

IB 餐饮产业蓝皮书
BLUE BOOK OF CATERING INDUSTRY



陕西餐饮产业 发展报告 (2015)

ANNUAL REPORT ON CATERING INDUSTRY
DEVELOPMENT OF SHAANXI(2015)

主编·王喜庆
执行主编·王鹏飞

陕西新华出版传媒集团
陕西科学技术出版社



陕西餐饮产业发展报告 (2015)

ANNUAL REPORT ON CATERING INDUSTRY DEVELOPMENT OF SHAANXI(2015)

主编·王喜庆
执行主编·王鹏飞

陕西新华出版传媒集团
陕西科学技术出版社

图书在版编目（C I P）数据

陕西餐饮产业发展报告. 2015 / 王喜庆, 王鹏飞主编. -- 西安 : 陕西科学技术出版社, 2015.9
ISBN 978-7-5369-6541-6

I. ①陕… II. ①王… ②王… III. ①饮食业 - 经济发展 - 研究报告 - 陕西省 - 2015 IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字（2015）第234627号

陕西餐饮产业发展报告（2015）

出版者	陕西新华出版传媒集团	陕西科学技术出版社
	西安北大街131号	邮编 710003
	电话（029）87211894	传真（029）87218236
	http://www.snstp.com	
发行者	陕西新华出版传媒集团	陕西科学技术出版社
印刷	西安国彩印刷有限公司	
规格	165mm × 235mm	16开本
印张	18	
字数	268千字	
版次	2015年10月第1版	
	2015年10月第1次印刷	
书号	ISBN 978-7-5369-6541-6	
定价	68.00元	

版权所有 侵权必究

《陕西餐饮产业发展报告》（2015）编委会

顾 问：聂 磊

主 编：王喜庆

执行主编：王鹏飞

编 委：（以姓氏笔画为序）

王喜庆 王鹏飞 朱立挺 刘晓莉

吕 瑞 孙 晶 吴 坚 李笃峰

张 艳 李晓明 杨爱婷 梁国义

韩玉凤 韩 洁 谭启鸿

主要编撰者简介

王喜庆 研究员，享受国务院特殊津贴专家，中国餐饮文化大师，《舌尖上的中国》顾问，中国国际食学研究所所长，陕西省餐饮业商会名誉会长。多年餐饮实践与研究，著有《现代餐饮经营实务》《新餐饮思维》《中国陕菜》等著作，在核心期刊发表论文多篇，曾在全国几十家媒体辟有餐饮专栏，全国多家酒店、餐饮街区、餐饮供应企业首席顾问。

王鹏飞 西安欧亚学院休闲管理学院院长，陕西省餐饮业商会副会长，高级职业指导师，GCDF（全球职业规划师），国家“十二五”重点规划教材《大学生职业生涯规划》主编，2012年度全国星级职业指导师。

内容简介

《陕西餐饮产业发展报告（2015）》于2015年首次发布，全书注重针对陕西餐饮行业发展状况、整体竞争格局和未来发展机遇与挑战进行研究，直击陕西餐饮业经营业态格局，对于行业研究和陕西餐饮企业发展具有重要参考价值和借鉴意义。

《陕西餐饮产业发展报告（2015）》分为总报告、行业报告、专题报告、企业报告和大事记五个部分。

总报告部分对餐饮业进行了全面概述，并对陕西餐饮产业发展状况、发展机遇及挑战进行了分析研究。行业报告部分就陕西餐饮业经营业态格局进行了缜密梳理，并对陕西省正餐业、快餐业、火锅市场及团膳业的发展概况、特点、存在问题等方面进行了分析研究，并在此基础上有针对性地提出建设性意见和建议。专题报告部分分析了互联网等新型模式下未来餐饮业发展的下一个“风口”，并对陕西面食、陕西大型商圈餐饮业中的陕西元素、陕西茶文化、陕西“中华老字号”餐饮企业、陕西放心早餐工程的现状进行了重点分析和研究。企业报告部分选取了陕西餐饮业内具有代表性的企业，通过对其发展历程、现状的分析，总结了发展的成功之道，希望能够对其他餐饮企业的发展提供可借鉴的范例。

此外，蓝皮书在附录部分列出了餐饮业经营管理办法（试行）、商务部关于加快发展大众化餐饮的指导意见、陕西省特色美食街区改造和建设暂行规范的通知、陕西省餐饮业发展情况报告等相关的政策法规或规范性文件，以供读者参考。

序一

餐饮业是服务业的重要支柱，是国民收入和人民生活水平迅速提高，消费方式和消费结构发生深刻变化的重要体现，直接关系到人民的生命健康和生活水平。大力发展餐饮服务业，对于提高人民生活质量、扩大市场消费、拉动相关产业、增加社会就业、促进社会和谐等具有十分重要的作用。

餐饮既是传统行业，也是最具创新能力的行业，随着经济结构的深入调整和新兴技术手段的运用，传统行业与互联网的跨界合作，已成为创新发展的动力。在“互联网+”背景下，餐饮业要不断提高互联网思维意识，通过运用大数据分析，解读陕西餐饮乃至陕西的大商贸、大流通，降低运营成本、丰富品牌文化、优化服务流程，做好业态和模式创新，让新技术、平台化、资本运作、品牌创新成为行业发展的驱动力。

新常态下，陕西餐饮服务业的发展，需要餐饮人的同心协力、顺势而为，更需要有系统的、强大的文化理论支持，蓝皮书恰好成了时代需求的产物。因此，当《陕西餐饮产业发展报告》书稿呈现在面前时，我甚感欣慰。尽管算不上鸿篇钜制，但书中全面介绍了陕西餐饮行业的创新成果，总结了取得的成绩，对典型企业案例做了介绍，具有较高的学术价值。这个报告，融会了陕西省餐饮业商会、中国国际食学研究所、西安欧亚学院以及编辑团队的智慧和辛勤劳动，是一本严谨、可信，客观、全面，不可多得的实用型读

物，填补了陕西餐饮蓝皮书的空白，为餐饮爱好者、从业者以有益的启示，对推动陕西餐饮行业的发展，将起到积极的作用。希望编辑团队继续努力，让陕西餐饮产业蓝皮书早日成为见证餐饮发展，分享研究成果，树立品牌形象，提供科学参考的重要资料。

但愿夏日匆匆离去的时光，散落一地有关蓝皮书的美好回忆。

姚超英（陕西省商务厅厅长）

序二

姗姗来迟的合作

暑期和家人一起到国外度假，从繁琐的校务工作中摆脱，除了陪伴家人，看看书，见见朋友，对一些国内的热闹事件倒有了一份抽身事外的态度和视角。

最近国内股市震荡，各种媒体争相报道，各路专家纷纷亮相。不同立场，不同初衷，或做主流舆论引导，或做社会情绪出口。我不炒股，也不善于在宏大问题上和人做概念之争，但因为还在做一点事，就难免关注自己所处环境的时代命运和发展走向。

总体来说，我是“理性乐观派”。首先，作为创业者，没点乐观主义精神，用对未来的想象力支撑自己坚持，人会早早崩溃。但办学实践也让我必须理性看待现实，审时度势，为利益相关者创造价值。通过一些观察，我认为中国社会在相当长一段时间里，不会有大问题。

在国外的这段时间，我观察到的是一个成熟社会的有条不紊、文明秩序，建筑与环境、传统与现代都处于一种恰当的稳定状态中。这里的人大多活得精致从容，率性真诚。完善的法律体系和社会规则调整各种社会关系，人与人各安其位，人与社会克制共赢。但对我来说，则觉得什么都好，就是有些闷，没什么劲。返回头想想中国，到处是问题，处处是矛盾，在饭桌上

聊天都能分出好几派来争得面红耳赤，虽然累，但挺享受。

也许是文化的原因，也可以用社会发展阶段来解释，我则从直觉出发，认为不确定所带来的“希望”是很重要的社会心理需求，会激发人改变现状、捕捉机会的内在活力。克强总理一句“互联网+”的口号，就引发全民创业热情，这是一种在加拿大很难想象的社会生命力。这是我对中国未来有信心的第一个原因。

而另一个原因，就和本次蓝皮书的出版有关。教育、餐饮，两个最传统的行业合作，以社会第三方的力量，积极推动产业变革和区域发展，我觉得这挺具象征意义。按照社会学家的观点，社会组织的活跃程度是衡量社会成熟程度的重要标志。我们当然有理由对一个正在迈向成熟又充满活力的社会有信心。

王喜庆老师也具有这个时代特点。他是全国知名的餐饮界文化学者，和他认识的过程中，知道他的夙愿之一就是陕西的餐饮文化推向全国，这和我对陕西民办高等教育的期许一致，当然相谈甚欢，难免彼此欣赏，就达成了一起合作干点什么的想法。意向达成很久，却未能真正落地实施。除了机缘未到的具体原因外，我认为主要是之前的欧亚还没有做好真正与社会融合的组织准备，我心有余，而组织能力尚不足。

欧亚虽是私立大学，但教育体制要求按照统一的模式规范办学。特定的历史阶段，欧亚基本复制了公办高校的模式。好处自不必说，欧亚能够形成今天的办学规模和社会声誉，是那时奠定的基础。但也要直言，这种高等教育发展模式，与高速变革发展的时代特征不一致，对学校客观上产生了一些消极影响。

首先是因为资源获取的需要，不同区域、不同类型、不同阶段的学校要对同一份文件负责，难免出现实际情况和上级要求不匹配的情况，学校的主要工作是按政府要求集中力量满足办学需要。那时的欧亚是真的没有精力和社会融合。

其次，因为单一导向，各高校要对统一的学科建设、政府评比负责，形成对上负责、相对封闭的组织形态，高校内部自有独立的话语体系，缺乏与

社会发展横向协同的意愿，也就忽视了社会发展的实际需求。那时的欧亚也真的不知道和社会怎么接轨。

还有，统一的上级指令，使得各学校的行政体系为了响应效率，快速执行，丧失了根据自身实际，制定战略、捕捉机会、持续创新的能力，客观上形成了行政权力过大，院系缺乏自主权的实际状况。那时各分院还只是单纯的教学单位，没有上过战场，听得见炮火也不知道怎么决策。欧亚真的是没有能力和社会组织合作。

升本以后，欧亚面临诸多约束，但桀骜的气质和独立思考的态度还是推动了随后的战略转型。经过几年探索，学校明确了与行业企业对接的应用型办学方向，经过战略梳理、机构调整、授权分院、培训提升等几个阶段的组织改造，调整了话语体系，提升了组织能力。工商管理学院也更名为休闲管理学院，餐饮行业成为其中重要的发展方向。

这时候，再见王喜庆老师，重提合作事宜，似乎一切水到渠成。去年年末，休闲管理学院与陕西省餐饮业商会合作成立欧亚国际食学研究所，集合全国知名专家和分院骨干教师，耗时半年，出台了这本陕西省餐饮行业蓝皮书。

国家已经连续十几年出版《中国餐饮业蓝皮书》，但各省市均未跟进，陕西省餐饮业也一直缺乏详细、系统、全面的餐饮业宏观以及微观数据。这份蓝皮书是全国首个正式出版的以区域餐饮行业作为研究对象的行业报告，详实的数据挖掘和具体的案例分析是其主要特点，相信会为陕西地方经济发展、政府决策、企业投资等提供帮助。

在此，我要对这份姗姗来迟的合作向王喜庆老师致歉，也感谢为这部蓝皮书付出辛苦努力的欧亚员工和各界专家。愿蓝皮书能够真正为陕西省的餐饮文化产业发展产生积极影响，也愿与社会广泛合作的成果能够福泽更多的人。

胡建波（西安欧亚学院董事长院长、教授）

(2015)

目录 CONTENTS

Ⅱ 总报告

一、餐饮业概述·····	001
二、陕西餐饮行业发展状况分析·····	005
三、2015年陕西餐饮产业发展机遇与挑战·····	032

Ⅱ 行业报告

一、陕西餐饮业经营业态格局·····	037
二、陕西省正餐业发展报告·····	051
三、陕西快餐业发展状况分析·····	057
四、陕西火锅市场发展状况分析·····	066
五、陕西团膳业发展报告·····	075

Ⅱ 专题报告

一、寻找餐饮业的下一个“风口”·····	082
二、电子商务模式下陕西餐饮企业的市场应变能力研究报告·····	090
三、陕西面食发展研究报告·····	111
四、西安大型商圈餐饮业中的陕西元素研究报告·····	119
五、陕西茶文化发展报告·····	135

六、陕西“中华老字号”餐饮企业发展研究报告·····	146
七、陕西放心早餐工程研究报告·····	154

Ⅲ 企业报告

一、真情实意打造健康食品产业链	
——陕西竹园村食品科技股份有限公司·····	166
二、打造中国肥牛火锅第一品牌，做百年一尊	
——陕西一尊餐饮管理有限公司·····	171
三、川渝人家：川菜典范·····	178
四、魏家凉皮：致力于打造地方特色快餐品牌·····	181
五、创造民族特征鲜明的茶油品牌	
——汉中珑津茶油科技股份有限公司·····	186
六、励精图治十余载 引领食醋新格局·····	197

Ⅲ 大事记

陕西餐饮大事记·····	202
--------------	-----

Ⅲ “餐企沙龙”热点话题

“餐企沙龙”热点话题·····	208
-----------------	-----

Ⅲ 附录

《餐饮业经营管理办法（试行）》·····	256
商务部关于加快发展大众化餐饮的指导意见·····	260
陕西省商务厅关于印发《陕西省特色美食街区改造和建设暂行规范》的通知·····	265
陕西省餐饮业发展情况报告·····	268



(2015)

总 报 告

一、餐饮业概述

改革开放30多年来,我国餐饮业取得了长足发展,餐饮业成为我国国民经济中增长速度最快的行业之一。^[1]

俗话说“民以食为天”,餐饮业是我国第三产业中的一个重要产业,它与许多产业密切相关,在社会发展与人民生活中发挥着重要作用,能有效地带动相关产业的经济增长。^[2]

1. 餐饮业的定义及分类

(1) 定义

按欧美《标准行业分类法》的定义,餐饮业是指以商业赢利为目的的餐饮服务机构。

在我国,据国家标准《国民经济行业分类》(GB/T4754—2011)的定义,餐饮业是指通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等,向消费者提供食品和消费场所及设施的服务。

因此,可以将餐饮业定义为在一定场所,依托一定设施,对食物进行现场烹饪、调制、加工制作,出售给顾客,并向消费者专门提供各种酒水等产品的食品生产经营行业。

(2) 分类



※按照投资兴建目的分类

①商业综合性餐饮业：指饭店业和娱乐业等场所中所包含的餐饮服务机构，常被业界称为酒店餐饮。

②商业单纯性餐饮业：指各类独立经营的餐饮服务机构，常被业界称为社会餐饮。

③非商业性餐饮业：指设在企事业单位餐厅及一些政府部门的餐饮服务机构。^[1]

※按照国家标准分类

依据中国国家标准《国民经济行业分类》（GB/T4754-2011），我国餐饮业分为以下四类：

①正餐服务：指在一定场所内提供以中餐、晚餐为主的各种中西式炒菜和主食，并由服务员送餐上桌的餐饮活动。

②快餐服务：指在一定场所内提供快捷、便利的就餐服务。

③饮料及冷饮服务：指在一定场所内以提供饮料和冷饮为主的服务，还细分为茶馆、咖啡馆、酒吧以及其他饮料及冷饮服务。

④其他餐饮服务：细分为小吃、餐饮配送及其他未列明的餐饮业，其中小吃服务指提供全天就餐的简便餐饮服务，包括路边小饭馆、农家饭馆、流动餐饮和单一小吃等餐饮服务。^[2]

根据目前餐饮业发展的情况以及中烹协的相关信息，在以上分类中还增加了团餐、火锅、清真等业态类型。本报告即采用了国家标准并结合了这些业态类型的分类方法。

2. 餐饮业的特征

（1）生产、消费、销售同步性

餐饮业属于第三产业，故而餐饮业与饭店业一样具有此特点，其生产与消费者购买和消费以及商家销售基本同步进行，较难异时、异地进行；顾客点菜时，既是餐饮产品消费的开始，也是餐饮产品生产与销售的开始。顾客用餐的过程，也是提供服务的过程。

（2）劳动力密集性

餐饮业属于典型的劳动力密集型行业之一，在厨房生产环节和餐饮服务环节都需要大量人力资源，用工较多。虽然目前部分生产环节使用了机械设备，部分服务环节使用了计算机技术和自助模式，大大节约了人力，但劳动力成本在餐饮业中依



然占有很大的比重。

（3）与国民经济的密切相关性

餐饮业的发展规模和速度在很大程度上与国民经济发展水平有着密切的关系。经研究发现，经济发展水平是决定中国餐饮行业发展水平的重要因素，其中人均GDP、城市化率、农村人均纯收入、城镇居民收入、国际旅游收入、外商投资、旅游接待人数、政府消费支出对餐饮行业发展均起到正向的促进作用。城镇和农村居民恩格尔系数、居民消费价格指数对餐饮行业发展有一定的抑制作用。^[2]

（4）敏感性

餐饮业容易受到自然、社会因素的影响，同时由于关联性较强，还容易受到其他行业波动的影响，具有很强的敏感性。例如自然灾害、疾病、国家政策、经济发展水平、战争等以及农业减产、原材料价格上涨等因素都会影响餐饮业的发展。

（5）营业的周期性

受人们一日三餐饮食习惯的影响，餐饮业每日的经营会出现明显的高峰或低谷时段，因此，经营上需要有特殊的安排。一般来讲，营业时间通常以早、午、晚三段区分。在全年营运中，不同餐饮业态有明显的冷热淡旺情形。例如火锅业、冷饮业，在旺季卖场热闹非凡，但在淡季却比较冷清。^[3]

（6）文化性

餐饮业历史悠久，不同国家、不同地区、不同民族的自然环境和社会环境，孕育出了不同的饮食文化。从而使餐饮产品形成各种不同风味、流派，具有鲜明的文化属性，使得各地的餐饮业不拘一格，从而成为餐饮业巨大竞争力要素之一。

3. 餐饮业的地位和作用

餐饮业是服务业的重要支柱，直接关系到人民的生命健康和生活水平。大力发展餐饮业，对于提高人民生活质量、扩大市场消费、拉动相关产业、增加社会就业、促进社会和谐等具有十分重要的作用。

（1）活跃经济，繁荣市场，促进相关行业发展

餐饮业的发展规模、速度和水平，往往直接反映一个国家、一个地区的经济繁荣和市场活跃程度。它是国民收入和人民生活水平迅速提高，消费方式和消费结构发生深刻变化的重要体现。同时，餐饮业的迅速发展，需要国民经济提供基础设



施、生产技术设备、物资用品和各种食品原材料，这必然促进轻工业、建筑、装修、交通、食品原材料和副食品生产等相关行业的发展。

（2）助推经济增长，实现国民收入再分配

餐饮业利用餐饮设备技术，通过食品原材料加工制造产品，加入当地文化，本身可以增加产品价值。同时据调查显示，我国巨大的餐饮消费量创造的增加值为国民生产总值的提升发挥了助推作用。特色餐饮业同时为外国旅游者、国内旅游者、当地居民服务，处于国民收入再分配环节，可以大量赚取外汇、回笼货币，从而也对国民经济的发展起到积极的推动作用。

（3）扩大劳动就业

餐饮业是劳动密集型产业，一般又不需要太高的技能和投资，门槛低，投入少，就业多，特别适宜于城镇下岗再就业人员和农村剩余劳动力等群体，这对于解决我国日益突出的就业矛盾和“三农”问题具有重要的现实意义。^[4]

（4）促进旅游业的发展，宣传我国的饮食文化

餐饮业是旅游业“六大”要素的重要组成部分。在旅游业发展中，餐饮业不仅为游客提供了相关的餐饮服务，解决了游客的饮食需要，而且饮食文化中不同的原料选用、不同的烹饪技法以及不同的食用方法、不同的口味使得饮食文化本身又是一种旅游资源，发展餐饮业不仅可以带动和促进旅游业的发展，增加旅游收入，还可以增进国家、地区间的文化交流，宣传我国的饮食文化。

参考文献

- [1] 马开良.餐饮管理与实务[M].北京：高等教育出版社，2003.
- [2] 刘明.我国餐饮业发展现状及其影响因素分析[D].河北大学，2011.
- [3] 国家质量监督检验检疫总局.国民经济行业分类(GB/T 4754-2011)，2011.
- [4] 李驹.中国城市餐饮业发展研究——以贵阳市为例[D].贵州大学，2009.