



中国烹饪协会发布

主编 杨柳

2008
中国餐饮产业
运行报告



湖南科学技术出版社



中国烹饪协会发布

主编 杨柳

2008 中国餐饮产业 运行报告



湖南科学技术出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

2008 中国餐饮产业运行报告 / 杨柳主编. —长沙: 湖南科学技术出版社, 2008.10

ISBN 978-7-5357-5482-0

I. 2… II. 杨… III. 饮食业—研究报告—中国—2008
IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 154448 号

2008 中国餐饮产业运行报告

主 编: 杨 柳

责任编辑: 罗列夫

出版发行: 湖南科学技术出版社

社 址: 长沙市湘雅路 276 号

<http://www.hnstp.com>

印 刷: 长沙瑞和印务有限公司

(印装质量问题请直接与本厂联系)

厂 址: 长沙市井湾路 4 号

邮 编: 410004

出版日期: 2008 年 10 月第 1 版第 1 次

开 本: 787mm×1092mm 1/16

印 张: 21.75

字 数: 320000

书 号: ISBN 978-7-5357-5482-0

定 价: 68.00 元

(版权所有·翻印必究)

组 织:

中国烹饪协会

中国烹饪协会专家工作委员会

中国社会科学院财贸所服务经济与餐饮产业研究中心

顾 问:

张世尧 中国烹饪协会名誉会长

苏秋成 中国烹饪协会会长

裴长洪 中国社会科学院财贸所所长
餐饮产业研究中心理事长

主 编:

杨 柳 中国烹饪协会常务副会长, 博士

执行主编:

荆林波 中国社会科学院财贸所所长助理、博士生导师
服务经济与餐饮产业研究中心主任

编 委: (以拼音为序)

樊 瑛 冯恩援 侯 兵 康 斓 李 抒

李亚光 廖 峰 刘路宽 马彦华 潘延光

彭 磊 乔德林 田 烨 佟 琳 许云飞

依绍华 俞 华 张巧凤 赵京桥 甄宇鹏

序 言

这是一个无与伦比的时代。2008, 对中国而言, 是个不平凡的一年; 与中国餐饮业而言, 同样意义非同一般。

作为中国餐饮业的年度研究报告, 《2008 中国餐饮产业运行报告》坚持走在餐饮行业理论建设的前沿阵地, 坚持与行业的发展休戚与共, 并试图在中国经济的发展进程中留下属于自己的轨迹。

改革开放 30 年的巨大成就, 抵挡了年初南方大面积冰雪灾害的冲击, 经受住四川汶川地震的巨大考验。风雨过后见彩虹, 广大餐饮人在自然灾害面前表现出了空前的团结, 捐款捐物、免费供餐、现场服务……我们不愿目睹悲情的发生, 但也绝不惧怕任何突如其来的挑战!

“世界给我 16 天, 我还世界 5000 年。”这是北京对世界的庄严承诺。奥运会祥云圣火照耀着来自五大洲的宾朋, 也见证了中国餐饮业的艰辛付出和辉煌业绩, 中国餐饮同仁奉献了自己的真诚、热情和友善; 大家将自己的技艺、汗水和微笑尽情挥洒在奥运赛场背后的广阔舞台, 第一次向全世界充分展现了中国餐饮业发展取得的伟大成就, 展示了我国餐饮服务的雄厚实力, 展示了中华饮食文化的悠久历史和现代文明, 更向世界人民展示了中华民族的凝聚力和向心力。

研究报告年度更新, 这是中国烹饪协会两年前的承诺, 从 2006 年以来, 同志们始终在践行。三年来, 每一本报告, 都在总结年度成就的基础上不断探索新的研究领域、发掘有别于以往的新鲜话题。今年也不例外。在编撰的过程中, 大家始终围绕四条主线谋篇布局。

一是行业的整体运行状况。30 年可谓弹指一挥间, 各行各业都在回顾和总结改革开放所取得的伟大成就, 营业额增长了 224 倍的中国餐饮产业也毫不例外。“以史为鉴, 可以知兴替”, 总结现阶段餐饮业的整体运行状况, 分析其成败得失, 并给出准确评价, 提出相应的对策建议, 既有现实意义, 又有历史意义。

二是行业面临的热点问题。从信用建设到资本运作、从信息化应用到地域餐饮品牌的打造, 从时下流行的餐饮文化现象到突发事件中的应急供餐,

报告不仅关注餐饮业的热点问题和发展趋势，更尝试提出建设性的意见和针对性强的建议。

三是对相关产业的影响。对人力资源现状的调查、对餐饮媒体的研究，以及对中介服务创新的探讨，凡此种种，话题或新或旧，结论或成熟或稚嫩，目的都在于通过定量和定性的系统分析，聚焦餐饮业发展给相关产业创造的巨大商机和显著影响。

四是国际视野下的借鉴吸收。他山之石可以攻玉。之所以在每年度中国餐饮业的发展报告中，总是“顺带”研究其他国家和地区的餐饮业发展状况，其意义亦在于通过比较、借鉴，汲取先进思想和管理经验，为我所用。

老子曰：“道生一，一生二，二生三，三生万物。”秉承了前两年研究精华的第三个年度报告，又将会“生”出什么？虽然我们一再强调要跳出餐饮人的思维方式，用另类的观察视角来看待这个行业，并且要站得更高、看得更远。但效果究竟如何，还是继续交由读者朋友和业内同仁来检验吧！

中国烹饪协会会长

韩秋成

2008年9月18日

目 录

第一篇 中国餐饮产业运行分析	001
第一章 中国餐饮业改革开放 30 年历史回顾	001
第二章 现阶段餐饮业整体运行状况及分析	010
第三章 2007 年度中国餐饮百强企业经营情况分析报告	023
第四章 中国餐饮业发展现状评价和对策建议	027
第二篇 餐饮企业与信用	040
第五章 我国餐饮企业信用管理状况研究	040
附录 1 餐饮业信用信息管理办法	052
附录 2 餐饮企业信用评级报告样本	057
第三篇 餐饮企业与投资	072
第六章 餐饮业上市公司对比分析	072
第七章 餐饮企业与风险投资	083
第四篇 餐饮企业与信息化	102
第八章 关于中国餐饮信息经营模式的研究	102
第九章 “谭鱼头”信息化的启示	118
第五篇 餐饮名街名城与餐饮文化	126
第十章 现阶段中国餐饮发展中的文化现象探讨	126
第十一章 “中华餐饮名街”苏州太监弄——碧凤坊美食街	152
第十二章 重庆——名副其实的“中国火锅之都”	157
第十三章 “中国小吃文化名城”——沙县	164
第十四章 关于申报“中国烹饪”为非物质文化遗产的思考	171
第六篇 新型业态与相关产业带动分析	179
第十五章 中国快餐企业现状调查分析报告	179
第十六章 基于旅游视角的城市美食街发展格局研究	195
第十七章 我国餐饮业人力资源现状调查报告	206

第十八章 餐饮媒体研究报告	216
第十九章 餐饮业在突发事件中应急供餐的思考	232
第二十章 从餐饮企业需求探讨中介服务创新	237
第二十一章 奥运会 - 后奥运时期对北京旅游餐饮业的影响研究	247
第七篇 国际比较与企业研究	256
第二十二章 国际及港澳台地区餐饮产业发展状况研究	256
第二十三章 国际食品贸易与国际食品安全	285
第二十四章 革故鼎新、锐意进取 ——江苏菜根香餐饮连锁有限公司华丽蜕变	305
附录1 早餐经营规范	317
附录2 2007 年度中国餐饮百强企业名单	325
附录3 国务院办公厅关于加快发展服务业若干政策措施的实施意见	329

CONTENTS

Section 1	Operating Analysis of China Catering Industry	001
Chapter 1	The Review of past 30 years of China Catering Industry Development	001
Chapter 2	Status and Analysis of Current Catering Industry	010
Chapter 3	The Operating Analysis of Top-100 China Catering Enterprises	023
Chapter 4	Evaluation of China Catering Industry and Suggestions	027
Section 2	Catering Enterprises and Credit	040
Chapter 5	Analysis of China Catering Enterprises Credit Management	040
Appendix 1	Regulating Code for Credit Information Management of Catering Enterprises	052
Appendix 2	The Sample Report of Credit Rating for Catering Enterprises	057
Section 3	Catering Enterprises and Investment	072
Chapter 6	Analysis and Comparison of Listed Catering Enterprises	072
Chapter 7	Catering Enterprises and Venture Investment	083
Section 4	Catering Enterprises and Informationalization	102
Chapter 8	Studies on Operating Model of China Catering Information	102
Chapter 9	Revelation of Tanyutou's Informationalization	118
Section 5	Gourmet Street, City and Catering Culture	126
Chapter 10	Culture Phenomenon in Recent Development of China Catering Industry	126
Chapter 11	An Example of "China Gourmet Street" - Taijiannong·Bifengfang, Su Zhou	152
Chapter 12	The Capital of China Hot Pot—Chong Qing	157
Chapter 13	"Famous City of China Snacks"—Shaxian	164
Chapter 14	Consideration of Application of "China Cuisine" for Intangible Cultural Heritage	171

Section 6 Analysis of New Business Model and related industry 179

Chapter 15	Investigation and Analysis of China Fast Food Enterprises ...	179
Chapter 16	Tourism Perspective Study of Urban Gourmet Street Developing Pattern	195
Chapter 18	Analysis Report on Human Resource Status of China Catering Industry	206
Chapter 18	Research on Catering Media	216
Chapter 19	Consideration of First-Aid-Catering on Breaking-Accidents	232
Chapter 20	Innovation of Intermediating Service, based on Demands of Catering Enterprises	237
Chapter 21	Research on Beijing Catering & Tourism Industry-Olympic and post Olympic Effect	247

Section 7 International Comparison and Enterprises Researches 256

Chapter 22	Researches on Development of International Catering Industry includes Hong Kong, Macao and Taiwan	256
Chapter 23	International Food Trade and Food Safety	285
Chapter 24	Creativity and Development of Jiangsu Caigenxiang Catering Co, Ltd	305

Appendix 1 Regulation Code of Breakfast 317

Appendix 2 Top-100 of China Catering Enterprises 2007 325

Appendix 3 The Implementing Opinion of Several Policies on Developing Service Industry from China's State Council 329

第一篇 中国餐饮产业运行分析

第一章 中国餐饮业改革开放 30 年历史回顾

田 烨^①

摘 要：从 1978~2008 年，中国餐饮业伴随着中国社会经济进步与发展的历程走过了具有历史性、跨越性和巨变性的 30 年，在行业规模、企业水平和社会地位影响和经济拉动作用等方面都发生了深刻的变化，取得了非凡的成就，这是不寻常和具有纪念意义的 30 年，探寻其发展轨迹，对指导今后餐饮经济的发展实践具有重要启示。

关键词：餐饮业 改革开放

一、餐饮业改革开放 30 年发展成就

30 年前的中国餐饮业，在改革开放政策的引导下，餐饮业获得新的生机，走向健康发展的道路。据国家统计局统计，在改革开放前夕的 1978 年，全国饮食业的经营网点不足 12 万个，员工 104.4 万，零售额 54.8 亿元。当时，餐饮行业通过贯彻全民、集体、个体一起上的指导方针，多种经济成分竞相发展，呈现出改革开放以来的新面貌。占据市场主体的国有和供销系统的餐饮企业，推行以多种形式的经营承包制为主的经营管理体制改革迈出新步伐，提成工资和浮动定价逐步推行，人员培训力度不断加强。这一时期，中国烹饪也开始走出国门，呈现出多元化、全方位的发展格局。

在 30 年的发展进程中，餐饮业作为我国第三产业中的一个传统服务性行业，始终保持着旺盛的发展势头。自 1991 年以来，全国餐饮业零售

^① 田烨，博士研究生在读，中国烹饪协会行业发展部项目主管，主要从事餐饮行业相关政策法律、行业标准研究。

额每年增幅都保持在两位数以上,2005年全国餐饮业零售额实现8886.8亿元,同比增长17.7%,比上年净增1331亿元。2006年全国餐饮业零售额突破1万亿元大关,达到10345.5亿元,同比增长16.4%,拉动社会消费品零售总额增长2.2个百分点,对社会消费品零售总额增长的贡献率为15.8%,比GDP增速高出5.7个百分点。

2007年,随着人民生活水平和餐饮社会化程度的逐步提高,我国餐饮产业再创佳绩,餐饮消费持续快速增长,在国民经济各行业中继续保持领先地位,全国餐饮业零售额累计实现12352亿元,同比增长19.4%,比去年同期增幅高出3个百分点。其零售额占社会消费品零售总额比重为13.8%,拉动社会消费品零售总额增长2.6个百分点,对社会消费品零售总额的增长贡献率为15.6%。预计2010年全国餐饮业零售额将达到2万亿元左右。我国餐饮业的快速持续发展,显示出了在社会需求和经济发展的大背景下,行业总体规模日益扩大,拉动消费、繁荣市场、安置就业和带动产业发展的能力越来越突出,在国民经济中的地位和作用明显得到提升和加强。

二、餐饮业改革开放30年发展阶段

回顾改革开放后中国餐饮业30年的发展历程,大致分为四个阶段:改革开放起步阶段、数量型扩张阶段、规模连锁发展阶段和品牌提升战略阶段。

(一) 改革开放起步阶段

20世纪70年代末至80年代中后期,我国餐饮业在政策上率先放开,政策的开放引导和各种经济成分共同投入,使餐饮行业发展取得新的突破和发展。传统计划经济模式受到冲击,社会网点迅速增加,市场不断繁荣,“吃饭难”的局面得到较大缓解。特别是社会上出现的一批个体私营的中小型网点,以价格优势、经营优势、灵活的服务方式和方便实惠的定位赢得了市场认可,受到社会大众的欢迎。改革开放的春风为中国餐饮业的大发展和中国烹饪协会的诞生培育了肥沃的土壤。正是在这个历史条件下,经万里、王震、习仲勋、陈丕显等党和国家领导同志的倡导,原商业部部长刘毅精心策划,中国烹饪协会于1987年正式宣告成立,一些地方餐饮行业协会也如雨后春笋般建立。

(二) 数量型扩张阶段

20 世纪 80 年代末至 90 年代中期，社会需求逐步提高，社会投资餐饮业资本大幅增加，餐饮经营网点和从业人员快速增长，国际品牌也纷纷进入，外资和合资企业涌现，行业蓬勃发展。同时，餐饮业发展积极调整经营方向，面向家庭大众消费，满足市场需求能力提高，使餐饮业焕发出新的生机。在这个阶段，行业协会顺势而为，通过理论建设和行业培训，为餐饮业培养了众多人才，适应了我国餐饮业扩张的需求。

（三）规模连锁发展阶段

20 世纪 90 年代中期至 21 世纪初期，我国餐饮企业实施连锁经营的步伐明显加快，在全国范围内，很多品牌企业跨地区经营，并抢占了当地餐饮业的制高点，市场业态更加丰富，菜品创新和融合的趋势增强，各地代表性连锁餐饮企业不断涌现，规模化、连锁化成为这一阶段显著特点。行业协会适应时代发展的需要，大力开展餐饮品牌建设，树立了一批餐饮企业驰名商标。

（四）品牌提升战略阶段

进入 21 世纪以来，中国餐饮业发展更加成熟，增长势头不减，整体水平提升，特别是一批知名的餐饮企业在外延发展的同时，更加注重内涵文化建设，培育提升企业品牌，积极推进产业化、国际化和现代化进程，综合水平和发展质量不断提高，并开始输出品牌与经营管理，品牌创新和连锁经营力度增强，现代餐饮发展步伐加快。在这个阶段，行业协会针对餐饮业发展的特点，在行业内开展标准体系建设、法律法规服务和行业体系建设，指导行业朝着健康的方向发展。

经历 30 年的行业发展与市场竞争，中国餐饮业发展已经进入了投资主体多元化、经营业态多样化、经营模式连锁化和行业发展产业化的新阶段。目前在全国各大中城市涌现出一批品牌连锁经营集团企业，既有老字号品牌，也有更多的新品牌企业，为行业发展起到骨干示范作用，我国餐饮业的发展势头持续强劲，发展前景更加看好。

三、餐饮业改革开放 30 年发展的主要特征

（一）餐饮经济持续快速发展，行业规模不断扩大

我国餐饮业在改革开放 30 年发展过程中，年营业额实现了百亿元、千亿元、万亿元的历史跨越，与改革开放前夕相比，餐饮业年营业额规模增加 1 万亿元以上，经营网点增加了 400 多万个，从业人员增加了近

2000 万。其中“九五”期间，全社会餐饮业营业额年均增长 19.5%；“十五”期间营业额年均增长 16.8%。同时，我国人均年餐饮支出额已经达到 800 元，居民餐饮消费能力不断增强。

（二）社会投入持续增加，投资主体更趋多元化

餐饮业作为开放较早、市场化程度较高的行业，社会对餐饮业的投入不断增强，个体、私营、三资企业比例继续增加，网点持续增多；一批老字号企业得到积极的保护和发展，凭借着较好的信誉、技术和文化优势在各地发挥着品牌示范的作用。随着餐饮企业股份制改革的步伐加快，投资主体多元化的趋势更加明显，行业所有制结构已经发生了根本性变化。目前我国餐饮业网点中，国有经济比重越来越少，以个体、私营和三资企业为代表的非国有经济的比例已占到 95%以上，位居了行业的主体。

（三）大众化消费成为市场主体，个性化和细分化趋势增强

在 30 年的发展过程中，随着餐饮需求不断增强，我国餐饮业的经营结构得到进一步调整，经营重心面向家庭、个人和工薪阶层消费为主，满足了日益提高的大众化市场需求，开拓和延伸了企业经营领域空间；市场不断呈现多元化的特点，个性化、选择性和理性化消费特点日趋明显；各地的外卖、快餐、送餐、小吃、家常菜和半成品加工、超市食品的市场越来越大，以家庭私人消费为主的节假日市场更趋红火，健康美食和绿色餐饮已成为重要趋向，市场消费向价格、品位、氛围、服务和品牌文化等综合型方向转变，人们追求健康营养和环境服务的个性消费成为新时尚。同时，广大企业菜品、菜系的借鉴交融的势头更加明显，经营特色更加突出，开发创新的力度加大，形成了餐饮市场多元化和细分化的发展局面。

（四）产业化、国际化进程不断推进，行业地位得到明显加强

餐饮业经过 30 年的快速发展，对拉动消费、繁荣市场、满足人民生活的作用不断提高；同时，餐饮业的产业化发展进程不断加快，与种植业、养殖业、制造业、食品加工业和安排就业、弘扬地方饮食文化、带动地方经济发展紧密相关，餐饮业成为拉动地方经济发展、繁荣市场和安排就业的重要渠道；海外餐饮不断进入中国市场，各大品牌应有尽有，丰富了我国餐饮市场，同时也对国内企业起到带动和促进作用，推动了我国餐饮品牌企业的国际化进程，中外合资、兼并重组、海外融资与上

市的势头增强。餐饮业的持续快速发展，对经济发展的拉动和影响加大，各地政府对餐饮业发展更加重视，很多地方将发展餐饮业列入政府议事日程，从社会和经济发展的全局着眼对餐饮业的发展给予高度重视，将发展餐饮业和振兴地方菜作为主管市长和省长的重点项目，政策配套，措施有力，部门支持，相关行业支持，为促进餐饮业的产业化进程起到了重要作用。

（五）行业发展水平继续提升，现代餐饮发展步伐加快

在 30 年的发展过程中，经过市场经济的洗礼，我国餐饮业品牌竞争和质量型经营的局面已经形成，行业发展进入新的阶段。科技手段运用更加突出，技术创新和科学管理受到重视，集中配餐配送应用广泛，教育培训水平和人员素质提高，现代经营管理理念加强，营销举措普遍推行，品牌文化含量日趋提升等，发展的基础条件越来越好，标准化、工厂化、规模化和科学化的进程不断推进，由传统餐饮向现代餐饮的发展步伐加快。

（六）海外中餐业快速发展，影响范围深入广泛

改革开放 30 年间，中餐在海外遍地开花。据美国餐馆协会的报告，美国共有中餐馆 2.8 万家左右，年营业额近 300 亿美元，约占美国餐饮业网点与营业额的 3.4% 和 8.5%，且大多集中在中国城和华人区。在美国中餐界比较有名的企业就是熊猫集团，已在全国各地成功地开设了 800 家中式快餐连锁店，成为美国中餐的重要代表，由于供应方式、就餐环境都与西方快餐相仿，再加上八菜、三汤、二主食，品种较西式快餐丰富，口味独特，价格低廉，因此深受当地主妇、工薪阶层的欢迎。欧洲国家的中餐业发展，20 世纪 80~90 年代则达到了高潮，中餐业成了大多数华侨赖以生存和发展的基础。当地居民也对充满神秘感的中餐投入了很大的热情，纷纷以品尝中餐为荣，进一步推动了中餐业的迅猛发展。

四、餐饮业改革开放 30 年快速发展的原因

（一）社会经济的发展为餐饮业发展奠定了基础

改革开放以来，尤其是 20 世纪 90 年代中期以后，我国国民经济持续快速发展，经济发展和人民收入水平的提高，对社会餐饮的需求能力不断增强，为餐饮业的繁荣发展奠定了基础。宏观经济的良好发展态势拉动餐饮业投资的增长，民营和外资资本的进入，为餐饮行业的发展注

入新的活力。

（二）行业协会的进步发展为餐饮业创造了有利条件

随着经济的发展和对外开放的深入，餐饮业的行业规模不断扩大、经营领域和市场空间的逐步拓宽。在这个背景之下，行业协会作为联系政府和企业间的桥梁和纽带，本着“提供服务、反映诉求、规范行为”的宗旨，积极协助政府推进行业结构调整，在餐饮行业中积极宣传国家产业政策，汇集和发布行业市场信息，引导餐饮企业合理经营，推广新技术，约束餐饮企业行为，实现餐饮行业自律，从而促进餐饮行业健康、稳定和可持续发展。

（三）外资和国际品牌的进入有力促进了餐饮业的进步与发展

随着中国改革开放进程的加快，国际知名品牌企业纷纷进入，他们凭借成功的经验、雄厚的资本、卓越的管理等优势占领中国市场，取得快速和成功的发展，也为中国餐饮连锁的发展提供了借鉴和促进作用，在发展模式、技术开发和标准化运作等方面也为中餐连锁发展提供了积极的示范作用，推动了中国餐饮业的进步与发展。

（四）居民收入水平提高、生活消费观念转变为餐饮业发展提供了市场需求

餐饮消费从家庭到社会的转变，推动了餐饮市场的发展进程；从一般消费到品牌消费的转变，拓展了餐饮连锁的发展空间。收入水平的提高、生活节奏的加快，带来了消费观念的变化，人们更愿意外出就餐，家庭消费已成为餐饮消费的主流。特别是品牌消费渐成时尚，在家庭聚会、婚寿宴请、社交往来时，人们更愿意选择就餐环境好、服务水平高、品牌知名度高的餐饮企业。

五、餐饮业改革开放 30 年的经验启示

改革开放 30 年来，随着社会经济的发展和人民生活水平的提高，我国餐饮市场潜力巨大、前景广阔，社会消费需求不断增强，并向质量型、健康型和享受型转变，我国餐饮需求增长与消费档次提高的走势并存，消费需求个性化与市场细分化的特征加强，餐饮业孕育着巨大的发展空间。“十一五”期间是我国餐饮业全面提升和发展的 5 年。只有坚持贯彻以人为本和全面、协调、可持续发展的科学发展观，才能促进行业取得更大的进步和业绩，随着我国餐饮行业产业化的进程加快，行业的覆盖面

和影响力继续扩大，发展质量水平进一步提高，行业协会的作用日益增强，标准化、品牌化、规模化、产业化、国际化的趋势将有力地推动我国现代餐饮的发展进程。

（一）要充分重视餐饮业的地位和作用，切实加大扶持和发展力度

改革开放以来，餐饮业在市场拉动、经济拉动、产业拉动和增加就业等方面的作用越来越明显，社会地位和作用进一步明确和加强，餐饮业与我国全面建设小康社会和增强人们的饮食健康和身体素质密切相关。餐饮业改革开放 30 年的成功经验表明，只有各级政府充分重视餐饮业的发展，加大对餐饮业发展的工作力度和政府扶持力度，将餐饮业发展纳入经济社会发展的总体规划，制定落实相关的发展目标、政策扶持等措施，这是促进餐饮业快速、健康、发展的重要基础和保障。

（二）政府与协会要共同努力，为行业的发展创造良好的政策环境

餐饮业改革开放的成功经验表明，只有加强政府与行业协会的配合，才能促进行业进步和发展。一是政府部门要制定具体的行业规划，及时提出全国餐饮行业发展方向、目标和措施，这对促进行业和企业的健康快速发展具有指导意义。二是建立健全相关政策法规，使其发挥引导和规范市场秩序的作用。针对行业发展的主要问题，协调相关执法部门，协商共同出台行业政策，解决政府多部门分散管理的现状，提高行业的入市门槛，为行业和企业创造一个良好的发展与经营环境。三是通过政策扶持和引导，政府和协会共同培育具有国际竞争力的大型餐饮集团的发展，带动行业的现代经营管理、科学技术手段的应用和推广，提高行业经营水平。同时，扶持创建行业服务平台，为企业服务。四是鼓励和发挥协会的作用。协会是政府推动政策实施和管理行业的主要途径，行业协会的服务、指导、自律与组织作用将更加突出，通过支持和鼓励协会工作和开展行业大型活动，加强规范和培育，更好地发挥行业协会的自律作用。

（三）要加强行业管理，规范市场环境

我国餐饮业改革开放 30 年快速发展的经验表明，进一步规范市场秩序，加强市场指导，改善经营环境，建立合理有效的行业管理体制，是今后我国餐饮行业持续健康发展的有力保证。当前，面对行业竞争盲目，结构发展失调，经营秩序比较混乱和食品安全难以保证的状况，迫切需加大行业管理力度，建立起良好的市场经营环境。加强行业管理要与