

# **中国餐饮行业发展报告**

## **2017**

商务部服务贸易和商贸服务业司

2017年8月

# 目 录

前 言 .....	1
一、典型企业统计分析 .....	1
(一) 餐饮业营业收入稳步增长 .....	2
(二) 餐饮业态提档升级 .....	3
1、中小型餐饮企业稳居主导地位 .....	3
2、团餐渐成消费新趋势 .....	3
3、特色餐饮成为新增长点 .....	3
4、企业盈利能力显著增强 .....	4
(三) 管理更趋现代化科学化 .....	4
1、标准化产业化不断提升 .....	4
2、“互联网+餐饮”蓬勃发展 .....	5
(四) 国民经济贡献度日益提高 .....	5
二、餐饮业发展基本情况 .....	6
(一) 利好政策持续优化发展环境 .....	6
(二) 各地利用优势发展餐饮市场 .....	6
(三) 资本市场成绩斐然 .....	8
(四) 饮食文化交流取得重大进展 .....	9
三、存在问题及原因 .....	9
(一) 部分区域供给不足 .....	9
(二) 经营成本依然高涨 .....	10
(三) 人才培养成为突出短板 .....	10
四、餐饮业发展趋势预测 .....	10
(一) 餐饮业质量安全不断提升 .....	10

(二) 餐饮品牌化水平不断提高 .....	11
(三) 餐饮智能化蓬勃发展 .....	11
(四) 标准体系不断健全 .....	11
<b>五、餐饮业发展政策建议 .....</b>	<b>12</b>
(一) 加大政策支持力度 .....	12
(二) 优化餐饮税费负担 .....	12
(三) 支持企业转型升级 .....	12
(四) 完善教育培训体系 .....	13
(五) 充分发挥协会作用 .....	13

## 前 言

本报告主要依据 2016 年商务部商贸服务典型企业统计数据进行测算, 鉴于典型企业统计方法的局限性, 考虑到行业非法人经营单位、从业人员的流动性和不宜统计等因素, 相关统计数据可能存在偏差。本报告由中国烹饪协会起草, 力求准确反映 2016 年餐饮业发展现状、存在问题, 并结合行业发展趋势, 提出相关政策建议。

## 一、典型企业统计分析

### (一) 餐饮业营业收入稳步增长

“十三五”伊始，国民经济进入增速换挡、动能转换、结构优化的新常态，餐饮业保持稳定发展。根据国家统计局统计，2016年，全国餐饮收入 35799 亿元，同比增长 10.8%，如图 1 所示。其中，限额以上单位餐饮收入 9213 亿元，同比增长 6.0%。餐饮业收入占社会消费品零售总额的 10.8%，比重持续回升。

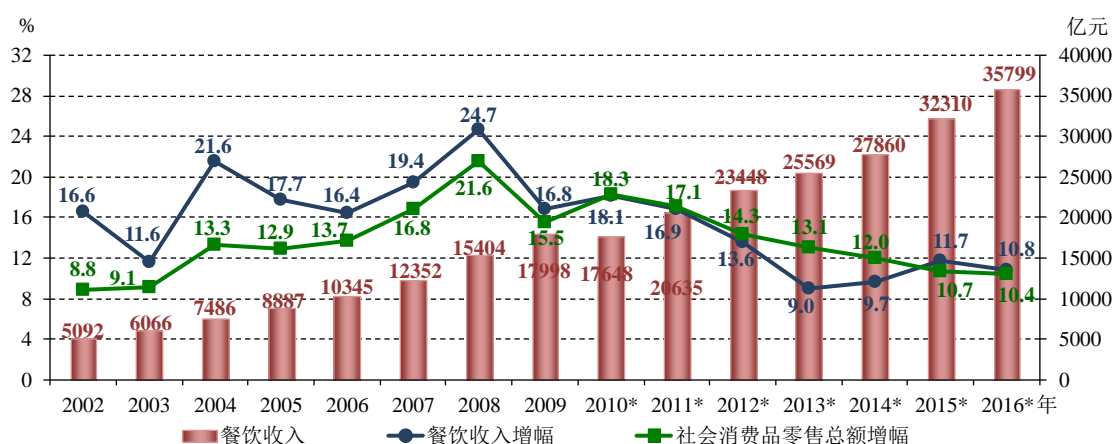


图 1 中国餐饮业和社会消费品零售总额发展状况 (2002—2016 年)

数据来源：根据国家统计局发布的各年度国民经济和社会发展统计公报整理制作。

\*注：2010 年起，国家统计局将餐饮业统计口径调整为餐饮收入，之前为住宿餐饮业零售额。

根据商务部商贸服务典型企业统计，2016 年，全社会提供正餐、快餐、饮料及冷饮、其他餐饮服务的餐饮业经营单位为 365.5 万个，从业人数为 1846.0 万人，比上年增加 5.7%，见表 1 所示。总的来看，餐饮业发展处于合理、平稳发展阶段。

表 1 2016 年餐饮业基本情况统计表

项 目	2016 年	比上年增长
企业数量	365.5 万个	-8.2%
从业人数	1846.0 万人	5.7%
营业收入	35798.6 亿元	10.8%

数据来源：根据商务部商贸服务典型企业统计数据测算。

## （二）餐饮业态提档升级

### 1、中小型餐饮企业稳居主导地位

作为市场化程度较高的行业，餐饮产业集中度并不高。2016年，餐饮百强企业营业收入仅占全国餐饮收入的6.1%，比重较上年略微下跌0.7个百分点，说明各地极具特色的中小型餐饮深受消费者喜爱，发展活力长盛不衰。

### 2、团餐渐成消费新趋势

2016年，正餐营业收入占到餐饮总收入的72.0%，快餐占20.8%，其他餐饮占14.6%，饮料及冷饮的营业收入比重为2.7%，如图2所示。近年来，团餐发展愈加迅速，医疗、学校、机关单位、铁路、航空等供餐市场潜力较大。2016年，团餐百强企业总营业收入仅占餐饮总收入的1.7%，但是营收增速却达到了30%以上。

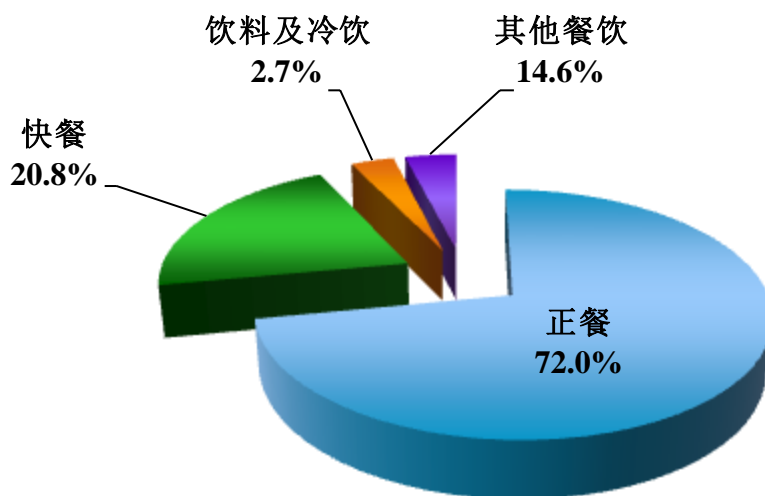


图2 2016年餐饮各业态营业收入比重

### 3、特色餐饮成为新增长点

餐饮业坚持满足以大众化餐饮为主体的消费需求，大众化餐饮表现出旺盛的生命力，高端餐饮也放低身段，整个餐饮市场蓬勃发展。

“小而精、小而美”充满发展活力，特色餐饮、休闲餐饮、农家乐、度假旅游等都成为新兴的发展增长点，在方便群众生活、丰富活跃市场、传承部分手工技艺和烹饪文化等方面起到积极作用，已成为餐饮市场的必要补充形态。多种主题文化、多种消费体验相结合共同发展，餐饮文化特色突出。

#### 4、企业盈利能力显著增强

为了能够经受住市场长期检验，在激烈市场竞争中保持固有优势并不断取得突破，餐饮企业推动变革逐渐升级，并向纵深、精细化方向发展。2016年，餐饮百强企业不断提高产品和服务质量，提升企业科学管理水平，在宣传推广、人力资源管理、产品研发等方面的投入都大幅增加，保持着创新发展势头与活力，盈利能力不断增强。2016年，餐饮百强企业净利润同比增长 28.8%，平均净利润率 4.7%，同比上升 0.7 个百分点。

表 2 2016 年餐饮百强企业成本费用情况

成本费用	同比增长率 (%)	费用同比增幅高于营业收入增幅的百分点	费用占营收的比重比上年变动百分点
营业成本	9.6	2.2	-0.3
人工费用	13.4	6.0	0.1
房租费用	8.1	0.7	-0.2
水电燃料费用	6.4	-1.0	-0.1
广告宣传费用	17.9	10.5	0
管理费用	4.4	-3.0	-0.3
其中：人员培训费用	10.5	3.1	0
研发投入费用	18.9	11.5	0

数据来源：中国烹饪协会《2016 年度中国餐饮百强企业和餐饮五百强门店分析报告》。

### (三) 管理更趋现代化科学化

#### 1、标准化产业化水平不断提升

为解决中餐难以实现标准化、产业化发展的困境，餐饮企业纷纷

建立中央厨房和配送中心，既保证产品品质、食品安全和口味稳定性，还增强了生产加工、物流配送能力，有效控制成本。当前，经过产能重新评估、优质资源重组，逐渐推广委托加工配送等模式，而且还采取多媒体数据采集及产品溯源信息化管理，加强对加工配送进行全程监控，进一步提高生产效率。

### 2、“互联网+餐饮”蓬勃发展

餐饮业是受互联网渗透较早且影响较深的行业，两者融合的步伐不断加快。一方面，餐饮企业将互联网先进的技术、理念、思维、方式等引入进来，更加重视技术投入，加快信息化建设，挖掘互联网对传统餐饮企业在营销、运营管理等各个方面的作用，使互联网技术真正成为自身加快转型的助推器。据调查统计，2016年餐饮O2O市场规模为2092.4亿元，同比增长29.5%，占到餐饮业总体规模的5.8%，餐饮百强企业网络销售收入更是猛涨122%。互联网平台饿了么2016年入驻餐饮企业达到130万家，日均订单量达750万单。另一方面，基于餐饮业的庞大市场和强大生命力，互联网企业也积极主动地从为餐饮企业提高效益、解决信息化难度出发，通过持续的技术创新，为餐饮企业提供更有效的解决方案。

### （四）国民经济贡献度日益提高

目前，餐饮业规模逐年增长，在吸纳就业、带动农业发展、增加税收等方面都发挥了重要作用，对经济增长和社会发展做出了突出的贡献。2016年，全国餐饮业营业收入比增长10.8%，占社会消费品零售总额的10.8%，餐饮市场对整个消费市场增长贡献率达到11.1%，拉动消费市场增长1.2%。



## 二、餐饮业发展基本情况

### （一）利好政策持续优化发展环境

在推进供给侧结构性改革的战略部署下，2016年，政府部门不断出台利好政策，改善行业发展政策环境，切实保障餐饮业科学可持续发展向前发展。3月，商务部发布《关于推动餐饮业转型发展的指导意见》，肯定了近年来餐饮业顺应经济发展新常态，主动调整、积极转型，大众化发展取得的长足发展，同时也指出将进一步优化餐饮业发展环境，切实减轻餐饮企业负担，推动餐饮业加快转型发展。随后，国家发改委、中国人民银行印发了《关于完善银行卡刷卡手续费定价机制的通知》，2016年9月6日起按照市场化方向完善银行卡刷卡手续费定价机制，总体上较大幅度下调收费水平，进一步降低商户经营成本，而餐饮业成为其中最大的受益者之一。

2016年5月1日起，“营改增”试点全面推开，餐饮业作为生活服务业的重要组成部分也纳入试点范围。目前，大多数餐饮企业已切实感受到“营改增”所带来的减轻税收负担的利好，并逐步形成一个环环相扣的产业链，推动餐饮业科学规范发展。根据国家税务总局调查，“营改增”实施后，2016年5~11月，全国餐饮业实现减税89.5亿元，税负下降50.7%。而且，2016年12月财政部、国家税务总局发布《关于明确金融 房地产开发 教育辅助服务等增值税政策的通知》（财税[2016]140号）明确规定：提供餐饮服务的纳税人销售的外卖食品，按照“餐饮服务”缴纳增值税，即餐饮外卖统一按照6%增值税税率征收，进一步降低了餐饮业税负水平。

### （二）各地利用优势发展餐饮市场

东部地区凭借其区位和经济优势，餐饮总规模遥遥领先，除了江

苏省和浙江省之外，其他大部分东部省区餐饮市场发展速度都有所减缓，2016年平均增速不到10%。

中部地区大部分省区餐饮市场增速仍以较高的幅度继续上涨，2016年平均增速达13.0%。山西省把餐饮行业作为新的经济增长点，提出了一百万就业群体的“黑转白”，并取得了一定的成效。2016年，山西省餐饮收入576亿元，同比增长6.9%，增速比上年同期提升1.9个百分点。

西部地区则具备亮眼的战略优势，“一带一路”等国家发展战略以及地方激励政策为当地餐饮服务业注入了新活力、新动力，2016年平均增速达11.8%。陕西省餐饮企业抱团走出省外，在山西临汾建立了一条陕西特色美食商业街区“陕西村”。云南省一直致力于弘扬当地民族餐饮文化、推动滇菜品牌走向全国，餐饮业转型升级过程中大众化消费旺盛，特色小吃、时尚休闲餐饮蓬勃发展。云南省政府发布的《“舌尖上的云南”行动计划》指出，力争在五年内，全省餐饮业总收入达2000亿元以上，并以餐饮产业培育为核心，滇菜发展为重点，形成“以滇菜拉动高原农业”聚合发展效应，带动全省餐饮、食品、旅游、民俗等产业全面发展。2016年，成都市政府公布了《关于进一步加快成都市川菜产业发展的实施意见》，实行诸多扶持奖励政策，有利于振兴川菜、弘扬成都丰富的美食文化，争取到2020年，成都市餐饮零售额突破1000亿元大关。

## 中国餐饮行业发展报告 2017

表 3 2016 年主要省区餐饮市场发展状况

地区		餐饮收入 (亿元)	同比增速	增速比上年同期 变动百分点	统计口径
东部	北京市	918.2	4.0%	0.7	
	上海市	1072.4	4.7%	-2.6	含住宿
	天津市	829.7	10.8%	-1.3	含住宿
	江苏省	2808.0	14.0%	3.5	含住宿
	山东省	3244.0	13.7%	0.6	
	浙江省	2248	13.1%	3.3	
	海南省	248.0	10.9%	-1.1	
	广东省	3496.6	9.2%	-1.5	
	福建省	1221.1	9.1%	-0.9	
	辽宁省	1615.7	7.7%	-2.1	
中部	江西省	743.2	16.8%	5.9	
	吉林省	884.9	14.9%	3.5	
	湖南省	1646.1	14.1%	0.1	
	湖北省	1404.1	13.0%	-0.9	1-11 月
	河南省	2434.3	12.5%	-1.2	
	安徽省	1086.1	12.4%	0.3	
	山西省	576.0	6.9%	1.9	
西部	重庆市	1027.0	14.5%	1.1	
	四川省	2214	13.2%	0.9	
	云南省	836.5	12.6%	1.7	
	陕西省	755.7	12.2%	-3.5	
	宁夏	133.8	12.1%	-7.0	
	新疆	366.7	11.2%	0	
	广西	668.3	11.3%	1.3	
	内蒙古	1027.3	10.6%	-0.2	
	贵州省	318.2	10.6%	-2.2	
	青海省	62.0	9.9%	0.7	
	甘肃	505.2	9.8%	-1.1	

注：除 4 个直辖市外，其他省区是按照餐饮收入同比增速高低排序。  
数据来源：根据各省市统计局发布数据整理制作。©中国烹饪协会

### （三）资本市场成绩斐然

因为财务不明晰、经营成本高涨、食品安全问题未获监管、内控管理和标准化难度较高、员工流动性较大等不可避免的问题，餐饮企业 IPO 之路充满艰难险阻。2016 年，餐饮企业再次谋求上市，三家

公司提交了 IPO 招股说明书,也有餐饮企业通过拆分出调料生产子公司实现在港成功上市。同时,还有多家餐饮企业在新三板挂牌。此外,全球领先的快餐品牌开始引入中国战略投资者,对中国市场的经营管理模式进行战略调整。

### （四）饮食文化交流取得重大进展

作为中华优秀传统文化的重要载体,中国餐饮一直在努力走向国门。通过把中华餐饮文化的优良传统与世界先进餐饮文化结合起来,吸收国外先进的经营理念、先进技术,建设中国特色的现代化餐饮,提升中餐国际竞争力。当前,已有多家餐饮品牌企业进军海外市场,通过自主投资、合作、输出劳务、收购等多种形式走出去。

2016 年,中外饮食文化的交流推广也向前迈出了一大步。在中国国务院副总理刘延东、法国外交部长让·马克·艾罗等二十余位中法两国政府和相关部委贵宾的共同见证下,中法两国首次将饮食文化交流纳入到中法高级别人文交流机制,开启了中法两国美食文化交流新的历史篇章。由优秀厨师代表组成的中国烹饪国家队远赴德国参加 2016 年世界奥林匹克烹饪大赛这一全球顶级烹饪赛事,时隔 20 年中国美食再次取得了优异成绩,向全世界展示了中华传统烹饪技艺的实力。

## 三、存在问题及原因

### （一）部分区域供给不足

随着我国消费群体结构的变化带来消费市场需求的变化,目前部分大众化餐饮的需求仍难以得到有效满足,尤其是受餐饮经营成本不断上涨、竞争加剧等多种因素的影响,部分大众化餐饮供给缺乏。社

区、建筑工地、医院、学校、交通枢纽等特定区域餐饮供给明显不足，服务单一，产品有限，特色不显。

## （二）经营成本依然高涨

目前，成本高企、利润较低已成为制约餐饮企业发展的重要因素。据调查（参见表 2），2016 年，餐饮百强企业房租成本、人工成本、人员培训费用、研发投入费用、水电燃气成本分别同比增加 8.1%、13.4%、10.5%、18.9%、6.4%，而且人工成本、人员培训费、研发投入费用涨幅远高出同期餐饮收入增幅。

## （三）人才培养成为突出短板

当前，餐饮业职业教育水平较低，从业人员受教育程度不高，学历素质偏低且流动性较大。有数据显示，餐饮行业人员流失率每年在 15% 以上，快餐行业流失率超过 40%。成熟的专业技术人员和高层管理人才短缺，而餐饮业特别是传统中餐主要采取师徒传承方式培养人才，培养规模有限，专业院校和烹饪培训机构培养的专业人才短期内也很难达到要求。此外，还存在职教模式滞后，教材落伍，新兴知识型人才培养能力较低等问题。

# 四、餐饮业发展趋势预测

## （一）餐饮业质量安全不断提升

2016 年底，习近平总书记在中央财经领导小组第十四次会议上，就提升餐饮业质量安全做出明确指示，要求从满足普通需求出发来提升餐饮业的质量安全水平。随着工作的不断深入，餐饮业质量安全将整体提升，主要表现在以下几个方面：一是大众化餐饮服务体系将进一步完善，公众满意度逐步提升；二是餐饮经营条件进一步改善，食

品安全保障能力明显提高；三是逐步建成餐饮业诚信体系，主体责任得到落实；四是基层餐饮监管力量得到加强，职业化检查队伍和运行机制逐渐发展；五是逐步建立餐饮风险交流机制，公众科学理性消费理念得到增强。

### （二）餐饮品牌化水平不断提高

创建品牌、促进产业升级是餐饮行业不断进化、转型发展的必经之路。为了满足消费者对餐饮品牌多样化多层次的消费需求，真实反映品牌价值在行业转型发展中的重要作用，餐饮业应重视“质量、服务、技术创新、有形资产、无形资产”这五个核心要素，增强品牌价值，树立、维护品牌社会信誉和社会形象，强化诚信经营、品牌自律理念。

### （三）餐饮智能化蓬勃发展

随着互联网信息化日渐渗透深入人们的日常生活，“互联网+餐饮”愈加活跃并蓬勃发展。传统餐饮产业与互联网这一现代化工具的结合如火如荼地展开，各种 APP 工具手段全面利用、线上线下双管齐下，电子商务市场规模将持续走高。而且，餐饮企业后厨房将进一步引入机械化、现代化、智能化，与此同时，前厅服务的预定、点餐、移动终端支付、智能机器人传菜、娱乐等智能化服务将全面铺开。

### （四）标准体系不断健全

餐饮行业团体标准将进入一个新的发展阶段，逐步满足现代服务发展对标准多样化的需要。加强餐饮行业标准制修订工作，提高餐饮产品和服务领域标准水平。鼓励餐饮企业制定高于国家标准或行业标准的企业标准，支持具有核心竞争力的专利技术向标准转化，增强企业市场竞争力。鼓励行业协会加快开展餐饮行业团体标准制定工作，

为团体标准制定提供服务和技术支撑，在餐饮产业形成产学研相结合的团体标准研制模式，增加标准的有效供给。

## **五、餐饮业发展政策建议**

### **（一）加大政策支持力度**

加快制定支持餐饮市场发展的财政、税收、金融政策，对成本较高、盈利水平较低的早餐企业和社区餐饮应视同准公共服务设施，对于达标的企业予以租金优惠或适度补贴，充分发挥餐饮业保障和改善人民生活、扩大内需、促进就业的功能和作用。对供给明显不足的餐饮消费市场（例如建筑工地、医院、学校及交通枢纽），放开市场，鼓励竞争，支持有意愿、有能力、有情怀的餐饮企业进入这些经营领域，补齐市场供给的短板。

### **（二）降低餐饮税费负担**

推动连锁企业统一纳税政策落到实处，明确汇总纳税计算方法的审批时间。对餐饮企业的社保缴费费率和基数适当予以降低，对劳动密集型大型连锁餐饮企业给予一定的税费减免或奖励性政策。针对餐饮企业人员流动频繁的特点，可允许企业在试用期间按低标准缴纳社保。

### **（三）支持企业转型升级**

鼓励大型品牌餐饮企业开展产品开发和技术创新，积极运用现代信息技术，引进先进技术设备，促进餐饮业生产加工标准化、产业化。鼓励餐饮企业利用参股、控股、联合、兼并、合资、合作、众筹等方式做大做强。支持老字号餐饮企业创新发展和连锁经营，鼓励老字号属地发展，加强对老字号品牌商标的保护和管理使用。大力发展冷链物流，支持中央厨房建设发展，充分利用互联网信息化所带来的发展

机遇，通过整合餐饮产业链降低成本。支持中餐走出去，鼓励具备条件的品牌餐饮企业走出国门，拓展国际市场，打造中餐国际品牌和产业化园区。积极推进中华美食申请列入世界“非物质文化遗产”名录工作，弘扬中国饮食文化。

### **（四）完善教育培训体系**

完善餐饮业职业教育体系，积极发展烹饪中等职业教育和高等教育，培养烹饪教育、营养健康、企业管理等领域的专业人才。根据餐饮业职业经理人标准，推广职业经理人制度，建立完善企业管理和经营人才竞聘机制。加强餐饮业职业培训，鼓励和促进产学研相结合，支持开展餐饮技能大赛等活动，严格规范厨师等职业的执业资格认证。建立再就业培训机制，扩大就业渠道，帮助农民工、大中专毕业生掌握和提高职业技能，为促进就业做出贡献。

### **（五）充分发挥协会作用**

发挥行业协会桥梁纽带作用，调动、组建、运营社会各界资源，进行规划引导、行业标准制定和推广、人才培养、职业培训、职业资质审查、行业自律等工作，促进餐饮行业规范健康发展。