



餐饮产业蓝皮书[®]

BLUE BOOK OF CATERING INDUSTRY

中国餐饮产业 发展报告 (2012)

ANNUAL REPORT ON CATERING INDUSTRY DEVELOPMENT
OF CHINA (2012)

组织策划 / 中国烹饪协会 中国社会科学院财经战略研究院

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)

2012
版

餐饮产业蓝皮书

BLUE BOOK OF
CATERING INDUSTRY



中国餐饮产业发展报告 (2012)

ANNUAL REPORT ON CATERING INDUSTRY
DEVELOPMENT OF CHINA (2012)

组织策划 / 中国烹饪协会 中国社会科学院财经战略研究院

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. 2012/杨柳, 荆林波主编. —北京:
社会科学文献出版社, 2012. 4

(餐饮产业蓝皮书)

ISBN 978-7-5097-3277-9

I. ①中… II. ①杨… ②荆… III. ①饮食业-经济发展-
研究报告-中国-2012 IV. ①F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 062678 号

餐饮产业蓝皮书

中国餐饮产业发展报告 (2012)

组织策划 / 中国烹饪协会 中国社会科学院财经战略研究院

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 / 财经与管理图书事业部

(010) 59367226

电子信箱 / caijingbu@ssap.cn

项目统筹 / 恽 薇

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

责任编辑 / 陶 璇 许秀江

蔡莎莎 王莉莉

责任校对 / 林 尧

责任印制 / 岳 阳

印 装 / 北京季峰印刷有限公司

开 本 / 787mm × 1092mm 1/16

版 次 / 2012 年 4 月第 1 版

印 次 / 2012 年 4 月第 1 次印刷

书 号 / ISBN 978-7-5097-3277-9

定 价 / 60.00 元

印 张 / 25.5

字 数 / 423 千字

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

摘要

本报告共分五个部分的内容，分别为“产业篇”、“地区篇”、“企业篇”、“专题篇”和“国际及港澳台篇”。

“产业篇”立足于当前餐饮行业的发展现状，通过对宏观形势的分析，探讨“入世”十年来取得的成就，以及阻碍进一步繁荣存在的问题，给出有针对性的建议。其中，科技创新、资本融合、投资策略、产业链延伸等热点话题也是本篇关注的焦点。

“地区篇”凭借对大量的统计数据分析，客观陈述包括北京、上海等直辖市以及辽宁、湖北、浙江等多个省的餐饮情况，同时首次展现新疆清真餐饮产业发展的新概念和新思路，希望对其他地方政府推进餐饮产业化以借鉴和启迪。

“企业篇”侧重于品牌企业的经验介绍。既有老树新枝全聚德、后起之秀青年餐厅，又有多年的餐饮百强企业厦门舒友和具有本土特色的西餐品牌豪享来。

“专题篇”紧跟形势，围绕“贯彻落实十七届六中全会精神，积极推进中国饮食文化的新发展”脉络，系统介绍中餐申请联合国非物质文化遗产的历史责任、走文化创意产业之路的必要性等，另外还全面总结新世纪十年来饮食文化研究的进展。当然，食品安全和餐饮团购也是不容回避的话题。

“国际及港澳台篇”则是“他山之石”。尽管本报告重点围绕中国餐饮业展开，但对美国、法国等发达国家以及我国港澳台地区也不吝笔墨，在做了大量基础工作、掌握基本素材的情况下进行汇总，以飨读者。

Abstract

The report has five parts. They are the Industry Analysis, the Regional Analysis, the Examples of Enterprises, the Special Topic and the International Situation.

The Industry Analysis based on the developmental situation of the catering industry. By analyzing the macroeconomic situation, this part tried to discuss the achievements of the catering industry in ten years after china entered the WTO. This part also tried to discuss the problems that hindering the catering industry to be further prosperity. At last, this part tended to give some advices to these problems. This part focused on some hot topics, including the scientific and technological innovation, integration of capital, investment strategy, the extension of industrial chain, and so on.

By analyzing the a large number of statistical data, the Regional Analysis introduced the catering conditions in the municipalities such as Beijing and Shanghai and in the some provinces including Liaoning, Hubei, Zhejiang, etc. For the first time, the Regional Analysis presented the new concepts and new ideas for the development of Muslim catering industry in the Xinjiang province. By this way, it is hoped to give some advices to other local governments to carry on catering industrialization.

The Examples of Enterprises tended to introduce the experiences of brand enterprises. They are Quanjude, youth restaurant, Xiamen Shuyou and Haoxianglai. Quanjude is an innovative firm with a long history. Youth restaurant is a new but excellent firm. Xiamen Shuyou is the one of top 100 firms in the catering industry for many years Haoxianglai is a western brand with characteristics.

The Special Topic followed the trend. Aimed to implement the spirit of the sixth Plenum of the 17th CPC Central Committee and promote Chinese cuisine culture, this part introduced the historical responsibility to apply the United Nations non - material cultural heritage and the necessity to achieve cultural creative industries.

This part also summarized the research progresses in cuisine culture in the ten years of the new century. Of course, food safety and catering group - buying are unavoidable topics.

A Brief Introduction: Western Countries, Hong Kong, Macao and Taiwan is other countries and Hong Kong, Macao and Taiwan's experiences. Although this report focused on China's catering industry, a lot of pages are left for developed countries such as the United States, France and areas such as China's Hong Kong, Macao and Taiwan. Some useful information was presented to readers after a lot of basic works had been done and basic materials had been summarized.



贯彻落实十七届六中全会精神 积极促进中国饮食文化的新发展

(代序)

苏秋成*

党的十七届六中全会研究了深化文化体制改革、推动社会主义文化大发展大繁荣若干重大问题，认为总结我国文化改革发展的丰富实践和宝贵经验，研究部署深化文化体制改革、推动社会主义文化大发展大繁荣，进一步兴起社会主义文化建设新高潮，对夺取全面建设小康社会新胜利、开创中国特色社会主义事业新局面、实现中华民族伟大复兴具有重大而深远的意义。目前，餐饮业内正在学习领会贯彻落实全会精神，研究探讨促进餐饮行业文化大发展大繁荣的重大意义和重要途径。在此形势下，《中国餐饮产业发展报告（2012）》更需要切实把握住时代的脉搏，研究餐饮行业的时代特征。

文化是民族的血脉，是人民的精神家园。在我国五千多年文明发展历程中，各族人民紧密团结、自强不息，共同创造出源远流长、博大精深的中华文化，为中华民族发展壮大提供了强大精神力量，为人类文明进步作出了不可磨灭的重大贡献。中国饮食文化作为中华文化的重要组成部分，历史悠久，博大精深，绚丽多彩。它维系着中华民族的饮食生活，使中华民族得以生存、繁衍与发展。它的每一个环节都包含着科学的与艺术的内容，使中国饮食文化具有深层次的科学性与高层次的艺术性，其丰厚的文化蕴涵也是中华民族文明的一项标志，是全人类的一份宝贵的、丰厚的文化财富。中和之美是中国传统文化的最高审美理想。中国饮食文化丰富而又和谐，多样而又统一，精华是“善在调味，重在营养，美在造型”，带有浓郁中国文化的和谐色彩和宽容性，对当代世界具有重要借鉴和

* 苏秋成，中国烹饪协会会长。



启示意义。

饮食与文化有着天然的不可分割的联系,从一定意义上讲,餐饮没有文化就没有魅力。从产业发展的角度看,餐饮产业和饮食文化相互融合,相得益彰,密不可分。如今,文化要素已经渗透到餐饮业发展的全过程和方方面面,传统技艺、食俗、节庆等文化资源日益成为餐饮业发展的基础资源。要充分认识文化大发展大繁荣对餐饮业发展的重要推动作用,推进餐饮产业与饮食文化紧密融合、共同繁荣,这既是经济社会发展的客观要求,也是推动文化大发展大繁荣的必然要求和重要途径。

要实现饮食文化与餐饮业发展的融合,首先要传承和保护传统饮食文化,特别是要加强对餐饮业非物质文化遗产的保护。要不断挖掘、整理、保护、开发和弘扬众多的文化资源,使其不仅能传承下去,也能为餐饮企业品牌树立、持续发展,并进而为社会提供优质的餐饮服务带来巨大的推力。

要实现饮食文化与餐饮业发展的融合,还要大力弘扬改革开放以来餐饮行业形成的一系列新思想新观念新风尚,立足中国餐饮业的实践,创新发展中国饮食文化。中国饮食文化的创新发展不能局限于菜品的创新和厅堂装修改造。一是坚持思想理论创新。我们要准确把握餐饮业发展的实际,及时总结创造的新经验,抓住重大问题,作出新的理论概括。当前理论创新的重点,应当是对行业核心价值体系作出科学概括。笔者认为行业核心价值体系主要包括行业核心价值观、行业使命、共同愿景、餐饮精神、诚信经营和职业道德。这六个方面的内容相互联系、相互贯通、相互促进,是一个有机统一的整体,是餐饮从业人员在长期实践中形成的丰富思想文化成果,是餐饮业发展的重要基础和精神家园。二是坚持文化创新。当前品牌、形象、信誉等文化形态的无形资产日益成为餐饮市场竞争的关键所在,而创意、设计、构思等文化创新日益成为餐饮业价值创造的重要支点。三是促进人才培养模式创新。要坚持尊重劳动、尊重知识、尊重人才、尊重创造,深入实施人才战略,加快培养造就德才兼备、锐意创新、结构合理、规模宏大的人才队伍。

我们还要以更加开阔的视野、更加博大的胸怀对待外来饮食文化,学习借鉴一切有利于我国餐饮业发展的有益经验和优秀成果。与此同时,为了消除国外民众与中国饮食文化和中餐的隔阂和对中国饮食文化和中餐的误解,应加大海外宣传的力度,大力宣传中国饮食文化,推广众多的中餐美食,实现中国饮食文化与



外国饮食文化的跨文化交流，为中餐在国外发展创造良好的市场环境，加快实施中餐“走出去”的国家战略。

2012年，中国烹饪协会专家工作委员会及相关部门要立足餐饮业发展的大局，发挥特色和优势，加强对餐饮业重大问题、热点问题的调查研究，积极开展学术活动，充分发挥决策参谋作用、理论引导作用和智力支撑作用，为行业发展提供全面的业务指导。

2012年3月



目 录



贯彻落实十七届六中全会精神，积极促进中国饮食文化的 新发展（代序）	苏秋成 / 001
--	-----------

B I 总报告

B.1 我国餐饮产业存在的问题与对策建议	
——兼论增强我国餐饮产业的文化软实力与资本硬实力	荆林波 / 001
一 我国餐饮产业发展现状	/ 001
二 我国餐饮产业存在的主要问题	/ 002
三 促进我国餐饮产业发展的对策建议	/ 004
四 增强我国餐饮业的文化软实力	/ 006
五 增强我国餐饮资本硬实力：中国餐饮企业上市 如何“止痛”	/ 011

B II 产业篇

B.2 2011 年全国餐饮市场分析	中国烹饪协会 / 016
B.3 在较量中从容成长 在转型中稳步提升	
——餐饮业入世十年	中国烹饪协会 / 026
B.4 餐饮企业科技创新情况调查分析报告	中国烹饪协会 / 033
B.5 2012 年中国餐饮业投资策略	王 福 / 042
B.6 旅游业与餐饮产业的相关性分析	依绍华 聂新伟 / 061
B.7 2011 年火锅业发展报告	中国烹饪协会 / 071
B.8 中国快餐业发展对策分析	杨铭铎 张良胤 / 079



- B.9 餐饮企业与金融资本的融合 赵京桥 / 096
- B.10 餐饮企业产业链延伸与创新方式研究 程小敏 / 110

BⅢ 地区篇

- B.11 2011年北京市餐饮产业发展报告 黄月 / 116
- B.12 2011年上海市餐饮产业发展报告 罗莉莎 / 128
- B.13 2011年辽宁省餐饮产业发展报告 师宇 高伟轩 / 143
- B.14 2011年安徽省餐饮产业发展报告 汪存富 / 156
- B.15 2011年浙江省餐饮产业发展报告 王淑翠 何也可 / 166
- B.16 2011年湖北省餐饮产业发展报告 洪勇 / 174
- B.17 2011年河北省餐饮业发展调研报告 刘宇 / 204
- B.18 新疆清真餐饮产业发展的新概念与新思路
..... 中国烹饪协会清真餐饮专业委员会 / 225

BⅣ 企业篇

- B.19 全聚德：北京烤鸭的传奇 彭程 / 238
- B.20 青年餐厅：菜品和文化的结晶 洪勇 / 244
- B.21 舒友：以人为本的管理服务理念 张雄辉 / 250
- B.22 豪享来：18年布局中国之路 豪享来餐饮娱乐有限公司 / 258

BⅤ 专题篇

- B.23 餐饮业肩负非遗保护与传承的历史责任 中国烹饪协会 / 265
- B.24 走文化建设之路 促餐饮行业发展 中国烹饪协会 / 277
- B.25 2001~2011年我国饮食文化研究综述 王晋 于千千 / 286



- B.26 强化监管要素 不断完善食品安全监管体系**
..... 周 慧 阎荣舟 李凯明 / 300
- B.27 2011 年中国餐饮团购情况分析报告** 罗 英 / 309

BVI 国际及港澳台篇

- B.28 美国中餐发展特点、发展困局及投资环境分析**
..... 程小敏 桑 建 / 321
- B.29 英国餐饮业发展情况** 中国烹饪协会 / 339
- B.30 法国餐饮业发展情况** 中国烹饪协会 / 342
- B.31 德国餐饮业发展情况** 中国烹饪协会 / 344
- B.32 荷兰餐饮业发展情况** 中国烹饪协会 / 346
- B.33 日本餐饮业发展情况** 中国烹饪协会 / 348
- B.34 新加坡餐饮业发展情况** 中国烹饪协会 / 351
- B.35 中国香港地区餐饮业发展情况** 中国烹饪协会 / 355
- B.36 中国澳门地区餐饮业发展情况** 中国烹饪协会 / 357
- B.37 中国台湾地区餐饮业发展情况** 中国烹饪协会 / 359

BVII 附录

- B.38 《商务部关于“十二五”期间促进餐饮业科学发展的指导意见》** / 362
- B.39 《商务部关于加强餐饮食品安全工作的通知》** / 369
- B.40 《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》** / 373
- B.41 《2012 年餐饮服务食品安全重点工作安排》** / 378

CONTENTS



Preface	Implement the Spirit of the Sixth Plenum of the 17th CPC Central Committee, and Actively Promote the Development of Chinese Cuisine Culture	Su Qiucheng / 001
---------	---	-------------------

B I General Report

B.1	The Suggestions to the Problems in China's Catering Industry — <i>Enhance Cultural Soft Power and Capital Hard Power of China's Catering Industry</i>	Jing Linbo / 001
1.	<i>The Developing Status of China's Catering Industry</i>	/ 001
2.	<i>The Main Problems of China's Catering Industry</i>	/ 002
3.	<i>The Recommendations and Countermeasures for Promoting the Development of China's Catering Industry</i>	/ 004
4.	<i>Enhance Cultural Soft Power of China's Catering Industry</i>	/ 006
5.	<i>Enhanced the Hard Power of China's Catering Capital: How to Find the Solution to the Difficulties that Chinese Catering Enterprises Which Want to be Public Listed Companies Face?</i>	/ 011

B II Industry Analysis

B.2	The Analysis of National Catering Market in 2011 and Forecast of 2012	China Cuisine Association / 016
-----	---	---------------------------------



- B.3** Calmly Grow in the Contest and Steadily Improved in the Transition
—the Condition of China Catering Industry in the Ten Years After it Entered WTO
China Cuisine Association / 026
- B.4** The Analysis Report of Chinese Catering Enterprises Technology
Innovation in 2011
China Cuisine Association / 033
- B.5** Investment Strategy of China Catering Industry in 2012
Wang Fu / 042
- B.6** The Analysis of Correlation Between Tourism and Catering Industry
Yi Shaohua, Nie Xinwei / 061
- B.7** The Development Report of Hot Pot Industry in 2011
China Cuisine Association / 071
- B.8** The Analysis of Countermeasures on Fast Food Industry
Yang Mingduo, Zhang Liangyin / 079
- B.9** The Integration of Chinese Catering Enterprises and Financial Capital
Zhao Jingqiao / 096
- B.10** The Research on the Extension and Innovation Ways of Catering
Enterprises' Industrial Chain
Cheng Xiaomin / 110

B III Regional Analysis

- B.11** The Development Report of Catering Industry in Beijing in 2011
Huang Yue / 116
- B.12** The Development Report of Catering Industry in Shanghai in 2011
Luo Lisha / 128
- B.13** The Development Report of Catering Industry in Liaoning in 2011
Shi Yu, Gao Weicuan / 143
- B.14** The Development Report of Catering Industry in Anhui in 2011
Wang Cunfu / 156
- B.15** The Development Report of Catering Industry in Zhejiang in 2011
Wang Shucui, He Yeye / 166
- B.16** The Development Report of Catering Industry in Hubei in 2011
Hong Yong / 174



- B.17** The Development Report of Catering Industry in Hebei in 2011
Liu Yu / 204
- B.18** New Ideas for the Development of Muslim Catering Industry in Xinjiang
China Cuisine Association / 225

BIV Examples of Enterprises

- B.19** Quanjude: The Legend of Beijing Roast Duck
Peng Cheng / 238
- B.20** Youth Restaurant: Catering Food and Culture are Well Combined
Hong Yong / 244
- B.21** Shuyou: the People-oriented Management Concept
Zhang Xionghui / 250
- B.22** Haoxianglai: Run Business in China for 18 years
Haoxianglai Restaurant, Entertainment CO., LTD / 258

BV Special Topic

- B.23** Catering Industry Shoulders the Historical Responsibility of the Intangible Cultural Heritage Protection and Inheritance
China Cuisine Association / 265
- B.24** Cultural and Creative Road Promotes the Development of Catering Industry
China Cuisine Association / 277
- B.25** The Research Review of China's Cuisine Culture Between 2001 and 2011
Wang jin and Yu Ganqian / 286
- B.26** Strengthen the Regulatory Elements and Continue to Improve the Food Safety Regulatory System
Zhou Hui, Yan Rongzhou and Li Kaiming / 300
- B.27** The Analysis Report of China Catering Group-buying
Luo Ying / 309

BVI A Brief Introduction: Western Countries, Hong Kong, Macao and Taiwan

- B.28** The Development Report of American Catering Industry / 321



B.29	The Development Report of English Catering Industry	/ 339
B.30	The Development Report of France Catering Industry	/ 342
B.31	The Development Report of Germany Catering Industry	/ 344
B.32	The Development Report of Netherlands Catering Industry	/ 346
B.33	The Development Report of Japan Catering Industry	/ 348
B.34	The Development Report of Singapore Catering Industry	/ 351
B.35	The Development Report of Hong Kong Catering Industry	/ 355
B.36	The Development Report of Macau's Catering Industry	/ 357
B.37	The Development Report of Taiwan's Catering Industry	/ 359

B VII Appendix

B.38	The Announcement of Enhancing on Catering Food Safety by the Commerce Department	/ 362
B.39	The Guidance on Catering Industry Developing in a Scientific Way During Twelfth Five-Year by the Commerce Department	/ 369
B.40	The Guidance on the Implementation of Catering Service Food Safety Quantified and Classified Supervisory Management	/ 373
B.41	The Announcement of Issuance of the Notice of the Working Arrangements for the Catering Food Safety in 2012	/ 378

总 报 告

General Report



B.1

我国餐饮产业存在的问题与对策建议

——兼论增强我国餐饮产业的文化软实力与资本硬实力

荆林波*

一 我国餐饮产业发展现状^①

随着我国经济的快速发展,人民生活水平显著提高,生活方式发生很大变化,外出就餐成为大多数人日常生活的一部分,因此餐饮业发展非常迅速,成为第三产业中的重要产业,餐饮业收入连续20年以20%左右的速度增长,是国内发展速度最快的产业,2010年全国餐饮业收入达到17648亿元,同比增长18.1%,占社会消费品零售总额的11.24%,从业人员约2200万人,餐饮网点总数达到400多万个^②,在拉动消费、扩大就业和带动相关产业发展等方面发挥着

* 荆林波,中国社会科学院财经院副院长,博士生导师。

① 荆林波、依绍华:《我国餐饮产业存在的问题与对策建议》,内部报告,2012年2月。

② 杨柳:《全面促进餐饮业转型升级 大力推动城市科学发展》,杨柳主编《中国餐饮产业发展报告(2011)》,社会科学文献出版社,2011。