

B 餐饮产业蓝皮书[®]

BLUE BOOK OF CATERING INDUSTRY

· 权威机构 · 品牌图书 · 每年新版

中国餐饮产业 发展报告 (2011)

ANNUAL REPORT ON CATERING INDUSTRY
DEVELOPMENT OF CHINA (2011)

主 编 / 杨 柳

执行主编 / 荆林波

2011
版



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



餐饮产业蓝皮书

BLUE BOOK
OF CATERING INDUSTRY

中国餐饮产业发展报告 (2011)

主 编 / 杨 柳
执行主编 / 荆林波

ANNUAL REPORT ON CATERING INDUSTRY
DEVELOPMENT OF CHINA (2011)



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. 2011/杨柳主编. —北京: 社会科学文献出版社, 2011. 8

(餐饮产业蓝皮书)

ISBN 978 - 7 - 5097 - 2573 - 3

I. ①中… II. ①杨… III. ①饮食业 - 经济发展 - 研究报告 - 中国 - 2011 IV. ①F719. 3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 142174 号

餐饮产业蓝皮书

中国餐饮产业发展报告 (2011)

主 编 / 杨 柳

执行主编 / 荆林波

出 版 人 / 谢寿光

总 编 辑 / 邹东涛

出 版 者 / 社会科学文献出版社

地 址 / 北京市西城区北三环中路甲 29 号院 3 号楼华龙大厦

邮政编码 / 100029

责任部门 / 财经与管理图书事业部 (010) 59367226

责任编辑 / 高 雁 王莉莉 陶 璇

电子信箱 / caijingbu@ssap.cn

责任校对 / 谢 华

项目统筹 / 恽 薇

责任印制 / 岳 阳

总 经 销 / 社会科学文献出版社发行部 (010) 59367081 59367089

读者服务 / 读者服务中心 (010) 59367028

印 装 / 北京季峰印刷有限公司

开 本 / 787mm × 1092mm 1/16 印 张 / 19.5

版 次 / 2011 年 8 月第 1 版 字 数 / 332 千字

印 次 / 2011 年 8 月第 1 次印刷



书 号 / ISBN 978 - 7 - 5097 - 2573 - 3

定 价 / 59.00 元

本书如有破损、缺页、装订错误, 请与本社读者服务中心联系更换

▲ 版权所有 翻印必究

法律声明

“皮书系列”（含蓝皮书、绿皮书、黄皮书）为社会科学文献出版社按年份出版的品牌图书。社会科学文献出版社拥有该系列图书的专有出版权和网络传播权，其 LOGO () 与“经济蓝皮书”、“社会蓝皮书”等皮书名称已在中华人民共和国工商行政管理总局商标局登记注册，社会科学文献出版社合法拥有其商标专用权，任何复制、模仿或以其他方式侵害 () 和“经济蓝皮书”、“社会蓝皮书”等皮书名称商标专有权及其外观设计的行为均属于侵权行为，社会科学文献出版社将采取法律手段追究其法律责任，维护合法权益。

欢迎社会各界人士对侵犯社会科学文献出版社上述权利的违法行为进行举报。电话：010-59367121。

社会科学文献出版社

法律顾问：北京市大成律师事务所

餐饮产业蓝皮书编委会

顾 问 苏秋成

主 编 杨 柳

执行主编 荆林波

编 委 (以姓氏笔画为序)

于千千 马彦华 冯玉珠 冯恩援

关书东 刘秀军 朱云龙 吴 坚

李亚光 杜 莉 陆生槐 尚哈玲

侯 兵 唐 文 曹成章 程小敏

主要编撰者简介

杨柳 女，经济学博士，硕士研究生导师，高级经济师，现任世界中国烹饪联合会会长、中国烹饪协会常务副会长，中国餐饮年鉴社社长、餐饮世界杂志社社长。目前在银川市挂职，任市委常委、副市长。在国家一级刊物上发表学术论文若干，2009年出版专著《中国餐饮产业竞争力研究》。专职从事协会工作以来，主持商务部、科技部多项研究课题。近年来，凭借在中国烹饪协会和世界中国烹饪联合会的领导成就，以及在学术方面的突出成果，多次获得国务院国资委、中华全国妇女联合会、中国财贸轻纺烟草工会及世界厨师联合会等授予的国内、国际权威大奖。

荆林波 经济学博士，博士研究生导师，中国社会科学院财贸所副所长，《财贸经济》副主编。兼任世烹联国际饮食文化研究会秘书长；中国烹饪协会专家委员会副主任；浙江工商大学现代商贸中心研究员，中国市场学会副会长；APEC电子商务工商联盟专委会主任委员；中国商业经济学会副秘书长；中国物流学会副会长；全国高等院校贸易经济教学理事会副会长等。享受国务院特殊津贴，是多个部委特聘专家。荣获孙冶方经济学科学奖、万典武商业经济学奖、中国社会科学院优秀成果奖、全国首届信息化优秀成果奖、中国商业联合会科技进步一等奖、商务部优秀成果二等奖等。荣获“中国餐饮60年杰出人物”、“中国服务业科技创新人物”与“中国流通60年突出贡献人物”等称号。参与多项国家与部委的重大课题研究特别是重要文件的起草，主持国家“十二五”规划子课题。

摘 要

《中国餐饮产业发展报告》自 2006 年连续发布以来，通过对餐饮行业总体发展现状的定期分析和发展趋势的预测，以及行业发展过程中一些热点、焦点问题的探讨，引起了社会各界尤其是餐饮行业的普遍关注。

《中国餐饮产业发展报告（2011）》重点研究四大方面的内容，“产业篇”侧重于“数据说话”，主要是关于行业信息化、农民工、节能降耗、一次性餐具使用、顾客满意度等方面的专题调查分析报告；“专题篇”定位在“热点关注”，对于行业关注较为集中的调味料研发、刷卡手续费、中央厨房、连锁经营等话题做深入探讨；“地区篇”突出“政府作为”，选择东、中、西部地区有代表性的城市，对其近年来在打造地区餐饮品牌、提升餐饮经济方面的显著成就予以推广；“企业篇”力求“经验介绍”，通过展示高档正餐、中式快餐、西式快餐、火锅、西餐等不同业态代表性企业的发展业绩，挖掘各个企业在不同经济成分、不同经营档次、不同发展历程背后的相通之处，介绍可供同行借鉴的宝贵经验。

此外，本报告还在附录中列出了 2010 年中国餐饮百强企业名单及 2010 年以来主管部门出台的与企业经营密切相关的“食品安全”方面的行政性法规与规范性文件，以期体现年度特征。

Abstract

Through the continuous analysis on the status and the prospect on development trend of catering industry and the concern on the hot topics in the industry development, the Annual Report on Catering Industry Development had aroused universal attention from the social all walks of life especially from catering industry since the year of 2006.

The Annual Report on Catering Industry Development of China (2011) focused four aspects: the Industry Analysis tended to data words and carried out special investigation and research on informationalization, peasant works, energy conservation and emission reduction, disposable tableware, customer satisfaction. The Special Concern focused on the hot topics and thoroughly discussed the issues on the seasoning, charge fees by using cards, central kitchen and chain operation. The Regional analysis highlighted the government performance, we introduced and spreaded the experience and performance on building local catering brand and advancing catering economy of representative cities distributed in East, Middle and West of China in recent years. The Examples of Enterprises located at the introduction of experience, the report found the common points between enterprises of different economy system, operation scale, development history through the demonstration of performance and presented valuable experience to other catering managers.

To reflect annual feature, the report collected the administrative laws and regulations on food safety and listed the documents as appedix, who were issued by department in charge and had close relation with enterprise operation.

加快产业转型升级 推动“十二五”餐饮产业经济发展

(代序)

苏秋成*

2011年是“十二五”的开局之年，转变经济发展方式、加快产业转型升级已经成为社会共识。作为与老百姓生活息息相关的重要生活性服务业，中国餐饮业也面临着同样的压力。为此，我们需要认真分析当前餐饮业发展面临的新情况、新机遇，研究新思路、新办法，进一步推动我国餐饮产业的发展。在此，有几个方面的热点需要关注。

一要加强由传统手工服务业向现代生活服务业的转型升级。

餐饮产业市场空间的不断扩大，既是餐饮产业加快发展的重要动力，也为促进餐饮产业转型升级提供了机遇。目前，发展方式粗放、行业规范缺失、人才极其匮乏和推进力度参差不齐等现状成为制约餐饮业转型升级及产业化发展的问题。中国餐饮业已经步入行业洗牌期，必须交流新思想、探索新模式，迅速由“传统式、粗放式、模糊式、经验式经营”向“精细化、流程化、连锁规模化、现代化经营”转型。我们要处理好规划与发展的关系，将餐饮网点规划与城市发展、新农村建设结合起来，在更高层级上规划餐饮产业的发展，以市场为导向、以项目为依托，培育餐饮产业新的增长点。

二要关注城市转型进程中城乡一体化所带来的市场空间。

推进城乡经济社会发展一体化是化解农村改革发展矛盾、破解“三农”难题的根本出路。近年来餐饮业的繁荣对发展地方经济、增加居民收入产生的巨大促进作用已经日益被各地政府关注，在国内一些地区，由餐饮业延伸出来的种植

* 苏秋成，第八届、九届全国人大副秘书长，中国烹饪协会会长。



业、养殖业、加工业、手工业等产业的专业化、现代化发展链条，已经使餐饮业成为带动本地区相关产业发展，从而促进区域经济发展的重要或支柱产业。

从未来中国城市化乃至城镇化发展的趋势来看，城镇将成为中国餐饮消费的密集区域，同时，伴随着大量农民工进城，餐饮消费会日益增多，尤其是随着中国城市化进程的加快和城市经济的迅猛发展，城市经济在国民经济中越来越显示出重要的地位和作用，作为餐饮企业更应该把握这一转型中的历史机遇期，争取城乡一体化过程中的市场份额。

三要转变行业发展方式，建设节约型低碳餐饮。

对于餐饮企业来说，节能减排、发展低碳餐饮不仅能凸显企业的社会责任感，更能降低经营成本，大幅提升企业的赢利能力。因此，我们要在行业中大力倡导绿色消费、适度消费、健康用餐的科学消费理念，提倡信息和科学技术进入餐饮领域，不断完善和优化产业链。广大餐饮企业要强化内部管理，充分挖掘自身潜力，广泛采用节能环保技术，将节约化落实到加工、经营、消费等各个环节，切实做好节粮、节能、节水、节材、节地和资源综合利用工作，积极引入新型节水、节电设备，加强水资源回收利用，鼓励使用太阳能、地热等节能新技术，严格控制污水、烟尘、污染物、噪音排放；妥善处理厨余垃圾，降低一次性餐具的供给；节约食材、食物包装耗材，外卖食品要进行“瘦身”包装；合理用工，降低劳务成本，走低碳化发展道路。

四要着力发展餐饮信息化，使之成为加快餐饮业转型升级的新引擎。

在餐饮业转型的过程中，信息技术的高速发展为其搭建了至关重要的高科技平台。我们一定不能忽视信息化平台给企业经营、管理和服务带来的巨大效益，要清醒地认识信息化在企业发展进程中的核心地位，要将餐饮企业的信息化目标设定在提高企业核心竞争力、持续经营、持续获利的能力上，坚定不移地走生产加工工业化、营销扩张连锁化、管理决策信息化的道路。

在信息化的地球村时代，餐饮行业具有员工层次跨度大、经营过程纷繁多变等鲜明的特点，希望有关部门和企业能够认真研究餐饮行业的特性，结合餐饮业的经营特点研发出适合不同发展阶段的餐饮企业应用的信息化管理系统，使之成为餐饮企业可持续赢利模式的有力助手。

五要加强餐饮产业专业技术人才队伍建设。

未来十年是我国人才事业发展的重要战略机遇期。我们必须进一步增强责任



感、使命感和危机感，积极应对日趋激烈的国际人才竞争，主动适应我国经济社会发展需要，坚定不移地走人才强国之路，科学规划，深化改革，重点突破，整体推进，不断开创人才辈出、人尽其才的新局面。

2010年6月发布的《国家中长期人才发展规划纲要（2010～2020年）》要求各类社会组织要充分发挥培养专业技术人才的作用。因此，我们要进一步优化餐饮教育结构，创新餐饮人才培育机制，加强校企联合，积极培养餐饮专业人才和管理人才，大力引进高端餐饮人才。要加强餐饮职业教育和从业人员培训，培养学历高、素质强的餐饮从业人员。要大力弘扬爱岗敬业、乐于奉献、忠于职守的精神，提高餐饮从业人员的职业道德，努力建设一支高水平的餐饮人才队伍。

当前，我国餐饮产业发展面临着新的挑战，也面临着新的机遇。我们要深入贯彻落实科学发展观，以更加务实的作风、更加进取的姿态、更加有力的措施，开拓创新，共同推动我国餐饮产业的可持续发展！要把握规律，抓住机遇，真抓实干，为复兴餐饮、实现强国新跨越作出新的更大的贡献！

2011年6月



目 录

加快产业转型升级 推动“十二五”餐饮产业

经济发展（代序） 苏秋成 / 001

Ⅱ I 总报告

Ⅱ.1 全面促进餐饮业转型升级 大力推动城市科学发展 杨 柳 / 001

Ⅱ II 产业篇

Ⅱ.2 2010年中国餐饮市场分析及2011年前景预测 中国烹饪协会 / 011

Ⅱ.3 2010年度中国餐饮百强企业经营情况分析报告 中国烹饪协会 / 021

Ⅱ.4 2010年中国餐饮企业信息化现状及发展对策分析
..... 中国烹饪协会 / 035

Ⅱ.5 2010年中国餐饮企业一次性餐具使用情况调查报告
..... 中国烹饪协会 / 053

Ⅱ.6 2010年中国餐饮企业节能降耗调查报告 中国烹饪协会 / 061

Ⅱ.7 2010年中国餐饮业消费顾客满意度调查报告 中国烹饪协会 / 067

Ⅱ.8 2010年餐饮业新生代农民工调查报告 中国财贸轻纺烟草工会 / 079



Ⅲ 专题篇

Ⅲ.9 做大做强中国餐饮产业

——兼对“十二五”中国餐饮产业的展望 荆林波 / 087

Ⅲ.10 中国面食产业发展的现状与对策 冯玉珠 / 098

Ⅲ.11 中餐调味技术转变和新型调味品研发 杜 莉 / 111

Ⅲ.12 餐饮业“用工荒”的现状、根源与对策 中国烹饪协会 / 118

Ⅲ.13 餐饮业刷卡手续费之争的现状、根源与建议 中国烹饪协会 / 125

Ⅲ.14 基于业态视角的餐饮连锁经营若干问题解读 侯 兵 / 130

Ⅲ.15 中国餐饮业运营模式变革与选择 吴 坚 / 139

Ⅲ.16 餐饮产品创新初探 关书东 / 149

Ⅲ.17 酒店业中顾客朋友关系的建立策略 曹成章 / 154

Ⅲ.18 中式菜点创新的设计思路 唐 文 / 160

Ⅲ.19 现代餐饮企业产品质量管理与成本控制 朱云龙 / 165

Ⅲ.20 中央厨房的新理念与新趋势 陆生槐 / 171

Ⅲ.21 2010年中国餐饮业职业教育发展报告

..... 中国烹饪协会培训交流中心 / 183

Ⅳ 地区篇

Ⅳ.22 加快餐饮业发展 推动产业优化升级

——云南餐饮业发展调研报告 于千千 杨艾军 邓小丽 / 191

Ⅳ.23 衡东土菜发展经验及设想 衡东县人民政府 / 210

Ⅳ.24 2010年银川市餐饮业发展报告 银川市人民政府 / 216

Ⅳ.25 顺德餐饮业发展报告 佛山市顺德区人民政府 / 222



目 录

B V 企业篇

- B.26 净雅：探索高端中式正餐连锁之路 张紫玉 / 233
- B.27 百胜：坚持本土化运作 百胜餐饮集团中国事业部 / 239
- B.28 王品：多品牌本土化发展 王品餐饮集团 / 243
- B.29 小肥羊：优化品牌扩张之路 内蒙古小肥羊餐饮连锁有限公司 / 249
- B.30 麻辣诱惑：良性经营三大法宝 北京市麻辣诱惑酒楼有限公司 / 254
- B.31 和合谷：探索烹饪工业化 北京和合谷餐饮管理有限公司 / 260

B VI 附录一

- B.32 2010 年度中国餐饮百强企业名单 / 265

B VII 附录二 2010 年以来的法规汇编

- B.33 《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》 / 269
- B.34 关于印发《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》的通知 / 274
- B.35 《中央厨房许可审查规范》 / 278
- B.36 《国务院办公厅关于严厉打击食品非法添加行为切实加强食品添加剂监管的通知》 / 284



CONTENTS

Preface *Su Qiucheng / 001*

Ⅱ I General Report

Ⅱ.1 Promote the Transformation and Upgrading of the Catering Industry Entirely and Advance the Scientific Development of City Vigorously *Yang Liu / 001*

Ⅱ II Industry Analysis

Ⅱ.2 The Analysis of National Catering Market in 2010 and Forecast of 2011 *China Cuisine Association / 011*

Ⅱ.3 The Analysis Report of Chinese Catering Enterprises Top 100 in 2010 *China Cuisine Association / 021*

Ⅱ.4 The Analysis of Present Situation and Countermeasures on Informationization of China Catering Industry of 2010 *China Cuisine Association / 035*

Ⅱ.5 The Investigation Report on how to Use Disposable Tableware in China Catering Industry of 2010 *China Cuisine Association / 053*

Ⅱ.6 The Investigation Report of the Energy Conservation and Emission Reduction in China Catering Industry of 2010 *China Cuisine Association / 061*



- Ⅱ.7 The Investigation Report on the Customer Satisfaction in China
Catering Industry of 2010 *China Cuisine Association* / 067
- Ⅱ.8 The Investigation Report on the New Generation of Urban
Migrant Workers in Catering Industry of 2010 *China Cuisine Association* / 079

Ⅲ Special Topic

- Ⅲ.9 Make China Catering Industry Bigger and Stronger
—*Prospects on Catering Industry during the 12th Five-Year Plan Period*
Jing Linbo / 087
- Ⅲ.10 The Present Situation and Countermeasures on Industry of
China Cooked Wheaten Food *Feng Yuzhu* / 098
- Ⅲ.11 The Transformation of Flavor Adjustment Technology and the
Research and Development of a New Seasoning
in Chinese Food *Du Li* / 111
- Ⅲ.12 The Present Situation, Crucial Reason and Countermeasures
on Labor Shortage of China Catering Industry *China Cuisine Association* / 118
- Ⅲ.13 The Present Situation, Crucial Reasons and Suggestions on
Disputes of Charging Fees of by Cards in Catering Industry
China Cuisine Association / 125
- Ⅲ.14 Studying Numbers of Issues on Chain Operation of
Catering Industry from the Perspective of Type of Business
Hou Bing / 130
- Ⅲ.15 The Revolution and Option of Operation Modes of
China Catering Industry *Wu Jian* / 139
- Ⅲ.16 An Exploratory Study of Product Innovation of Catering Industry
Guan Shudong / 149
- Ⅲ.17 The Strategy on Building Friendly Relationship with
Customers in Hotel Industry *Cao Chengzhang* / 154
- Ⅲ.18 The Design Ideas on Innovation of Chinese-Styled Dishes *Tang Wen* / 160



- B.19 The Cost Control and Quality Management of Products in
Modern Catering Enterprises *Zhu Yunlong / 165*
- B.20 New Concept and New Trend of Central Kitchen *Lu Shenghuai / 171*
- B.21 The Development Report on Vocational Education of China
Catering Industry *Training and Exchanging Centers of China Cuisine Association / 183*

BIV Regional Analysis

- B.22 Accelerate the Development of Catering Industry and
Promote the Optimization and Upgrading of Industry Structure
—*The Investigation and Survey Report on Catering Industry in
Yu Nan Province* *Yu Ganqian, Yang Aijun and Deng Xiaoli / 191*
- B.23 The Assumption and Experience of the Development of
the Soil Authentic Hengdong Dishes *Hengdong County Government / 210*
- B.24 The Development Report of Catering Industry in Yinchuan
City of 2010 *Yinchuan Government / 216*
- B.25 The Development Report of Catering Industry in Shun De
District of Fo Shan City *Fo Shan Shunde District Government / 222*

BV Examples of Enterprises

- B.26 Jing Ya:the Exploration of the Road on Chain Operation of
High-level Chinese Restaurants *Zhang Ziyu / 233*
- B.27 Yum:Stick to the Localization Operation *China Region of Yum / 239*
- B.28 Wang Pin:the Development on Multi-brand and Localization
Wang Pin Catering Group / 243
- B.29 Little Sheep:the Optimization Road of Brand Expansion
Inner Mongolia Little Sheep Catering Chain Co.Ltd. / 249
- B.30 Spice Spirit:the Three Magic Weapons of Benign Management
Beijing Spice Spirit Co.Ltd. / 254