



餐饮产业蓝皮书[®]

LUE BOOK OF CATERING INDUSTRY

中国餐饮产业 发展报告 (2013)

ANNUAL REPORT ON CATERING INDUSTRY
DEVELOPMENT OF CHINA (2013)

主 编 / 杨 柳
执行主编 / 荆林波



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

2013
版



中国餐饮产业发展报告 (2013)

ANNUAL REPORT ON CATERING INDUSTRY DEVELOPMENT
OF CHINA (2013)

主 编 / 杨 柳
执行主编 / 荆林波



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. 2013/杨柳主编. —北京: 社会科学文献出版社, 2013. 5

(餐饮产业蓝皮书)

ISBN 978-7-5097-4576-2

I. ①中… II. ①杨… III. ①饮食业-经济发展-研究报告-中国-2013 IV. ①F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 086922 号

餐饮产业蓝皮书

中国餐饮产业发展报告 (2013)

主 编 / 杨 柳

执行主编 / 荆林波

出 版 人 / 谢寿光

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 / 经济与管理出版中心 (010) 59367226

责任编辑 / 王玉山

电子信箱 / caijingbu@ssap.cn

责任校对 / 陈 磊

项目统筹 / 恽 薇

责任印制 / 岳 阳

经 销 / 社会科学文献出版社营销中心 (010) 59367081 59367089

读者服务 / 读者服务中心 (010) 59367028

印 装 / 北京季蜂印刷有限公司

开 本 / 787mm × 1092mm 1/16

印 张 / 16.5

版 次 / 2013 年 5 月第 1 版

字 数 / 265 千字

印 次 / 2013 年 5 月第 1 次印刷

书 号 / ISBN 978-7-5097-4576-2

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

餐饮产业蓝皮书编委会

顾问 张世尧

主编 杨柳

执行主编 荆林波

编委 (以姓氏笔画为序)

王 莉	尹汝龙	冯玉珠	孙盼盼	牟栋梁
杨 欣	吴永杰	邱国军	尚哈玲	周静莉
孟 凯	赵文珂	赵京桥	赵晓燕	栾 稀
阎希娟	温俊伟	廖 斌		

主要编撰者简介

杨 柳 女，北京交通大学经济学博士，高级经济师，硕士生导师，现任宁夏回族自治区旅游局党组书记、局长，世界中国烹饪联合会会长。在国家一级刊物上发表学术论文若干篇，主编餐饮管理专业系列教材等多部著作，其中《中国清真饮食文化》获得第二届中国出版政府奖、全国商业科技进步一等奖等多项荣誉。出版的专著《中国餐饮产业竞争力研究》，获得广泛好评。多年来，主持商务部、科技部、国家食品药品监督管理局等的多项研究课题，在专业领域及学术方面，其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，博士生导师，中国社会科学院财经战略研究院副院长，《财贸经济》副主编。兼任世界中国烹饪联合会国际饮食文化研究会秘书长、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会长、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

本报告分为总报告、专题报告、环球扫描和企业案例四大部分，对 2012 年中国餐饮业的发展情况进行了较为全面深入的总结和分析。

总报告从宏观的经济层面入手，对中国餐饮发展状况展开论述，列举了当前餐业行业发展应重点关注的问题，以及餐饮企业的突围路径。

专题报告内容丰富，观点深刻。在行业研究方面，通过对 2012 年餐饮市场的盘点，指出了餐饮业发展面临的新方向和新机遇，并对浪费现象、餐饮创新、产业升级、企业上市、信息化应用、消费者行为、中小企业转型和餐饮文化等问题进行了深度探讨，通过理性分析和案例讲解相结合的方式，对餐饮产业的热点和焦点问题予以关注。在地方发展研究方面，选取了江苏、江西等有代表性的省份，立足翔实的统计数据，对该地区餐饮业的发展现状、经营环境、产业化程度和典型业态等内容展开了客观陈述，同时提出了有针对性的产业发展建议；此外，还对石家庄市人力资源现状进行了问卷调研和对策分析，具有一定的现实意义。

环球扫描部分以开放的视野、审慎的态度，对美国 and 我国台湾地区的餐饮业进行了全面介绍，并对在华韩国餐饮企业本土化经营经验进行了总结和归纳，希望能为国内餐饮行业和在华的国际企业提供借鉴与参考。

企业案例部分重点介绍国内知名餐饮企业的成功经验，通过对外婆家、王品和湘鄂情三家品牌企业成长轨迹的展示和经营策略的分析，希望探索出一条国内中餐企业永续经营的发展之路。

Abstract

The report is divided into four parts: the General Report, the Special Reports, the Global Overview and the Enterprise Case, which made a comprehensive conclusion and insightful analysis of the developmental situation of China catering industry in 2012.

The General Report starting with the macro – economic situation, thoroughly discussed the developmental situation of the catering industry in China, specified the problems to be concerned and the breakthrough path of the current catering industry.

The part of the Special Reports was rich in content and deep in the view of point. By reviewing of the catering market, the industry analysis put forward the new directions and opportunities of the development of the catering industry, and made a further discuss on the topic of the waste phenomenon, catering innovation, upgrade industries, listed enterprise, informationalization, consumer behavior, transformation of small and medium – sized enterprises and also cuisine culture. The hot topics and focus issues of catering industry are highly concerned by the rational analysis and example study. Based on the full and accurate statistical data, the regional analysis made an objective and extensive description on the developmental situation, operation environment, industry level and the typical business of the representative provinces such as Jiang Su and Jiang Xi, and provided some targeted advices on industry development. In addition, this part has concluded the problem of the human resources in the city of Shijiazhuang by carrying out the scientific investigation, which is of some realistic significance.

The part of Global overview gave an overall scanning of the United States and Taiwan's catering industry in the way of open views and cautious attitudes; it also summarized and concluded the localization management experiences of the Korea catering enterprises in China. Hope to provide reference for the China catering



industry and international enterprises in China.

The Enterprise Cases focused on the successful experiences of China catering enterprises, according to exhibiting the relentlessly upward career trajectory and analyzing the business strategies of “The Grandma’s” “Wowprime Group” and “X, E, Flavor”, in order to exploring a way of development for China catering enterprises’ sustainable operation.

序

2012 年，全球经济在震荡中缓慢前行，中国经济上半年上行压力较大，下半年在国家各项政策出台后，逐步呈现出复苏态势。在这个大背景下，中国餐饮产业的发展也受到了很大影响。

可以说，2012 年中国餐饮业经历了不平凡的发展历程，尽管我国餐饮业的发展整体态势良好，在最近的 20 多年里，保持了较高速度的增长，但是增速在逐步下降，去年更是低于全社会消费品零售总额的增速。再加上全行业经营效益滑坡，以及食品安全和诚信经营的重重考验，我国餐饮业的发展正面临着前所未有的挑战。

机遇与挑战并存。中国经济的三驾马车依然需要紧紧依靠消费的驱动，才能保持可持续发展。中国共产党第十八次全国代表大会提出了“居民收入倍增计划”，即“2020 年实现国内生产总值和城乡居民人均收入比 2010 年翻一番”，中国个人消费增长会持续加速，消费在近几年将成为 GDP 增长的最重要驱动因素。中央经济工作会议在对 2013 年的经济工作部署中，将城镇化定位为未来经济工作的一个重点和扩大内需的主要来源之一，这些都为餐饮业带来了巨大的发展空间。商务部在《关于“十二五”期间促进餐饮业科学发展的指导意见》中提出要“推动产业规模化发展”“提升产业品牌化水平”“积极推动中华文化‘走出去’”等具体要求，提示了中国餐饮业发展的方向。各地政府主管部门都在不同程度上加大了对餐饮产业和旅游产业的扶持力度，也成为餐饮产业发展的强劲动力之一。

在此背景下，我国的餐饮企业如何适应新的发展环境，主动求新求变，如何实现从粗放型增长到集约化发展的战略转变，一些优秀企业和其他国家的餐饮业有哪些可以借鉴的经验，都是摆在餐饮业全体同仁面前亟待研究的课题。此时出版《中国餐饮产业发展报告（2013）》，对于探讨前沿和焦点问题、理



清企业发展思路乃至指导行业发展，都具有十分重要的意义。

世界中国烹饪联合会成立于1991年，是在时任国务院总理李鹏，国务院副总理吴学谦、田纪云等国家领导人的关怀下，在国家科委、外交部、文化部、商业部、民政部、国务院港澳办等部门的支持下成立的世界性中餐业联合组织。世烹联的会员遍及五大洲，包括了近30个国家和地区代表中餐业发展先进水平的180多个机构、企业，该联合会成长为在国际上具有重要影响的中餐业联合组织。

作为世界中国烹饪联合会的一个老会长，我经历和参与了世烹联从小到大、从弱到强的发展过程，当得知世烹联和中国社会科学院财经战略研究院合作，编辑出版本书的消息时，我感到十分欣慰，一则这是一件有利于行业发展的坏事，二则出版蓝皮书也是世烹联从大局出发，承担起指导行业发展重任的有益尝试。这本蓝皮书集中了行业的思想智慧，数据翔实、分析到位，秉承了战略思维、专家立场和学术视角，对于餐饮企业打造品牌、提高创新能力、拓宽发展思路，以及更好地承担社会责任等提供了参考，对于餐饮产业如何进一步提高产业化程度、加强食品安全工作等都有积极的借鉴作用。

党的十八大对推进中国特色社会主义事业提出了“经济建设、政治建设、文化建设、社会建设、生态文明建设”“五位一体”的总体布局，特别强调要开创“中华文化国际影响力不断增强的新局面”。我国餐饮产业的发展，不仅对发展经济、扩大就业有积极作用，对于弘扬和传播中华饮食文化、增强中国文化软实力，也有着不可替代和不可估量的作用。时代赋予餐饮人更多挑战和责任，希望餐饮业同仁携手前进，为中国餐饮业的健康、可持续发展而努力！

张山竟

原商业部副部长、世界中国烹饪联合会名誉会长

二〇一三年四月二日

权威报告 热点资讯 海量资源



当代中国与世界发展的高端智库平台

皮书数据库 www.pishu.com.cn

皮书数据库是专业的人文社会科学综合学术资源总库，以大型连续性图书——皮书系列为基础，整合国内外相关资讯构建而成。包含七大子库，涵盖两百多个主题，囊括了近十几年间中国与世界经济社会发展报告，覆盖经济、社会、政治、文化、教育、国际问题等多个领域。

皮书数据库以篇章为基本单位，方便用户对皮书内容的阅读需求。用户可进行全文检索，也可对文献题目、内容提要、作者名称、作者单位、关键字等基本信息进行检索，还可对检索到的篇章再作二次筛选，进行在线阅读或下载阅读。智能多维度导航，可使用户根据自己熟知的分类标准进行分类导航筛选，使查找和检索更高效、便捷。

权威的研究报告，独特的调研数据，前沿的热点资讯，皮书数据库已发展成为国内最具影响力的关于中国与世界现实问题研究的成果库和资讯库。

皮书俱乐部会员服务指南

1. 谁能成为皮书俱乐部会员？

- 皮书作者自动成为皮书俱乐部会员；
- 购买皮书产品（纸质图书、电子书、皮书数据库充值卡）的个人用户。

2. 会员可享受的增值服务：

- 免费获赠该纸质图书的电子书；
- 免费获赠皮书数据库100元充值卡；
- 免费定期获赠皮书电子期刊；
- 优先参与各类皮书学术活动；
- 优先享受皮书产品的最新优惠。

3. 如何享受皮书俱乐部会员服务？

（1）如何免费获得整本电子书？

购买纸质图书后，将购书信息特别是书后附赠的卡号和密码通过邮件形式发送到 pishu@188.com，我们将验证您的信息，通过验证并成功注册后即可获得该本皮书的电子书。

（2）如何获赠皮书数据库100元充值卡？

第1步：刮开附赠卡的密码涂层（左下）；

第2步：登录皮书数据库网站（www.pishu.com.cn），注册成为皮书数据库用户，注册时请提供您的真实信息，以便您获得皮书俱乐部会员服务；

第3步：注册成功后登录，点击进入“会员中心”；

第4步：点击“在线充值”，输入正确的卡号和密码即可使用。



（本卡为图书内容的一部分，不购书刮卡，视为盗书）

皮书俱乐部会员可享受社会科学文献出版社其他相关免费增值服务

您有任何疑问，均可拨打服务电话：010-59367227 QQ:1924151860

欢迎登录社会科学文献出版社官网(www.ssap.com.cn)和中国皮书网(www.pishu.cn)了解更多信息

法律声明

“皮书系列”（含蓝皮书、绿皮书、黄皮书）由社会科学文献出版社最早使用并对外推广，现已成为中国图书市场上流行的品牌，是社会科学文献出版社的品牌图书。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。

未经社会科学文献出版社的授权和许可，任何复制、模仿或以其他方式侵害“皮书系列”和 LOGO ()、“经济蓝皮书”、“社会蓝皮书”等皮书名称商标专用权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，电子邮箱：fawubu@ssap.cn。

社会科学文献出版社

目 录



Ⅱ I 总报告

- Ⅱ.1 中国餐饮产业发展现状与企业应对策略 荆林波 / 001

Ⅱ II 专题报告

Ⅱ.2 谨慎乐观 筚路求新

- 2012 中国餐饮业发展述评 杨 柳 / 016

- Ⅱ.3 当前餐饮浪费的现状、根源与对策 世界中国烹饪联合会 / 024

- Ⅱ.4 体验消费时代的餐饮创新问题 杨 欣 / 032

- Ⅱ.5 新时期餐饮业：危中有机 赵京桥 / 041

- Ⅱ.6 2012 年江苏省餐饮业发展分析 孙盼盼 / 050

- Ⅱ.7 聚焦餐饮业上市之路 栾 稀 / 069

- Ⅱ.8 2012 年江西省餐饮产业发展分析 廖 斌 / 081

- Ⅱ.9 餐饮企业信息化发展状况研究 赵晓燕 / 110

- Ⅱ.10 餐饮消费者品牌偏好分析 温俊伟 / 128

- Ⅱ.11 中小型餐饮企业转型升级路径选择 吴永杰 / 138

- Ⅱ.12 石家庄餐饮业人力资源管理现状分析

- 周静莉 尹汝龙 邵东风 / 148

- Ⅱ.13 餐饮厨艺与文化产业融合研究 王 莉 冯玉珠 / 156



Ⅲ 环球扫描

- Ⅲ.14 美国餐饮业发展情况 赵晓燕 / 164
- Ⅲ.15 台湾餐饮业发展现状及趋势分析 阎希娟 / 177
- Ⅲ.16 在华韩国餐饮企业全球本土化经营研究 李明哲 / 187

Ⅳ 企业案例

- Ⅳ.17 外婆家的市场和经营策略 杨欣 应焯萍 / 201
- Ⅳ.18 王品：台湾餐饮之星的厚积薄发 刘师同 / 210
- Ⅳ.19 湘鄂情：探索中餐企业发展之路 江忠 / 220

Ⅴ 附录

- Ⅴ.20 关于做好餐饮等生活服务类公司首次公开发行股票并上市
有关工作的通知 / 229
- Ⅴ.21 国家发展改革委关于优化和调整银行卡刷卡手续费的通知 / 235
- Ⅴ.22 商务部 国家旅游局关于在餐饮业厉行勤俭节约反对
铺张浪费的指导意见 / 238
- Ⅴ.23 商务部办公厅关于贯彻落实《餐饮业厉行勤俭节约反对
铺张浪费的指导意见》的通知 / 241



CONTENTS



B I General Report

- B.1** China Catering Industry Development Status and Strategies

Jin Linbo / 001

B II Special Reports

- B.2** 2012 China Catering Industry Review: Cautiously Optimistic,
Bravely Advance

Yang Liu / 016

- B.3** Catering Waste Problem's Present Situation, Root and the
Countermeasure

World Association of Chinese Cuisine / 024

- B.4** How to Innovate for the Catering Industry in Experiential
Consumption Era

Yang Xin / 032

- B.5** Catering Industry in New Period: There is Always
Opportunity in Crisis

Zhao Jingqiao / 041

- B.6** Analysis on the Development of Jiangsu Province
Catering Industry

Sun Panpan / 050

- B.7** Focus on the Way of Catering Industry's IPO

Luan Xi / 069

- B.8** Analysis on the Development of Jiangxi Province
Catering Industry

Liao Bin / 081



- B.9 Study on the Informationalization Development Situation of Catering Enterprises *Zhao Xiaoyan / 110*
- B.10 Analysis on the Catering Consumers' Brand Preference *Wen Junwei / 128*
- B.11 Path Selection of Small and Medium Sized Catering Enterprises for Transforming and Upgrading *Wu Yongjie / 138*
- B.12 Analysis on the Present Status of Human Resource Management in Shijiazhuang Catering Industry
Zhou Jingli, Yin Rulong and Shao Dongfeng / 148
- B.13 Study on the Integration of Cuisine and Cultural Industry
Wang Li, Feng Yuzhu / 156

B III Global Overview

- B.14 The Development of USA Catering Industry *Zhao Xiaoyan / 164*
- B.15 Analysis on the Development and Trend of Taiwan Catering Industry *Yan Xijuan / 177*
- B.16 Research on Korea Catering Enterprises' Global Localization Management in China *Li Mingzhe / 187*

B IV Enterprise Case

- B.17 The Grandma's Marketing and Operating Strategy *Yang Xin, Ying Zhuoping / 201*
- B.18 Wowprime Group: A Star of Taiwan Catering Industry *Liu Shitong / 210*
- B.19 X,E,Flavour: Explores the Development Road of China Catering Enterprises *Jiang Zhong / 220*

B V Appendix

- B.20 Notice on How Catering and Other Service Corporations can Perform Well at Initial Public Offering and Listing of Stocks */ 229*

B.21	National Development and Reform Commission's Notice on Optimization and Adjustment of Bank Card Fees	/ 235
B.22	Ministry of Commerce and National Tourism Administration Guiding Opinions for Catering Industry Practice Strict Economy, Not Extravagance and Waste	/ 238
B.23	General Office of the Ministry of Commerce Notice on the Implementation of "The Guiding Opinions for Catering Industry Practice Strict Economy, Oppose Extravagance and Waste"	/ 241