

<<中国餐饮产业发展报告>>

图书基本信息

书名：<<中国餐饮产业发展报告>>

13位ISBN编号：9787509725733

10位ISBN编号：7509725739

出版时间：2011-8

出版时间：社会科学文献出版社

作者：杨柳 主编

页数：289

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<中国餐饮产业发展报告>>

内容概要

本书自2006年连续发布以来，通过对餐饮行业总体发展现状的定期分析和发展趋势的预测，以及行业发展过程中一些热点、焦点问题的探讨，引起了社会各界尤其是餐饮行业的普遍关注。

本书重点研究四大方面的内容，“产业篇”侧重于“数据说话”，主要是关于行业信息化、农民工、节能降耗、一次性餐具使用、顾客满意度等方面的专题调查分析报告；“专题篇”定位在“热点关注”，对于行业关注较为集中的调味料研发、刷卡手续费、中央厨房、连锁经营等话题做深入探讨；“地区篇”突出“政府作为”，选择东、中、西部地区有代表性的城市，对其近年来在打造地区餐饮品牌、提升餐饮经济方面的显著成就予以推广；“企业篇”力求“经验介绍”，通过展示高档正餐、中式快餐、西式快餐、火锅、西餐等不同业态代表性企业的发展业绩，挖掘各个企业在不同经济成分、不同经营档次、不同发展历程背后的相通之处，介绍可供同行借鉴的宝贵经验。

此外，本报告还在附录中列出了2010年中国餐饮百强企业名单及2010年以来主管部门出台的与企业经营密切相关的“食品安全”方面的行政性法规与规范性文件，以期体现年度特征。

<<中国餐饮产业发展报告>>

作者简介

杨柳，女，经济学博士，硕士研究生导师，高级经济师，现任世界中国烹饪联合会会长、中国烹饪协会常务副会长，中国餐饮年鉴社社长、餐饮世界杂志社社长。

目前在银川市挂职，任市委常委、副市长。

在国家一级刊物上发表学术论文若干，2009年出版专著《中国餐饮产业竞争力研究》。

专职从事协会工作以来，主持商务部、科技部多项研究课题。

近年来，凭借在中国烹饪协会和世界中国烹饪联合会的领导成就，以及在学术方面的突出成果，多次获得国务院国资委、中华全国妇女联合会、中国财贸轻纺烟草工会及世界厨师联合会等授予的国内、国际权威大奖。

荆林波，经济学博士，博士研究生导师，中国社会科学院财贸所副所长，《财贸经济》副主编。

兼任世烹联国际饮食文化研究会秘书长；中国烹饪协会专家委员会副主任；浙江工商大学现代商贸中心研究员，中国市场学会副会长；APEC电子商务工商联盟专委会主任委员；中国商业经济学会副秘书长；中国物流学会副会长；全国高等院校贸易经济教学理事会副会长等。

享受国务院特殊津贴，是多个部委特聘专家。

荣获孙冶方经济学科学奖、万典武商业经济学奖、中国社会科学院优秀成果奖、全国首届信息化优秀成果奖、中国商业联合会科技进步一等奖、商务部优秀成果二等奖等。

荣获“中国餐饮60年杰出人物”、“中国服务业科技创新人物”与“中国流通60年突出贡献人物”等称号。

参与多项国家与部委的重大课题研究特别是重要文件的起草，主持国家“十二五”规划子课题。

<<中国餐饮产业发展报告>>

书籍目录

- 加快产业转型升级推动“十二五”餐饮产业经济发展(代序) 苏秋成
- 总报告
- 1 全面促进餐饮业转型升级大力推动城市科学发展 杨 柳
产业篇
 - 2 2010年中国餐饮市场分析及2011年前景预测 中国烹饪协会
 - 3 2010年度中国餐饮百强企业经营情况分析报告 中国烹饪协会
 - 4 2010年中国餐饮企业信息化现状及发展对策分析 中国烹饪协会
 - 5 2010年中国餐饮企业一次性餐具使用情况调查报告 中国烹饪协会
 - 6 2010年中国餐饮企业节能降耗调查报告 中国烹饪协会
 - 7 2010年中国餐饮业消费顾客满意度调查报告 中国烹饪协会
 - 8 2010年餐饮业新生代农民工调查报告 中国财贸轻纺烟草工会
专题篇
 - 9 做大做强中国餐饮产业——兼对“十二五”中国餐饮产业的展望 荆林波
 - 10 中国面食产业发展的现状与对策 冯玉珠
 - 11 中餐调味技术转变和新型调味品研发 杜 莉
 - 12 餐饮业“用工荒”的现状、根源与对策 中国烹饪协会
 - 13 餐饮业刷卡手续费之争的现状、根源与建议 中国烹饪协会
 - 14 基于业态视角的餐饮连锁经营若干问题解读 侯 兵
 - 15 中国餐饮业运营模式变革与选择 吴 坚
 - 16 餐饮产品创新初探 关书东
 - 17 酒店业中顾客朋友关系的建立策略 曹成章
 - 18 中式菜点创新的设计思路 唐 文
 - 19 现代餐饮企业产品质量管理与成本控制 朱云龙
 - 20 中央厨房的新理念与新趋势 陆生槐
 - 21 2010年中国餐饮业职业教育发展报告 中国烹饪协会培训交流中心
地区篇
 - 22 加快餐饮业发展推动产业优化升级
——云南餐饮业发展调研报告 于千千 杨艾军 邓小丽
 - 23 衡东土菜发展经验及设想 衡东县人民政府
 - 24 2010年银川市餐饮业发展报告 银川市人民政府
 - 25 顺德餐饮业发展报告 佛山市顺德区人民政府
企业篇
 - 26 净雅：探索高端中式正餐连锁之路 张紫玉
 - 27 百胜：坚持本土化运作 百胜餐饮集团中国事业部
 - 28 王品：多品牌本土化发展 王品餐饮集团
 - 29 小肥羊：优化品牌扩张之路 内蒙古小肥羊餐饮连锁有限公司
 - 30 麻辣诱惑：良性经营三大法宝 北京市麻辣诱惑酒楼有限公司
 - 31 和合谷：探索烹饪工业化 北京和合谷餐饮管理有限公司
附录一
 - 32 2010年度中国餐饮百强企业名单
附录二 2010年以来的法规汇编
 - 33 《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》
 - 34 关于印发《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》的通知
 - 35 《中央厨房许可审查规范》
 - 36 《国务院办公厅关于严厉打击食品非法添加行为切实加强食品添加剂监管的通知》

<<中国餐饮产业发展报告>>

章节摘录

版权页：插图：餐饮业作为一个兼具繁荣经济、服务民生、展现文化的综合产业，在打造城市名片、提升城市影响力方面具有先天的优势。

发展良好的餐饮业不仅能体现一个城市的文明和现代化程度，而且能充分展示城市的文化底蕴和品牌形象；不仅能繁荣商业经济、改善民生，而且能以点带面，推动第一、第二产业的发展，促进餐饮业上下游产业的共同繁荣。

从当前几个餐饮美食名城的成功经验和发展成果来看，挖掘城市餐饮业发展潜力，凸显城市餐饮优势特色，提升城市餐饮业竞争力是扩大城市影响力，提升城市综合竞争力的一条创新之路。

以下是关于餐饮业发展的几点建议。

（一）挖掘餐饮特色，制订发展规划，构建现代产业链每个城市的经济水平、资源优势、餐饮特色、文化内涵都各有不同，因此要认真分析地理优势、原料特点等，确定餐饮特色，并延伸产业链，打造城市品牌。

一个特色产品能带动一个企业，如全聚德烤鸭；一个特色原料也能打造一个城市餐饮品牌，如舟山海鲜美食、定边土豆美食、重庆火锅美食、云南菌类美食等。

根据确定的餐饮特色，大力发展农牧产品的种植养殖等相关产业，构建合作紧密的产业链条，能在确保餐饮企业食品安全的同时，通过产业联动，以城带乡，形成和谐发展的大好局面。

一个好的城市是先规划、后建设的城市，一个好的城市也是能把握成长关键期的城市。

城市要根据经济发展状况适时确定优势产业，研究制定餐饮产业发展规划，并将其与城市规划结合起来，实现规划之间的无缝链接。

<<中国餐饮产业发展报告>>

编辑推荐

《中国餐饮产业发展报告(2011版)》：权威机构，品牌图书，每年新版。

<<中国餐饮产业发展报告>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>