



餐饮产业蓝皮书

BLUE BOOK OF CATERING INDUSTRY

中国餐饮产业 发展报告 (2017)

主编/邢颖

执行主编/于千千

ANNUAL REPORT ON CATERING INDUSTRY
DEVELOPMENT OF CHINA (2017)



社会科学文献出版社
SOCIAL SCIENCES ACADEMIC PRESS (CHINA)

2017
版

 中国社会科学院创新工程学术出版项目



餐饮产业蓝皮书

BLUE BOOK OF
CATERING INDUSTRY

中国餐饮产业发展报告 (2017)

ANNUAL REPORT ON CATERING INDUSTRY DEVELOPMENT
OF CHINA(2017)

主 编 / 邢 颖

执行主编 / 于千千



社会科学文献出版社
SOCIAL SCIENCES ACADEMIC PRESS (CHINA)

图书在版编目 (CIP) 数据

中国餐饮产业发展报告. 2017 / 邢颖主编. -- 北京:
社会科学文献出版社, 2017. 6
(餐饮产业蓝皮书)
ISBN 978 - 7 - 5201 - 0954 - 3

I. ①中… II. ①邢… III. ①饮食业 - 经济发展 - 研
究报告 - 中国 - 2017 IV. ①F719. 3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 114646 号

餐饮产业蓝皮书

中国餐饮产业发展报告 (2017)

主 编 / 邢 颖

执行主编 / 于千千

出 版 人 / 谢寿光

项目统筹 / 周 丽 王玉山

责任编辑 / 王玉山

出 版 / 社会科学文献出版社 · 经济与管理分社 (010) 59367226

地址: 北京市北三环中路甲 29 号院华龙大厦 邮编: 100029

网址: [www. ssap. com. cn](http://www.ssap.com.cn)

发 行 / 市场营销中心 (010) 59367081 59367018

印 装 / 北京季蜂印刷有限公司

规 格 / 开 本: 787mm × 1092mm 1/16

印 张: 22.75 字 数: 342 千字

版 次 / 2017 年 6 月第 1 版 2017 年 6 月第 1 次印刷

书 号 / ISBN 978 - 7 - 5201 - 0954 - 3

定 价 / 98.00 元

皮书序列号 / PSN B - 2009 - 151 - 1/1

本书如有印装质量问题, 请与读者服务中心 (010 - 59367028) 联系

▲ 版权所有 翻印必究



权威·前沿·原创

皮书系列为

“十二五”“十三五”国家重点图书出版规划项目

餐饮产业蓝皮书编委会

顾 问 杨 柳 荆林波

主 编 邢 颖

执行主编 于千千

副 主 编 赵文珂 程小敏

编 委 (按姓氏笔画排序)

于学荣	王金城	王 晋	王喜庆	孔令涛
冯玉珠	朱桂凤	刘 君	刘 英	刘 慧
汤庆顺	杜 莉	杨位醒	杨 遥	汪晓茹
汪雁飞	张欣媛	尚哈玲	周鸿承	郑树国
胡 畏	赵 映	宫润华	夏惠汶	黄体杨
韩姗月	程 钢	谭启鸿	熊传武	

主要编撰者简介

杨柳 女，回族，经济学博士，高级经济师、研究生导师、奥运食品安全专家。世界中餐业联合会会长、扬州大学和北京交通大学客座教授。曾主编餐饮管理专业系列教材，出版过餐饮专著，主持过多项省部级课题，在国家一级刊物发表过多篇学术论文；曾获第二届中国出版政府奖、全国商业科技进步一等奖等多个奖项。

荆林波 中国社会科学院中国社会科学评价中心主任，博士生导师，享受国务院特殊津贴专家，21 世纪“百千万人才工程”国家级人选，经贸政策咨询委员会委员，多个部委特聘专家、地方政府顾问和大学兼职教授。获得孙冶方经济科学奖、万典武商业经济学奖、“有突出贡献中青年专家”荣誉称号。

邢颖 中国全聚德（集团）股份有限公司董事长，兼任世界中餐业联合会常务副会长、中国连锁经营协会副会长。曾获“中国特许经营十年贡献奖”、第四届“北京青年企业家金奖”等奖项，“中国餐饮业年度十大人物”等荣誉称号。曾担任《餐饮经济学导论》、《餐饮企业战略管理》等教材主编。

于千千 博士，教授，普洱学院副院长，北京市旅游发展委员会副主任，世界中餐业联合会国际烹饪教育委员会副主席，云南省哲学社会科学创新团队（餐饮文化与产业升级）首席专家。

摘要

自 2006 年《餐饮产业蓝皮书》创立以来，始终坚持聚焦餐饮产业发展的前沿和热点问题，深入准确地分析行业发展状态，其已成为餐饮业的权威读物。2017 年，经皮书学术评审委员会审议，中国社会科学院批准，《餐饮产业蓝皮书》开始使用“中国社会科学院创新工程学术出版项目”标识。

本年度报告分为总报告、地区发展篇、专题报告篇、“非遗”专题篇、饮食文化篇五个部分。

总报告结合 2016 年中国餐饮业经济运行状态，总结了餐饮业供给侧结构性改革的实效，并在对餐饮业重新定位的基础上提出了餐饮业今后供给侧结构性改革的思路。地区发展篇选取了餐饮产业发展具有典型意义的省（区、市），汇集了各地餐饮行业协会和研究机构的研究资源，对上海、广东、北京、重庆、江苏、天津、陕西、香港和台湾的餐饮产业进行了盘点、研究和分析，为读者深入了解这些地区餐饮产业的发展情况提供了借鉴与参考。专题报告篇围绕餐饮资本运作、餐饮食材安全风险控制、社区居家养老餐饮服务、美食名城建设等前沿热点问题，进行了全方位分析，并提出了可参考借鉴的建议。“非遗”专题篇围绕饮食类非物质文化遗产，从建档保护、数字化应用、生产性保护、调味品创新发展等角度，以翔实的案例为基础，深入探讨了新环境下饮食类“非遗”的传承和发展之路。饮食文化篇从多角度立意，分别探讨了国内饮食文化博物馆建设、“21 世纪海上丝绸之路”建设背景下的中外饮食文化交流、东北餐饮业老字号发展、文化融合视角下瑞士中餐业的发展与转型等问题，对于传承和弘扬中华优秀传统文化具有现实意义。

Abstract

Since 2006, Annual Report on Catering Industry Development of China was created, the frontier and hot issues of catering industry development has been always focused, and the status of industry development has been depth accurately analyzed, it has become the authoritative book of catering industry. In 2017, approved by Chinese Academy of Social Sciences, the report starts using the “Chinese Academy of social sciences innovation engineering academic publishing project” logo.

The Annual Report on Catering Industry Development of China (2017) consists of five parts: General Report, Regional Situation, Special Report, Theme of Intangible Cultural Heritage, and Catering Culture.

General Report analyzes the operation status of China catering industry in 2016, summarizes the effect of supply-side structural reform for the future catering industry based on the repositioning catering industry. Regional situation selects the typical provinces, cities and regions of catering industry development, fully exploits research resources of the catering industry associations and research institutes, analyzes and researches the catering industry performance, provides a reference for readers to know more about the development situation of catering industry in Shanghai, Guangdong, Beijing, Chongqing, Jiangsu, Tianjin, Shanxi, Hongkong and Taiwan. Special Report gives an overall analysis on catering capital operation, food material safety risk control, the development of community catering service, the construction of gastronomy city, and puts forward suggestions for reference. Theme of Intangible Cultural Heritage proceeds deeply into the road to inherit and develop Chinese food intangible cultural heritage, discusses subjects including filing, digitization, productive protection, and development of Chinese traditional condiments, bases on full and accurate cases. Catering culture chapter selects topics widely, discusses subjects including current situation and development

trend of catering culture museum , catering cultural exchanges between China and foreign countries in the context of the construction of the 21st-Century maritime silk road, the development road of the time-honored northeast catering enterprises under culture vision, and the development and transformation of Switzerland catering industry in the view of cultural integration, which have practical significance to inherit and carry forward the excellent Chinese food culture.

序

《中国餐饮产业发展报告（2017）》即将出版，如何看待中国经济的状况，如何判断中国经济的增长动力，尤其是如何判断中国餐饮产业的发展状况以及未来趋势，我给出如下分析。

一 中国经济增长速度：从高速增长趋向中高速增长

改革开放前30年，中国经济保持9.8%的高速增长。然而，2008年全球金融风暴之后，中国的经济增长速度不断下降，从两位数逐步下降到一位数。2011~2015年，中国的经济增长速度分别为9.5%、7.7%、7.7%、7.3%、6.9%。特别是2015年中国的经济增长速度下降到7%以内，引起了国内外的普遍关注。其实，与国际高速增长的国家与地区相比，中国经济的确从高速增长逐步趋向中高速增长。2016年前三季度，中国的经济增长速度均为6.7%，全年最后定格在6.7%。展望未来5~10年，我们认为，中国的经济增长速度会进一步下降，即便是保持5%左右的增长速度，在经济大国中也是比较高的。

二 中国经济增长动力：从需求侧改革走向供给侧改革

我国传统的需求侧的三驾马车是投资、进出口与消费。从投资来看，国内外市场需求不足、部分行业产能过剩、各类要素成本攀升、投资环境存在缺陷等因素影响企业投资意愿并导致金融机构惜贷慎贷，民间投资动力减弱。此外，投资资金来源不足，中央财政收支趋紧，地方财政压力增



大，偿债规模滚动扩大，土地收入、融资平台等传统政府资金渠道受到抑制，真正意义上的 PPP 模式实质性进展远远低于预期，中央可调用的引导性建设资金规模相对有限，这些因素都将影响基建投资增长。

从进出口来看，2015 年，我国实现进出口总额 39586 亿美元，同比下降 8.0%，为 2009 年以来的首次负增长。2017 年以来，世界经济增速继续放缓，外部需求依然相对疲软，贸易保护主义始终存在。与此同时，支持外贸稳定增长的政策措施、“一带一路”倡议的推进，以及人民币兑美元汇率下降等因素有助于稳定外贸增长。但是，外贸形势并不乐观。

目前，只有消费对经济增长的作用日益显现。2011 ~ 2014 年，最终消费对经济增长的年均贡献率为 54.8%，高于投资贡献率 7.8 个百分点。2015 年上半年，消费对经济增长的贡献率上升至 60%。与此同时，我国社会消费品零售总额在 2015 年突破 30 万亿元大关。

消费对经济增长的贡献突出，消费驱动型经济发展模式初显。2017 年第一季度，最终消费支出对经济增长的贡献率为 77.2%，比上年同期提高 2.2 个百分点。

2015 年 11 月 23 日，国务院印发《关于积极发挥新消费引领作用加快培育形成新供给新动力的指导意见》，提出了消费升级的六大方向，主要包括服务消费、信息消费、绿色消费、时尚消费、品质消费和农村消费，通过发挥新消费的引领作用，培育形成新供给的力量。根据“十三五”规划建议，要着力扩大居民消费，引导消费向智能、绿色、健康、安全方向转变。我们判断：消费将成为拉动经济增长的主动力，在扩大内需战略的带动下，消费的基础性作用会进一步得到较好发挥，特别是消费结构升级带动居民消费潜力有序释放，预计到 2020 年，我国社会消费品零售总额将突破 50 万亿元。

从供给侧改革来看，2016 年 1 月底，中央研究供给侧结构性改革方案，明确指出：供给侧结构性改革的根本目的是提高社会生产力水平，落实好以人民为中心的发展思想。要在适度扩大总需求的同时，去产能、去库存、去杠杆、降成本、补短板，从生产领域加强优质供给，减少无效供给，扩大有

效供给，提高供给结构的适应性和灵活性，提高全要素生产率，使供给体系更好地适应需求结构的变化。

根据刘易斯的经济发展理论，劳动力无限供给的发展中国家会经历一个漫长的“二元经济”过程。在这个过程初期，传统部门存在大量剩余劳动力，并且劳动力的边际生产力很低，甚至为负。根据中国的性别比和存活率，中国的生育率更替水平高于2.2，即每个家庭平均需生育至少2.2个孩子才能最终避免人口的持续衰减。对于中国是否步入刘易斯拐点存在不同的看法，但是，中国人口红利日渐减弱是不争的事实。当然，在关注中国人口数量的同时，我们必须关注人口的质量，即人口素质和劳动生产率的比拼才是国家竞争力的核心所在。从供给侧的改革而言，中国未来将在提高人口素质方面下功夫，并且与创新并行，推动产业升级，促进经济发展方式的转变，为中国未来的发展提供新的经济动力。

三 中国餐饮产业的作用与未来发展趋势

（一）中国餐饮产业的作用

2015年我国实现餐饮收入32310亿元，同比增长11.7%，这是继2012年之后，国内餐饮再次恢复两位数增长，同时，我国餐饮收入首次突破3万亿元，进入一个新的发展时期，餐饮行业专家认为，“我国餐饮市场实现趋稳回暖”。

2016年我国餐饮收入达到35799亿元，同比增长10.8%，再次达到两位数增长，其中大众餐饮占比超过七成。而同期我国社会消费品零售总额为332316亿元，比上年增长10.4%，扣除价格因素，实际增长9.6%。很显然，我国国内贸易中的大头仍然是商品零售，2016年我国商品零售额达到296518亿元，远远大于我国餐饮收入额，从这个角度而言，餐饮消费仅占社会消费品零售总额的10.77%，所以扩大餐饮消费对推动我国消费是有作用的，但是其推动作用是有限的。



我国餐饮产业的重要作用在于提供了较大的就业机会。根据商务部的有关数据,2015年,餐饮行业(不包括非餐饮企业的餐饮业务)提供正餐服务、快餐服务、饮料及冷饮服务、其他餐饮服务的餐饮经营单位增加至246.3万个,餐饮产业从业人数为1533.2万人,比上年增长6.1%,在目前我国经济转型时期,扩大就业是政府工作的核心,而餐饮产业的就业吸纳作用绝对不容忽视。

(二) 中国餐饮产业的未来发展趋势

我们认为,中国餐饮产业的发展趋势包括如下方面。

第一,餐饮产业环境进一步改善。政府管理部门对餐饮产业越来越重视,积极出台相关产业的扶持政策,尤其是在企业用工、税费等方面,预计会出台利好的政策。比如,清理规范餐饮业收费。按照《国务院办公厅关于进一步加强涉企收费管理减轻企业负担的通知》(国办发〔2014〕30号)的要求,清理规范涉及餐饮业收费,减轻餐饮企业缴费负担。再比如,反映多年的餐饮企业社会保障负担加重问题。餐饮企业在支付一名实际到手月薪不足3500元的员工工资时,所需支付的人力成本要远高于这一数据,多支出的这一部分成本占企业实际支付成本的近五成。其中绝大部分便来自社保费用、公积金费用、残保金费用、工会费用和职工教育经费等。如何进一步减轻餐饮企业负担,是目前一个迫切需要解决的问题。

第二,新型城镇化为我国餐饮业空间集聚化发展创造战略机遇。诺贝尔经济学奖获得者、美国经济学家斯蒂格利茨曾经说过:中国的城市化和美国的高科技是影响21世纪人类发展进程的两大关键因素。而今,我们讨论更多的是中国的城镇化,而不仅仅是城市化。中国的城镇化不仅影响中国,而且影响世界。在资源、环境和人口等制约条件下走可持续发展的城镇化道路将是中国对于人类文明的重大贡献,也是全世界迫切关注和殷切期待的。我们所倡导的新型城镇化的核心是提高城镇化的质量,促进城镇化健康发展。具体而言,包括:确立新的城镇生态观,强调城市的可持续发展,建设环境友好型的绿色城市;突出城市的特色,包括城市文化、建筑风格和产业发展

等方面的特色，走特色城市化的道路；重视城市效率，着眼于资源配置效率的提高，建立资源节约型社会；坚持城乡统筹的理念，促进城乡经济社会协调发展，实现城乡一体化；重视城市空间结构的改善，强调生产、生活和生态协调发展，建设一个良好的人居环境。

而这一切都与餐饮产业的发展紧密相关。比如，餐饮街区的规划如何纳入城市的规划当中，许多城市把餐饮名街作为城市的名片，如北京的三里屯酒吧一条街、东直门的簋街特色餐饮等；重庆的解放碑与滨江餐饮聚集区都享誉全国。此外，为推进新型城镇化建设，各地陆续出台新政配套户籍、住房制度改革，将为餐饮业发展提供巨大的发展空间。餐饮消费所带动的新型城镇商业综合体、特色美食街区、旅游文化产业的繁荣，将成为解决城镇居民就业、增加税收、提升城镇化水平的重要抓手。

第三，产业融合发展，跨界融合进一步深化。就产业链条而言，餐饮产业本身就跨越了多个产业，它既与上游的农副产品紧密相关，又涉及食品加工、中央厨房等集中加工，还与房地产、金融、物流配送等结合，特别是随着互联网技术的不断渗透，餐饮产业的跨界融合趋势更加明显。再加上各类资本不断融入门槛相对较低的餐饮产业，演艺界明星进军餐饮产业，也给餐饮产业注入一股新的力量。特别是2009年11月湘鄂情上市后，A股餐饮企业便再无后来者。而在8年之后，广州酒家集团股份有限公司通过了首发审核。到2017年5月底，在IPO排队的企业中有餐饮类企业广州九毛九餐饮连锁股份有限公司和同庆楼两家餐饮企业。我们希望更多的餐饮企业可以通过公开的资本市场获得支持。

第四，智能化趋势加速。从炒菜机器人最早在北京面市，如今炒菜机器人可以自动完成加料、调味、装盘整个流程，并且可以根据顾客口味提供定制化服务。此外，机器人做刀削面、机器人送餐等也开始在较大范围内推广使用，并且随着机器人的规模化生产，机器人的费用也成倍下降。再加上互联网+各种移动服务的深度应用，移动预定、移动点餐、移动终端支付、中央厨房配餐、机器人传菜、就餐过程中的娱乐互动等服务，都在改变传统的就餐体验，智慧餐厅正在逐步形成。



第五，中餐“走出去”将进一步加快。近年来，中餐“走出去”步伐不断加快，如海外考察交流、烹饪技艺展示、海外开店拓展等。而随着国家“一带一路”倡议的推进，美食交流成为其中必不可少的一个环节。比如，中粮集团就明确了在下一个五年中强化全球布局的目标。再比如，2015年12月，美国首家“山西面家”在洛杉矶隆重开业，随后开始在加拿大、奥地利等国家继续扩张；2015年，新疆餐饮企业代表——“海尔巴格”进入美国旧金山开设第一家餐厅，以每年开设一家新店的速度扩展，现在已经开始探索开设高端餐厅。如今，在澳大利亚墨尔本，“麻辣空间”用成都火锅为异国带来了浓郁的成都味道，“味蜀吾”也在日本大阪开设了分店。而福建省则制定了详细的发展规划，发挥闽商和海外华人华侨资源优势，要求各设区市精选重点国别地区，积极组织海外华侨与本地餐饮相关企业开展闽菜“走出去”商务对接，促进本地餐饮企业、闽菜厨师、特色菜品、特色食材等走出国门。同时，支持海外惠侨工程中餐繁荣基地和福建省品牌餐饮企业建立实训基地，为海外中餐馆厨师提供闽菜培训服务。

综上所述，我认为，在经济转型的特殊时期，中国餐饮产业仍然有较大的发展空间。中国餐饮实业界仍然需要加大投入，不仅包括资金投入，而且包括专注的职业精神；餐饮产业的相关管理部门需要不断了解产业的最新动态，及时调整相关政策导向；而作为中国餐饮产业不可缺少的研究界，则更需要砥砺前行，认真务实，做好理论储备。希望餐饮产业蓝皮书的出版能够给各位带来一丝启迪。

中国社会科学院中国社会科学评价中心主任

荆林波 研究员

2017年6月2日

前 言

2016年是“十三五”规划的开局之年。餐饮产业在供给侧结构性改革的时代背景下，正在进入提质增效的新阶段，供给的结构、能力、质量、效率和空间不断提升，成为我国大力发展的基础性、综合性民生产业。身处餐饮产业蓬勃发展的大潮中，餐饮业同仁深切感受到这场创新实践要求我们积极行动并且全力以赴。但在这之前，我们必须认真总结、潜心思考餐饮产业所发生的变化、出现的特点和呈现的趋势，顺势而为方能事半功倍。这正是《中国餐饮产业发展报告（2017）》的出发点和立足点。

呈现在读者眼前的这本《餐饮产业蓝皮书》，在谋篇布局上紧跟政策导向、聚焦产业前沿，在选题立意上围绕热点焦点、追求实践价值，力图通过分析、探讨和研判，促进政府、协会、研究机构、行业企业、餐饮院校协同联动，共同为餐饮产业的健康发展发力。本书的总报告在对餐饮业重新定位的基础上提出了餐饮业今后供给侧结构性改革的思路，地区发展篇以地域为维度反映了当今餐饮产业运行的特点和趋势，涵盖了直辖市、港台地区以及广东、江苏、陕西等餐饮业发达省区；专题报告篇关注资本运作、食品安全、社区养老餐饮和美食名城建设等行业热点，“非遗”专题篇从多个角度探讨了餐饮类“非遗”在新环境中的可持续发展，饮食文化篇则选取了对于传承和弘扬中华优秀传统文化具有现实意义的多个主题。本书得到了普洱学院研究团队的大力支持，汇集了省市地区行业协会、研究机构、供应链企业的研究力量，旨在奉献给读者高质量的精神食粮。

《餐饮产业蓝皮书》是世界中餐业联合会全力打造的品牌研究项目，2017年，经皮书学术评审委员会审议，中国社会科学院批准，开始使用“中国社会科学院创新工程学术出版项目”标识，这是对《餐饮产业蓝皮



书》过往成绩的肯定，也是对未来继续坚持和进步的勉励。推动餐饮产业理论与实践相结合，实现创造性转化与创新性发展，这既是我们责无旁贷的使命，也是我们孜孜不倦的追求，愿在这个过程中，与广大餐饮业同仁共同探索、携手并进！

世界中餐业联合会 常务副会长
中国全聚德（集团）股份有限公司 董事长

邢颖

2017年5月27日