

B

餐饮产业蓝皮书  
BLUE BOOK OF CATERING INDUSTRY

中国餐饮产业  
发展报告  
(2016)

主编 / 邢颖

执行主编 / 于干千

ANNUAL REPORT ON CATERING INDUSTRY  
DEVELOPMENT OF CHINA (2016)



社会 科学 文献 出版 社  
SOCIAL SCIENCES ACADEMIC PRESS (CHINA)

2016  
版

餐饮产业蓝皮书

**BLUE BOOK OF  
CATERING INDUSTRY**



# 中国餐饮产业发展报告 (2016)

---

ANNUAL REPORT ON CATERING INDUSTRY DEVELOPMENT  
OF CHINA (2016)

主 编 / 邢 翳  
执行主编 / 于干干



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. 2016 / 邢颖主编. --北京:

社会科学文献出版社, 2016. 6

(餐饮产业蓝皮书)

ISBN 978 - 7 - 5097 - 9338 - 1

I. ①中… II. ①邢… III. ①饮食业 - 经济发展 - 研究报告 - 中国 - 2016 IV. ①F719. 3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 135096 号

## 餐饮产业蓝皮书

### 中国餐饮产业发展报告 (2016 )

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 · 经济与管理出版分社 (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: 20.5 字 数: 310 千字

版 次 / 2016 年 6 月第 1 版 2016 年 6 月第 1 次印刷

书 号 / ISBN 978 - 7 - 5097 - 9338 - 1

定 价 / 98.00 元

皮书序列号 / B - 2009 - 129

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

# 目 录

---

## I 总报告

<b>B.1 中国餐饮业“十二五”发展回顾与“十三五”展望</b>	
.....	云南餐饮产业转型升级与饮食文化研究课题组 / 001
一 宏观层面：政策利好得到固化、行业监管纵深推进、 文化软实力全面增强 .....	/ 003
二 行业层面：产业发展步入中高速，产业贡献基本稳定， 吸纳就业效应放大，提质增效后程发力 .....	/ 007
三 微观层面：企业盈利能力趋于低位，市场格局变化多元， 资源配置面临重组 .....	/ 021
四 “十三五”展望：主动迎新，理性创新，常态常新 .....	/ 029

## II “十二五”专题篇

<b>B.2 “十二五”时期中国餐饮业研究综述</b> .....	王 晋 / 031
<b>B.3 “十二五”期间中国正餐业发展回顾及 “十三五”展望</b> .....	杨 遥 / 042



- B.4** “十二五”期间中国调味品产业发展回顾及  
“十三五”展望 ..... 宫润华 / 063

### III 专题研究篇

- B.5** 中国餐饮业供给侧结构性改革的  
策略研究 ..... 于千千 王晋 / 078
- B.6** 新常态下我国餐饮业创新发展研究 ..... 段朋飞 / 090
- B.7** 美食之都评价指标体系构建与分析 ..... 王俊杰 / 098
- B.8** 云南米线——在地文化与地方特色美食经济创意 ..... 胡洪斌 / 115
- B.9** 中国精品咖啡发展研究 ..... 赵京乐 / 126

### IV 地区发展篇

- B.10** 海外中餐业发展报告 ..... 张治银 / 140
- B.11** 港澳台餐饮业发展报告 ..... 邓芳 / 156
- B.12** 京津冀地区餐饮业发展研究 ..... 张彩虹 / 172
- B.13** 北京餐饮业发展报告 ..... 北京烹饪协会 / 193
- B.14** 陕西餐饮业发展报告 ..... 王喜庆 谭启鸿 / 199

### V 饮食文化篇

- B.15** “一带一路”饮食文化交流视阈下的美食旅游开发  
..... 杜莉 / 217
- B.16** 食俗传承视角下饮食文化开发模式的反思 ..... 程小敏 / 231
- B.17** 壮傣族群饮食文化的共同记忆  
——基于中南半岛饮食文化的思考 ..... 周寒丽 / 244
- B.18** 基于袁家村模式的饮食文化旅游开发思考 ..... 武春霞 / 262

## VI 附 录

<b>B . 19</b>	中华人民共和国食品安全法 .....	/ 277
<b>B . 20</b>	国务院办公厅关于加快发展生活性服务业促进消费 结构升级的指导意见 .....	/ 278
<b>B . 21</b>	国务院关于整合调整餐饮服务场所的公共场所卫生 许可证和食品经营许可证的决定 .....	/ 290
<b>B . 22</b>	食品经营许可管理办法 .....	/ 292
<b>B . 23</b>	商务部关于推动餐饮业转型发展的指导意见 .....	/ 304

皮书数据库阅读使用指南



# CONTENTS

---

## I General Report

- B.1** Review of Chinese Catering Industry Developments during  
‘The Twelfth Five-Year Plan’ and Prospect of ‘The Thirteenth  
Five-Year Plan’ *Yunnan Catering Industry Transforming and Upgrading and*  
*Catering Culture Research Group / 001*

## II Theme of ‘The Twelfth Five-Year Plan’

- B.2** Research Summary on Chinese Catering Industry during  
‘The Twelfth Five-Year plan’ *Wang Jin / 031*
- B.3** Review of Chinese Main Meal Industry Developments of  
‘The Twelfth Five-Year Plan’ and Prospect of ‘The Thirteenth  
Five-Year Plan’ *Yang Yao / 042*
- B.4** Review of Chinese Condiment Industry Developments during  
‘The Twelfth Five-Year Plan’ and Prospect of ‘The Thirteenth  
Five-Year Plan’ *Gong Runhua / 063*

### III Special Research

- B.5** Strategy Study on Supply Side Reform of Chinese Catering Industry  
*Yu Ganqian, Wang Jin / 078*
- B.6** Study on the Innovative Development of Domestic Catering Industry under New Normal  
*Duan Pengfei / 090*
- B.7** Construction and Analysis of the Evaluation System for the Gourmet City  
*Wang Junjie / 098*
- B.8** Yunnan Rice Noodle - Creativity Economy of Local Culture and Special Food  
*Hu Hongbin / 115*
- B.9** Research on the Chinese Special Coffee Development  
*Zhao Jingle / 126*

### IV Regional Situation

- B.10** Overseas Chinese Catering Industry Development Report  
*Zhang Zhiyin / 140*
- B.11** Hong Kong, Macao and Taiwan Catering Industries Development Report  
*Deng Fang / 156*
- B.12** Beijing Tianjin Hebei Catering Industries Development Report  
*Zhang Caibong / 172*
- B.13** Beijing Catering Industry Development Report  
*Beijing Cusine Association / 193*
- B.14** Shaanxi Catering Industry Development Report  
*Wang Xiqing, Tan Qibong / 199*

### V Catering Culture

- B.15** Culinary Tourism Development under the Vision of ‘One Belt One Road’ Catering Culture Communication  
*Du Li / 217*



- B.16** Reflection on Catering Culture Development Mode from View of the Food Custom Heritage *Cheng Xiaomin / 231*
- B.17** The Common Memory of the Catering Culture of the Dai & Zhuang Nationality  
—*Thinking on the Catering Culture of the Central South Peninsula* *Zhou Hanli / 244*
- B.18** Thinking on the Development of Catering Culture Tourism based on the Model of Yuan Jia Village *Wu Chunxia / 262*

## VI Appendix

- B.19** <The Food Safety Law of The People's Republic of China> April, 24<sup>th</sup> 2015 */ 277*
- B.20** <Guiding Opinions of the General Office of the State Council on Accelerating the Development of Life Service Industry and Promoting the Consumption Structure Upgrade> November, 30<sup>th</sup> 2015 */ 278*
- B.21** <Decision of the State Council on the Integration and Adjustment of Hygiene License and Food Business License for Public Places of Hospitality> February, 29<sup>th</sup> 2016 */ 290*
- B.22** <Measure for the Management of Food Business License> August, 3<sup>rd</sup> 2015 */ 292*
- B.23** <The Ministry of Commerce: Guidance for Promoting the Transformation and Development of the Catering Industry> March, 11<sup>th</sup> 2016 */ 304*

# 总 报 告

General Report

B. 1

## 中国餐饮业“十二五”发展回顾 与“十三五”展望

云南餐饮产业转型升级与饮食文化研究课题组\*

**摘要：**基于大量的行业数据和发展案例，本文从宏观政策、中观产业、微观企业三个层面回顾分析了“十二五”期间餐饮业的发展历程和特点。相比服务业的黄金五年，“十二五”对于餐饮业而言，是行业阵痛震荡、分化整合的五年，是产业创新驱动、深度融合的五年，是企业“大浪淘沙”“破茧化蝶”的五年。展望“十三五”，在“新常态”的发展基调和“创新、协调、绿色、开放、共享”五大发展理念下，餐饮业有望在行业定位、创业环境、业态结构、

\* 本文系云南省哲学社会科学创新团队“云南餐饮产业转型升级与饮食文化研究”阶段性成果，执笔人：程小敏、于干千、杨柳。



资源配置、食品安全以及综合实力方面实现全方位的提升与优化。

关键词： 餐饮业 “十二五” “十三五” 新常态

“十二五”是交织在世界经济深度调整和中国经济“三期叠加”中的五年，全国各领域、各行业以新理念、新思路应对中国经济的新常态，全面推进各项改革转型工作。其中服务业更是在“十二五”期间开启了全面进入作为中国产业经济排头兵的黄金发展阶段，产业增加值占据国民经济的半壁江山，成为拉动国民经济增长的主要动力和新引擎。餐饮业作为服务业中的重要组成部分，不仅在促进就业、拉动消费、改善民生等方面发挥着积极作用，而且在经济新常态和服务业黄金发展期的背景下，在政策环境、产业布局、市场结构、增长模式、发展思路等方面都经历着深刻转变与调整。

相比服务业的黄金五年，“十二五”对于餐饮业而言，是行业阵痛震荡、分化整合的五年，是产业创新驱动、深度融合的五年，是企业“大浪淘沙”“破茧化蝶”的五年。走过了“十二五”开局之年规模突破“2万亿”、信心满怀期待产业高速增长的2011年；感受了倡导“厉行节约”和践行“八项规定”市场定位转变的2012年；煎熬过产业增长急速下滑、企业挣扎于亏损和关门之间的2013年；蛰伏过行业全面回归大众市场、消费需求和信息技术深刻变革的2014年；迎来了转型升级成效初显、产业融合深度推进的2015年。而今在迈入中国实现全面建成小康社会目标的关键五年规划期之际，理性回顾分析“十二五”餐饮业走过的波澜曲折的五年，将为我们铿锵前行绘出“十三五”绚丽篇章提供初心不改的耐力和任重道远的动力。

## 一 宏观层面：政策利好得到固化、行业监管纵深推进、文化软实力全面增强

### （一）政策利好得到固化，经营环境趋于优化

餐饮业一直以来受行业地位歧视和流通领域体制改革不顺畅的影响，在外部政策环境上遭受着诸多不公平的政策待遇。从“十一五”甚至更早的时候餐饮业就曾多次呼吁和反映过工商业水电不同价、企业税率过高以及银行卡刷卡费率过高等政策问题，尽管有部分省市为促进餐饮业发展在以上税费方面有所减免，但尚未形成全国的统一行动。进入“十二五”后尤其是2012~2013年全行业的餐饮寒冬，企业赢利能力下降明显，沉疴已久的成本四高问题成为行业的集体诟病，高达46种税费的真相在社会媒体、行业组织的集体呼吁下，相关利好的政策相应出台。其中2012年出台的《国务院关于深化流通体制改革加快流通产业发展的意见》（简称国39条）作为指导流通产业降低流通成本、提高流通效益的纲领性文件，对于餐饮业减负具有重要的推动作用，之后随着国家“正税清费”各项配套政策的出台，餐饮业的政策环境得到了极大的优化，整个宏观趋势日益向好。

在银行卡刷卡费率问题上，国家发改委于2012年底启动了对餐饮业银行卡刷卡费率的调研，并于2013年出台通知，将餐饮业的银行刷卡费率进行了微降，从2%降到1.25%。2015年8月国家发改委发布的《完善银行卡刷卡手续费定价机制有关问题的意见》（征求意见稿）中已经将取消行业分类等内容写入其中，曾经被划入和珠宝同类的餐饮娱乐等行业将最受益，刷卡费率有望实现真正大幅下降。

在餐饮税费问题上，随着国家清理和取消各种行政事业性收费，餐饮业的费用负担有所减轻，特别是在2013~2014年间，很多省市为“救市”，出台了部分减免餐饮业各项收费的扶持政策，典型的如福建对餐饮行业2014年的价格调节基金实现减半征收，但是很多扶持政策只是部分省市短



时间内的临时性政策，在全国层面还无法突破。在税收方面，配合全国营改增的推进，餐饮业在2015年末也搭上了政策的班车，虽然餐饮业的进项抵扣问题在实际操作层面可能存在税负不降反增的可能性，但考虑到餐饮业上下游相关行业的营改增效果，总体上，该项重大税制改革将能从整个产业链条上降低餐饮业发展的成本。

此外，为引导和推进餐饮业的转型升级，商务部于2015年在杭州、广州、成都等市开展餐饮业转型发展的试点，以切实优化餐饮业发展的政策环境为目标，重点解决落实对小微企业增值税和营业税的政策支持、清理规范餐饮业收费等问题。国务院办公厅还在2015年11月出台《关于加快发展生活性服务业促进消费结构升级的指导意见》，作为生活性服务业主体的餐饮业将享受到更多的利好政策。

## （二）行业监管纵深推进，进程加速手段多元

2010年以来，在国家科学发展、协调发展的政策要求下，如何规范餐饮经营、保证餐饮环节食品安全、促进餐饮行业健康可持续发展成为政府、有关行政部门重点关注的问题，各项法律法规、部门规章、规范性文件以及行业标准密集出台（见表1）。

在法律监管方面，保障食品安全、规范市场行为成为法律出台的重要导向，“十二五”期间餐饮业迎来了影响其经营管理最重要的两部法律的修订。一方面餐饮服务环节食品安全监管成为“十二五”期间餐饮行业发展历程中最重要的突破。2009年正式实施的《食品安全法》，因不断出现的食品安全领域新问题以及由此带来的对中国食品安全国际形象和国内人民生活保障的诸多影响，在6年中不断进行完善，并于2015年出台了被誉为“史上最严”的《食品安全法》修订版，在该法修订和推进实施的过程中，行政监管职能的整合、食品流通与餐饮服务许可的两证合一、食品安全标准强制性要求的统一等问题都在“十二五”期间取得了重大突破，餐饮服务环节食品安全也迎来了统一监管、动态监测、全程监控的新阶段。另一方面2009年修订通过的《消费者权益保护法》在消费环境和消费需求不断变化

中迎来了4年后的第二次修订，其修订稿于2014年3月15日正式实施。该法不仅强化了对消费者权利保护的水平，更对经营者提出了更多、更严格的义务要求，这对于长期相对粗放经营的餐饮企业而言不仅是一道紧箍咒，而且是推动行业转变经营方式、提高服务水平的加速器。

在行业监管方面，商务部作为餐饮行业的行政主管部门，致力于规范和引导餐饮服务经营活动。一方面在“十二五”期间出台了餐饮发展历程中的第一部部门法规《餐饮业经营管理办法（试行）》，该办法重点解决维护消费者和经营者合法权益，规范餐饮服务经营行为，并对餐饮行业的节能减排，资源节约，引导节俭消费、文明消费等问题提出了具体要求；另一方面加快了餐饮行业标准体系建设的步伐，立项的行业标准实用性增强，规划的行业标准系统性提高，标准研制的财政投入增多，标准宣贯培训的力度加大。

**表1 “十二五”期间影响餐饮业发展的重要政策文件**

文件名	发布日期	文号	文件等级
国务院办公厅关于加快发展生活性服务业促进消费结构升级的指导意见	2015-11-30	国办发〔2015〕85号	国家规范性文件
食品经营许可管理办法	2015-08-31	国家食品药品监督管理总局令第17号	部门规章
中华人民共和国食品安全法	2015-04-24	主席令第二十一号	法律
商务部关于开展优化环境促进餐饮业转型发展试点工作的通知	2014-12-18	商服贸函〔2014〕970号	部门规范性文件
国务院办公厅关于促进内贸流通健康发展的若干意见	2014-10-24	国办发〔2014〕51号	国家规范性文件
商务部关于加快发展大众化餐饮的指导意见	2014-06-05	商服贸函〔2014〕265号	部门规范性文件
餐饮业经营管理办法(试行)	2014-09-22	商务部、国家发展改革委令2014年第4号	部门规章
中华人民共和国消费者权益保护法	2013-10-25	主席令第七号	法律
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	2013-01-29	商服贸发〔2013〕29号	部门规范性文件
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	2013-01-16	发改价格〔2013〕66号	部门规范性文件



续表

文件名	发布日期	文号	文件等级
国务院关于深化流通体制改革加快流通产业发展的意见	2012-07-01	国发〔2012〕39号	国家规范性文件
关于餐饮等生活服务类公司首次公开发行股票并上市信息披露指引(试行)	2012-05-26	发行监管部函〔2012〕244号	部门规范性文件
关于实施餐饮服务食品安全监督量化分级管理工作的指导意见	2012-01-06	国食药监食〔2012〕5号	部门规范性文件
商务部关于“十二五”期间促进餐饮业科学发展的指导意见	2011-11-16	商服贸发〔2011〕438号	部门规范性文件

### （三）“走出去”开启战略布局，文化软实力建设成果初显

随着国家“十二五”规划期有关“推动文化大发展大繁荣，提升国家文化软实力”指导意见的深入以及中国文化产业的全速发展，中国饮食文化作为中国文化的重要元素，在展现国家文化软实力、助推中国文化“走出去”和走进人心等方面的作用日益得到重视，特别是党的十八大以后，中国对外交往的全球战略意识日益清晰，“一带一路”战略的提出，更加快了中国主动“走出去”的步伐。饮食文化成为外交活动中频繁亮相的主角，中国饮食文化“走出去”更是进入了系统化、立体化、战略化发展的阶段。

中国饮食文化“走出去”成为展示国家文化软实力的战略行动。一方面从政府层面全面推进和增强中国饮食文化的世界话语权和影响力，中国饮食文化积极主动融入联合国教科文组织的国际项目。2010年和2014年成都和顺德先后成为联合国教科文创意城市网络的“美食之都”，尤其是成都作为全球第二座、亚洲第一座“美食之都”，不仅向世界展示了中国饮食文化的深厚底蕴和创意传统，而且在“美食之都”创意城市间发挥了重要作用；此外“十二五”期间中国饮食文化申报世界非物质文化遗产的工作已进入国家战略层面，自2011年以来中餐世界申遗的努力从未停止过。另一方面从全球华人层面以饮食为媒介实现海内外华人的同声共气，助推中华饮食的全球推广和文化认同。2014年国务院侨办推出“中餐繁荣计划”，作为“海外惠侨工程”的八大计划之一，不仅有利于支持海外侨胞发展中餐事业，而且对于提升海外中

餐业水平，增强中华饮食文化认同，构建全球海外中餐网络起到重要推动作用。

中国饮食文化交流成为国家外交活动中的系统化内容。2013年9月孔子学院中国烹饪教材正式发布，标志着中国饮食文化在中国对外文化传播最有国际影响力的品牌项目孔子学院中，形成了持续性、体系化的传播机制；文化部的“欢乐春节”项目从2010年起已成功举办了6届，中国春节食俗和传统烹饪技艺也随着该平台在全球华人华侨欢度传统佳节之际走进了全球100多个国家的近300个城市，“欢乐春节”之“行走的年夜饭”子项目成为最受欢迎的内容之一；国务院新闻办的“感知中国”项目中，中国美食节更成为展示中国各地美食的专场项目。

中国饮食文化推广进入了全方位、立体化的发展阶段。随着中国民间对外国际交流活动的频繁、中国文化输出视角的转变以及中国文化传播方式的创新，中国美食推广在政府层面之外，形成了行业组织、民间美食文化团体、研究机构、文化企业、餐饮企业的全方位参与局面，美食文化交流、烹饪技艺交流、烹饪人才培养、海外餐饮实体投资、饮食类文化作品输出等构成中国饮食文化推广的立体化体系。轰动的推广案例有2012年5月首播的纪录片《舌尖上的中国》被翻译成英语、西班牙语、葡萄牙语、法语等畅销海外以及2013年“中国美食走进联合国”活动获得联合国秘书长潘基文盛赞，这些都对更多主体参与到中国饮食文化的国际推广起到了示范和促进作用。

## 二 行业层面：产业发展步入中高速，产业贡献 基本稳定，吸纳就业效应放大， 提质增效后程发力

### （一）产业概况<sup>①</sup>

#### 1. 产业规模呈阶梯状增长

餐饮收入从2011年的20635亿元增加到2015年的32310亿元，年均增

<sup>①</sup> 本文未做说明的图表数据均来自国家统计局网站公布的数据，出现的所有图表均为作者独立整理制作。



加量为2932亿元，2015年更在“十二五”开局年突破“2万亿”关口的基础上，以突破“3万亿”收官。整个“十二五”时期的餐饮收入比“十一五”时期增长了0.76倍，接近翻一番（见图1、图2）。

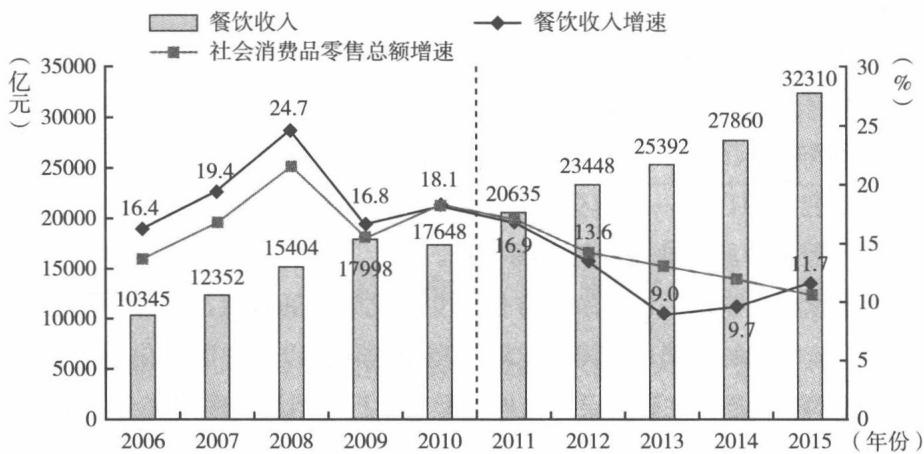


图1 全国餐饮收入及增速状况（2006~2015年）

注：2010年起，国家统计局将统计口径由住宿餐饮业零售额调整为餐饮收入；数据来源于国家统计局历年国民经济和社会发展统计公报，由于计算方法不同，餐饮收入增速与实际计算结果并不一致。

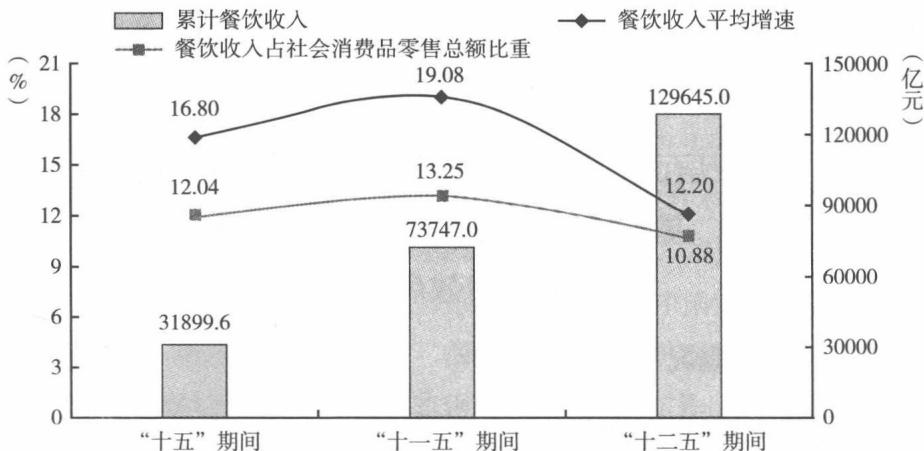


图2 “十五”“十一五”“十二五”期间餐饮业发展情况比较

## 2. 产业增速呈V字形波动

开局之年2011年的产业规模增速为整个“十二五”期间的最高点，随