

B

餐饮产业蓝皮书®

BLUE BOOK OF CATERING INDUSTRY

中国餐饮产业 发展报告 (2009)

权威机构 · 品牌图书 · 每年新版

ANNUAL REPORT
ON CATERING INDUSTRY
DEVELOPMENT OF CHINA
(2009)

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)

2009
版



餐饮产业蓝皮书

BLUE BOOK
OF CATERING INDUSTRY

中国餐饮产业发展报告 (2009)

ANNUAL REPORT
ON CATERING INDUSTRY
DEVELOPMENT OF CHINA
(2009)



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

餐饮产业蓝皮书

中国餐饮产业发展报告 (2009)

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

网 址 / <http://www.ssap.com.cn>

网站支持 / (010) 59367077

责任部门 / 财经与管理图书事业部 (010) 59367226

电子信箱 / caijingbu@ssap.cn

项目经理 / 周 丽

责任编辑 / 高 雁 恽 薇 周 丽 张景增 赵学秀 王玉水

责任校对 / 崔冬梅

责任印制 / 蔡 静 董 然

品牌推广 / 蔡继辉

总 经 销 / 社会科学文献出版社发行部

(010) 59367080 59367097

经 销 / 各地书店

读者服务 / 市场部 (010) 59367028

排 版 / 北京中文天地文化艺术有限公司

印 刷 / 北京季蜂印刷有限公司

开 本 / 787mm × 1092mm 1/16

印 张 / 19

字 数 / 324 千字

版 次 / 2009 年 6 月第 1 版

印 次 / 2009 年 6 月第 1 次印刷

书 号 / ISBN 978 - 7 - 5097 - 0848 - 4

定 价 / 49.00 元 (赠光盘)

本书如有破损、缺页、装订错误，
请与本社市场部联系更换



版权所有 翻印必究

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	叶伯平
刘 波	朱德生	许云飞	邢 颖	宋 瑞
李亚光	杜 莉	依绍华	孟 晔	尚哈玲
姚伟钧	赵京桥	赵建民		

主要编撰者简介

杨 柳 北京交通大学经济学博士，硕士生导师，高级经济师，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。

曾任大型酒店副总经理、商业部副处长等职，在国家一级刊物上发表学术论文若干。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，凭借对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，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国内、国际权威大奖无数。

荆林波 博士，研究员，博士生导师，现任中国社会科学院财政与贸易经济研究所副所长，兼任中国社会科学院财政与贸易经济研究所服务经济与餐饮产业研究中心主任、信息服务与电子商务研究室主任。并任中国烹饪协会专家工作委员会副主任、世界中国烹饪联合会国际饮食文化研究会秘书长、《中国餐饮年鉴》主编等。

近年获孙冶方经济科学奖、万典武商业经济学奖、中国商业联合会科技进步一等奖、商务部优秀成果二等奖、全国首届信息化优秀成果奖等奖项。出版专著《信息服务与经营模式》、《市场营销》、《第三只眼看网络经济》、《中国商品期货交割》等。

中文摘要

自2006年起,中国烹饪协会和中国社会科学院财政与贸易经济研究所就连续三年合作推出《中国餐饮产业运行报告》,这些系列报告得到了业内外人士的广泛认可。本书2009年顺利入选社会科学文献出版社的蓝皮书系列,将推动餐饮理论研究与传播提升到一个新的层面。

本书共分四个部分。第一部分从宏观层面分析了金融危机对中国餐饮业的影响,探讨了扩大餐饮消费需求与促进餐饮升级的机遇与挑战。第二部分从产业运行的角度,分析了2008年度中国餐饮百强企业的运行状况,讨论了餐饮产业研究、中餐营养改善、社区餐饮、团膳市场发展、食品安全管理等行业热点、难点问题,同时对商业地产、旅游饭店业、农产品与调味品行业、饮料制造业等相关产业进行了深入研究。第三部分以案例分析的形式,从微观角度透析了企业的社会责任、服务理论、资本运营、创新发展和品牌建设等问题。第四部分从国际化角度阐述了韩国饮食文化,比较了中西酒文化,讨论了日本政府支持家庭餐厅发展对中国快餐业的借鉴意义及价值。

Abstract

Since 2006, China Cuisine Association and the Institute of Finance and Trade Economics of the Chinese Academy of Social Science have cooperated to publish *China Catering Industry Operation Report* for 3 years, which is widely recognized by the professionals of the industry and beyond. The Report is listed in the Blue-covered Book Series of Social Science Academy Press (China) of 2009, which will definitely upgrade the catering theory research and broadcasting to a new level.

This *Bluebook* comprises 4 major parts. Part I, from a macro level, analyzed the influence of the financial crisis impact to the Chinese catering industry and explored the chance and challenge of expanding catering requirements and upgrading food consumption. Part II, from the industry operation's point of view, analyzed the operation of Top 100 Chinese catering enterprises in 2008, discussed some hot topics covering catering industry research, nutrition improvement of Chinese cuisine, community catering, group catering market and food safety management. At the meantime, the *Bluebook* explored deeply relative industries such as commercial estate, tourism hotel industry, farm products industry, flavoring Industry and beverage industry and so on. Part III, from a micro view and in the form of case study, explored the enterprises' social responsibility, service theory, capital management, innovation development and brand building, etc. Part IV, from the international point of view, introduced the Korean catering culture, compared the Chinese and western liquor culture, discussed the Japanese government's support on catering industry and the development of Japanese family restaurant and its meaning to China fast food industry.

序

《中国餐饮产业发展报告（2009）》在大家期许的目光中终于出版了，本书能够入选社会科学文献出版社的蓝皮书系列，是在中国烹饪协会连续三年发布的《中国餐饮产业运行报告》基础上的改革和提升，也是出版单位对中国烹饪协会和中国社会科学院财政与贸易经济研究所多年合作成果的肯定和褒扬。

《中国餐饮产业运行报告》首年发布就获得了全国商业科技进步一等奖，成为勉励我们不断进步的动力源泉。可以毫不夸张地说，无论是以往出版的《中国餐饮产业运行报告》还是本书，其对行业研究的思路、方法和角度，对餐饮业理论建设的贡献，对行业发展的记录和评价，均达到了一定的高度，成为从事本领域研究的标杆。

可以肯定地讲，众人的抬爱必将助力《中国餐饮产业发展报告（2009）》取得更大的进步。这也符合中国烹饪协会目前的战略部署。我们正在打造的两本年度性图书——《中国餐饮产业发展报告》和《中国餐饮年鉴》，前者主要是以专家视角和专业眼光，对行业发展的状况进行分析与预测，后者更多地是全面、系统、准确、及时地反映我国餐饮业发展的历史进程，两者分类定位，互为补充。

2009年的经济形势不容乐观。此时出版《中国餐饮产业发展报告》的意义显得尤为特别，对于餐饮业广大同人准确判断形势、谋划发展当是大有裨益。

我始终认为，面对国际金融危机，首先要有明确的认识，作出正确的分析和判断。我国人口众多，而“民以食为天”，一日三餐必不可少，因此餐饮市场前景非常广阔。随着我国步入老龄化社会、现代化生活节奏的加快以及“四二一”结构家庭的增多，离家外出就餐的发展趋势十分明显，因此，我国餐饮业有着广阔的发展前景，是有待大力发展的朝阳产业。

胡锦涛总书记2009年2月指出：“我们一定要增强忧患意识和机遇意识，既充分认识世界经济环境急剧变化给我国经济发展提出的新问题新挑战，又充分认识我国经济发展的基本态势和长期向好趋势；既做好应对世界经济最困难最复杂



局面的充分准备，又统筹国内国际两个大局、善于从国际国内条件的相互转化中用好发展机遇、创造发展条件，审时度势、科学决策、周密部署、扎实工作，继续推动经济又好又快发展。”“要抓住关键、突出重点、统筹兼顾、全面落实。要坚持以扩大内需为主和稳定外需相结合，采取更强有力的措施扩大国内需求特别是扩大消费需求，以拉动经济增长。”

党中央“以人为本”的政策，给人民越来越多的实惠。餐饮业已经成为我国服务业的重要支柱性产业。我国餐饮产业连续 18 年以两位数高速增长，餐饮消费继续成为拉动消费需求快速增长的重要力量。与此同时，餐饮产业在扩大内需、繁荣市场、吸纳就业和改善人民群众生活质量等方面也发挥着越来越重要的作用。我国餐饮业在落实中央经济工作会议精神、拉动内需方面，具有独特的优势，我们应当变压力为动力，化危机为生机，变经济波动期为发展机遇期。在国际金融危机面前，一定要抓住机遇，以科学发展观为指导，“以人为本”、调整发展结构、着力以信息化为手段，引进国际先进的现代化餐饮服务、管理模式，建立全国餐饮业采购电子商务平台，促进全国餐饮业的持续发展，切实保证食品卫生安全；着力发展以快餐为龙头的大众化餐饮，充分发挥我们的优势，团结奋进，自主创新，勇做拉动内需、满足人民餐饮消费的排头兵，开创我国餐饮业科学发展的新篇章。

中国烹饪协会会长

韩秋成

2009 年 5 月 20 日



目 录



序	苏秋成 / 001
---------	-----------

宏 观 篇

金融危机影响下的中国餐饮业：趋势与对策	杨 柳 / 001
扩大餐饮消费需求与促进餐饮消费升级	荆林波 / 012

产 业 篇

2008 年度中国餐饮百强企业经营情况分析	中国烹饪协会 中华全国商业信息中心 中国商业联合会 / 031
“寒冬”来临：餐饮业的应对与思考	吴 坚 / 047
关于我国餐饮产业研究的三个核心问题思考	荆林波 甄宇鹏 / 053
经济欠发达地区餐饮业产业化发展的思考	于千千 杨艾军 / 061
餐饮业——构建和谐社会的动力产业	冯玉珠 / 067
社区餐饮发展的现状及对策	杨 柳 / 073
中国团膳市场探讨	马彦华 / 078



我国餐饮业与商业地产	刘 波 / 085
我国旅游业发展透析与展望	宋 瑞 何宜杰 / 094
我国旅游饭店业面临的问题及应对措施	依绍华 焦永明 聂新伟 / 114
我国调味品行业发展状况	王 惠 / 123
我国饮料制造业运行情况	赵京桥 / 140
我国农产品市场的基本情况	孟 晔 / 148
HACCP 管理体系在餐饮安全管理中的运用	赵建民 / 158
中餐菜品亟待进行营养改善	范志红 贾丽立 / 169

企 业 篇

中国餐饮企业的社会责任	孟 晔 / 174
上市给老字号企业带来的启示	姜俊贤 / 183
服务心理理论——“四双理论”	叶伯平 / 190
汉通顾客满意度 (CS) 实证研究	朱惠民 / 196
在升级转型中的创新与发展	山西太原江南餐饮集团有限公司 / 200
便宜坊老字号的历史传承与品牌建设	姚伟钧 / 208
百胜中国食品安全政策研究	百胜餐饮集团中国事业部 / 214
倡导自主创新, 打造芜湖国家级“江河鲜菜品研发中心”	周 钢 / 234

国 际 篇

中西酒文化比较	杜 莉 / 239
日本政府对餐饮产业发展的支持	李亚光 / 246
日本家庭餐厅——中国快餐值得借鉴的发展模式	胡振华 / 251
韩国饮食文化研究	王红梅 / 259

附 录 一

餐饮业响应“扩大内需”十大措施.....	/ 267
2008 年“十一”黄金周全国餐饮市场情况分析	/ 270
2009 年春节黄金周餐饮市场分析.....	/ 272
2009 年第一季度餐饮市场整体运行情况分析.....	/ 275
2009 年清明节餐饮市场分析.....	/ 278
2009 年“五一”小长假餐饮市场情况分析	/ 279

附 录 二

2008 年度中国餐饮百强企业名单.....	/ 281
------------------------	-------

CONTENTS



Preface *Su Qiucheng* / 001

Part I Macro Analysis

The Chinese Catering Industry in Financial Crisis—

Trend and Countermeasure *Yang Liu* / 001

Expand Catering Requirements and Promote the Catering

Consumption Upgrading *Jing Linbo* / 012

Part II Industry Analysis

The Analysis Report of Chinese Catering Enterprise Top 100 in 2008

China Cuisine Association, China Nation Commercial Information Center and

China General Chamber of Commerce / 031

Economic Winter Is Coming—The Countermeasure and

Thought of the Catering Industry *Wu Jian* / 047

The Thought of the Three Core Issues about the Chinese

Catering Industry Research *Jing Linbo, Zhen Yupeng* / 053



- The Reflection on Catering Industrialization Development
in Undeveloped Areas *Yu Ganqian, Yang Aijun / 061*
- Catering Industry—The Dynamic Industry of Building
Harmonious Society *Feng Yuzhu / 067*
- The Situation and Strategy of Community Catering Development
Yang Liu / 073
- The Exploration on Chinese Group Catering Market *Ma Yanhua / 078*
- Catering Industry and Commercial Estate *Liu Bo / 085*
- The Analysis and Prospect of Chinese Tourism Industry *Song Rui, He Yijie / 094*
- The Problem and Countermeasure of Chinese Tourism
Hotel Industry *Yi ShaoHua, Jiao Yongming and Nie Xinwei / 114*
- The Current Development of Chinese Flavoring Industry *Wang Hui / 123*
- The Operation of Chinese Beverage Industry *Zhao Jingqiao / 140*
- The Fundamental Condition of the Chinese Farm
Products Market *Meng Ye / 148*
- Utilization of the HACCP Management System in Catering
Safety Management *Zhao Jianmin / 158*
- The Urgent Need for Nutrition Improvement
of the Chinese Dishes *Fan Zhibong, Jia Lili / 169*

Part III Enterprise Analysis

- The Social Responsibility of Chinese Catering Enterprises *Meng Ye / 174*
- The Inspiration from Listed Time-Honored Brand Enterprises *Jiang Junxian / 183*
- The Theory on Service Psychology—“Four Double” Theory *Ye Boping / 190*
- An Empirical Study—Customer Satisfaction of HanTong *Zhu Huimin / 196*



The Innovation and Development during Upgrading and Transition

Shanxi Taiyuan Jiangnan Catering Group Co., Ltd. / 200

History Heritage and Brand Building of Time-Honored

Brand “Bian Yi Fang”

Yao Weijun / 208

The Research of the YUM! (China) Food Safety Policy

Yum! Brands Inc., China Division / 214

Encourage Innovation Independently and Create Wuhu National

“River Fresh Food Research and Development Center”

Zhou Gang / 234

Part IV International Analysis

The Comparison of Chinese and Western Wine Culture

Du Li / 239

Japan Government Support Catering Industry Development

Li Yaguang / 246

Japanese Family Restaurant—The Development Model to be

Learned by Chinese Fast Food Industry

Hu Zhenhua / 251

The Research on Korean Catering Culture

Wang Hongmei / 259

Appendix I

10 Measures of Catering Industry in Response to the Policy
of “Expand Domestic Need”

/ 267

The Analysis of Catering Market during the October Day Golden
Holiday, 2008

/ 270

The Analysis of Catering Market during the Spring Festival Holiday, 2009

/ 272

The Analysis of Operation on the Whole Catering Market of First
Quarter of 2009 Year

/ 275



The Analysis of Catering Market during the Tomb-Sweeping
Day Holiday, 2009 / 278

The Analysis of Catering Market during the May Day Holiday, 2009 / 279

Appendix II

The List of Chinese Catering Enterprises Top 100 in 2008 / 281



宏观篇

金融危机影响下的中国餐饮业： 趋势与对策

杨 柳*

摘 要：本文分析了金融危机对中国餐饮业的影响，剖析了2009年餐饮业发展面临的形势与问题，并从政府、行业组织和企业的角度阐述了餐饮业发展的思路与对策。

关键词：餐饮业 金融危机 对策

2008年是不平凡的一年，这一年的中国既有冰雪灾害、汶川大地震的特大自然灾害，也有北京奥运会振奋人心的巨大成功，更有“三鹿奶粉”等重大食品安全事故的困扰。下半年，金融危机对中国经济的影响逐渐加深，世界经济何

* 杨柳，经济学博士，硕士生导师，高级经济师，世界中国烹饪联合会会长、中国烹饪协会常务副会长，行业管理经验丰富，主要从事餐饮产业经济学研究。