

附件：

中国烹饪协会五年（2021—2025）工作规划

“十四五”时期是我国全面建成小康社会、胜利实现第一个百年奋斗目标之后，乘势而上开启全面建设社会主义现代化国家新征程、向第二个百年奋斗目标进军的第一个五年。中国烹饪协会七届理事会要在过去改革发展取得显著成效的基础上，以国家经济社会发展“十四五”规划为指导，结合行业和自身实际，制定五年（2021—2025）工作规划，作为未来“十四五”时期协会工作的遵循和行动指南。

一、发展基础和工作环境

“十三五”时期，面对错综复杂多变的国际形势、艰巨繁重的国内改革发展稳定任务，特别是2020年新冠肺炎疫情严重冲击，我国经济运行总体平稳，经济结构持续优化。内需成为经济增长的第一引擎，消费市场总体稳定发展，餐饮业继续发挥促进经济增长、拉动消费的重要驱动作用，不断推动高质量发展，提质增效。2019年，社会消费品零售总额实现41.2万亿元，实现餐饮收入4.67万亿元，占社会消费品零售总额比重为11.3%。

2020年，新冠肺炎疫情突发而至并在全球蔓延，经济社会发展和人民生活深受影响，消费市场遭到重创。2020年社会消费品零售总额实现39.2万亿元，比上年下降3.9%。餐饮业受到较大冲击，全年餐饮收入3.95万亿元，同比下降16.6%，占社会消费品零售总额比重为10.1%。“十三五”时期五年，社会消费品零售总额年平均增幅为6.5%，餐饮业收入年平均增长4.8%。

“十四五”规划指出，未来五年以至到2035年，我国要坚持实施扩大内需战略，构建国内大循环为主体、国内国际双循环相互促进的新发展格局，进一步深化供给侧结构性改革，促进经济高质量发展。扩内需、促消费是经济加快复苏和持续增长的关键驱动因素，餐饮业依然是稳就业、促消费、惠民生不可缺少的重要产业。随着我国经济社会发展趋稳向好，开启全面建设社会主义现代化国家新征程，人民对美好生活的需求不断提升并逐步实现，我国餐饮业及整个商贸服务业一定会走出低谷，回稳复苏，持续增长，回归拉动消费的重要引擎地位。预计“十四五”时期我国餐饮业收入年平均增长10%以上，行

业规模跨入六万亿元新阶段。

中国烹饪协会是餐饮业重要的全国性行业组织，自1987年4月成立以来，在上级党委、政府领导和有关部门指导下，在广大会员单位及全行业共同参与和社会各界的大力支持下，积极服务会员和行业，沟通政府，充分发挥桥梁纽带作用，加强自身建设，凝心聚力，在促进餐饮业繁荣发展，弘扬饮食文化、传承烹饪技艺、培养餐饮人才、提出政策建议、反映行业诉求、推动中餐国际化发展与合作交流、推动创新发展、全面促进食品安全和质量提升、制止餐饮浪费等方面都取得了显著成绩，参与精准扶贫攻坚战并发挥了积极作用。经过多年努力，中国烹饪协会建立了比较成熟的服务体系和工作网络，形成了比较合理、行之有效的运行机制，搭建与培育了具有较大影响和良好成效的工作平台与品牌项目，积累和拥有了一定的资产实力、良好的服务能力等一批比较年轻、专业的人才队伍。这是历届理事会领导班子团结领导全体工作人员共同拼搏、努力奋斗取得的成果，也是中国烹饪协会今后五年和更长时期实现更高工作目标、获得更好发展的良好基础和工作条件。

2020年新冠疫情给我国经济社会带来重大影响，餐饮业受到严重冲击。为贯彻落实习近平总书记关于抗击疫情的重要指示精神和党中央国务院决策部署，我会立足本职，积极应对，克服困难，主动作为，认真履职，积极发挥全国性行业组织的专业优势，以实际行动配合做好餐饮业疫情防控和复工复产，向政府有关部门反映行业诉求，提出政策建议，减轻疫情造成的损失，以各种方式帮助餐饮企业渡过难关，为打赢这场没有硝烟的战役贡献了重要力量。

协会工作虽然取得了很多很大成绩，但是仍然存在一些不足，与行业发展的客观要求和会员及广大企业的期待、上级党委政府的要求相比，还有一定差距。一是协会运行机制、工作模式及考核评价方式需要进一步健全完善，不仅要考虑经济性、业务性因素，同时要根据国家经济社会发展大局和改革需要，增加社会性、公益性、职能性因素。二是开展的业务活动还存在短板和不足之处。协会组织开展的一些传统方式为主的业务活动具有较好基础，根据政府部门的监管要求和企业期待，有的传统优势项目创新不足，弱势项目亟待充实加强完善，赋予新的内涵。三是为行业服务的水平、方式还有待提高和改进，与其他全国性或地方行业组织相比，协会的服务质量、效率和工

作方式方法还有优化与提升空间。

“十四五”时期，协会要不断完善自身建设，谋求科学高效持续发展，在与同行业全国性协会、地方行业协会和社会其他第三方机构的联合、互动和合作共赢过程中，保持一定的主动地位和发展优势，不断满足会员单位和行业的期待与要求，从而促进餐饮行业健康可持续发展。

二、总体要求

1. 指导思想

在以习近平同志为核心的党中央坚强领导下，高举中国特色社会主义伟大旗帜，深入贯彻党的十九大和十九届二中、三中、四中、五中全会精神，坚持以马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的基本理论、基本路线、基本方略，坚定不移贯彻创新、协调、绿色、开放、共享的新发展理念，坚持稳中求进工作总基调，以推动高质量发展为主题，以深化供给侧结构性改革为主线，以改革创新为根本动力，以满足人民日益增长的美好生活需要为根本目的，加强协会自身建设，增强行业凝聚力和社会影响力，提高服务能力和创新能力，实现协会未来五年以至更长时期持续平稳较好发展，为促进餐饮业以及商贸服务业科学健康较快高质量发展、全面建设社会主义现代化国家开好局、起好步做出新的贡献。

2. 主要目标

深化协会改革，创新转变发展方式，推进协会服务标准化、规范化、高效化，面向全社会、面向全行业，以高质量发展和品质化服务引领行业；强化服务意识，增强服务能力，完善服务方式，拓展服务范围，延伸服务内容，提高服务水平，更好发挥协会在政府部门和市场主体之间的桥梁纽带作用；完善协会规范管理和科学运行，严格和优化内部治理机制，五年内成为4A级社团；开源节流，艰苦奋斗，协会资产和经济实力稳步增加，业务收入和员工收入保持稳定增长；以“行业领军协会、全国一流社团、国际知名组织”为目标，以“中国美食全球共享”为愿景，成为会员代表覆盖面广泛、数量众多、具有综合性、权威性、凝聚力和影响力的全国性行业协会。

3. 工作原则

(1) 立足餐饮主业，服务经济全局。以“弘扬中华饮食文化，

传承传统烹饪技艺，繁荣餐饮服务市场，维护会员合法权益，倡导行业诚信自律，促进中国餐饮业可持续健康发展”为主旨，以“规范诚信、精准服务、团结合作、创新高效”为价值观，将协会各项工作的重点定位到服从和服务于餐饮业高质量发展和全面建设现代化国家的大局上来。

(2) 加强统筹协调，突出工作重点。树立前瞻性思考、全局性谋划、战略性布局、整体性推进思想，统筹国内国际双循环发展新格局，把握新时期餐饮业发展新机遇。重点加强协会服务质量、行业影响力、品牌美誉度和创新能力建设。

(3) 坚持求真务实，注重工作实效。以“继承、发扬、开拓、创新”为统领，着力固根基、扬优势、补短板、强弱项。在五年工作规划和年度重点任务安排中，不断夯实基础，稳步推进，注重实效，实现发展质量、结构、规模、效益相统一。

(4) 加强规范完善，注重开拓创新。健全和完善现有工作方式与运行机制，不折腾，避免大的动荡。以优化结构、增强创新能力为重点，着力提高行业服务的针对性和有效性。创建充实工作平台，凝聚行业优质资源，提升优势品牌活动效果，着力补齐加强协会短板弱项。

三、重点工作任务

(一) 强化优势品牌活动

办好中国餐饮产业发展大会、中国厨师节、企业家大会、中国服务大会等年度品牌活动，并根据行业发展新趋势不断完善充实创新，继续推动餐饮企业、消费者与政府之间的对话与交流，进一步提高协会在行业的凝聚力、公信力和社会影响力。

(二) 提升基础工作服务水平

1. 深入分析餐饮业各细分领域市场需求与发展趋势，策划举办各细分业态活动，搭建产业链对接平台，推动技术创新，加强行业人才队伍建设，构建管理型、创新型、应用型、技能型人才培养体系。因地制宜引导各业态科学、规范、高质量发展。增强分支机构（专委会、委员会等）专业特性，提供品牌管理、餐厅设计和流程优化等多方位高质量的专业服务。

2. 进一步引导完善餐饮供应链体系。适应餐饮产业结构优化、品质升级和供应链改革创新力度加大的需要，帮助餐饮企业在转型发

展、多元发展、科学发展与集约发展等方面取得更大突破。以“服务+引导”模式推动餐饮业上下游产业链整合，加强行业引导和自律，调动整合各方资源，建立服务、引导、促进、监督相结合的工作模式。

3. 组织参与和支持国家与地方政府、行业协会、企业，举办全国性、地方性各种类型美食节庆展会等行业活动。增加餐饮业互相交流、学习的机会，增强餐饮业在带动地方经济中的作用。巩固协会东部地区的工作优势，加大在具有较大发展潜力的中西部及东北地区开展工作的力度，促进特色餐饮文化交流与合作，支持发展相对薄弱地区的餐饮行业振兴和繁荣工程。

4. 组织抓好烹饪技术交流与赛事工作，着力打造以第九届全国烹饪技能竞赛为引领的国内一流赛事。主办、联合主办、承办、协办和指导地方政府、行业协会组织、企业举办的各种类型烹饪技术交流活动。规范竞赛体系，创新竞赛模式，构建多层次、全覆盖的竞赛体系和完善规范的执行机制。

5. 进一步发挥行业品牌的引领作用，推动餐饮企业、品牌商标及地理标志产品的创建工作。开展中国餐饮品牌日活动，支持培育一批特色鲜明、竞争力强、市场信誉好的区域品牌和行业品牌。促进品牌消费、品质消费，适应网络消费快速发展趋势，创办“中国餐饮双品网购节”等有影响力的品牌营销活动。稳步开展并不断完善美食地标城市、地方特色餐饮企业、传统名菜、名点的品牌建设工作，推动地方特色美食的推广及传承。积极推进注册中国烹饪(餐饮服务)大师名师的行业标准制订工作。联合相关专业机构，建立健全餐饮行业岗位培训证书的开发、推广及管理机制，夯实职业能力建设的培训及认证工作。

6. 组织开展协会成立三十五周年活动。

(三) 创新会员服务与管理

优化发展会员机制、强化服务会员功能，通过信息服务、技能竞赛、会议论坛、节庆展会、专业培训、交流互动等形式，搭建餐饮产业链各环节和广大会员的互动平台；进一步推进、改善、创新会员管理信息化运行方式，依据政府规定和实际情况，合理合规确定会费收取标准，不增加并努力降低会员企业负担；通过扩大会员规模、提升会员质量，提高协会在全国餐饮业的覆盖面、影响力和引领作用；支持行业龙头和知名做大做强做优；立足行业特点关注行业发

展，通过提供服务和凝聚会员，增强会员互动与粘性，促进餐饮产业健康发展。

（四）加强政策建议和标准规范工作，增强行业话语权

1. 关注行业发展形势，积极发挥引导作用，打造协会工作的特色和优势。对餐饮市场发展动态随时保持高度关注，将宏观经济形势、行业全局和政策导向与餐饮业发展实际相结合，对餐饮业发展状况进行全面系统分析和趋势预测，定期发布行业报告。深入研究餐饮业相关政策法规和最新变化，与商务部、国家市场监督管理总局等政府主管部门建立良好而有效的汇报和沟通机制，提出发展意见和政策建议。加强与会员企业的沟通联系，就行业热点和企业密切关心的问题进行研讨交流。建立应对处置突发事件的机制以及听取和反映企业诉求的渠道。重视理论研究，听取专家顾问的指导和建议。

2. 与政府部门、相关机构、知名品牌企业、服务平台和媒体等进行深度或专项合作，接受委托，开展行业调研、委托课题等项目，不断拓展工作范围。

3. 完善餐饮业标准化建设，宣传贯彻法律法规要求。主动参与和承担国家标准、行业标准、地方标准制订起草，积极开展团体标准制订宣贯工作。科学制定餐饮业提升质量、食品安全，以及生产流通、服务、管理等方面标准，促进餐饮行业规范可持续发展。

4. 做好质量安全提升工作。总结推广餐饮质量安全提升工作的成功经验和典型案例，在国家市场监督管理总局指导下推进餐饮业量化分级工作，推动餐饮服务食品安全治理体系和治理能力持续改进提升。根据政府要求，与相关企业、机构开展合作，不断创新完善提高食品安全工作，不断提升餐饮行业整体质量和安全水平。

5. 深入做好制止餐饮浪费工作。深入贯彻落实习近平总书记关于制止餐饮浪费指示精神，从行业倡议、标准规范、政策法规建议、消费引导、经验交流等多方面做好餐饮业厉行节约、反对浪费工作。引导企业通过优化运营管理、改进经营品种和食材利用等途径，在供给端推进厉行节约、减少和制止浪费。

（五）加强职业教育和培训工作

1. 以国家政策为指引，依托各方资源优势，探索组建中国餐饮职教集团。积极参加全国餐饮职业教育教学指导委员会的工作，并发挥牵头作用。以打造职教集团为抓手，加强职业教育的社会服务功能，

建立职业教育培训基地，推进创业培训；以行业、企业、院校、相关机构为抓手，开展协同创新，共建学术研究与技术创新联盟；积极参与并推进职业教育培训评价组织及职业技能等级证书申报工作。

2. 按照餐饮业人才培养需要，打通人才培养终身教育通道。构建数字化人才培养发展平台，形成点线面分级分类的线上培训课程体系；发挥优势，开放合作办学思路与方式，以行业精英、餐企名人、优秀讲师为抓手，以网络媒体、科技公司、餐饮企业为助力，开发培训项目，打造精品课程，打造协会品牌培训项目；建立育训结合、线上线下一体的中国烹饪协会教育学院，构建餐饮业终身教育学习机制；探索行业新职业发展，申请并建立本领域新职业；优化资源建设，构建行业人才数据库。

3. 建立健全职业资质评价体系，推动餐饮行业职业资格人才评价工作。以人社部职业技能人才评价为基础，按照国务院“放管服”改革要求，根据《关于分类推进人才评价机制改革的指导意见》，在向人社部积极申报餐饮行业职业资格人才评价工作的基础上，建立健全以行业协会为职业资格评价、职业技能等级认定和专项职业能力考核为主要内容的技能人才评价体系，为行业发展建立人才储备。

（六）加强信息化建设，提升协会对外宣传水平

提升公共服务、行业监测等信息化水平。建立数据资源库，推动行业数据资源开发利用。加强全国餐饮行业信息数据的采集、整理、统计、分析、更新及系统维护工作。在现有全国餐饮企业百强和五百强门店申报、节假日市场分析的基础上，增设灵活多样的单项统计和重点业态、企业调查，将行业重点统计、调查研究打造成协会服务亮点，加强对行业的指导，促使各项活动更具针对性、服务会员更具精准性、有效性。

运行利用好维护好协会官方网站、微信公众号、微博、抖音官方账号、《中国餐饮》内刊、《中国餐饮年鉴》、《中国烹饪》杂志等协会主办或联合主办的媒体信息文化平台，加强与传统主流媒体和新媒体合作，大力宣传党和国家的方针政策，餐饮行业发展新趋势新理念新特点，宣传协会动态资讯和工作成果。

（七）推动饮食文化研究和传承发展

重视行业研讨和理论研究，推动行业文化建设。以“中国烹饪协会饮食文化研究院”为载体，探讨建立不同区域、业态类型的研究

分院，完善中国饮食文化研究体系，推动中国饮食历史文化研究、中餐烹饪技艺传承与创新研究、“中国菜”体系建设研究工作的有效开展。支持和推进《中国烹饪通史》的编写，挖掘并培育饮食文化研究及烹饪技能专业人才，为中国餐饮产业发展提供智力和技术支持，增强中国餐饮文化品牌整体实力和影响力，推动中华饮食文化繁荣健康发展。与相关单位开展合作，共同建设“中华饮食文化网”。

（八）启动饮食非遗保护与传承，拓展服务空间

积极发挥协会成为第五批国家级非物质文化遗产保护单位的作用，持续努力推动中餐申请列入联合国教科文组织世界非物质文化遗产名录，并力争申遗成功。以此为契机，搭建协会饮食非遗传承保护工作框架，制定工作计划，确立工作方向、目标和任务，明确日常工作机构，将饮食非遗保护传承工作作为服务会员、服务行业的新抓手。

1. 接受文旅部非遗司指导，与中国民俗学会等有关单位保持密切合作与工作互动。

2. 制定规划，力争完成全国饮食非遗项目调研统计工作，摸清情况，为传承保护打下基础。

3. 面向各地行业组织和重点会员单位，进行法规及专业知识培训和宣贯，建议并指导各地组织建立相应工作机构，初步搭建全国饮食非遗保护传承工作网络。

4. 与相关机构合作，确立协会饮食非遗项目战略合作伙伴，筹备建设饮食非遗科研基地。

5. 与文旅部协调争取，组织创办饮食类“非遗日”活动。

（九）务实开展餐饮业国际交流合作

1. 开展务实有效的国际交流与合作，加强与相关国家政府机构、国际组织及其他国（境）外非政府组织的联系与合作，形成良好可持续的互动态势。

2. 整合国内外餐饮产业资源，拓展中餐国际空间，提升海外中餐品质化和影响力，促进国内外中餐业协同，推进中餐国际化可持续健康发展。

3. 促进国（境）内外餐饮产业链沟通融合，合作创新。为国外餐饮品牌、项目和企业在国内餐饮市场的发展提供务实服务，接轨国际烹饪技艺和经营管理先进理念，为国内餐饮行业发展提供助力，为繁荣国内餐饮市场服务。

4. 总结参加世界奥林匹克烹饪大赛的经验，继续建设和运行好中国国家烹饪代表队，备战下届世界奥林匹克烹饪大赛，争取再获佳绩；凝聚和团结全国青年厨师，参加世界厨师联合会活动，引进国际先进理念，培育西餐中国职业厨师，选拔国家烹饪代表队后备力量。

5. 积极承接国家对外文化交流活动，与海外中国文化中心等机构紧密联系合作，打造以美食为载体的对外文化交流和外宣品牌。

6. 积极辅导和支持国内有意愿的城市申办“创意城市—美食之都”，促进境内外“创意城市—美食之都”项目的沟通、交流、共享与合作。

（十）强弱项补短板

将会展业作为促进餐饮业发展、拓展服务领域、提升服务品质、增加服务收入和整合相关资源的重要抓手。针对协会目前尚缺乏具有一定规模和影响的展会项目的现实情况，积极探讨，以主办和联合主办方式，组织创办主题鲜明、精准服务的餐饮产业博览会，努力培育、逐步打造成为协会的品牌项目。适当情况下视工作需要，筹备设立负责会展业务的专门工作机构或经济实体。

四、保障措施

（一）加强党的领导，提高政治站位

全面深入学习贯彻习近平总书记构建现代流通体系和关于商贸服务业与餐饮业发展的指示精神，并落实到协会各项工作。提高政治站位，树立大局意识，坚持初心使命，勇于担当作为。贯彻落实党中央和上级党组织的决策部署，重大事项和重点工作安排及时向上级和主管部门请示报告。加强协会党建、工会组织、青年团建、妇女委等建设。进一步加强党的政治建设、组织建设、作风建设和廉政建设，创建标准化规范化基层党组织，更好地发挥协会党组织的政治核心、战斗堡垒作用和党员的先锋模范带头作用。

（二）健全管理体制，完善运行机制和考核方式

按照协会章程规定，完善会员代表大会、理事会制度，支持监事会履职。健全完善法人治理结构，加强协会秘书处建设，优化部门设置和人员岗位分工。不断完善协会规章制度和活动准则，坚持依法依规运行。强化管理，统筹协调，加强分支机构和工作机构规范运行。各专委会、委员会都纳入协会统一管理和服务体系之内。

建立和完善奖罚分明的考核机制和综合业绩考评方式，明确岗

位技能要求和职责，责任到岗到人。科学合理量化考核指标，综合考虑经济指标、社会性、公益性、职能性等因素。

(三) 开展多种形式合作，寻求多渠道经济支持

加强与政府部门的沟通与联系，在促进行业发展、培训教育、法规修订、标准建设、食品安全、国际化发展等方面培育一些重点项目，积极争取政府购买服务项目和资金、政策支持。积极与国际组织、社会组织、知名企业和有关机构进行广泛合作，获得更多资助与支持，保障各项工作顺利进行。进一步增强与地方协会组织密切合作、支持及指导力度，强化互相交流与发展，形成工作互动、经验互鉴、利益共享的新型合作共赢关系。

(四) 重视优化人力资源建设，完善激励机制

打造学习型行业组织，建立讲政治、讲学习、讲大局、有强烈社会责任感的职业化、专业化、高效率、学习型的优秀人才队伍。加强协会人力资源建设，进一步健全完善考核、培养和激励机制，不拘一格引进优秀人才，同时强调保证质量，符合规定程序。组织引导员工做好职业规划，提倡一岗多责、一专多能，人员轮岗交流，全面锻炼，提高综合素质。实现员工薪酬水平与协会整体发展、业务收入相同步和关联。建立企业年金等福利，增强员工归属感、集体荣誉感和未来保障水平，解决后顾之忧，以多种方式充分调动协会全体员工的工作积极性和创造性。

(五) 引入和使用信息化数字化智能化新型技术手段

适应信息化网络化进程，引进采用新兴技术与手段，加强协会数字化建设，提高工作效率和服务质量。推进协会、政府、会员、社会等各方面的信息化沟通进程，提升协会办公、内部运行和对外宣传推广的传播水平与影响力。