

崇高的事业 重要的产业

——谈谈中国烹饪和饮食服务业

张世尧 编著

中国商业出版社

崇高的事业 重要的产业

——谈谈中国烹饪和饮食服务业

张世尧 编著

中国商业出版社

图书在版编目(CIP)数据

崇高的事业 重要的产业:谈谈中国烹饪和饮食服务业 / 张世尧编著. —北京: 中国商业出版社, 2006.9

ISBN 7-5044-5746-9

I. 崇... II. 张... III. 饮食业—中国—文集

IV. F719.3-53

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 115979 号

责任编辑: 唐伟荣

中国商业出版社出版发行

(100053 北京广安门内报国寺1号)

新华书店总店北京发行所经销

石油报社印刷厂印刷

*

850 × 1168 毫米 32 开 9.5 印张 230 千字

2006 年 10 月第 1 版 2006 年 10 月第 1 次印刷

定价: 26.00 元

* * * *

(如有印装质量问题可更换)

序 言

张世尧同志从1992年至2004年先后担任中国烹饪协会两届会长，又从2000年至今担任世界中国烹饪联合会两届会长。此前，他在担任国家商业部副部长期间，又多年主管全国商业和饮食服务行业的工作。从副部长岗位退下来以后，他又担任了两届全国政协委员。在上述这个漫长的时间里，张世尧同志对中国烹饪和餐饮行业进行了广泛深入的调查研究，并发表了大量的论述、论文和工作报告，其中包括他对中国烹饪和餐饮行业的发展与市场形势的分析，他对这个行业改革开放和现代化建设经验的总结，特别是他个人提出和阐明的一系列新的思想、观点和论断，内容十分丰富。

为了帮助我们两会的广大会员和烹饪、餐饮行业及企业的各级领导与同仁全面系统地了解、学习和研究张世尧同志关于中国烹饪和餐饮业的重要论述，以利于在新的形势下使中国烹饪和餐饮业更好地为中国全面建设小康社会的伟大事业服务，同时把全世界中餐业同行团结起来为中餐在海外发展做出贡献，我们请张世尧同志选编了这本论集供大家阅读研究。本书的内容，选自

■崇高的事业 重要的产业
——谈谈中国烹饪和饮食服务业

1992年至2006年张世尧同志所作的报告、讲话、论文、接待记者访谈等,它既是对世界中国烹饪联合会和中国烹饪协会发展历史的回顾,又对中国烹饪和餐饮行业的发展具有重要的意义。

世界中国烹饪联合会
中国烹饪协会
2006年9月

目 录

序 言

努力开创饮食服务工作的新局面

——在全国饮食服务工作会议上的讲话

(1992 年 3 月 9 日)1

豆腐的发明是对人类的一大贡献

——在第二届中国豆腐文化节开幕时的讲话

(1992 年 9 月 15 日)17

全面贯彻“继承、发扬、开拓、创新”的方针，为提高中国烹饪总体水平而奋斗

——在第三届全国烹饪技术比赛总结颁奖大会上的讲话

(1993 年 12 月 10 日)19

在中国饭店协会成立大会上的讲话

(1994 年 1 月 12 日) 25

迈向 21 世纪，向中国烹饪的更深层次揭示与开拓

——在世界中国烹饪联合会于新加坡召开的“中国烹饪迈向 21 世纪”国际研讨会上的发言

(1994 年 4 月 11 日) 28

在中国人像摄影学会成立十周年暨照相业优秀企业家表彰会上的讲话

(1994 年 6 月 6 日)33

加强学术理论研究，为中国烹饪迈入 21 世纪做贡献

——在第二届中国烹饪学术研讨会上的发言

(1994 年 10 月 20 日)36

在中国烹饪协会二届二次理事会上的报告 (1994年12月9日)	42
发扬·开拓·现代化 ——在加拿大多伦多“世界中国饮食文化学术研讨会”上宣读的论文并 获奖 (1995年10月13日)	56
饭店市场的形势和饭店协会的任务 ——在中国饭店协会一届二次理事会上的总结讲话 (1996年8月24日)	62
提倡科学消费,推进筵席改革 (1996年9月16日)	73
一要把握大局,二要突出重点 ——在中烹协二届六次常务理事会议结束时的讲话 (1997年2月20日)	74
积极发展服务经济,大力开拓服务消费市场 ——在全国政协九届一次会议上的提案 (1998年3月3日)	77
我国商业服务业吸收劳动力的潜力还很大 ——在全国政协九届一次会议上的发言 (1998年3月7日)	80
首先要转变观念 ——在华联饭店集团理事会上的讲话 (1998年4月19日)	82
中国烹饪要以新的步伐新的面貌迈向新的世纪 ——兼论中国烹饪的八大关系 (1999年1月1日)	89
团结奋斗,开拓进取,把中国烹饪事业胜利推向21世纪 ——在中国烹饪协会第三次会员代表大会上的工作报告 (1999年5月8日)	95

广大中小型饭店、旅店、宾馆的地位作用和任务 ——在第二届地方宾馆、饭店、旅店协会交流研讨会上的讲话 (1999年10月27日)	108
以新的思路、新的姿态、新的步伐跨入新的世纪 ——在中烹协三届二次常务理事会上的讲话 (2000年4月22日)	113
餐饮企业怎样应对经济全球化与市场竞争 ——在首届中国烹饪论坛发表的论文 (2000年7月30日)	121
小吃是篇大文章 ——在第二届“中华名小吃”认定活动总结颁证大会上的讲话 (2000年9月5日)	127
从欧洲疯牛病蔓延吸取教训, 确保我国人民食品安全 ——在全国政协九届四次会议上的提案 (2001年3月5日)	132
21世纪中国烹饪走向的探讨 ——在首届全国餐饮企业高层论坛上的发言 (2001年7月16日)	135
粤菜是中华饮食文化的优秀代表 ——在首届全国粤菜大赛总结颁奖会上的讲话 (2001年8月18日)	142
中国快餐业空间广阔前景光明 ——在'2001中国现代快餐论坛连锁峰会开会时的讲话 (2001年8月28日)	143
中国西餐饮食文化节要一届一届长期办下去 ——在天津举行的中国首届西餐饮食文化节开幕时的谈话 (2001年9月17日)	145
餐饮行业和企业要更好地为扩大内需、开拓市场做出贡献 ——在中烹协三届二次理事扩大会议上的讲话 (2001年12月18日)	147

树餐饮品牌,促行业发展

——在“中华餐饮名店”表彰大会上的讲话

(2001年12月19日)152

祝贺你们创造了一把餐椅实现年营业收入10万元的好成绩

——在全聚德集团北京前门店表彰大会上的讲话

(2002年1月9日)157

开局良好,潜力巨大,立足“本土”,应对“入世”

——在全国零售业、餐饮业2001年度销售信息发布会上的讲话

(2002年3月25日)160

餐饮业是改革开放最早、市场化程度最高、增长速度最快的行业之一

——兼论为什么两位中央领导都来视察一个厨艺学校

(2002年7月1日)163

新世纪,新视野,新趋向,新任务

——绿色餐饮是一项关系人类生存和健康的系统工程

(2002年6月1日、6月30日)171

在吉隆坡举行的第四届中国烹饪世界大赛开幕式及总结颁奖会上的讲话

(2002年6月27日、6月30日)178

为什么说中国烹饪是一个崇高的事业、中国的餐饮业是一个重要的产业

——在吉林省长春市出席“吉菜美食节”时的一次讲话

(2002年8月9日)181

从战略高度认识餐饮业的重要地位与发展趋向

——在首届北京餐饮业发展论坛上的发言

(2002年9月8日)187

中国烹饪要加快现代化、工业化、产业化进程

——在接待《中国食品报》记者采访时的谈话

(2002年11月24日)200

中国的快餐具有很大的发展潜力和生命力	
——在中国烹饪协会快餐专业委员会成立大会上的讲话	
(2002 年 11 月 27 日)	208
深入贯彻十六大精神, 为全面建设小康社会做出新贡献	
——在庆祝中国烹饪协会成立十五周年大会上的讲话	
(2002 年 11 月 28 日)	210
中国是举世闻名的烹饪王国	
——我们全力支持国家旅游局将 2003 年定为“中国烹饪王国游”主题年	
(2003 年 1 月 1 日)	216
协会的生命力在于活动, 今年中烹协必须抓好“一个中心、两个重点、三项建设”	
——在中烹协全国秘书长会议上的讲话	
(2003 年 2 月 20 日)	220
研究中华传统饮食文化, 在餐饮业普遍推行“分餐制”	
——在北京市“做健康文明北京人”座谈会上的发言	
(2003 年 6 月 5 日)	228
在西餐文化中间有许多科学的、现代的、先进的东西应为我所用	
——在北京首届西餐文化节开幕式上的讲话	
(2003 年 6 月 8 日)	231
要非常珍惜和发扬万众一心、众志成城、战胜“非典”的精神财富和物质成果	
——在全国烹协工作会议上的讲话	
(2003 年 7 月 18 日)	233
服务业的兴旺发达, 是现代化的一个重要特征	
——在“服务经济与餐饮产业研究中心”成立会上的讲话	
(2003 年 8 月 23 日)	239
继承发扬传统必须十分重视与“本土化”相结合	
——在荷兰阿姆斯特丹举行的世烹联三届五次理事会上的讲话	
(2003 年 11 月 12 日)	241

开拓创新，提高素质，增进友谊，不断进步

——在第五届全国烹饪技术比赛总决赛开幕式上的讲话

(2004年4月13日)244

吃在广州，早已名扬天下

——支持广州市创建“中国最佳餐饮旅游城市”

(2004年5月22日)246

发展烹饪事业，繁荣餐饮行业，为全面建设小康社会伟大事业做出新贡献

——在中国烹饪协会第四届会员代表大会上的工作报告

(2004年6月12日)247

“绿色与安全”、“营养与健康”是最重要的两大课题

——在中烹协美食营养委员会主办的培训班上的讲话

(2004年11月28日)263

世烹联活动多比少好，同时要提倡集中与分散相结合

——在世烹联四届二次理事会结束时的讲话

(2005年7月16日)268

国际中餐业如何推进“本土化”发展战略

——在马来西亚吉隆坡举行的世烹联国际饮食文化研讨会上的发言

(2005年7月17日)270

我们要更好地贯彻落实科学发展观

——在中烹协名厨专业委员会上的讲话

(2005年10月21日)274

变是绝对的，发展、开拓、创新才是硬道理

——在上海餐饮高峰论坛上的发言

(2005年11月13日)276

“国际评委”不仅是一种头衔和荣誉，更重要的是一种责任

——在世烹联第四期国际评委培训班上的讲话

(2006年6月4日)278

餐饮业学习烹饪营养的重要意义

——在中烹协美食营养委员会主办的营养配餐工作培训班上的讲话
(2006年9月15日)281

附：《商业时代》于2002年2月发表的该刊记者对张世尧的访谈报道
(2002年2月)284

努力开创饮食服务工作的新局面

——在全国饮食服务工作会议上的讲话

(1992年3月9日)

全国饮食服务工作会议今年在上海召开。由商业部组织，请省、区、市商业、粮食厅（局）和供销社的负责同志来共同研究饮食服务工作，这是建国以来的第一次。商业部召开这样的工作会议，是为了动员广大干部职工，认真贯彻落实邓小平同志的重要讲话精神和党中央、国务院关于加快发展第三产业的指示精神，充分肯定改革开放10多年来饮食服务业取得的重大成绩，学习上海等地发展饮食服务业的经验，研究饮食服务业进一步解放思想、转变观念、真抓实干、加快改革和发展步伐的问题，努力争取饮食服务业在“八五”期间上一个新的台阶，开创一个新的局面。

现在，我讲三个问题。

一、饮食服务业改革发展取得的成就和基本经验

党的十一届三中全会以来，我国饮食服务业恢复和发展很快，是建国以来饮食服务业发展的最好时期。

（一）改革开放以来饮食服务业发生了巨大的变化。

1. 网点和从业人员成倍增长，方便了人民生活，扩大了就业门路。到1990年年底，全社会饮食服务网点达到315万个，从业人员817万个，比1978年分别增长14.2和4.1倍，城乡每1000人口拥有饮食服务网点2.67个，等于1978年的12倍、1957年的2.4倍。

一个以国合饮食服务业为主导的多种经济成分并存的市场格局已经形成，极大地改善了行业供应服务状况，人民生活比过去方便多了，长期困扰我们的“吃饭难、住店难”等“几难”问题基本上得到了解决。10多年来，全行业共安排了近700万人就业，在一定程度上减轻了就业压力，为社会的稳定发挥了积极作用。

2. 饮食服务业的设施条件有了一定改善。各地投资新建了一些饭店和档次较高的宾馆，改造了一批网点，增添了一些现代化的服务设施设备，推动了行业的改造。长期存在的设备简陋、房屋破旧、卫生条件极差的状况有所改变。全行业的供应服务能力大大增强，经济效益明显提高。

3. 开拓了许多新的服务领域。国内旅游、美容、彩照扩印、录像放像、信息咨询、家庭装饰、搬家等新兴服务行业发展较快，服务市场不断扩大。饮食业恢复和发展了许多地方特色的菜点和小吃；引进了海外风味和快餐；扩大了技术交流；许多传统的服务项目和服务方式也得到了恢复和创新。

4. 建立了多层次、多形式的教育培训体系，职工队伍素质不断提高。这几年，国家创办了一批烹饪、餐旅、服务的大专院校（系）和职业高中。我们商业部系统办的各类专业饮食服务大专院校（系）有14所，中专技工学校有93所，商业部的技术培训中心有16个，各地还办了许多短期培训班。目前，全国商业部系统经过考核评定，授予技术等级的技术人员已有24.6万人，占全系统饮食服务业职工的19.8%。通过教育培训，行业的技术水平、服务水平都有了较大的提高，服务工作逐步走向规范化。

5. 开拓了国际饮食服务市场。全国各地向世界许多国家和地区派出了厨师，年人均创汇约1万美元。不少省、市采取合资、独资等形式到海外兴办中国餐馆，扩大了我国饮食文化、烹饪技艺在世界各地的影响。不少企业积极组织饮食产品出口，全国已有

速冻食品（饺子、包子、春卷）、月饼、粽子以及烹饪原辅材料等40多个产品打入国际市场。

6. 国合饮食服务业的改革迈出了较大步伐。饮食服务企业率先实行了承包制和租赁制，扩大了企业的经营自主权，增强了企业活力。针对行业的特点，推行了提成工资制，较好地兼顾了国家、企业、职工三者利益，调动了职工的积极性。许多大、中型饮食服务业采用了现代的科学管理方法，管理水平有了较大的提高。省、市、县饮食服务公司逐步转变了职能，加强了对行业发展的综合性服务工作。通过改革，使国合饮食服务业在多种经济成分竞争中也有了较大的发展。国合饮食服务网点占社会总数的4%，营业额则占40%；职工年人均劳效1.5万元左右，等于社会同行业人均劳效的两倍。

（二）饮食服务业改革发展的基本经验。

认真总结改革开放以来饮食服务业发展的丰富经验，对于“八五”期间乃至今后10年加快发展我国饮食服务业具有重要意义。回顾10多年来饮食服务业的改革和发展，基本的经验有以下四条：

1. 必须坚持“国家、集体、个人一齐上”的发展方针。饮食服务业是以提供劳务为主、经营分散、主要靠手工操作的产业，本来应当依靠社会的力量来办。但是过去长期受“左”的思想影响，基本上是由国营和供销社经营，结果行业发展不起来，群众很不方便。改革开放以来，贯彻执行了“国家、集体、个人一齐上”的方针，网点大量增加，整个行业得到了蓬勃发展。我们的国家是以公有制为主体的社会主义国家，要保障市场的繁荣和物价的稳定，引导行业协调发展，必须由国营和供销社作为骨干，发挥主导作用，这在市场出现异常情况的时候，表现尤为突出。多年来的经验证明，只有坚持“国家、集体、个人一齐上”，以国营和供

销社为主导，多种经济成分合理配置，饮食服务业才能健康协调发展。

2. 遵循商品经济的原则，实行企业化经营。在过去相当长的时期内，由于受产品经济思想的影响，把饮食服务业当作社会福利事业来办，企业没有活力，连简单再生产也难以维持。这是饮食服务业长期得不到发展的一个重要原因。改革开放以来，饮食服务业从“福利型”转向企业化经营，把企业逐步推向市场。按照价值规律的要求，扩大市场机制的作用，使企业价值补偿不足的问题逐步得到解决。今后，饮食服务业应当继续坚持企业化经营的原则，要赋予企业经营、价格、分配、用工的自主权，不断提高企业自我改造、自我发展的能力。

3. 加强宏观调控，实行行业管理。在社会饮食服务业迅速扩大的过程中，由于缺乏统一的管理和宏观指导，一度出现赚钱多的行业抢着上，盲目发展，赚钱少的行业无人办，造成社会财富的很大浪费和群众消费的不便；市场秩序混乱，非法经营，“六害”滋长，违反政策的现象时有发生，消费者和经营者的合法权益得不到必要的保护。针对饮食服务市场出现的问题，北京市政府首先作出决定，对全市饮食行业实行统一的行业管理，制定了开业条件和审批程序，规范了行业的经营服务活动，培训交流了技术，提供了信息服务，帮助经营者解决了一些实际困难，受到社会各界的好评。接着，全国有11个省（区、市）、近100个市（县）也对饮食服务业实施了统一的行业管理，并取得了较好的社会效果。正反两方面的经验告诉我们，饮食服务市场存在的上述问题，是部门管理体制无法解决的，只有实行全社会统一的行业管理才能解决。北京等地的经验证明，实施行业管理不仅是必要的，也是可行的，通过管理和服务，推动了整个行业的发展。

4. 加强企业更新改造，壮大国合饮食服务业的实力。这些年来，社会各部门所办的饭店、宾馆、设施都比较先进，有些私营

企业的装修也相当好。面对这样的形势，国营和供销社饮食服务业还是依靠原来的经营条件，在竞争中就处于很不利的地位。许多地方的商业厅（局）、供销社领导注意抓了老企业的改造，建设了一批新的骨干企业，经济效益成倍提高，竞争实力明显增强，在市场中较好地发挥了主导作用。相反，有些地方的企业条件变化不大，经营就处于比较困难的状态。因此，积极创造条件，不断改造老企业，发展新的骨干企业，是办好国合饮食服务业的重要物质基础。

（三）饮食服务业存在的问题。

当前，饮食服务业还存在许多问题。主要是：（1）总的来讲，饮食服务业设施还比较落后，网点人员仍然不足，服务社会化程度不高，普通理发、洗澡和家用电器修理还有诸多不便，同国民经济的发展和人民生活向小康水平过渡的要求很不适应。（2）行业发展带有一定的盲目性，缺乏统一的规划，市场竞争无序，行业管理的体制还没有完全建立起来。（3）对国合饮食服务业仍然管得过多，市场竞争条件不平等，企业负担过重，特别是县城和县以下的企业困难更大，有些还处在萎缩状态；企业内部机制不完善，活力不足，服务态度和服务质量还有待进一步提高。这些问题，有的需要国家和有关综合部门通盘考虑解决，就我们自己来说，要采取积极的态度，研究解决我们能够解决的问题，使“八五”期间饮食服务业发展有一个新的突破。

二、饮食服务行业发展的战略目标和指导方针

饮食服务行业是第三产业中的重要行业，是提高人民生活质量的重要环节，也是缓解就业压力、活跃城乡经济的重要途径。它的发展与国民经济的繁荣成正比。随着国民经济和社会发展第二步战略目标的逐步实现，人民生活由温饱向小康逐步过渡，对饮食和社会服务都提出了新的要求，需要饮食服务业有一个更大的