

## 欧朵思:

## 一个管理“万亿美元”的普通女人



欧朵思与贝莱德(BlackRock)和太平洋投资管理(Pimco)等直接竞争,这使她年仅44岁就成了华尔街最具权势的女性之一。她还是有望最终继承摩根大通首席执行官杰米·戴蒙(Jamie Dimon)的少数几位人士之一,其他候选人包括证券服务部门的主管迈克尔·卡瓦纳(Michael Cavanagh)和投资银行家马修·赞姆斯(Matthew Zames)。欧朵思声称,她太忙了,以至于没闲暇憧憬更上一层楼。“如果你让某人从事某工作,他却花时间想下一份工作,哪怕只是片刻时间,他都不是合适的人选。”她如是说。

欧朵思身高只有52英尺(约1.58米),但在摩根大通的名声却大得很:她工作勤恳,为员工着想而且善于营造个人关系。她曾经从美国这头飞到那一头,专门花一天时间帮助一位患帕金森症的客户理解各种不同的投资选择。不过,可别以为她“好说话”,她曾与金融界最强硬的男人们针锋相对,譬如亿万富豪亨利·克拉维斯(Henry Kravis)和丹尼尔·奥克(Daniel Och),并为摩根大通私人银行客户赢得专享他们的私募股权和对冲基金投资服务的权限,而且条件很优惠,这在华尔街着实难得一见。“她擅长领会他人的感受,作为一个女性,有时这会被误解为软弱,”负责投行业务的摩根大通二号人物詹姆斯·斯塔利(James “Jes” Staley)评价道,“其实她非常热衷竞争,可以正面挑战任何与我共事过的男性经理人。”

这种性格肯定与她的成长经历有些关系。欧朵思在伊利诺伊州温内特卡

摩根大通资产管理部门管理着1.3万亿美元资产,作为其执行高管,忙碌自然是家常便饭。欧朵思掌管的是全球第五大资产管理公司,旗下有第二大对冲基金、美国最声名显赫的专为巨富阶层服务的私人银行以及其他超过200种投资类型。欧朵思执掌该部门后第一年,其利润就增长20%至17亿美元,营收达到90亿美元。

上海迪士尼  
首次揭秘利润共享模式

在上海迪士尼乐园开工4个月后,华特迪士尼乐园与度假区主席汤姆·斯泰格斯再度来到上海,他在接受采访时首次透露,上海迪士尼营运模式是迪士尼乐园的全球首创,中美双方今后将利润共享。而业界指出,共享模式类似轻资产的外资酒店管理模式,该模式的风险在主要投资方,而双方最大的挑战在于理念的磨合和协调。

公开数据显示,于2005年9月开业的香港迪士尼,2010财年香港迪士尼娱乐设备的折旧及摊销成本就高达833亿港元,此外利息等融资成本支出超过1亿港元,使得全年出现7.18亿港元的净亏损。这意味着开业5年内,大型主题公园要盈利颇有力。

参与过迪士尼乐园课题研究的复旦大学旅游系教授夏林根指出,上海迪士尼乐园如果运营状况良好,预计10年内可以收回成本,但5年内要回本的可能还是不大的。

或许是中方看到投资风险,也采取了保守做法。夏林根透露,中方为了分散风险,除了以合资模式成立公司外,还采用租赁制,这意味着,迪士尼主题乐园公司每年要向上海市政府缴纳一定数量的租金。

另一方面,迪士尼看似承担了较小的投资风险,但其出让了上海迪士尼乐园的部分管理权,而迪士尼以往都更愿意独资管理。在全球迪士尼乐园中,美国迪士尼乐园基本由迪士尼自行投建管理,盈利和风险全担。东京迪士尼是特许经营,美方收取授权费,风险较小,但由于东京迪士尼经营不错,故而大量利润被日本拿走。权衡利弊之下,美方决定在上海试水主要管理附带投资的合资模式。

而中美双方的管理合作已开始。在迪士尼内部有一套流程,首先由梦幻工程师对项目进行设想,这个设想的过程被迪士尼称作“蓝天计划”。

“上海迪士尼乐园的蓝天计划已经接近尾声,共有300位设计师参与该计划,其中不乏中方设计师,因为上海迪士尼乐园需要融入更多中国元素,比如我们今后会在中国传统节假日、表演项目和餐饮方面突出中国特色。”汤姆·斯泰格斯透露“蓝天计划”中的迪士尼城堡计划明年动工。(泰格)

## 麦当劳凭什么赚钱?

麦当劳作为全球最大的快餐连锁品牌,它究竟靠什么赚钱?作者深入分析了其加盟模式的特别之处,表面上麦当劳靠加盟费和租金盈利,其实背后是其放弃短期诱惑的长远眼光,以及打造百年老店的万丈雄心。

麦当劳是全球最大的快餐业巨头,在世界上百个国家和地区开设了3万余家门店,跻身知名度最高和最成功的品牌之列。麦当劳究竟凭什么赚钱?这个问题值得深究,是靠门店里出售的汉堡包、薯条、汽水、炸鸡吗?还是靠它奉为圭臬的“QSCV”(即品质、服务、干净和价值)?

现代社会生活节奏越来越快,人们在家里做饭的机会也越来越少,于是希望能够在繁忙的工作之余,享受到干净卫生、价廉物美、方便快捷的餐饮,而麦当劳正符合顾客的这些要求。

虽然是一对犹太兄弟1930年创办了麦当劳,但真正让麦当劳驶入发展快车道的关键人物却是雷蒙德·克罗克。克罗克深刻改变了麦当劳的加盟模式,让总部和特许加盟者之间结成了唇齿相依的利益



共同体,他认为:“必须尽力帮助加盟者,加盟者的成功将保障我们的成功。”他给予加盟者足够的支持和严格的培训,传授他们经营秘诀,每一家加盟店的特许费只有950美元,其他费用是按加盟店营业额的1.9%收取的,这样既可以使受许人有利可图,又能保证连锁店经营与服务的标准。克罗克的想法就是,要使麦当劳成为一个稳定且以品质标准统一著称的公司,无论加盟连锁店达到多少家,无论连锁店开在世界哪一个角落,麦当劳的“QSCV”原则不变。

回到麦当劳的盈利来源问题,我们看到的一个个麦当劳的店面其实严格意义上来说并不属于麦当劳总部,只是与麦当劳之间形成了特许经营的合同关系,经麦当劳总部授权使用其商标及其他知识产权,并按期缴纳特许加盟费用。因此无论每个店面的经营状况,依据合同麦当劳总部都可以旱涝保收(当然盈利大收取的加盟费也大),按期收取特许加盟费。

除此之外,麦当劳总部还可以利用租金来获取盈利。当麦当劳准备在某个地区开设分店时,他们就会物色合适的地点和

建筑,然后与业主谈判,要么买下物业,要么签订30年以上的租赁合同。然后自行设计、装修,再转租给加盟者,当然租金是远远高于成本的。

麦当劳总部并未通过高价供应原料赚加盟店的钱,这样它的盈利会减少吗?也许从短期来看是少了一些,但从长远来看,一分钱都没有少,为什么?由于总部与加盟者的精诚合作,劲往一处使,共同向顾客提供了优质的产品和服务,大大提升了麦当劳品牌的美誉度。更多的创业者就

会选择加盟麦当劳,由于竞争激烈,加盟费和租金利润都会水涨船高。相比其他目光短浅的竞争者只能风光几年,不能借助品牌做大做强,麦当劳放弃了短期诱惑,将会源源不断地获得加盟收益,两相比较,孰优孰劣一目了然。

反观国内的餐饮连锁,急功近利的浮躁心态比较浓,为了当期利润,要么偷工减料欺骗顾客,要么投机取巧忽悠加盟者,长此以往前景堪忧啊!

(张计划)

第一步,你需要澄清事实,做一个调查,到底是什么导致顾客的抱怨,调查的结果可能既不是服务不好,也不是菜的口味不佳,环境不清洁,而是饭的口味不好。到此时你将问题初步澄清与界定。

然后你需要进一步对问题界定,是饭焦了、还是太稀、太干、太硬、变质……进一步调查了解到是饭烧焦了,到此时你对问题进行了更为深入的界定,初步了解了问题。

然后你对问题因果关系进行分解,罗列各种可能导致饭烧焦的原因。火太大了、时间设定太长、水放少了、温度设定太高……

进一步调查原因发现是时间设定太长。

为什么这一次时间设定会较长,进一步调查原因是由于新来的员工值班,而新员工没有经过培训,所以烧饭时不知道设定多长时间。到此时你对问题又进行了更为深入的界定,真正了解了问题本身是怎么一回事。

其次多问几个为什么,调查清楚到底工作流程出了什么问题。

第二步,你将调查分析烧焦了的饭为什么会流到顾客,流程出了什么问题?将问题分解,是服务人员责任心问题,还是缺少质量检查环节,或者检查人员没有检查出来,还可能是什么其他的原因……

调查的结果可能是虽然有检查人员,但检查人员没有检查出问题。为什么检查人员没有检查出问题,进一步调查。是检查人员能力不够,还是没有检查标准,还是其他什么原因……调查的结果可能是没有检查饭是否烧焦。这一项工作流程,更没有定义饭烧焦的标准是什么。

再次多问几个为什么,调查清楚管理系统出了什么问题。

第三步,你将调查系统出了什么问题。你调查到饭店管理系统首先没有定义问题,没有将饭烧焦当作问题,因此没有标准,没有事后控制环节,另外管理系统对新进员工没有培训体系,因此少了事前控制环节。

问题界定清楚了,问题的责任人是主管。因为没有对新员工培训,没有定义问题,没有规范工作流程,没有制

定工作标准,主管没有履行好自己的职责,主管接受批评。

## 最后是整改

流程中的环节差错找到了,系统问题也发现了。最后是整改,建立新员工培训机制,系统重新定义饭店质量检查标准,重新规范质量检查流程,教育员工,类似问题以后就不会再出现了。

西方企业就是如此通过精密的逻辑分析寻找问题原因,从偶然现象中剖析出导致这类偶然现象频频出现的必然问题根源对问题本身认识不清,流程不规范,管理系统缺陷,进而从根本上解决问题。

再来看一看国内的企业出现同样问题是解决的。老板首先是发火、谩骂,对相关人员及非相关人员发泄一通。老板只简单地调查一个原因,最多调查到顾客的抱怨是由于饭不好吃,而不像西方饭店那样深入系统调查,多问几个为什么?问题本身的根源是怎么回事都不清楚,老板就把服务

员教训一顿,指责服务员没有把好关,并罚款多少元,同时把新员工教训一顿,指责没有把饭烧好,试用期不合格,做辞退处理。整个处理过程都是针对人,不针对事,责任都是别人的,自己没有任何责任。

这种中国式的管理思考问题之道缺乏逻辑理性,没有深入认识问题的本质,停留于问题的表象,没有找到问题的真正根源。对问题不进行系统的逻辑推理,没有从系统上去解决问题,流程上去解决问题,结果此类管理问题重复出现会在所难免。

中国的绝大多数企业主被如此之类的小事打乱了认知,他们会从这些错误的管理经验中总结出很多结论,因此大多数企业在谈论管理之道时也难免胡说八道。而问题的真正根源是他们没有从自己身上寻找原因,没有从系统、流程方面去寻找原因,没有深入探究问题的本源,实际上企业所有的问题都与最高管理者有关,特别是当这问题重复出现的时候。从这个案例的对比我们可看出西方管理的一些差别。(卞华舵)

当代中国企业最值得向西方学习的不是知识和概念,也不是成

功者的什么经营秘诀,最值得我们学习的是隐蔽于知识和概念背后的价值取向、思维方式和方法论。

## 洞悉西方“管理密码”

知识、概念、秘诀都只是智慧表层的东西,是一种雕虫小技。而价值取向、思维方式和方法论才是最高层面的智慧,但遗憾的是国内企业在学习西方智慧时只热衷于雕虫小技,关于介绍西方智慧表层的书籍大行其道,相反很少有人关注西方企业经营管理的深层次智慧。

我们对西方经营管理智慧进行了探索。西方经营管理智慧的密码是什么呢?依笔者之见,相比于中国式的企业经营管理,贯穿西方经营管理智慧有两条主线,其一是科学精神,其二是如何实现有效管理。具体地讲西方经营管理中注重实证的价值取向,思考问题时注重假设前提、逻辑推理的思维方式,分解问题的方法论,标准化的解决问题方法构成西方科学管理智慧

的密码。

让我们从一个案例说起,管窥一下西方人经营管理的智慧吧。如果一家饭店接到客户投诉,该如何处理呢?

按照西方的方法,他们常常会做如下思考。

## 饭店的顾客为什么不满意

首先你可能会获得一些顾客的抱怨之词。你并不准确知道发生了什么。你模糊地认识到自己的饭店管理出现了问题,至于问题是什么呢,可能顾客的抱怨来自服务不好,菜的口味不佳,环境不清洁,或者其他各种各样的原因。

首先多问几个为什么,调查清楚到底出了什么问题。

第一步,你需要澄清事实,做一个调查,到底是什么导致顾客的抱怨,调查的结果可能既不是服务不好,也不是菜的口味不佳,环境不清洁,而是饭的口味不好。到此时你将问题初步澄清与界定。

然后你需要进一步对问题界定,是饭焦了、还是太稀、太干、太硬、变质……进一步调查了解到是饭烧焦了,到此时你对问题进行了更为深入的界定,初步了解了问题。

然后你对问题因果关系进行分解,罗列各种可能导致饭烧焦的原因。火太大了、时间设定太长、水放少了、温度设定太高……

进一步调查原因发现是时间设定太长。

为什么这一次时间设定会较长,进一步调查原因是由于新来的员工值班,而新员工没有经过培训,所以烧饭时不知道设定多长时间。到此时你对问题又进行了更为深入的界定,真正了解了问题本身是怎么一回事。

其次多问几个为什么,调查清楚到底工作流程出了什么问题。

第二步,你将调查分析烧焦了的饭为什么会流到顾客,流程出了什么问题?将问题分解,是服务人员责任心问题,还是缺少质量检查环节,或者检查人员没有检查出来,还可能是什么其他的原因……

调查的结果可能是虽然有检查人员,但检查人员没有检查出问题。为什么检查人员没有检查出问题,进一步调查。是检查人员能力不够,还是没有检查标准,还是其他什么原因……调查的结果可能是没有检查饭是否烧焦。这一项工作流程,更没有定义饭烧焦的标准是什么。

再次多问几个为什么,调查清楚管理系统出了什么问题。

第三步,你将调查系统出了什么问题。你调查到饭店管理系统首先没有定义问题,没有将饭烧焦当作问题,因此没有标准,没有事后控制环节,另外管理系统对新进员工没有培训体系,因此少了事前控制环节。

问题界定清楚了,问题的责任人是主管。因为没有对新员工培训,没有定义问题,没有规范工作流程,没有制

定工作标准,主管没有履行好自己的职责,主管接受批评。

## 最后是整改

流程中的环节差错找到了,系统问题也发现了。最后是整改,建立新员工培训机制,系统重新定义饭店质量检查标准,重新规范质量检查流程,教育员工,类似问题以后就不会再出现了。

西方企业就是如此通过精密的逻辑分析寻找问题原因,从偶然现象中剖析出导致这类偶然现象频频出现的必然问题根源对问题本身认识不清,流程不规范,管理系统缺陷,进而从根本上解决问题。

再来看一看国内的企业出现同样问题是解决的。老板首先是发火、谩骂,对相关人员及非相关人员发泄一通。老板只简单地调查一个原因,最多调查到顾客的抱怨是由于饭不好吃,而不像西方饭店那样深入系统调查,多问几个为什么?问题本身的根源是怎么回事都不清楚,老板就把服务