

中国共产党领导中国餐饮业高质量发展 “红船精神”书写中国餐饮业辉煌成就

中国烹饪协会

(2021年7月)

2021年是中国共产党百年华诞。7月1日，庆祝中国共产党成立100周年大会在北京天安门广场隆重举行。中共中央总书记、国家主席、中央军委主席习近平发表重要讲话。回望光辉历史，擘画光明未来。全国餐饮业共产党员和广大从业人员，按照党中央决策部署开展各种形式的学习教育活动，学党史、悟思想，颂党恩、开新局，重温“红船精神”，弘扬伟大建党精神，赞颂餐饮业巨大变化和辉煌成就。

中国烹饪协会以《中国共产党领导中国餐饮业高质量发展 “红船精神”书写中国餐饮业辉煌成就》为题，发布“中国共产党百年历程的中国餐饮记忆”行业报告，纪念党的百年华诞。

一、党领导人民建立新中国，开创社会主义新纪元

习近平总书记指出，我们党的百年历史，是践行党的初心使命的历史，是党与人民心连心、同呼吸、共命运的历史。1921年，中国共产党第一次全国代表大会在浙江嘉兴南湖的一条游船上胜利闭幕，庄严宣告中国共产党的诞生。这条游船因而获得了永载中国革命史册的名字——红船。

2005年6月21日，时任浙江省委书记的习近平同志在光明日报发表文章《弘扬“红船精神”走在时代前列》，提出并阐释了“红船精神”——开天辟地、敢为人先的首创精神；坚定理想信念、百折不挠的奋斗精神；立党为公、忠诚为民的奉献精神。

2017年10月31日，党的十九大刚闭幕，习近平总书记带领新一届中共中央政治局常委专程前往上海和浙江嘉兴，瞻仰中共一大会址和嘉兴红船，回顾建党历史，再次强调要结合时代特点大力弘扬“红船精神”。

“红船精神”见证的是中国产生了共产党这一开天辟地的大事变，深刻改变了近代以后中华民族发展的方向和进程，深刻改变了中国人民和中华民族的前途与命运，也影响和改变了世界发展的趋势和格局。

靠着“红船精神”，共产党人浴血奋战，不惜牺牲，前仆后继，一路前行；靠着“红船精神”，共产党人艰苦奋斗，挖草根、吃树皮，爬雪山、过草地，完成了二万五千里长征；靠着“红船精神”，中国共产党人以“小米加步枪”，取得了抗战胜利；靠着“红船精神”，我们的党铸就了人民当家作主的新中国。中国共产党的百年历史告诉我们，没有中国共产党就没有新中国！

习近平总书记“七一”重要讲话中提出了“坚持真理、坚守理想，践行初心、担当使命，不怕牺牲、英勇斗争，对

党忠诚，不负人民”的伟大建党精神，这是中国共产党的精神之源。我们餐饮人要继续弘扬光荣传统，赓续红色血脉，永远把伟大建党精神继承下去，发扬光大。

二、党领导人民建设新中国，造就餐饮业高质量发展

1949年10月1日，在中国共产党领导下成立了中华人民共和国，引领中国人民走过了70多年的光辉路程。作为我国经济社会不可缺少的组成部分，作为与广大人民群众生活息息相关的行业，餐饮业在中国共产党的领导下从小到大，从弱到强，经历了由封闭走向开放、由传统走向现代的发展过程，在行业规模、经济贡献、社会地位、国际影响等方面发生了翻天覆地的变化，不仅见证了中国的强大，也创造着属于自己的辉煌，谱写出党领导下为民谋福、跨越发展的新篇章。

（一）四个时期印证党指引下新中国餐饮业艰苦卓绝发展历程

1. 1949年—1959年，从凋零散落到整合发展，初具规模阶段。在此时期，通过对餐饮业进行社会主义改造、公私合营、建立合作社、产业整合、扶持帮助产业发展等手段，使我国的餐饮业从解放初期的简陋弱小、凋零散落，发展到初具规模、自成体系。

2. 1959年—1978年，受计划经济影响，发展缓慢阶段。由于生产、生活资料匮乏，人民群众的收入较低，生活用品

要计划供应，使之缺乏餐饮消费的能力，人们基本都是带饭上班、上学，铝饭盒成为当时必不可少的饮食印记。包子、油条、大饼、面条，是那个时期留在人们记忆中的餐饮印象。分布城乡的国有和集体、合作社饮食店、饭馆业态单一，品种稀少，经营机制不够灵活。计划时期的中国餐饮业，为服务社会，保证广大人民群众的基本生活需要做出了应有贡献。但计划经济体制下，国有、公有体制造成了餐饮企业在用人制度、薪资分配制度等经营管理方面受制于行政行为，运营机制不灵活，生产效率比较低。当遇到三年自然灾害、十年“文革”内动等天灾人祸时，缺乏抗击风险的能力，造成行业发展缓慢，受到严重挫折，服务水平和质量难尽如人意。

3. 1978年—2017年，改革开放，快速发展阶段。

1978年—1996年：夯实基础，恢复发展阶段。在此时期，餐饮业借助改革开放的春风，率先进行经营责任制改革，以调动职工和基层班组积极性为主要目的，激发了企业活力和工作责任。从1978年全国餐饮业零售额仅有54.8亿元，发展到1983年行业零售额突破百亿元大关，1994年突破千亿元大关；特别是1991年以后，我国餐饮业零售额每年增幅都保持在两位数以上，成为我国拉动经济增长的重要力量。1980年10月7日，第一个个体经营的餐饮企业“悦宾饭馆”在北京东城区出现，多种所有制经济结构极大活跃了餐饮市场。

1992年，我国确立社会主义市场经济体制的改革方向，餐饮市场经济结构发生了重大变化，形成以公有制经济为主体、多种经济成分共存的格局。

1997年—2011年：完善体制，稳定发展阶段。1996年3月，全国人大八届四次会议通过了《国民经济和社会发展的“九五”计划和2010年远景目标纲要》，这是中国社会主义市场经济条件下的第一个中长期计划，是一个跨世纪的发展规划。连锁经营在这一阶段得到了前所未有的发展，餐饮企业扩张明显加快且愈加规范化，2005年以后至2011年，餐饮连锁企业数量比2005年猛增了43%左右，门店数量更是提升了67%。2006年餐饮市场规模一举突破万亿元，2008年发展到15404亿元。

2012年—2015年：转型发展，结构调整阶段。进入“十二五”、尤其是2012年以后，中央八项规定提出新要求，餐饮业进入转型和结构调整期，重新回归大众，步入理性发展，最终以32310亿元、同比增长11.7%的年收入为“十二五”完美收官。

2016年—2017年：中高速、可持续发展阶段。2016年，中央“十三五”规划纲要发布，中国餐饮业迎来空间集聚化、产业融合化、服务智能化、品类定制化的“四化”发展机遇期，餐饮市场发展强势回暖并趋于稳定，投向餐饮市场的资本也大量增加。2016年我国餐饮收入为35799亿元，同比增

长 10.8%。2017 年我国餐饮业收入 39644 亿元，同比增长 10.7%。

4. 2017 年至今，党的十九大引领餐饮业进入新时代，开启新征程。

2017 年 10 月，中国共产党第十九次全国代表大会的召开，标志着中国正式进入了“十九大时间”，产生了以习近平总书记为核心的党中央，做出了中国特色社会主义进入新时代等重大政治论断，深刻阐述了新时代中国共产党的历史使命，确定了决胜全面建成小康社会、开启全面建设社会主义现代化国家新征程的目标。我国餐饮业也迈入四万亿时代，2018 年我国餐饮收入 42716 亿元；2019 年餐饮收入 46721 亿元。2020 年突发而至的新冠疫情对餐饮业造成重创，但餐饮人众志成城，共克时艰，复工复产，再接再厉，很快趋向稳复苏，当年全国餐饮收入 39527 亿元。

（二）在党的领导下，不同时期制订多项政策支持餐饮业持续发展

新中国成立后，各级政府和主管部门对餐饮业重视程度加大，国家完善政策法规体系，在不同时期出台多项政策鼓励支持餐饮业发展，全面营造餐饮业良好发展环境，进而推动餐饮业稳定增长，提升行业规范化水平，促进形成强大国内餐饮市场，满足人民群众日益增长的美好生活需要。

1952 年，国家统计局开始对餐饮业有了第一份统计资

料，自此以后，餐饮业发展有了清晰可循的轨迹。

1978年12月，十一届三中全会提出中国开始实行对内改革、对外开放的政策。作为改革开放最早的行业之一，中国餐饮业在中国共产党的领导下，实现了跨越性发展，在行业规模、企业水平、社会影响和经济拉动作用等方面都发生了深刻变化，进入了投资主体多元化、经营业态多样化、经营模式连锁化和行业发展产业化的新阶段。

1987年4月，中国烹饪协会成立。多年来，中国烹协及本领域各行业组织，积极服务会员和行业，沟通政府，充分发挥桥梁纽带作用，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、促进食品安全和质量提升等方面发挥了积极作用。

2016年，针对餐饮企业税费负担过重，在经历了七年的积极反映和争取之后，国家发改委、中国人民银行先后两次调整银行卡刷卡手续费，据测算，餐饮业商户银行卡刷卡交易的手续费率降低50%至60%左右。同年，餐饮业被纳入“营改增”试点，全行业全面实行“营改增”。据国家税务总局调查，2016年5-11月，全国餐饮业实现减税89.5亿元。商务部数据显示，2017年住宿和餐饮业税收收入583亿元，同比降低11.9%，税负进一步减轻。

2018年3月，党中央、国务院出台进一步深化增值税改革的措施，从5月1日起，农产品增值税税率从11%降至10%；

小企业纳税人年销售额标准上调到 500 万元，这一新政会让更多餐饮企业间接或直接享受到税收的优惠。

近几年，国家一直推进农村产业化、精准扶贫、一二三产业融合等多项政策，这些政策与餐饮行业紧密相连。从产业覆盖来看，源头订单生产与采购是第一产业，食品加工为第二产业，线下门店是第三产业，餐饮企业与产地农户、农业合作社进行采购，实际带动了一二产业的发展，也达到了精准扶贫的目的。

2020 年，突发而至的新冠疫情对餐饮业造成重创，党中央国务院及各地政府多次出台扶持政策和促进消费的政策措施，不遗余力地发展地方餐饮，培育夜间经济，增强城市市场新活力、新动能。餐饮人紧密团结在以习近平总书记为核心的党中央周围，携手并肩打赢抗击疫情、实现小康和脱贫攻坚的决胜之战，共同谱写特殊时代的奋斗新篇章。疫情期间，小店餐饮占据餐饮市场近八成的比重，在消费便利、适应性上更具有特色和魅力。

三、行业十大成就彰显中国共产党的英明领导

（一）市场规模持续增长拉动消费

民以食为先，党的 100 年历程，特别是新中国成立后 70 多年的发展，始终围绕着与人民心连心、同呼吸、共命运的初心使命。我国餐饮业作为第三产业中的传统服务性行业，已由规模小、网点少、设施简陋、对国民经济贡献率低的小

行业，发展成为规模不断扩大、增长势头持续强劲、对社会经济和人民生活具有较强影响力的重要行业。

在中国共产党的领导下，经过解放初期、改革开放，我国的餐饮市场已经全面步入稳定持续增长的新时期。从 1952 年的 14.1 亿元，发展到 2019 年的 4.67 万亿元，即使在 2020 年受到新冠疫情的重创，我国餐饮收入依然实现了 3.95 万亿元。

1952 年，全社会餐饮业销售额占当年社会消费品零售总额的 5.1%；到 2019 年，全国餐饮业销售收入占 GDP 的 4.73%，餐饮收入增速高于社会消费品零售总额增幅 1.4 个百分点，餐饮规模占社会消费品零售总额的比重为 11.3%，对社会消费品零售总额增长贡献率为 13.1%，拉动社会消费品零售总额增长 1 个百分点。2020 年，受新冠肺炎疫情影响，我国餐饮业销售收入有所下滑，占当年社会消费品零售总额的比重为 10.1%。

自 1952 年新中国第一次对餐饮业有了统计数据，到 1983 年，餐饮业销售额首次突破百亿元大关，达到 112.1 亿元；再经过 11 年发展，到 1994 年，餐饮业销售额迈过千亿元门槛，达到 1201.4 亿元；12 年后的 2006 年，全国餐饮收入突破了 1 万亿元，达到 10345.5 亿元。

从 1949 年建立新中国到 2006 年实现餐饮收入 1 万亿元，用时 57 年；从 1 万亿元到 2011 年，餐饮销售收入突破

2 万亿元，用时 5 年；从 2 万亿元到 2015 年全国餐饮零售额突破 3 万亿元，用时 4 年；而全国餐饮收入从 3 万亿元到突破 4 万亿元，仅用时 3 年。2018 年，全国餐饮收入 4.27 万亿元；到 2019 年，我国餐饮收入实现 4.67 万亿元，进一步缩小了与排名世界第一的美国餐饮业销售额的差距。2020 年，受到突如其来的新冠疫情影响，我国餐饮业受到重创，但仍实现餐饮收入 3.95 万亿元。中国成为全球餐饮业大国之一。

2021 年，我国全面开启建设社会主义现代化国家新征程，向第二个百年奋斗目标胜利进军。面对错综复杂的国际经济形势和国内经济下行压力加大的现实，我国要坚持实施扩大内需战略，以构建国内大循环为主，国内国际双循环相互促进的新发展格局，餐饮业依然是稳就业、惠民生、扩内需、促消费不可或缺的重要产业。“十四五”时期，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。预计“十四五”期间，我国餐饮业收入平均增长 10%以上，行业规模登上六万亿元新台阶。

（二）大众餐饮成主导，行业结构持续优化

新中国成立后，我党为人民根本利益而奋斗，经历改革开放，党领导下的中国餐饮业发生了日新月异的变化，以“创新、协调、绿色、开放、共享”为发展理念，餐饮行业结构进一步优化。特别是党的十八大以来，大众餐饮成为餐饮市场增长最快的部分，占餐饮市场的 80%以上。

随着改革开放的深入，鲁菜、川菜、粤菜、苏菜、浙菜、闽菜、湘菜、徽菜及各地中国菜，特色鲜明，口味俱全；正餐、西餐、自助餐、快餐、火锅、小吃、团餐等业态应有尽有，呈现南北交融、中西合璧的繁荣景象。法国大菜、意大利比萨、日本料理、韩国烧烤、咖啡奶茶等异域美食纷纷进驻中国，人们不出国门便能吃遍世界。

为满足消费者日益追求个性化、体验化、多元化消费的趋势，在推进供给侧结构性改革过程中，餐饮企业主动调整业态结构，探索差异化服务，创新业态形式，市场呈现多元化、多品牌拓展经营，小而精、小而美的大众餐饮品牌遍地开花，商超餐饮、婚宴、寿宴、家庭聚餐、旅游用餐等多种经营模式融合、协调发展，注重消费体验的特色餐饮、休闲餐饮、农家乐等发展势头正旺。

2020年，全国持有食品经营许可证的餐饮服务提供者已达600多万户，正餐市场规模在全国餐饮业所占比重为67.1%，快餐所占比重为22.7%，饮料及冷饮所占比重为4.8%，其他餐饮所占比重为5.3%。正餐仍为主力业态，火锅显示出强劲发展势头，饮料及冷饮发展迅速，茶饮、咖啡、饮品各类别不断融合，分类及业态界限越来越模糊。

（三）稳就业、惠民生，带动关联产业

餐饮业是劳动密集型产业，在吸纳劳动力就业和改善人民生活质量等方面发挥着越来越重要的作用，在带动相关产

业和区域经济发展等方面的作用也日益显现。

据商务部典型企业调查统计，2019年，餐饮行业从业人数2281.6万人，占全国就业总人数的2.9%。2020年，尽管新冠疫情对餐饮就业有所影响，但从业人数仍维系在2056万人，比1978年改革开放初期餐饮从业人数104.4万人有了超过20倍的提升。加上个体经营的餐饮从业人员，全国从事餐饮业人员数超3000万人。

与此同时，餐饮业还带动了上下游产业链的发展，对种植业、养殖业、旅游业、建筑业等相关产业的发展起到了重要促进作用，极大地促进了农民增收和新农村建设，成为带动当地经济发展的重要行业。而且，餐饮业相当一部分从业人员来自农村，大量工作岗位的提供以及农家乐的兴起，都为农民增收提供了重要途径，在脱贫攻坚中发挥了良好的作用。

（四）连锁经营提升餐饮业规模发展

1987年，肯德基进入中国，在北京前门开出了第一家国际快餐店；1990年，第一家麦当劳餐厅在深圳开业，外资和国际品牌进入中国，不仅带给中国消费者口味上的不同，也带来了饮食文化、管理模式、用餐观念等的改变，给传统餐饮服务带来了全新的经营理念。

西式快餐的统一标识、统一品种、统一规格、统一加工、统一采购、统一价格、统一配送的连锁经营方式让中餐经营

者大开眼界。一批中餐老字号企业如全聚德、便宜坊、广州酒家、杏花楼等，通过借鉴和创新，引进连锁经营先进组织形式，完成了传统工艺的创新与连锁经营模式的转变，将金字招牌推向一个全新的水平；一批民营餐饮单位，如西贝莜面村、旺顺阁、海底捞、眉州东坡、真功夫、陶然居等，在现代经营管理模式的引领下，从几张小饭桌成长为拥有几十家、几百家甚至上千家连锁门店的著名品牌企业。企业组织化程度的提高，带动了中国餐饮业的整体发展，2020年，中国餐饮业连锁经营比例达到15%。

（五）品牌餐饮企业发挥引领作用

新中国成立时虽然老字号餐饮品牌数以千计，但并未形成品牌意识，市场化程度不高。经过改革开放，中国餐饮企业经历了拓展市场、连锁经营、资本渗入，开始认识到品牌价值 and 品牌文化的重要性。市场竞争、体验消费让消费者将选择用餐品牌作为首要因素，品牌餐饮企业开始发挥引领作用。

近年来，国家高度重视国内品牌的建设和发展。2016年3月，在《中华人民共和国国民经济和社会发展第十三个五年规划纲要》中，“品牌”一词出现达10次之多。同年6月，国务院办公厅印发《关于发挥品牌引领作用推动供需结构升级的意见》，将我国品牌建设提升到国家战略高度。2017年，国务院将每年的5月10日设为“中国品牌日”，品牌引领作用

用继续加强，中高端品牌逐渐兴起，合理发展。

2000年起，中国烹饪协会通过发布中国餐饮百强企业分析报告，开展中国餐饮业品牌价值评价及中国餐饮业十大品牌活动等，积极促进我国餐饮业品牌发展，餐饮企业品牌效应不断显现，影响力与日俱增，一批民族本土餐饮品牌崭露头角，涌现出一批高效运营、快速扩张的餐饮连锁品牌。2014年，中国烹饪协会负责起草的国家标准《品牌价值评价 餐饮业》（GB/T 31285-2014）发布。

随着品牌企业持续创新产品和服务模式，开拓新市场，消费者对连锁发展和品牌的认可度也不断提高。

（六）现代化信息化智能化提质增效

餐饮行业是最早受互联网渗透且影响较深的行业。随着国家人口红利减少，全行业提质增效更多依靠技术进步，智能化餐厅初显端倪；信息化、互联网等新技术催生了一大批餐饮经营的新业态、新模式、新服务、新商业；跨界经营、规模生产、中央厨房作用日益凸显，原料加工工业化、标准化、专业化、智能化、统配化成为行业新特征。

从“互联网+”实践来看，2015年3月，李克强总理在政府工作报告中首次提出“互联网+”行动计划。从团购O2O开始，发展到外卖O2O、移动支付，接着互联网又在餐饮的半成品、准成品、食材采购、系统管理发力，餐饮企业运用互联网、大数据、云计算等技术提高自身经营管理水平，拓

展网络营销渠道，实现线上预订、线下体验。2020年，平台订餐、外卖配送、到家服务已经占餐饮业营业收入的17%以上。

企业通过信息化管理实现有效数据集成和决策分析，增强盈利能力，扩大中央厨房服务功能，创新设立智能餐厅，支持鼓励自动烤箱、自动煮面机、自动料理机等先进厨房设备广泛投入使用，餐厅厨房进入现代化、机械化、智能化发展阶段。

（七）食品安全法加速行业自律，质量提升、制止浪费成为共识

中国餐饮业的食品安全进程是一段复杂艰难而又不断成长的历程。改革开放初期，中国餐饮行业处于市场发展阶段、搭建时期，个体私营的中小型网点以市场补缺、价格实惠、经营灵活的优势赢得市场认可，在有效解决“吃饭难”的同时，也带来了“自主化管理”的食品安全隐患。

1995年10月30日《中华人民共和国食品卫生法》实施，这是我国第一部食品安全法。2009年6月1日《中华人民共和国食品安全法》施行，食品安全从企业管理过渡到行业管理。2015年10月1日，根据形势变化，经过多方征求修订意见，被称为“史上最严”的新《食品安全法》施行。

2016年底召开的中央财经领导小组会议明确指出，加强食品安全监督，关系全国13亿多人“舌尖上的安全”，关系

广大人民群众身体健康和生命安全。要严字当头，严谨标准、严格监管、严厉处罚、严肃问责，各级党委和政府要作为一项重大政治任务来抓。

2017年2月，国务院发布《“十三五”国家食品安全规划》，提出餐饮业质量安全提升工程计划，推进餐饮业实施餐饮服务食品安全操作规范，加强餐饮食品安全员考核，完善餐饮服务食品安全标准。

在政府监管、行业协会协调服务和社会关注的共同促进下，食品安全作为餐饮行业的底限和红线，受到全社会空前的持续高度关注，餐饮企业建立健全食品安全管理制度和操作流程，加强餐饮从业人员食品安全教育和管理培训，优化餐饮经营流程，优化供应链，从机制上提高食品安全水平，坚持食品原材料采购中索证索票，建立可追溯制度，餐饮企业主动引入“明厨亮灶”工程，为消费者营造放心、安心、舒心的就餐环境；餐饮企业实现了量化等级评定，一批食品安全质量提升示范企业、示范街区正在涌现。

2020年8月，习近平总书记对坚决制止餐饮浪费，反对浪费粮食作出重要指示。全行业高度重视，贯彻落实习总书记指示精神，从政府部署、行业倡议、标准规范、国家立法、舆论宣传、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。

（八）多渠道培养专业人才

为克服传统以师带徒模式的弊端，全面提升行业技能服务水平，各地通过发展职业教育、社会培训机构、专业技能竞赛等举措，加大培养专业人才。

1958年，黑龙江商学院创办，成为新中国第一所开设烹饪专业的大学。1961年，北京市服务学校成立，成为新中国第一所开设烹饪专业的中等专业学校。1985年创建四川烹饪专科学校，这是新中国第一所以烹饪命名，专门培养餐饮人才的高校。

1959年北京市饮食服务业第一次评定技师，其中饮食业45人，宴会设计师1人；1960年举行了授予饮食服务行业技师称号命名大会。1964年，商业部颁发《饮食业、服务业技术等级试行标准》，在北京、上海、天津等12个大城市试行。1978年，商业部发出通知，建立商业部门各类专门人才的技术职称；同年6月，在商业、饮食业、服务业的28个工种中选拔出了519名技艺专门人才。

2001年，教育部“全国成人教育自学考试”学历设立了餐饮专业。根据教育部高等职业教育专业设置备案结果数据显示：2013年，全国开设烹饪工艺与营养专业的院校有85所，2014年为94所，2015年为120所；2016年为121所，2017年为158所，2018年增至176所。

以新东方、蓝翔等为代表的一批社会力量培训机构，也为中国烹饪技艺的传承、为有志在餐饮业发展的新人提供了

学习的舞台。目前，已累计培训厨政管理师、食品安全管理员、职业经理人、行政总厨、营养配餐师等餐饮岗位各类人才十万余人。

专业技能竞赛也为培养专业人才发挥积极作用。商业部于1983年创办的全国烹饪技能竞赛，五年一届，至今已连续举办了八届，参赛选手近3万人。1999年，国家内贸局首次命名了中国烹饪大师和中国烹饪名师，其中大师55名，名师48名。经过20多年的培育，目前注册中国烹饪大师已达到3000余人。

经过多年发展，厨师队伍中产生了一批企业家、管理者、餐饮类上市公司总裁，本行业还涌现出各级人大代表和政协委员，反映行业诉求，参与管理国家事务。

（九）资本介入餐饮企业迎来上市

1949年至2006年，餐饮企业各自为战，资本市场很少眷顾这一民生领域。2007年，西安饮食和全聚德两家大型国有餐饮企业脱颖而出，分别于3月和11月在深交所成功上市，成为国内上市餐饮企业的鼻祖，意味着餐饮行业进入了资本联姻的新纪元。

改革开放让国内国际资本、外资餐饮企业以前所未有的热情投身到中国餐饮市场，或注资或收购并购，借助中国餐饮本地化发展平台和品牌优势，多层次地占领中国餐饮市场。2014年，吉野家、唐宫、名轩控股、呷哺呷哺等餐饮企业也

先后在海外上市。

2015年2月，新疆快餐连锁企业“百富餐饮”率先叩开了新三板的大门；同年8月，新疆餐饮品牌“紫罗兰”、主营团膳的“粤珍小厨”、冰激凌第一股“优格花园”在新三板成功挂牌；10月，“望湘园”成为新三板第五家挂牌的餐饮企业。

2016年，红鼎豆捞、香草香草、丰收日、内蒙古小尾羊等餐饮企业陆续登陆新三板。与此同时，2016年，海底捞拆分出火锅底料子公司颐海国际控股有限公司在港上市；和合谷联姻弘毅投资，借力拓展势力。此后，广州酒家、九毛九、同庆楼等越来越多的企业开始拥抱资本上市。

（十）加强国际交流，推动中国美食走向世界

在中国共产党的领导下，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际，从“引进来”到“走出去”，通过把中华餐饮文化优良传统与世界先进餐饮文化相结合，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，实施中餐国际化战略，提升中餐国际竞争力。

1994年，经国家相关部门批准，以中餐为主体的国际组织“世界中餐烹饪联合会”宣告成立。2018年初，当代中国与世界研究院（原中国外文局对外传播研究中心）联合调查机构共同完成了《中国国家形象全球调查报告 2016-2017》，对22个国家11000多个海外样本调查显示，中餐仍是排在

第一位的代表中国的国际符号。

近年来，由中国烹饪协会组织的“中餐走进联合国总部”“中餐走进联合国教科文组织”“中国美食国际文化节”等高层次餐饮国际交流活动开启了以中餐文化为载体的民间人文交流先河，而且还将饮食文化交流纳入到中法高级别人文交流机制，中法两国美食文化交流开启新的历史篇章。通过海外交流考察、参与中餐烹饪技艺国际交流展示、参加国际烹饪技艺赛事等一系列活动，积极向世界宣传推广中华餐饮文化。同时，引导有实力、品牌效应好的中国餐饮企业“走出去”开拓国际餐饮市场。据中国烹饪协会不完全统计，目前已有 188 个国家和地区开设有中餐馆，餐厅数量约有 20 万家。全聚德、眉州东坡、海底捞、花家怡园、兰州拉面、沙县小吃等餐饮品牌进行多样化的海外发展，其中，“兰州牛肉拉面”已经在 40 多个国家和地区开设了 100 多个门店；“沙县小吃”走向世界 63 个国家和地区。

改革开放以来，一大批国际美食知名品牌、新兴业态，如西式快餐、自助餐、正餐、面食、肉类及各类食品加工制成品纷纷进入中国市场，极大地丰富了中国餐饮市场，适应了中国消费者多样化消费需求。今年 6 月 10 日，中国烹饪协会申报的“中餐烹饪技艺与食俗”项目列入第五批国家级非物质文化遗产保护传承名录。

四、中国共产党领导新时代中国餐饮业走向新辉煌

中国共产党的百年建党史是最好的教科书。学史明理、学史增信、学史崇德、学史力行。回顾中国共产党百年光辉历程，我们深切体会到，正是在中国共产党的全面坚强领导下，实现了中国人民从站起来到富起来、强起来的伟大飞跃。只有共产党才能救中国，只有共产党才能发展中国。

百年风雨征程，百年丰功伟绩，百年辉煌篇章。回顾总结在党的领导下，中国餐饮业走过的艰辛曲折道路，取得的辉煌成就，我们深刻认识到，坚持中国共产党的领导，是餐饮业和各项事业持续发展的首要前提和根本保证；坚持全心全意为人民服务，实现和满足全体人民对美好生活的追求，是餐饮业发展的根本宗旨；坚持创新、协调、绿色、开放、共享的新发展理念，是新时代餐饮业发展的必由之路；遵循客观经济规律和符合餐饮业内在要求，是行业发展成功的客观要求；学习借鉴国内外经验，采用先进科技成果，是餐饮业高质量发展的应有之道。伟大的“红船精神”和建党精神是中国共产党的精神之源，也永远是中国餐饮人红色血脉，发扬光大。

党因人民而生，因人民而兴。今天，在中国共产党领导下，我们比历史上任何时期都更接近中华民族伟大复兴的目标，比历史上任何时期都更有信心、有能力实现这个目标。我们从事民生产业的餐饮人，对行业的发展、对国家的前途、对民族的命运复兴前景具有无比坚定的信心！

百年奋斗史，开启新征程。以史为鉴，开创未来。2021年是“十四五”开局之年，也是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，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，让我们紧密团结在以习近平总书记为核心的党中央周围，坚定信心，不忘初心，继续奋斗，再创辉煌！