

中国餐饮 20 年文集

图书在版编目 (CIP) 数据

中国餐饮 20 年文集/中国烹饪协会编. —北京: 中国轻工业出版社,
2007. 5

ISBN 978-7-5019-5923-5

I. 中… II. 中… III. 饮食业-中国-文集 IV. F719.3-53

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 043895 号

责任编辑: 白 洁 赵红玉

责任终审: 唐是雯 封面设计: 伍毓泉

版式设计: 伍毓泉 责任监印: 胡 兵

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 印刷厂

经 销: 各地新华书店

版 次: 2007 年 5 月第 1 版第 2 次印刷

开 本: 850 × 1168 1/16 印张: 32. 75

字 数: 850 千字

书 号: ISBN 978-7-5019-5923-5/TS · 3451 定价: 80. 00 元

读者服务部邮购热线电话: 010—65241695 85111729 传真: 85111730

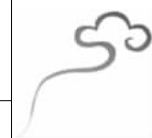
发行电话: 010—85119817 65128898 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

70325K1C102HBW



目 录

C O N T E N T S

中国餐饮业发展 20 年	1
重要论述	
全面建设我国社会主义美食事业 钱学森	15
烹饪——“华味”能不能胜过“洋味” 费孝通	18
努力开创饮食服务工作的新局面 张世尧	20
认清形势 抓住机遇 推动饮食服务业更大发展 何济海	29
积极开拓大众化饮食服务市场 努力推动饮食服务工作再上新台阶 杨树德	38
积极推动“厨房工程”建设 为开拓市场、扩大内需作出新贡献 姜增伟	46
新时期发展形势下的行业协会工作 苏秋成	50
弘扬餐饮文化 推动中国餐饮业快速健康发展 姜增伟	58
发扬中华饮食文化 促进世界餐饮文化的繁荣与丰富 黄 海	61
从战略的角度认识餐饮的重要地位与发展趋向 张世尧	63
中国餐饮市场竞争态势与对策研究 林则普	67
从中西快餐之争看饮食业的发展动力 凌大卫	74
行业发展	
21 世纪的中国烹饪 林则普	81
21 世纪中国烹饪发展战略的冥想 熊四智	88
“十一五”期间加快发展我国餐饮业的对策研究 杨 柳	94
中国餐饮产业发展的主要趋势 荆林波	107
餐饮企业实施名牌战略的切入点 杨铭铎 周 游 周福仁	112
中国餐饮市场的发展趋势及其对策措施 蔡万坤	118
我国餐饮市场现状的成因与发展趋势分析 郑昌江	127
呼唤现代饮食文明 张振楣	136



C O N T E N T S

目 录

中国人的饮食百年大变化 蒋佩孚	139
不断创意发展饮食文化 郭立久 许先	142
建立现代企业制度 深化国有企业改革 姜俊贤	150
中式快餐与产业革命 乔赢	159

行业热点

餐饮业老字号需要七点创新 林则普	167
化解酒水之争 发展和谐餐饮 杨柳	169
中国餐饮连锁经营发展报告 许云飞 马彦华	173
从社会经济发展看现代快餐产生的必然性 杨铭铎	184
绿色餐饮:文明饮食的真谛 朱云龙	191
ISO 9000 标准及其在餐饮服务企业的应用 张兵	194
餐饮企业文化形态分析 李海立	202
餐饮业信息化管理刍议 何宏	205
餐饮企业如何步入信息化高速路 李锡来	210
六道坎拦路民营餐饮企业 李韬	213
餐饮企业诚信建设初探 王喜庆	216
生态餐饮的经营思想及实践探索 侯兵	218
重创、反思、生机——“非典”对餐饮业影响分析 夏连悦	224
菜点与专利保护 郑惠芬 董争	227
粥在中国饮食中的保健意义 范志红	230

业态分析

新思路、新办法解决早餐市场经营问题 凌大卫	237
中国快餐发展形势分析报告 阎宇	241



目 录

C O N T E N T S

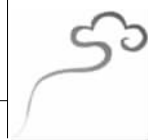
高校餐饮工作的十大特点及十大趋势	龚守相	248
西餐经营的未来方向	万玉梅	268
休闲餐饮 路在何方	徐栖玲 陈秀华	271
高校餐饮如何与社会接轨	陈光新	275
中国快餐业的十大趋势与对策	杨铭铎	280
乡村民俗旅游与农家餐饮业发展之探讨	张 强 刘军萍	284
中国火锅业连锁经营发展分析	陈 实	289
中国清真餐饮业的发展	冯恩援	291
烹饪文化		
迎接第六次产业革命的理论准备	陶文台	297
中国饮食文化的根本之道	王子辉	303
面点:繁荣背后的隐忧	邱庞同	311
关于中国烹饪发展问题的几点看法	赵荣光	314
烹饪学研究为何缺少原创力	白文杰	319
博采众长融一体 独领中菜新潮流——略论“迷宗菜”	胡忠英	322
从战略的高度看科学膳食对人类的贡献	李有恒	325
论考古学与饮食文化史研究	王仁湘	329
民间菜——中国菜之根与源	林则普	336
中式菜肴呼唤变革	王洪宝	339
烹饪产业化的三个环节	黄维兵	342
关于筵席改革的探讨	张渭林	346
饮食美学研究的进展及体系构建	杨铭铎	349
中国素菜浅识	王子辉	353
新时代川菜发展	杜 莉	357
追求无限 美食有极限	张振楣	366



C O N T E N T S

目 录

中国烹饪的制胜法宝 马健鹰	368
让烹饪调味回归自然、超越传统 陈志雄	373
菜品创新的八项注意 史正良	375
培训教育	
对中等职业学校烹饪专业校本课程开发的思考 李 刚	379
以校企合作为先导 探索我国餐旅高等职业教育办学新模式 卢 一	385
烹饪高等教育八大问题 冯玉珠	389
烹饪职业教育路在何方 陈启兵	392
从中西烹饪教学的差异谈起 李锡来	394
烹饪实验教学亟待改革 王荣兰	397
一心向厨 精英型厨师的素质要求 卢永良	400
关注厨师的综合素质 张胜文	403
中等职业学校烹饪教学现状与调查 李世清	407
国际交流	
餐饮企业怎样应对经济全球化与市场竞争 张世尧	415
西方的饮食文化是怎样传入中国的 钱星博	419
中餐走向世界的坦途何在 林则普	422
中国餐饮业的对外开放与发展 杨 柳	425
推进中西餐融合创新的步伐 陈忠明 陈 澄	437
全面理解与积极推进中餐国际化进程 阎 宇	441
管理比产品更重要 王大东	444



目 录

C O N T E N T S

企业实践

传承民族品牌 弘扬老店文化 再创百年辉煌	邢 颖	451
宝钢餐饮的创业历程和战略定位	刘 凯	458
六大创新谋发展 一重创新一重天	吴国强	463
实施品牌战略 促进企业腾飞	李德建	468
武钢快餐创建品牌企业的探索与跨越	冯德和	474
弘扬中华饮食文化 铸造百年餐饮品牌	温祈福	478
小蓝鲸蓝海战略	刘国梁	484
十年巴国	何 农	489
从“林家铺子”到新连锁时代	林 欣	494
后 记		498



“十一五”期间加快发展我国餐饮业的对策研究

杨 柳

改革开放以来，我国餐饮业取得了快速发展。在改革开放初期的 1978 年，全社会餐饮业营业总额仅为 54.8 亿元，从业人员 104.4 万人。在此之后，餐饮业的发展势头极其迅猛：“八五”期间，全社会餐饮业营业额平均增长率达 30.8%；“九五”期间，餐饮业以 19% 的增长速度位列国内消费品市场中各行业的前茅，年均安置就业人员约 160 万人；“十五”期间前三年，餐饮业以年均 15% 的速度增长，接连突破 4000 亿、5000 亿和 6000 亿元大关，在 2003 年遭遇“非典”严重冲击的情况下，达到了 6066 亿元，占社会消费品零售总额的 13.2%；2004 年上半年，餐饮业一路高歌猛进，以同比增长 24.5% 的速度，实现营业收入 3373.7 亿元，占社会消费品零售总额的比例达 13.4%，比上年同期提高 1.1 个百分点，为全年营业总额突破 7000 亿元打下了良好的基础。从这些年来我国餐饮业的发展轨迹来看，其增长幅度不仅高于全国 GDP 的增长速度，而且高于社会消费品零售总额的增长速度，餐饮业的经营领域不断拓宽，行业规模日趋扩大，国民经济贡献率不断提高，社会经济地位更加突出。1991—2003 年中国餐饮业发展概况见图 1。

一、当前我国餐饮业发展的现状及问题

（一）2004 年上半年餐饮市场的主要特点

1. 春节等节假日市场对餐饮业的拉动作用较强

在上半年的 6 个月中，含有元旦、春节等重大节假日的 1 月份，餐饮业实现的营业额为最高，达到 627.0 亿元，同比增长 16.2%，比上半年月平均值 562.3 亿元高出 64.7 亿元，表明元旦、春节等节假日市场对餐饮业的拉动作用明显。

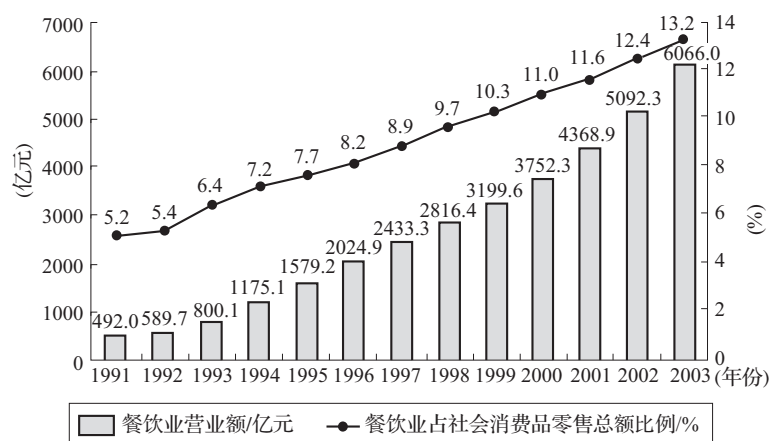


图1 1991—2003年中国餐饮业发展状况

2. 禽流感对餐饮业造成一定影响

在2004年禽流感疫情最为严重的2月份，餐饮业的营业额同比增长仅为14.9%，比上半年的月平均增长率低了近10个百分点；较上年同期18.7%的增长率下降了近4个百分点。此外，受禽流感和经营淡季影响，3、4月份的营业额也比其他月份有所减少。

3. 旅游市场对餐饮业的拉动作用有所减弱

随着“黄金周”旅游市场的逐步成熟和平稳，冲动型消费明显减少，2004年5月份餐饮业营业额为539.3亿元，比上半年月平均值562.3亿元低23亿元。从前几年情况看，2003年的5月份餐饮业营业额424.4亿元，比当年上半年月平均值415.1亿元高出9.3亿元；2001年和2000年5月份餐饮业营业额与当年上半年月平均值相比基本持平。

4. 消费理性化、经营特色化和市场细分化的特点增强

调查反映，餐饮消费在需求能力有所提高的同时，顾客的就餐选择性和多样性的特点明显，更加追求企业的品牌特色、营养健康和环境服务的综合水平，特别是对餐饮企业的经营特色化和差异性的要求不断提高，特色餐饮对消费的吸引力明显增强。餐饮企业的创新能力不断提升，在经营业态、菜品推出、风味设计和文化氛围等方面加大开发力度，市场细分化趋势增强，更加丰富多彩。

5. 集团合并重组的趋势加强，企业改制的步伐加快

2004年以来，全国各地餐饮企业重组改制的步伐加快，北京全聚德集团、新燕莎集团、首旅集团以及东来顺集团合并重组，由国有资本占主导的南京金都饮食服务集团、成都市饮食服务公司等国有企业，也都实现了股份制和股份合作制的改造，国有资本逐步退出。

（二）“十五”期间我国餐饮业发展的背景

餐饮业属于传统服务业，与现代服务业有着很大的区别。现代服务业又称新兴服务业，一般包括金融保险业、信息服务业、旅游业、物流业、房地产及社区服务业等，是现代经济的重要组成部分。现代服务业是在工业化比较发达的阶段产生的，主要依托信息技术和现代化管理理念发展起来的，信息和知识相对密集的服务业，与传统服务业相比，更突出了高科技知识与技术密集的特点。

餐饮业的发展，依附于社会进步、经济发展、社会分工的专业化等多方面的需求。



科学技术特别是信息技术对发展餐饮业有着重要的推动和保障作用。餐饮业必须依靠科学技术特别是信息技术的支撑才能得到长足的发展。此外，科学技术直接推动餐饮业经营模式和管理模式的变化，信息技术也直接推动和影响市场机制和政府监督方式完善的过程。

产业经济理论表明，经济发展到相当程度时，发达的现代服务业可以为发展新技术产业提供创业的氛围，现代服务业的发展可以与现代工业制造业形成互动的机制，所以可持续发展的经济需要发达的现代服务业支撑。特别是对于都市经济的发展，服务业的拉动作用更为凸现。由此看来，餐饮业从传统服务业向现代服务业的过渡，既是其本身发展的必然要求，也是社会潮流的客观要求。

“十五”期间，随着新科技革命浪潮的兴起，知识、技术和信息对经济增长的贡献越来越大，以信息产业为代表的知识型产业，正在成为全世界经济的主要增长点，人类社会正逐步进入知识经济时代，也带动着居民生活水平的显著提高。1996年以来，我国城镇居民家庭恩格尔系数下降速度明显加快，2001年与1996年相比，下降了10.7个百分点，年均下降2.14个百分点。2003年中国居民家庭恩格尔系数，城市为37.1%，农村为45.6%，都比上年降低0.6个百分点。新时期的中国餐饮业，在知识经济和经济全球化的发展过程中大有可为。

1. 餐饮业的重要性日渐显现

经济增长和结构变化之间具有很强的相关性，经济发展过程就是经济结构变革的过程，发达的经济都有很高的服务业就业人口，餐饮业在吸纳社会就业、扩大社会消费、提高生活质量等方面，发挥着极其重要的作用。

2. 餐饮业的国际化趋势是经济全球化的一项新内容

我国完全市场经济地位被世界各国的逐步认可，为国外餐饮业的进入提供了有利条件；同时，高科技的发展与应用为本土餐饮的对外扩张提供了物质前提和技术保证。

3. 餐饮业竞争的信息比较优势日益突出

所谓信息比较优势是指各国或地区在信息的生产、传播、反馈和使用能力上的差异以及一国或地区所获得信息的数量、质量、时效和稀缺程度。在知识经济时代，信息的操纵与控制能力将成为服务业竞争力的决定因素。因此，传统比较优势将逐渐弱化，信息比较优势将成为餐饮业国际竞争力的构成要素。

4. 我国餐饮业已取得显著成效

据推算，我国现有餐饮网点达到400万个，其中个体私营企业380万个，占95%左右；外资合资与国有企业约20万个，占5%左右，企业结构不断调整，行业规模继续扩大。

（三）餐饮行业发展中存在的问题

尽管我国的餐饮业发展取得了显著的成绩，并且已经具备加快发展的巨大潜力和现实条件，但与发达国家乃至部分发展中国家相比，仍存在一些问题，主要表现在以下几个方面：

1. 行业标准体系尚未建立

随着我国加入WTO和经济全球化的步伐不断加快，对我国餐饮行业的产品质量和管理服务能力提出了新的要求。餐饮行业在国外同行业雄厚的资金和先进的管理技术面前，略显不足和老化。面对这样的竞争局面，处在高速发展中的我国餐饮行业急需提升整体的管理技术水平，并通过积极的政策推动和快速的技术改造形成竞争力。当前，通过积极快速地建立我



国餐饮业行业标准体系,有计划地引进国外同行业管理技术标准,建立健全我国的国家标准和行业标准,积极辅助以相关政策立法的支持,稳步地将其推广实施,并及时地追踪补进,是切实的解决方案,更是一条发展的必由之路。

事实上,截至目前,餐饮业已经建立包括正在立项的标准有:《食(饮)具消毒卫生标准》、《饭馆(餐厅)卫生标准》、《一次性可降解餐饮具通用技术条件》、《餐饮业开业的专业条件和技术要求》、《餐饮业计算机管理软件开发设计基本规范》、《全国酒家、酒店分等定级评定标准》、《商业、服务业经营场所传染性疾病预防措施》、《餐饮业职业经理人评定条件》、《餐饮企业连锁经营管理规范》、《全国绿色餐饮企业条件》、《餐饮营养配餐标准》。今后需要重点加强的标准有:(1)基础标准,包括专业术语、分类、编码、通则等;(2)技术标准,包括物料识别技术、产品加工技术、食品安全技术、营销策略、服务技术等;(3)紧缺标准,即亟须制订的标准,包括厨房标准、餐饮标准、市场准入标准、岗位人才标准等;(4)管理标准,包括信息、营销、财务、培训、人力资源、薪酬等。图2显示了中国餐饮业标准体系框架。

2. 企业制度改革有待进一步深化

我国加入WTO以来,经济生活领域里发生了显著的变化,新的环境下如何尽快了解并全面掌握国际市场竞争规则成为中餐企业必须要面对的重要课题。现今,餐饮企业的改革正处于关键时刻,初步建立现代企业制度,培育一批有实力、有活力和有竞争力的优势企业,对发展经济、增加就业、活跃市场具有相当重要的意义。面对企业的实际情况,政府要分析不同的企业特点,积极扶持、合理引导,帮助企业做大做强,对广大非公有制企业,政府部门要以大力发展和积极引导为主;对部分公有制餐饮企业,重点在于完善公司法人治理结构,实现投资主体的多元化,使股份制成为公有制的主要实现形式,在全行业中间倡导多元化、多样化的经营特色,形成餐饮行业全面繁荣、快速发展的大好局面。

3. 餐饮业的科技水平不高,劳动生产率较低

中国餐饮业向来以经验型操作为主导,在烹调过程中个人的随意性较大,科学化水平偏低,规模经济的欠缺和产业结构的原始,制约着中国烹饪的发展和中餐企业的进步。2000年,美国、日本、欧盟的服务业,从业人员人均生产率是6万美元以上,我国仅为2000美元左右。具体到餐饮业,人均生产率更低。因此,中餐在兼顾好卫生、口味、营养等这些传统菜肴指标的同时,要在制作工艺和制作效率等方面不断进行科学革新。

餐饮企业要紧紧把握现代餐饮的发展特点,深入挖掘烹饪科技的生产驱动力,努力提升餐饮行业的科技水平,实现企业化管理、智能化控制、规范化流程、标准化出品、工业化生产和产业化发展的全新面貌转变,全面建设餐饮业的现代化。

4. 地区发展不平衡,城乡发展水平存在明显差异

餐饮业发展的城乡和地区差别大,体现在餐饮市场的繁荣程度上差别大、餐饮经济的发展水平有悬殊、服务资源的分布不均衡和服务水平的差异明显等方面。

2003年的全国餐饮百强企业,从地区分布看,百家企业分布在全国23个省市,东部和沿海地区有56家,西部地区有30家,比去年增加了7家,增速快于中部。在2003年度百强企业中,北京和上海企业数量最多,都是16家。上海16家企业营业额为157.39亿元(含百胜集团),占百强营业额的29.8%;北京16家企业营业额为104.34亿元(含北京麦当劳),占百强营业额的14%;内蒙古6家企业营业额64.26亿元,占百强营业额的12.2%;四川6家企业营业额17.29亿元,占百强企业营业额的3.3%。

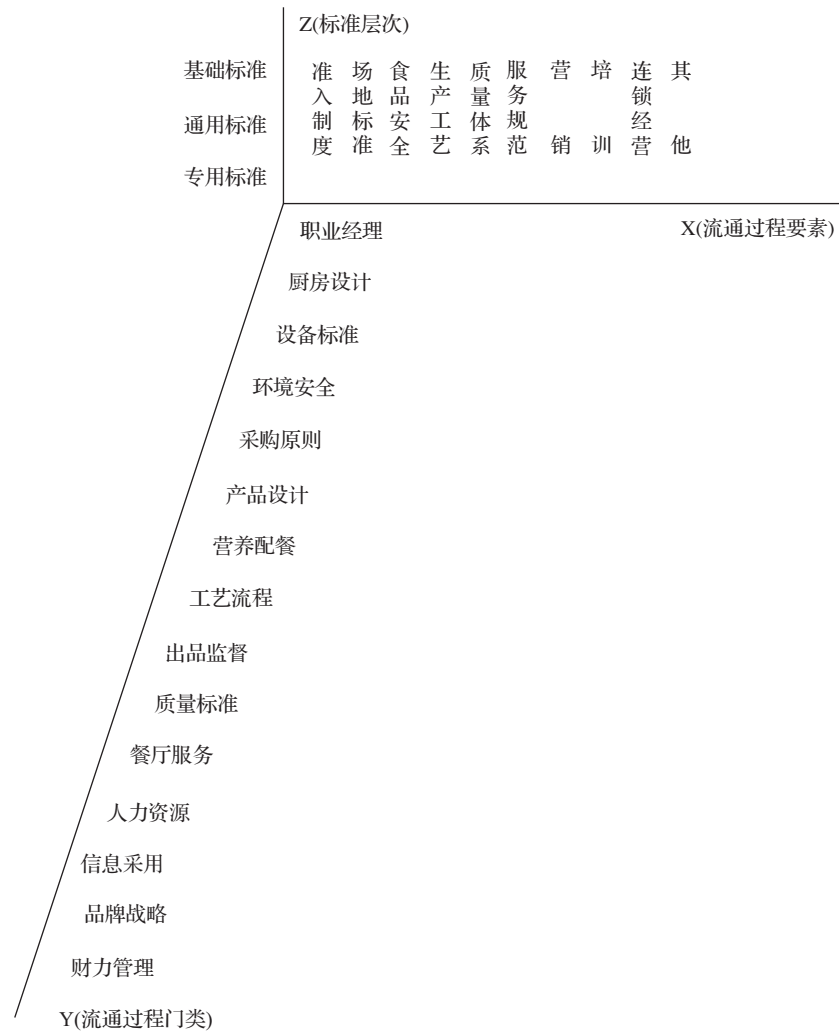


图2 中国餐饮业标准体系框架图

5. 从业人员素质参差不齐，产业竞争力不强

发展餐饮业，提高从业人员的素质是关键，没有高素质的从业人员就不可能有中国餐饮业的实力提高。目前，餐饮业从业人员的素质参差不齐，餐饮业的经营方式还比较落后，服务效率和附加值都不高，因此，全面提高从业人员的素质，对促进我国餐饮业的发展至关重要。此外，现代餐饮业欲实现脱胎换骨的转变，就要运用现代经营方式和服务技术，对传统的服务模式进行充分的改革改造，以连锁经营、品牌培育和技术创新为核心，培育一批跨区域的全国性的餐饮连锁企业。确保这批企业能够适应市场需要、符合发展潮流、有连锁发展潜力，具有自主知识产权、主业突出、竞争能力强、管理规范、经营得法、品牌知名度高，在生产管理环节、营销管理环节及服务管理环节上，建立一整套技术标准、操作规程，规范程序。

6. 行业的保障措施不到位

目前，政府对餐饮业发展的行业保障措施还不完备，具体操作也不够规范，以全国餐饮业的税费收取情况为例，就存在这样的情况：



在餐饮业的税率方面：（1）地区差异大。以营业税为例，北京为3%，温州5%，上海为5.5%，辽宁、吉林为8%，黑龙江为9%以上。地区税率的巨大差距影响餐饮业的投资动向。（2）发票成本高。新疆企业反映，现在有奖发票普及，消费者索要发票的热情也很高，但是一本面值1元、总额50元的发票，成本达5.6元，与手写发票（每一本成本费为2元）相比较，差别很大，企业不堪重负。

在餐饮业的收费方面：（1）收费不尽合理。辽宁某大学食堂在接受“爱委会”检查时发现有老鼠粪，以500元/粒罚款，企业无法承受。（2）自来水价格较高。北京市餐饮业使用的自来水价格为4.60元/立方米，高出居民生活用水1.8元/立方米，高出工商业用水0.5元/立方米。（3）有重复收费现象。北京市餐饮业的污水处理费1.50元/立方米，高出居民生活用水0.6元/立方米，但是与全国其他大多数地区一样，环保部门又收取专门的排污费用，加重了企业的额外负担。

在谈到服务业发展滞后的原因时，国家发改委官员认为七大背景是服务业发展滞后的原因：（1）由国际分工造成的国际背景，全球化的分工体系没给中国发展服务业的空间；（2）增长模式造成的宏观背景——投资循环模式不得不压缩公共服务支出；（3）政府职能造成公共服务发展滞后的政府背景；（4）管理模式造成的体制背景——国家高度垄断、社会事业改革滞后；（5）城镇化程度造成的需求背景；（6）经济政策造成的服务业发展滞后的机制背景；（7）思想认识造成的思想背景。其中确实有些原因也是我国餐饮业正在遭遇的难题。

二、“十一五”期间发展餐饮业的重要战略意义

餐饮业是传统服务业的重要组成部分，是经济持续发展的主要增长点，是缓解就业压力的主渠道，是增强国际竞争力的战略举措，是全面建设小康社会的必由之路。因此，“十一五”期间加快发展餐饮业具有重大的战略意义。

（一）发展餐饮业有利于转变经济增长方式

当前粗放型经济增长方式造成煤、电、油、运输相当紧张，高耗能产业比重过大使经济发展过于依赖资源和能源的消耗。能源、原材料、水、土地等自然资源是人类赖以生存和发展的基础，是经济社会可持续发展的重要物质保障。我国人均资源占有量少，耕地、淡水、森林、石油和天然气等资源的人均占有量分别只有世界平均水平的1/3、1/4、1/5、1/10和1/22，铁、铜、铝等重要矿产的国内保障程度低，资源供给不足已经成为经济社会发展和全面建设小康及实现现代化的主要制约因素。大力发展餐饮业，可以适度改变单纯靠增加投入，以消耗资源、污染环境为代价的粗放式增长方式，实现经济社会全面、协调、可持续发展。

（二）发展餐饮业是建设小康社会的重要一环

餐饮业发展的直接结果是，将烦琐的家务劳动转化为社会劳动，使人们从厨房中解脱出来，有更多的时间和精力从事其他活动，并带动文化娱乐消费。人们在闲暇时间可以参加各种学习和培训，以增强竞争能力，适应现代社会的要求，或者从事各种自己喜欢的业余活动，增加生活情趣。另一方面，人们不但将饮食作为满足生存的基本需要，更将在外餐饮消费作为一种享受，深入挖掘饮食文化，全面提高人民生活品质。按照全面建设小康社会的要求，我国社会将由温饱型走向享乐型，人民生活质量和水平将大幅度改善和提高，我国餐饮行业面临巨大的发展空间和潜力。从西方发达国家情况看，我国餐饮业的发展目前还处于较低水平，我国居民平均每天花在厨房的时间为2小时，而美国等发达国家约为半小时，因此，发展餐饮业是实现全面建设小康社会和现代化奋斗目标中的重要一环。



（三）发展餐饮业有利于扩大社会就业

餐饮业作为劳动密集型产业，兼有商品消费和服务消费的双重特性，吸纳就业的能力较强，而其特殊性质决定了大多数餐饮企业仍以简单手工操作为主，并对从业人员的技术水平和文化素质要求较低，因而成为安置下岗再就业职工的重要渠道之一。“九五”期间，全社会餐饮业营业额平均增长率达 19.5%，平均每年创造 160 万个就业岗位，这些岗位从餐饮业的原料生产基地、辅料生产基地到遍布大街小巷的各类餐饮网点。

尽管如此，餐饮业吸纳就业的潜力依然很大。随着社会对餐饮业的需求越来越大，餐饮企业数量将不断增加；另一方面，如果深入整合现有岗位资源、餐饮企业适应需求开辟新的服务项目，增加各类培训机构，培养更多从事餐饮行业人才，将会产生连环效应，在安置就业方面发挥更大作用。

（四）发展餐饮业可以推动国民经济发展

餐饮业是为消费者提供一日三餐基本生活服务的服务行业，是涉及人们每天基本生活的经营性消费行业。在过去的 20 多年里，餐饮业一直以高于国内生产总值的速度增长，即使在 1998 年商品市场销售疲软的环境下，全国餐饮业营业总额仍达到 2783 亿元，比上年增长 15.7%。而且发达国家餐饮业的发展过程也证明了这一点，美国在 20 世纪 80 年代中期以前的 20 年里，经济增长率仅为 2.5%，但其餐饮业增长率却为 13%。能源危机后，餐饮业仍持续景气，营业额仍属空前。日本的餐饮业在 20 世纪 90 年代的 10 年中持续以 10% 以上的速度增长，是惟一高速成长的产业。

（五）发展餐饮业有助于扩大内需，拉动市场潜在消费

餐饮业是扩大内需的重要支柱之一，是休闲消费和旅游消费的重要组成部分。根据过去 20 多年餐饮业发展的速度和经验判断，餐饮行业已成为国内消费需求市场中增长速度最快的行业之一，成为拉动内需的重要手段之一。

另一方面，我国餐饮业现阶段的发展水平还有很大的提升空间，按照 2002 年全国餐饮业收入 5000 亿元计算，我国人均年餐饮消费额只有 400 元人民币，约合 48 美元，而美国 1999 年的餐饮业营业额就达到了 3540 亿美元，美国人均年餐饮消费是 1000 美元，因此餐饮业将面临更大的发展机遇。

（六）发展餐饮业可以带动相关产业发展

餐饮业是“大食品产业——食业”的一部分，产业关联度高，与农业、食品工业的关系极为密切，能够有效带动种植业、畜牧养殖业、装饰装修业、加工业和商业的发展，并促进烹饪工业化等产业链的发展，催生出一批新兴产业，加快餐饮一体化进程，发挥更大的关联带动作用。

餐饮业的具体关联行业包括：（1）农业及农产品加工业。这里所说的农业及农产品加工业包括蔬菜、水果、粮食、鱼类，以及面包、方便面、火腿肠等食品，直接带动农业生产，加快农业产业化进程，并提高农民收入。（2）家政服务业。随着人们时间观念的加强，对炒菜、送菜乃至净菜等一系列家政服务行业的需求越来越大，从而催生了家政服务业。（3）方便餐具加工工业。随着人们在外就餐的比例不断提高，方便餐具的消费需求亦不断增大。各类饮食连锁店和快餐店的大量出现，带动了方便餐具的消费需求，促进了方便餐具加工工业的发展。（4）送餐、外卖、成品、半成品与方便菜品等餐饮食品加工配送发展迅速，市场普及率提高，受到社会的普遍欢迎。



三、“十一五”期间我国餐饮业的变化预测

“十一五”期间是我国烹饪事业和餐饮行业全面振兴和实施跨越式发展的五年，商务部在《流通业改革发展纲要》中明确，2010年批发零售贸易和餐饮业对GDP的贡献率将达到9%。党的十六届三中全会以来，坚持以人为本和全面、协调、可持续发展的科学发展观，已成为全面建设小康社会进程中的主旋律，餐饮行业将在这一背景下，发生重大变化。

（一）饮食消费更趋文明

“坚持社会主义物质文明、政治文明和精神文明协调发展”，是党的十六届三中全会提出的科学发展观。当前，针对我国国民经济发展中出现的某些过热现象，中央强调扩大内需必须重点扩大消费的需求。为此，餐饮企业要进一步开拓和繁荣城乡餐饮市场，积极引导消费、刺激消费，为国民经济的持续快速健康发展发挥应有的作用。开拓和繁荣餐饮市场，必须强化环境保护和营养健康意识，走可持续发展之路，本着对消费者负责、对自然环境和社会环境负责的态度，重点加强对餐饮食品的卫生、安全和营养水准的监督与指导，倡导科学、文明、健康的饮食风尚，促进人民生活质量的不断提高。

（二）行业的现代化将不断推进

我们认为，以餐饮业现在发展达到的高度为基础，未来一段时间内餐饮业还将持续快速发展，这也是行业现代化稳步推进的重要时期，必须在以下几方面做好努力：（1）生产工业化，即厨房工业化，就是提高厨房的机械化程度，力争每一种菜点都有严格的操作规程、工艺条件和统一的质量标准；（2）服务规范化，首先表现在提高供餐的快捷程度，并有一定的时间指标可以量化比较，再者就是在产品制作上依靠工业化生产确保时间精确，在销售服务上有一整套标准的操作、严谨的程序，并需要对语言规范进行要求，突出细节，周到服务；（3）管理科学化就是突破餐饮企业传统管理上的不足，实现机构设置的科学化、人员组织的科学化、劳动管理的科学化、绩效考核的科学化、薪资分配的科学化以及分析决策的科学化等；（4）经营连锁化是餐饮企业加快扩张步伐的有效之举，特别是对于餐饮品牌企业更重要，通过连锁，可以降低企业的运营成本、提升企业的品牌形象，进而弘扬饮食文化，强化企业的国际竞争力。

（三）企业改革进一步深化

当前，餐饮企业的改革正处于关键时刻。建立现代企业制度，培育一批有实力、有活力和有竞争力的餐饮企业，对发展经济、促进消费、活跃市场、增加就业都具有重要意义。目前我国餐饮业虽已初步形成了多种经济成分并存的格局，但各级政府部门、主管单位和研究学术领域还应深入分析和科学把握当前的发展环境和发展前景，对深化餐饮企业改革提出更切实可行的指导意见。对非公有制企业，要以大力发展和积极引导为主。对公有制企业，包括一些“老字号”企业，要引导其实现投资主体的多元化，使股份制成为公有制的主要实现形式。要继续提倡大众化经营为主、大中小经营规模并重，大力推行连锁经营，倡导多样化的经营特色和品牌战略，要引导餐饮企业从沿海向内地，从发达地区向不够发达的地区发展，从大城市向中小城市、向小城镇和广大农村发展。要不断扩大餐饮业的营业额在社会消费品零售总额中的比重，努力形成餐饮业全面、快速、健康发展的新局面。

（四）从业人员综合素质继续提高

餐饮业从业人员特别是广大厨师对饮食文化和餐饮专业理论的研究需要积极组织引导，



大力提高职工队伍的科学文化和专业知识水平。要进一步加强人才培养，注重培训内容和形式的多样性。要加强与烹饪院校、培训机构以及协会培训基地的合作，进一步办好中餐、西餐、企业管理等不同内容的培训。今后，餐饮业的自学高考工作将不断推向纵深发展，并在行业内全面推行餐饮业职业经理人的培训和认证制度，从而全方位推动餐饮从业人员综合素质的提升。

（五）对外交流与合作进一步加强

未来五年，餐饮行业对外交流与合作的方式会在现有基础上进一步向多样化转变，对外交流和合作的程度将不断深化，参加国际性烹饪餐饮的专业会议和各种比赛、展览、考察、研讨等交流合作活动将日益增多，中华饮食文化和中国餐饮业在国际上的影响不断扩大。同时，需要进一步吸收世界上先进的烹饪科学知识和企业营销理念与营销方式，不断提高中餐的质量和企业管理水平，拉近与世界餐饮业中先进领域的距离，促进中国烹饪的发展和餐饮市场的繁荣。

（六）行业中介组织的作用更加突出

《中共中央关于完善社会主义市场经济体制若干问题的决定》中明确提出，要“积极发展独立公正、规范运作的专业化市场中介服务机构，按市场化原则规范和发展各类行业协会、商会等自律性组织。完善行政执法、行业自律、舆论监督、群众参与相结合的市场监管体系”。今后，以企业发展需要为基点，以“服务、自律、协调”为职能，以“决策民主、机制科学、协调有效、服务有力”为目标，以“服务立会、服务办会、服务兴会”为宗旨的行业中介组织，将更多地担当起政府赋予的责任，建立符合餐饮行业发展的良性互动机制，建立起适应经济社会发展、市场化运作、规范化管理的行业协会体系，为行业和企业的发展创造公平的环境。

四、发展餐饮业中需要注意的问题

党的“十六大”提出了“加快发展现代服务业，提高服务业在国民经济中的比重”的战略目标，这为地方从战略和全局的高度认识服务业的重要性，采取切实可行的措施，放宽市场准入，优化市场环境，加快服务业发展，提高其在国民经济中的比重，实现经济社会全面、协调、可持续发展奠定了重要的基础。

（一）继续提高认识，积极扶持餐饮业的发展

餐饮业是改革开放最早、市场化程度最高的行业，餐饮业的发展与地方经济的发展水平密切相关，也与各级政府的重视程度有很大关联。各级地方要进一步解放思想、更新观念，正确看待发展区域经济和餐饮业的关系，真正把餐饮业作为朝阳产业对待，充分认识新阶段、新形势下餐饮业发展的地位和作用。要把大力发展餐饮业放在更为优先的地位，在提高餐饮业服务质量的同时，继续拓宽投资渠道，加大引导社会资金对餐饮业的投入，增强餐饮业吸纳就业和再就业能力，努力使餐饮业结构不断改善，产业素质和竞争力不断提升，增加值占 GDP 比重不断提高。现在，北京、天津、上海、吉林、四川、山东、安徽、重庆、广州、青岛、厦门等省市都把发展餐饮业作为政府重要工程项目，主要省市领导亲自抓，为餐饮业的发展创造了良好的条件。吉林省政府主要领导亲自倡导建立“吉菜”，“一把手”挂牌抓菜系；四川省提出要“川菜产业化”，全省上下围绕这一方针积极行动；重庆市政府下发《关于加快我市餐饮业发展的通知》，明确加快餐饮业发展的指导思想和发展目标；北京也全面铺开“早餐工程”和开始有关进一步发展餐饮“老字号”的



问题研究，等等。

（二）必须引导餐饮业加快创新步伐

我国餐饮业创新的任务很重，手工化生产、低水平重复、经验型管理为主的餐饮业，受到为生产服务的信息、科技等因素的制约，工业化水平很低，因此，各级政府必须引导餐饮业利用现代信息技术和科技动力，加大创新的力度，为市场提供更多、更丰富的服务产品，为扩大内需创造条件。

（三）必须为服务业的健康发展创造良好的社会环境

市场体系的完善与规范，是餐饮业健康发展的基础和前提，而餐饮业的发展程度本身又是衡量一个地区市场化程度和经济水平的重要标志。目前我国餐饮市场存在着规范性薄弱，市场的秩序、信誉、安全等问题突出，老字号、名字号被随意“克隆”仿冒等现象，以及虚假宣传、价格欺诈和恶性竞争等行为，各级政府主管部门有必要对现有的政策进行重新整顿，对涉及餐饮业的执法行为进行规范，消除阻碍餐饮业发展的体制障碍，完善推动餐饮业健康发展的环境，加快开放、改革和促进竞争，为服务业的健康发展创造良好的社会环境。

（四）要高度重视餐饮业对未来的影响

餐饮业的触及面很广泛，餐饮业的内部结构以及和其他商业行业之间的结构性调整，不仅关系到餐饮业本身的发展，也关系到国民经济协调发展，有利于促进家务劳动社会化，有利于人民生活水准的提高。

（五）发展餐饮业仍需理性

要有应对市场风云变化的准备，要注意观察各种经济热点和冷点的动向，做好投资供给与市场需求的平衡，要着眼于消费的走势，坚决防止过热、过急，盲目发展。微观上要注意考察消费需求的变化，开展符合大众心理的餐饮业务，万万不可盲目闯入市场，更不可缺乏诚信、扰乱市场。事实证明，缺乏品牌和缺乏经营理念的企业生意清淡、维持艰难，管理不善的餐馆正逐渐被淘汰出局。同时，激烈的竞争也造就了一批优秀的餐饮企业，名扬海内外，总结这些成功的餐饮企业如何适应市场，如何拓宽成功之路，是一项很有价值的工作。

餐饮业的发展水平是经济社会繁荣富强的标志，经济社会的发展也会促进服务业的兴旺发达，而转变观念、规范行业、促进竞争、深化改革、扩大开放和适当扶持等，是促进餐饮业持续快速健康发展的必要条件。这是需要各级政府关注和重视的问题。

五、“十一五”期间加快餐饮业发展的对策思路

“十一五”期间，落实科学的发展观，转变经济增长方式，加快餐饮业的发展，应该从以下几方面做好工作。

（一）深化改革，推进餐饮产业化

在经济活动的过程中，各产业之间存在着广泛的、复杂的和密切的产业联系。一般来说，各产业都需要其他产业为自己提供多种产出，以作为自己的要素供给，同时又把自己的产出提供给其他产业进行消费，满足其他相关产业的要素需求或最终消费要求。正是由于这种错综复杂的供给与需求的关系，各产业才得以在经济活动过程中生存和发展。反之，若某一产业没有其他产业为之提供各种要素的供给，或其产出不能满足其他产业的消费需求，显然该产业是不能长期存在下去的，是没有持久生命力的。餐饮业作为现代经济中一个重要的产业，