天津市餐饮产业发展报告

天津市烹饪协会副会长兼秘书长 孔令涛

**摘 要**：

本文对天津餐饮产业发展有重要影响的政治、经济、文化等方面进行分析，从大众化、集约化、产业化、专业化、规模化、资本化、信息化七个方面，归纳了天津餐饮业的特点。从调整结构、品牌战略、提高素质、加强管理四个方面进行剖析，确定了提升老字号活力、新技术在餐饮业的应用、提倡工匠精神和发挥协会作用等未来天津餐饮产业发展的方向。

**关键词**：

天津 餐饮产业 发展环境 发展现状 发展方向

概述

天津是美食的天堂。伴随天津建卫600余年一路走来的天津餐饮业，起源于民间、得势于地利、发展于兼取，凭借天津富饶的物产和天津人“好美食，喜尝鲜”的民风食俗，在明末清初逐渐形成以擅烹两鲜、讲究时令、精于调味、技法独特、适应面广的特点，经过几百年的兼收并蓄，逐步完善，独具特色，形成了一个涵盖汉民菜、清真菜、素菜、地方特色菜和风味小吃的完整体系。成为中国烹饪体系中重要的流派之一，业内素有“南有杭州菜，北有天津菜”的美誉。

天津餐饮市场各种业态齐全完备，中西风味争奇斗艳。随着天津经济、社会的发展，天津餐饮业得到了迅猛的发展。天津正以开放包容的胸襟，接纳来自全国乃至全世界的特色美食，不断充实、完善天津餐饮业的内涵，使天津正在向着国际美食之都迈进。

近年来，天津市餐饮业顺应经济发展新常态，主动调整、积极转型，初步形成了投资主体多元化、经营业态多样化、经营方式连锁化、品牌建设特色化、市场需求大众化的发展新格局，行业整体呈现出良好发展态势。截止2016年底，天津市餐饮业市场注册主体39071户，同比增长8%以上，其中个体工商户为11467家，同比增长近40%，吸纳就业近50万人。  
 天津住宿餐饮业近年收入统计表 单位：亿元

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 年份 | 2011年 | 2012年 | 2013年 | 2014年 | 2015年 | 2016年 |
| 收入 | 494.81 | 576.3 | 661.76 | 748.59 | 748.78 | 829.65 |
| 增幅 | 27.1% | 17.3% | 13.5% | 11.4% | 12.1% | 10.8% |
| 限额以下 | 429.6 | 472.57 | 519.83 | 605.61 | 603.1 | 679.17 |
| 增幅 | 9.8% | 10.45 | 20.1% | 16.5% | 19.4% | 13.1% |

数据来源《天津统计年鉴》，2015年后统计口径有调整

**一、天津餐饮业发展环境分析**

**（一）“一带一路”战略机遇期**

习近平总书记在2013年9月和10月分别提出建设“新丝绸之路经济带”和“21世纪海上丝绸之路”的战略构想，强调相关各国要打造互利共赢的“利益共同体”和共同发展繁荣的“命运共同体”。“一带一路”区域涵盖亚太、欧亚、中东、非洲、南太平洋等多个地区，人口规模超过44亿，占全球63%，经济总量超过21万亿美元，占全球29%。一带一路战略除了为天津餐饮业提供了充足的资金、海量的信息、流动的人员，还为天津餐饮业提供了丰富的食材和商品，如澳洲进口牛肉法国的红酒等。

滨海新区雄踞环渤海经济圈的核心位置,有中国北方最大的人工港口天津港、最具潜力的消费市场和最完善的城市配套设施，区位优势明显。依托于京津冀，辐射“三北”、临靠东北亚，与日本和朝鲜半岛隔海相望。2016年，天津接待入境游客3350113人次，同比增长2.8%，国际旅游（外汇）收入中，餐饮收入25884.59万美元，占比7.3%，随着“一带一路”战略的逐步实施，天津餐饮业直接面向东北亚和迅速崛起的亚太经济圈，最终服务于全球客户和合作伙伴。

**2015年度“21世纪海上丝绸之路”主要省市区餐饮收入**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **排序** | **省份** | **收入** | **同比增长** | **GDP收入** | **同比增长** | **备注** |
| **1** | **广东** | **3238.83** | **10.7%** | **7.28万** | **8%** |  |
| **2** | **山东** | **2840.10** | **13.1%** | **6.3万** | **8.1%** |  |
| **3** | **江苏** | **2420.10** | **10.50%** | **7.01万** | **8.5%** |  |
| **4** | **浙江** | **1988.00** | **9.8%** | **4.29万** | **8%** |  |
| **5** | **福建** | **1109.47** | **10%** | **2.59万** | **9%** |  |
| **6** | **上海** | **1007.96** | **7.30%** | **2.49万** | **6.9%** | **含住宿业** |
| **7** | **天津** | **748.78** | **12.1%** | **1.65万** | **9.3%** | **含住宿业** |
| **8** | **广西** | **559.47** | **14.7%** | **1.68万** | **8.1%** |  |
| **9** | **海南** | **170.07** | **6.6%** | **0.37万** | **7.8%** | **含住宿业** |

**此数据来自互联网**

**从以上数据，我们可以清楚的看出，天津在“海上丝绸之路”省份中，GDP增长是最快的，餐饮收入同比增长也是名列前茅的**。国家大力实施“一带一路”和自贸区战略，为我市打造“一带一路”建设的桥头堡、率先构建开放型经济新体制提供重大契机。

**（二）“京、津、冀”协同发展**

按照中央的部署，未来京津冀会打造成继长三角、珠三角之后，第三大城市部落群。2017年4月1日，中共中央、国务院决定设立雄安新区，雄安新区将承接北京非首都功能，天津滨海新区侧重于经济发展和对外开放，形成双轮驱动的态势，天津餐饮业必然面临新的机遇和挑战。

作为历史上中国北方的重要商埠，天津发展[商贸物流](http://www.chinairn.com/report/20140321/104210143.html)的基础条件好。一方面，天津是北京最近的出海口，天津港有3条亚欧大陆桥过境通道，既可以通过海[铁](http://www.chinairn.com/report/20140328/11511866.html)联运北上西进，又可以通过[港口](http://www.chinairn.com/report/20140317/092647496.html)东出南下。　另一方面，近年天津加快[现代物流](http://www.chinairn.com/report/20140322/103706878.html)业发展，已经形成了一批服务业聚集区和配套设施，增强了商贸物流的承载和吸纳能力。天津商贸与航运优势的结合，已经显现出了市场生命力。近两年，天津游轮[经济](http://www.chinairn.com/yjbg/moref15f18f72ff1.html)迅速发展，2016年接待的国际邮轮达到170艘次、游客55万人次，均比上一年增长一倍。在[出境游](http://www.chinairn.com/report/20130710/114034121.html)客中，来自北京的占2/3以上。目前，京津冀餐饮业正在谋划形成城市餐饮联盟，实现各城市餐饮企业之间的互联互通、优势互补、资源共享。

**2015年度“京津冀”主要省市区餐饮收入**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **排序** | **省份** | **收入** | **同比增长** | **GDP收入** | **同比增长** | **备注** |
| **1** | **河北** | **1685.20** | **17%** | **2.98万** | **6.8%** |  |
| **2** | **北京** | **846.8** | **3.3%** | **2.3万** | **6.9%** |  |
| **3** | **天津** | **748.78** | **12.1%** | **1.65万** | **9.3%** | **含住宿业** |

（三）**大众创业、万众创新**

[李克强](http://baike.baidu.com/subview/34021/18032609.htm)[总理](http://baike.baidu.com/view/4250.htm)2014年9月在[夏季达沃斯论坛](http://baike.baidu.com/view/2183806.htm)上公开发出“[大众创业](http://baike.baidu.com/item/%E5%A4%A7%E4%BC%97%E5%88%9B%E4%B8%9A)、[万众创新](http://baike.baidu.com/item/%E4%B8%87%E4%BC%97%E5%88%9B%E6%96%B0)”的号召，而后，又将其写入了政府工作报告予以推动。国家鼓励地方设立创业基金，对小微企业给予税收支持；创新投贷联动、股权众筹等融资方式；取消妨碍人才自由流动、学历等限制，为创业创新创造条件；大力发展营销、财务等第三方服务，加强知识产权保护，打造信息、技术等共享平台等。

由于餐饮业可以吸纳就业、改善民生，准入门槛相对较低等因素，必然会率先成为“大众创业、万众创新”的热土，加之股权众筹等新的融资模式，为餐饮产业开启了互联网时代行业全新的扩张模式。一些餐饮企业改变了陈旧的用人机制，把企业的员工或者职业经理人变成事业合伙人；一些企业把传统的“菜品+楼面”的经营方式转向平台、品牌运营模式，合伙人带着品种在平台上运行，按比例分红，与企业形成新利益的共同体。

1. 后危机时代

天津餐饮业以中小型企业为主体，餐饮市场格局较为合理、餐饮消费较为理性。因此，天津餐饮企业在2012年中央八项规定之后，所受影响较小，全市餐饮业没有出现大规模的退订潮、倒闭潮，全行业整体表现比较平稳。

尽管如此，天津餐饮全行业也和全国各地的餐饮业一起，经历了痛苦的挤泡沫阶段，高端餐饮纷纷放下架子，向大众化、亲民化转型，侵蚀了中小餐饮企业的生存空间，中小型餐饮企业失去了价格优势；加之“互联网+餐饮”的发展模式，挤压了餐饮企业的利润空间；残酷的价格战最终导致客单价下降使得“四高一低”情况更加突出。加之天津房地市场自2016年春节以来迎来一波快速的上涨，致使一些中小型餐饮企业，由于本身没有特色、千店一面的同质化竞争等原因，行业发生深刻变化，导致后危机时代的到来。

后危机时代的最主要特征，就是小微餐饮企业的迭代加速，从2016年年末个体工商户同比增长40%这一数据就可以看出，行业整体面临洗牌、重组、收购、合并的关键时期。

首先，高端餐饮倒闭后，一些厨师首选自主创业，凭借自身过硬的厨艺，转型成为小型餐饮业主。其次，由于我国实体经济近期始终在低位运行、制造业不景气、零售业受电商冲击等原因，大量资金的目光逐渐转移到了现金流充裕的餐饮业，成为后危机时代的一个显著特点。

**二、天津餐饮业行业发展概况**

（一）行业规模分析

1．企业规模

2015年，在天津市烹饪协会抽样调查的375家餐饮企业显示，餐饮业大型企业4家，同比下降33.33%；中型企业52家，同比下降10.34%；小微型企业319家，同比增长5.28%。

按注册登记类型划分，其中内资企业344家，同比增长2.08%；港澳台资企业9家，与2014年持平；外资企业22家，同比增长4.76%。

按行业划分，其中正餐服务企业316家，同比下降1.25%；快餐服务企业26家，同比增长4%；其他餐饮服务企业33家，同比增长50%。

2．从业人数规模

在这375家调查企业中，从业人数45818人，同比下降7.26%。其中，大型企业18986人，同比下降16.98%；中型企业12268人，同比下降2.47%；小微型企业14564人，同比增长4.36%。

按注册登记类型划分，其中内资企业26019人，同比下降3.81%；港澳台资企业722人，同比增长36.23%；外资企业19077人，同比下降12.59%。

按行业划分，其中正餐服务企业23138人，同比下降1.52%；快餐服务企业19450人，同比下降14.14%；其他餐饮服务企业3230人，同比下降0.65%。

3．营业收入规模

抽样企业全年营业收入970158万元，同比增长3.48%。其中，大型企业408215万元，同比下降5.13%；中型企业256989万元，同比增长3.57%；小微型企业304954万元，同比增长17.67%。

按注册登记类型划分，其中内资企业537932万元，同比增长3.21%；港澳台资企业16029万元，同比增长67.07%；外资企业416197万元，同比下降2.32%。

按行业划分，其中正餐服务企业465276万元，同比增长3.44%；快餐服务企业439728万元，同比增长0.82%；其他餐饮服务企业65154万元，同比增长26.35%。

（二）行业结构分析

1. 企业类型结构

2015年，在天津市烹饪协会抽样的375家餐饮企业中，大型企业4家，占比1.07%；中型企业52家，占比13.87%；小微型企业319家，占比85.06%，如图1所示。

图1：天津市烹饪协会抽样的375家餐饮企业类型结构

按注册登记类型划分，其中内资企业344家，占比91.73%；港澳台资企业9家，占比2.40%；外资企业22家，占比5.87%，如图2所示。

图2：天津市烹饪协会抽样的375家餐饮企业注册登记类型结构

按行业划分，其中正餐服务企业316家，占比84.27%；快餐服务企业26家，占比6.93%；其他餐饮服务企业33家，占比8.80%，如图3所示。

图3：天津市烹饪协会抽样的375家餐饮企业行业类型结构

2.从业人数结构

2015年，在天津市烹饪协会抽样的375家餐饮企业中企业从业人数45818人。其中，大型企业18986人，占比41.44%；中型企业12268人，占比26.78%；小微型企业14564人，占比31.78%，如图4所示。

图4：天津市烹饪协会抽样的375家餐饮企业从业人数类型结构

按注册登记类型划分，其中内资企业26019人，占比56.79%；港澳台资企业722人，占比1.57%；外资企业19077人，占比41.64%，如图5所示。

图5：天津市烹饪协会抽样的375家餐饮企业从业人数注册登记类型结构

按行业划分，其中正餐服务企业23138人，占比50.50%；快餐服务企业19450人，占比42.45%；其他餐饮服务企业3230人，占比7.05%，如图6所示。

图6：天津市烹饪协会抽样的375家餐饮企业从业人数行业类型结构

1. 营业收入结构分析

2015年，在天津市烹饪协会抽样的375家餐饮企业中，实现收入970158万元。其中，大型企业408215万元，占比42.08%；中型企业256989万元，占比26.49%；小微型企业304954万元，占比31.43%，如图7所示。

图7：天津市烹饪协会抽样的375家餐饮企业收入类型结构

按注册登记类型划分，其中内资企业537932万元，占比55.45%；港澳台资企业16029万元，占比1.65%；外资企业416197万元，占比42.90%，如图8所示。

图8：天津市烹饪协会抽样的375家餐饮企业收入注册登记类型结构

按行业划分，其中正餐服务企业465276万元，占比47.96%；快餐服务企业439728万元，占比45.32%；其他餐饮服务企业65154万元，占比6.72%，如图9所示。

图9：天津市烹饪协会抽样的375家餐饮企业收入行业类型结构

（三）行业效益分析

2015年，在天津市烹饪协会抽样的375家餐饮企业中，

主营业务收入65.18亿元，同比增长0.22%。其中，大型企业40.82亿元，同比增长0.57%；中小型企业24.36亿元，同比下降0.35%。营业利润率为2.02%，计13173万元，同比下降42.54%；利润总额13409万元，同比下降32.42%；三项费用（营业、管理、财务）合计32.95亿元，较2014年增长了29.58%。

支出比例分别为：原材料42.37%、房租9.31%、人力：22.01%、能源：7.98%、三项费用合计：22.61%、各项费税8.09%。房租价格高、人工费用高、税费成本高、原材料价格高、利润低的“四高一低”现象更为突出。

2015年，在天津市烹饪协会抽样的375家餐饮企业中，资产总计57.10亿元，同比下降5.96%。其中，流动资产26.16亿元，同比下降3.05%；固定资产15.75亿元，同比下降0.72%。负债合计42.83亿元，同比下降1.97%。

（四）行业贡献度分析

2015年，在天津市烹饪协会抽样的375家餐饮企业中，应交税费1.08亿元，同比下降13.99%；应付职工薪酬19.34亿元，同比增长16.46%。

1. 行业诉求分析

2015年，在天津市烹饪协会抽样的375家餐饮企业中，企业普遍认为，天津餐饮企业面临物业压力大、税费压力大、停车压力大、用工压力大以及政府帮扶力度小，这“四大一小”的问题。

其中，用工压力大又是重中之重。餐饮企业用工难，不仅仅体现在劳动力成本上升，更突出的问题是，行业工作的特殊性，不能得到社会、员工的认同，受调查企业员工流动率高达15%-30%，除了行业竞争因素以外，还有社会地位、员工职业生涯规划、企业文化以及社会保障机制等一系列问题。

此外，企业呼吁政府给予税收优惠，如学生营养餐配餐企业呼吁能否减免他们的税收，为中小学生营造一个安全、洁净、营养的就餐氛围。有的企业呼吁政府解决车辆限行及雾霾严重时单双号限行期间，对餐饮企业采购及送餐的车辆配发通行证等。

1. **天津餐饮业发展特点**

（一）创新模式，向大众化转型

天津餐饮业积极顺应市场，有所作为。宝轩餐饮集团，所属宝轩鱼府、津菜典藏、耳朵眼、禅素品牌，涵盖形成了大众餐饮、特色小吃、休闲餐饮、高端会所等诸多业态，并将耳朵眼清真会馆搬到星级酒店中，让消费者体验到“好吃、不贵、有面子”实现了高端餐饮的软着陆。卫鼎轩旗下“老码头”大众餐饮品牌，主打怀旧主题和特色小份菜，穿插面人、糖人和大鼓、相声等民俗传统艺术表演元素，在就餐的同时带来难忘的消费体验，赢得了80、90消费主体的青睐。

富祥餐饮集团，对原来的品类进行重新打造，将原来高端的富祥贵宾楼打造成富祥四季，以小资的装修风格、中西混搭的菜品风格赢得了80、90消费主体的青睐。此外，他们还倾心打造小渔大海品牌，成为我市餐饮业转型成功的成功案例。三尺馀、百饺园、新煮意、麻辣港湾、肘子酥等诸多大众餐饮品牌渐渐进入快速奔跑模式，大众化餐饮营业收入达到80%以上。天津餐饮业通过转型，实现了面向大众消费、错位经营，形成了门店之间各有特色，面向大众的多业态格局。使企业销售持续火爆，提升了品牌的竞争力。

1. 发展连锁，向集约化转型

天津餐饮业积极拓展连锁发展模式，向规模要效益。莎莎餐饮连锁机构2016年11月在北京三里屯开店，格朗合米线从2006年第一家门店开始到现在的餐饮集团公司，旗下 “格朗合米线”、“老城街小面”、“憶她春饼”、“格外送”等品牌进行全国推广，全国特许加盟商超过500余家，并于2016年成功注册著名商标品牌。董家湾火锅加速布局，直营店9家，加盟店12家，品牌年营业收入超过2亿元。

此外，几年来市商务委共支持4家早餐连锁企业配套建设早餐连锁网点172个，新建改造4个2000平米以上的主食加工配送中心，添置1000余台套专用设施设备，新增供餐能力100万份。2015、2016年安排地方资金1700万元，康宁津园、大成盛记等4家社区中央厨房和食为天、狗不理等114家早餐项目完成建设或改造提升。天津餐饮业向连锁化、集约化转型已初见成效。

1. 跨界经营，向产业化转型

走产业化发展的路子。近年来，天津狗不理、宝轩集团等大型餐饮企业，纷纷筹建、扩建食品厂， 狗不理食品工业园二期工程总投资1.8亿元，规划占地70亩，主要从事速冻、常温米面食品，糕点，酱肉制品的生产加工。投产后米面类食品日产量将由目前的10余吨增长至40余吨，新增糕点及酱肉制品类食品日产量均将达到5吨左右。天津三绝之一的耳朵眼炸糕，经过研发，实现了传统小吃品种食品工业化生产，最近又研发出40克的宴会版迷你炸糕。

月坛、渝湘江南、莎莎餐饮等建设食品加工厂和中央厨房，实现统一采购、加工、配送，为自身企业转型和适应大众化消费做出积极贡献。月坛学生营养配餐中心还成为国际知名商业连锁品牌“7-11”的“代工厂”。

2012年天津狗不理集团与美国咖啡巨头高乐雅签署正式合作协议。成为我国餐饮企业海外并购第一单。2017年3月24在李克强总理访澳期间，在澳洲联邦贸易部长的见证下，狗不理与Blooms Bluesky Holding双方在堪培拉国会大厦签约，双方将在保健食品等方面进行深度的合作。

1. 业态细分，向专业化转型

天津餐饮业除了汉民菜、清真菜、素菜、风味小吃、家乡地方风味菜，还有主题特色餐饮、快餐、农家乐、酒吧、西餐、时尚简餐、火锅、团餐、海鲜自助等，可谓五花八门、琳琅满目。近年来，天津餐饮业业态细分主要表现在：

1、城市综合体、商业载体和特色街内的美食广场持续火爆。大悦城、万达广场美食街、国际商场餐饮区以及意式风情区、水游城等各式大众快餐特色餐饮深受百姓欢迎，拿号排队等座返堂现象比比皆是，广大食客都慕名到特色餐饮去就餐，餐后就地逛商场、超市等购物、游览、看电影、娱乐。形成了商业、美食集聚消费者，餐饮消费带动购物消费的新趋势，并在今后相当一段时间内持续。

2、团餐企业向专业化、规模化进军。随着学校、企业、军队、机关事业单位后勤社会化不断深入，团餐行业向专业化、规模化进军。据统计，天津团餐行业在全市餐饮业的份额约占30%，年增长率为26%。天津快客利公司深耕天津本地团膳产业二十余年，将团膳服务的领域拓展到东北、西北和京津冀以及长江以北的广大地区。某部队企业，过去以经营快餐为主，企业从部队脱离以后，面对市场房租、人员工资、原材料价格、费用居高不下的现状，企业一度亏损，经过转型，很快从快餐型社会餐饮转型为团膳企业，谈下医院、学校、机关、厂矿等30多个项目，接长了长板，补足了企业发展的短板，企业扭亏为盈。

3、国际美食异彩纷呈。天津有着浓厚的租界文化积淀，天津是近代中国西餐的发祥地，1901年德国人威廉.起士林建立的起士林西餐厅，成为天津西餐文化的代表。近几年天津西餐的到了迅猛发展，天津西餐业融合了法式餐、英式餐、美国餐、俄罗斯餐、德国餐、日本餐、韩餐、东南亚餐等，东南亚餐又细分为泰餐、越南餐等等。一些小众的外国风味餐厅也进入市场，做得有声有色，如巴基斯坦、以色列、立陶宛等风味餐厅。成为天津市民了解世界、认识世界的窗口。为天津创建国际美食之都创造了条件。

4、酒店办婚宴成主流。酒店婚宴是餐饮消费升级的必然趋势，据统计有78.74%新人准备到酒店举办婚宴，这无疑给酒店行业带来了巨大的商机。酒店打好“婚宴”品牌能带动酒店品牌的显著提升。酒店承接一场婚宴不但能取得很高的经济收益，而且能带动客房、康乐、餐饮等许多部门，因此对于酒店品牌形象的打造具有十分重要的意义。

但是，消费者对酒店婚宴的满意度不足50%，婚宴中存在严重的浪费现象。因此酒店应充分发挥自身硬件和软件的优势，在婚宴产品设计、氛围营造上精心策划如设计高端的自助婚宴、户外草坪冷餐酒会婚宴等。在服务方面下功夫，充分显示酒店的特色;在菜品质量、成本控制等方面下功夫，将“婚宴”打造成价位贴近市场、服务优质、款客亲切的独特品牌，从而带动酒店品牌的提升。

1. 阳光采购，向规模化转型

天津餐饮企业货采源头，协会搭建了阳光采购平台，对粮、油等大宗原材料，实行阳光采购。各企业积极建设中央厨房，实现原辅料的集中采购、产品的统一生产、统一配送，同时建立绿色餐饮原辅材料[基地](http://wms.mofcom.gov.cn/)，向种养、加工、物流配送等产业链的上下游延伸。同时完善有机餐饮标准，鼓励餐饮企业以绿色化为方向，减少一次性用品的使用，加强餐厨废弃物回收体系建设，在生产的各个环节推广应用新型节能技术，创建一批了“百姓放心企业”，大力倡导绿色消费。

1. 拓展渠道，向资本化转型

1、积极争取上市。近年来，天津餐饮业呈现向资本化转型的趋势。2016年桂发祥成功登录深圳中小企业板，狗不理也于2014年成功登录新三板市场，开创天津餐饮开放、透明、规范的发展局面。

不少企业也表示要紧紧抓住海外市场，并尝试在海外开店，或者收购海外餐饮企业，既弘扬了传统中华美食，又加强了中餐与西餐的交流与融合。

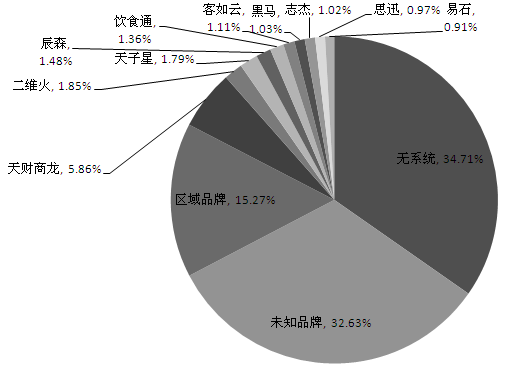
2、风险投资。随着餐饮市场开始回归理性，再加上大众消费能力不断提升，餐饮行业逐渐获得投资者的认可，众多国内和国际资本也都非常看好天津餐饮市场，纷纷选择知名品牌餐饮企业进行收购。最近，随着我市国有企业混合所有制改革的全面推开，各方资金纷至沓来。改革的红利正在释放、全行业整合也在加速。

3、众筹平台。2015年12月，天津第一家股权众筹的餐饮店，弄堂小笼包未来广场店开业，通过股权众筹，不仅解决了小微企业融资难的困难，还通过众筹的模式，筹客源、筹良策，收到了很好的效果。继弄堂小笼包未来广场店之后，江一湖碳烤羊腿梅江店、大胡子烧烤店、莎莎连锁机构莎家帮、三不馆儿等相继采取股权众筹或消费类众筹等方式。

据统计，仅在“津门投”众筹平台众筹的天津餐饮门店达23家，众筹金额达到5000万元的规模。其中，投资额在90-120万元，单店面积100-220平方米，餐位数在80-95个，收回投资期限在13-24个月的众筹项目，受到广大投友的青睐。

1. 线上先下，向信息化转型

从2014年起，餐饮业率先跨入了移动互联时代，从团购，到网络外卖，再到2016年餐饮网红的网络直播等等。据不完全统计，2017年春节黄金周，天津餐饮网络外卖同比增长了800%。

此外，借助市商务委大力推进的“互联网+流通”行动计划政策优势，由市餐饮协会支持的“名大厨”于2016年春节后上线，成为首家专门提供“厨师上门”服务的微信平台。目前，“名大厨”已拥有川、湘、鲁、粤、津、东北菜等六大菜系、百余名专业认证的厨师队伍，顾客可以通过微信平台、电话进行预定并在线支付。目前的接单量每天近60单，重大节假日每天超过200单。

**资料来源：**天津市烹饪协会走访天津5291家商户信息化软件使用情况

为扎实推进天津餐饮业的电子商务，天津市烹饪协会联合全国最大的餐饮软件供应商天财商龙科技有限公司和吾享网，举办了天津餐饮业O2O论坛，邀请近300家餐饮企业参加，向全市餐饮业介绍了O2O餐饮营销方式，并在现场演示了微信点餐、结算等，引起了餐饮企业的浓厚兴趣，论坛后，大批餐饮企业咨询O2O营销，并根据自身特点，在本企业积极推行这一模式，纷纷推出手机APP。

湘天福时尚店还与商龙合作，建立了全国最先进的O2O示范体验店：线上部分他们得到了微信和大众点评网的的技术支持，实现了线上预定、点餐、分享、结算等功能；线下，他们采用了前台咨客系统、等候排队系统、pad、touch、电视同步互动点餐系统，此外，他们还采用了最新的“CRM”管理系统，对会员资料进行管理、对菜品点击率进行统计、对促销结果进行整理分析等，强大的大数据功能，使经营管理更加精准到位，成为O2O营销方式在餐饮业应用的典范。

互联网时代为餐饮业提供了前所未有的发展机遇，网络技术在餐饮企业的应用，将新的营销模式、精细的管理模式成为可能。我们正在探索城市餐饮业O2O销售模式的新途径，通过手机终端实现线上订餐、点餐、支付，线下可凭借短信来店就餐。从而扩大了餐饮企业的销售受众人群，降低了餐饮企业的人工成本，并通过餐饮门店的终端，实现全市餐饮企业信息的全覆盖。

1. **天津餐饮业发展问题分析**
2. 调整结构

李克强总理在政府工作报告中指出“加强供给侧结构性改革，增强持续增长动力”，“供给侧改革”一时间成为热词，对于天津的餐饮产业而言，要抓住这个机遇，实现过剩产能的有效化解。据统计，目前天津餐饮企业自建的中央厨房中，产能利用率一般在50%-60%之间，有的仅为30%。

企业要提高中央厨房的利用率；以互联网思维变优化餐饮供应链，降低餐厅的采购成本；减少前厅后厨的人员数量，提升人均劳效；加快资金的流动，提升行业的整体水平。通过供给侧改革，加快天津餐饮产业的转型升级，提升核心竞争力，提高企业生产要素的质量和效率，最终增品种、提品质、创品牌，满足市场的需求。

1. 品牌战略

天津餐饮业市场规模、发展态势具有一定优势，但是品牌意识不强，全国餐饮百强企业寥寥无几。天津餐饮业不仅要做大做强，还要充分发挥各级政府宣传优势，在天津日报、北方网等媒体开始专版或专栏，大力宣传、包装、推出我市餐饮品牌。积极申办全国性、国际性的知名餐饮评比活动，努力提高我市餐饮业在国内国际的知名度。深入挖掘饮食文化内涵，从形式到内容进行总结和提炼，通过就餐环境的装潢设计、服务人员的言谈举止、菜品的选料加工、相关文化节目的现场表演等一系列手段推动餐饮品牌建设。

1. 提高素质

目前，天津餐饮从业人员多以初高中人员居多，缺乏具有高学历的专业管理人员和烹饪能手，餐饮职业经理人队伍培养和专业培训工作滞后，特别是随着近年劳动力价格逐年攀升，餐饮从业者流动性较大，行业对优秀人才缺少吸引力。此外，我国目前的烹饪教育仍停留在较低水平，办学层次低、规模小、质量差，培养出的人才与当前餐饮业高速发展的人才需求状况不相适应。

政府主管部门要支持有条件的学校开设烹饪专业，鼓励搭建在线教育平台，将学校教学与行业实践结合起来；支持开展校企合作，加大从业人员职业技能培训力度，建立餐饮从业人员培训示范基地，切实提高培训的专业性、有效性；鼓励餐饮企业传承优秀技艺，引进境外优秀人才，提升餐饮业的整体发展水平。

政府主管部门要推动大专院校、培训机构、行业组织等开设餐饮管理、烹饪、餐厅服务培训，培养一批符合餐饮发展要求的优质人才队伍。在培训过程中，要坚持国内和海外并重的思路，一方面，要在国内引入国际知名的名厨、大师，对人员进行系统培训；另一方面，要把优秀的学员输送到海外的名店和知名院校继续深造，让他们掌握当今国际餐饮的新动向和新趋势，最终取回真经，为天津的餐饮产业服务。

1. 加强管理

近期，习近平总书记强调要“提高餐饮业质量安全水平”，为餐饮业提出了更高的要求，因此要加强政府对餐饮业的管理，《餐饮业经营管理办法（试行）》中规定： 地方各级人民政府商务主管部门负责本行政区域内餐饮业管理工作。然而，现实中餐饮业的管理是多部门交叉的，物价部门管物价、食安部门管食品安全、环保部门管排放、公安部门管治安，而商务部门相比这些职能部门显得苍白无力，以至于在某区县商务部门召开餐饮企业座谈会的时候，不得不请食品安全部门为其站台，以保证出勤，更不要说对餐饮的小作坊、小摊贩、小餐饮进行管理 。

此外，《办法》还要求对餐饮业从业人员的信用记录进行管理，将其纳入国家统一的信用信息平台，并依法向社会公开严重违法失信行为，餐饮企业负责人、高层管理人员应当按要求提供相关信用信息。由于编制少、工作多等原因，致使此项管理工作做得不细。迫切需要各部门建立信息通报和联防联动的工作机制，形成齐抓共管的局面，防止用执法代替管理的现象，切实提升餐饮业的质量安全水平，确保人民群众“舌尖上的安全”。

1. **天津餐饮业发展方向**

2016年马云提出了“新零售”的概念，他认为新零售发展方向，就是以用户体验为中心的经营模式重塑， 2017年3月4日在天津市新餐饮、新发展、新实践暨京津冀餐饮业发展高峰论坛上，来自北京、河北、天津的餐饮企业家，分析了未来餐饮业发展的方向，大家普遍认为：“新餐饮”在消费内容方面，从有形的商品向无形的服务延伸；在消费方式方面，从线下消费向线下线上融合消费延伸；在消费层次方面，从量的满足向质的提升转变；在消费文化方面，从奢侈消费、炫耀消费向绿色、健康、文明消费转变。未来天津餐饮业发展的方向是：

（一）提升老字号餐饮企业活力

老字号餐饮企业历来倍受消费者青睐。老字号品牌企业，积累了丰富的餐饮文化积淀，其丰厚的文化蕴涵是中华民族传统文化的重要组成部分。随着人民生活水平不断提高，出外就餐次数逐渐增加，消费者的品牌意识逐渐突出。老字号餐饮企业营业额出现了大幅增长，狗不理、耳朵眼、红旗饭庄、石头门砍、天津烤鸭店、登瀛楼等大众餐饮老字号企业，受到了消费者欢迎。但是老字号餐饮企业普遍存在机制守旧、设备陈旧、店堂老化、人员流失等方面的困扰。

要建立餐饮业升级引导基金，支持老字号在餐饮业集聚区和美食街区项开店。用市场手段，扶持行业带动能力强的重点餐饮项目和老字号餐饮企业开展产品研发、人才培养、电子商务应用以及建设中央厨房和物流配送体系等项目。有效落实国家和我市扶持小微企业的税收优惠政策，简化征管程序，减轻老字号餐饮企业税费负担。让老字号餐饮企业重新焕发活力。

（二）新技术在餐饮业的应用

1. 云数据：

餐饮信息化在当下的餐饮企业中应用率还比较低。中国大陆碎片式的餐饮企业结构，以及管理水平与标准化水平的制约，使得其对信息化产品应用的认识非常初级。

①一些企业简单认为收银系统就是收银功能，而不会考虑到食客体验、收银风险控制等等，更不会考虑到合理化的动线设计对食客体验以及人力成本降低的效能。

②一些企业对于CRM的理解还停留在十年前的一卡通，至于消费者画相、常态营销、沉睡唤醒以及营销行为的投产比分析等等，这些方面信息化对餐饮企业的价值没有清晰的认识。

③库存系统也不单单就是管理理库存，而是管理成本的。餐饮企业通过对供应商的管理实现采购成本管理，通过关键物料的用差分析调整成本卡，从而降低20%的库存，通过菜品销售及毛利分析等实现的菜品结构优化、进行档口物料用量差异考核、控制盘存差异到8%以内，整体可以提升3%〜5%的毛利率。

未来，中国餐饮信息化服务商将通过餐厅自动化系统，流程化系统，大数据系统，食品安全监测系统，产品生产精细化控制系统，智能设备系统等等，借助互联网，计算机，信息化，自动设备，物联网等新技术，为餐饮企业导流客户、

分析客群、研发菜品、降低或减少人工，提升餐饮企业运营效率。

1. AR/VR技术

AR是（Augmented Reality）即增强现实，也被称之为混合现实。它通过电脑技术，将虚拟的信息应用到真实世界，真实的环境和虚拟的物体实时地叠加到了同一个画面或空间同时存在。VR是Virtual Reality的缩写，中文的意思就是[虚拟现实](http://baike.so.com/doc/5571049-5786262.html)，概念是在80年代初提出来的，其具体是指借助计算机及最新传感器技术创造的一种崭新的人机交互手段。AR/VR技术可以广泛地运用在餐饮业的订餐、点餐，甚至可以通过虚拟现实技术，为餐饮消费设定特殊的场景，应用到婚宴、寿宴、百岁宴当中，增强消费者与餐厅经营者之间的互动体验，同时也增加了消费者和餐厅的粘性。

1. 人工智能

近日，来自英国的Moley Robotics公司展示出了机器人厨房系统。moley机器人堪称[食谱](http://www.6eat.com/Food/CookListNew)大全，能做2000种食物，而且会逐渐增加。做好菜后还会把厨房收拾干净。

不仅如此，机器人的视觉系统还会捕捉其他大厨的各种动作、时间并进行记录，最后生成一套自己的做饭程序，并且保证每次做出的菜味道都是一样的。智能化餐饮是一种新的餐饮模式，同时也是未来的餐饮趋势，智能机器人已代替了餐厅服务员，智能化中央厨房中已没有了厨师，但这一切并不能说明智能机器人就能够完全取代人类，从另一个层面来说，可以倒逼厨师及服务员等餐饮从业人员提升服务品质。

2013年，就有牛津大学的研究者发表论文，判断了702种职业被机器替代的可能性，其中餐饮行业的多个岗位也没能幸免，论文中判断：收银员的可替代性为97% ；酒店前台的可替代性为94%；服务员的可替代性为94%；洗碗工的可替代性为77%；调酒师的可替代性为77%；主厨的可替代性为10%。

1. 分享经济

在移动互联的今天，高科技使分享经济成为可能，分享经济成为新经济的增长点。从滴滴打车到共享单车，各种手机应用为都市里生活的人们带来了实惠与方便。目前，北京、广州、杭州等城市已经出现了“回家吃饭”、“邻家阿姨”等分享美食的家厨软件。他们秉承“在家做一道菜，温暖一个上班族的胃”的理念，成为提供专业服务的平台。目前全国已有3万多家厨在平台上分享美食，或许这将是未来城市餐饮的下一个风口。当然，这一类公司还需要在行业准入、数据监控、食品安排、硬件审核、美味鉴定、风险控制、平台监督等方面精雕细刻，成为都市餐饮业的重要补充形式。

（三）大力发展社区餐饮

随着新农村建设，天津周边出现了中北镇、大寺等一批卫星城，这些地区远离城市中心，人口较为集中，亟需餐饮配套网店，加之地价较城市中心较为低廉，对餐饮业而言具有一定的竞争优势，因此城市周边将成为餐饮业新的经济增长点。

2015年，市商务委制定印发了《天津市社区商业配置规范标准》，明确了大众化餐饮网点、早餐店等为必备业态。在全市形成了16个商务接待和休闲消费餐饮街区。做到了社区有便民小店，综合体有特色餐饮，景区和特色街区有品牌餐饮。中华老字号清真餐饮名店鸿起顺，在增加早餐的基础上，自2016年成立便民“阳光餐厅”，占营业收入比重超过20%，计划在津继续开设100家。

此外，鼓励餐饮企业进社区，与居家养老相结合，从单一的餐饮服务向社会综合服务转型，也是天津餐饮业正在探讨的一种方式，莎莎餐饮机构与天津市一商集团打造的有骨气，天津百饺园推出的饺好运等一批社区餐饮品牌，正在试水社区餐饮的新模式。

（四）提倡工匠精神

[李克强](http://baike.baidu.com/subview/34021/18032609.htm)总理在[政府工作报告](http://baike.baidu.com/subview/82720/20085723.htm)时说，培育精益求精的工匠精神。“工匠精神”出现在政府工作报告中，让人耳目一新，有媒体将其列入“十大新词”予以解读。工匠精神是工业经济时代的一种产物，它是一种精致化生产的要求，同时是提升餐饮品质的需求。餐饮产业不仅需要工匠精神，更需要一批大师、名师和专业的大师工作室，从事菜品的设计、研发、出品、人员培训等一系列的工作。在传授手艺的同时，更要传递耐心、专注、坚持的精神，这是一切手工匠人所必须具备的特质。同时也是天津要创建更多的百年餐饮名店的基础和必然条件。

（五）发挥协会作用

行业组织要根据行业发展的需要，积极承接政府购买服务的需求，同时搭建信息和技术的交流平台，广泛开展国内和国际间的行业交流；制定行业标准，开展行业自律，促进行业发展；组织技能比赛、比武，开展人员培训，全面提升从业人员水平。

此外行业协会还要深耕供应链，举办餐饮供应商大型展会。搞好全产业链的金融、融资租赁等方面的服务，促进餐饮产业与金融资本的对接，支持餐饮企业在创业板上市等。把行业发展过程中的热点、难点当作协会工作的重点，努力为行业服务。做提供服务有真情，凝聚行业有载体，团结企业有骨干，组织活动有品牌，反应诉求有渠道，规范行为有标准，维护权益有能力的行业组织。