

云南省餐饮产业发展“十四五”规划

（2021—2025 年）

云南省商务厅

2021 年 9 月

前 言

“十四五”时期是我国全面建成小康社会、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。在国际环境日趋复杂、新冠肺炎疫情影响广泛深远的时代背景下，《中华人民共和国国民经济和社会发展第十四个五年规划和 2035 年远景目标》及《云南省国民经济和社会发展第十四个五规划和二〇三五年远景目标纲要》为云南省餐饮业的振兴和发展指明了方向。

在《云南省餐饮产业十三五发展规划（2015—2020 年）》的统筹布局和《“舌尖上的云南”行动计划》的有力推动下，云南省餐饮产业实现了提速发展、品质发展和特色发展，产业结构进一步优化、服务体系进一步健全、发展水平大幅度提高。2019 年我省餐饮业营业额 1822.1 亿元，同比增长 15.8%。在新冠肺炎疫情影响下，2020 年我省限额以上餐饮企业营业收入仍达到 1289.5 亿元。五年来，八届名特小吃暨民族饮食文化节、五届云南省餐饮产业发展大会、首届绿色餐饮主题展会的成功举办，带动了餐饮行业及上下游产业链的快速发展。标准化工作卓有成效，制定了 28 项餐饮类团体标准和《云南餐饮服务规范》（DB53/T849-2017）、《绿色餐饮企业建设及运营指南》（DB53-T

1002-2020)等多项地方标准,有效提升了餐饮服务水平。本土品牌连锁企业发展壮大,云南美食走向世界;特色美食之旅让消费者切身感受到云南食材的丰富多彩;形式多样的影视文化作品让世界人民成为了云南餐饮文化的爱好者和探索者;云南绿色食材走向国内外,绿色食品得到世界的广泛关注;健康餐饮理念逐步渗入消费者饮食习惯,云南餐饮业迈向“绿色饮食、文化美食、科学膳食”的发展新格局。

站在实现“两个一百年”奋斗目标的历史交汇点上,按照习近平总书记提出的“胸怀两个大局”的要求和省委省政府对编制“十四五”发展规划的部署安排,结合全省餐饮业发展实际,科学编制《云南省餐饮产业发展“十四五”规划》,对全省餐饮企业摆脱疫情影响、实现行业发展目标具有导向和统揽作用,并对实现餐饮业与国家、省委省政府的发展规划保持一致起到指导和保障作用。

目 录

第一章 发展背景、现状和机遇.....	1
一、发展背景与形势.....	1
（一）国内背景和形势.....	1
（二）省内背景和形势.....	3
二、“十三五”发展概况.....	6
（一）产业发展要素进一步完善.....	8
（二）信用安全机制进一步健全.....	8
（三）龙头企业作用进一步显现.....	9
（四）滇菜美食活力进一步提升.....	9
（五）饮食文化传承进一步加强.....	10
（六）人才培育体系进一步完善.....	10
（七）精准扶贫效果进一步凸显.....	11
三、发展中的困难和问题.....	11
（一）营商环境有待优化，产业培育踟蹰前行.....	11
（二）基础配套设施薄弱，经营管理有待加强.....	11
（三）县域餐饮发展滞后，区域规划有待强化.....	12
（四）餐饮产业集中度低，品牌培育亟需加强.....	12
（五）食品安全隐患犹存，卫生规范状况堪忧.....	15
四、餐饮业面临的机遇.....	16
（一）国家战略指明发展方向.....	16
（二）收入提高促进餐饮消费.....	16
（三）绿色品牌赋能发展潜力.....	18
（四）数字化赋能餐饮智能化.....	19
（五）区块链技术促产业发展.....	19
（六）疫情加速企业转型变革.....	20
第二章 “十四五”发展总体要求.....	21
一、总体思路.....	21
二、总体原则.....	22

三、总体目标.....	23
第三章 “十四五”发展主要任务.....	25
一、一条主线.....	25
（一）加强餐饮供给能力建设.....	25
（二）深化餐饮标准化建设.....	26
（三）推进餐饮消费品质化.....	27
（四）培育餐饮消费新业态.....	28
（五）科学规划餐饮配套设施.....	30
（六）统筹优化餐饮空间布局.....	30
（七）精细化城乡餐饮网点设置.....	31
（八）多渠道创新餐饮人才培养.....	32
（九）全领域推进数字化餐饮.....	33
（十）全方位聚合餐饮新优势.....	34
二、两个发展.....	36
（一）重点发展县域餐饮产业.....	36
（二）重点发展品牌连锁企业.....	38
三、三个目标.....	41
（一）绿色餐饮发展目标.....	41
（二）文化餐饮发展目标.....	43
（三）健康餐饮发展目标.....	47
第四章 保障措施.....	49
一、强化组织领导.....	49
二、统筹推进实施.....	49
三、发挥社团作用.....	49
四、强化政策保障.....	50
五、突出安全应急保障.....	50
六、加强财政金融支持.....	51
附录：云南餐饮产业发展“十四五”期间重点项目.....	52

第一章 发展背景、现状和机遇

一、发展背景与形势

（一）国内背景和形势

“十三五”时期，随着国民收入增长和人民生活水平提高，我国餐饮业出现了空前繁荣的局面。2019 年我国餐饮收入突破 4.6 万亿元，增速 9.4%^①。在拉动内需方面，餐饮消费对消费增长的压舱石作用明显、对消费升级的贡献进一步凸显、引领了体验消费经济的发展。在稳定就业方面，餐饮业为社会低收入、低学历群体提供了大量的就业岗位。

在品牌餐饮企业发展方面，品牌餐饮企业在市场优胜劣汰中显现出企业品牌化、标准化、连锁化发展优势，以及经营管理优势和效率优势。限额以上餐饮企业加快通过连锁经营模式扩大规模，截至 2019 年底，我国限额以上连锁餐饮企业总店增长至 495 个，连锁餐饮企业门店总数达 34356 个，营业额达到了 2234.50 亿元，同比增长 14.59%。^①

在产业食品安全监管方面，2019 年国家出台、修订了《关于深化改革加强食品安全工作的意见》《地方党政领导干部食品安全责任规定》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等多项

^① 数据来源：国家统计局

政策、法规，明确了初步建立“基于风险分析和供应链管理的食品安全监管体系”（2020）的短期目标和“基本实现食品安全领域国家治理体系和治理能力现代化”（2035）的长期目标，提出“建立最严谨的标准”，“实施最严格的监管”，“实行最严厉的处罚”，“坚持最严肃的问责”，“严把餐饮服务质量安全关”，实施“餐饮质量安全提升行动”，进一步细化明确了食品安全责任，进一步提高了食品安全违法成本。^②

在产业数字化进程方面，随着基于互联网的云计算、大数据、人工智能等信息技术的兴起，智能终端、移动互联网的广泛应用，以及互联网平台经济的蓬勃发展，大大加快了传统餐饮业数字化进程和创新数字化餐饮企业发展，餐饮门店快速上线、外卖业务蓬勃发展、餐饮智能化管理软件应用方兴未艾、智慧餐厅不断发展、餐饮生产服务智能化加速。

同时，餐饮业也面临疫情的沉痛打击，市场形势严峻、竞争激烈。据国家统计局公布的数据显示，2020 年，我国餐饮收入 39527 亿元，同比下降 16.6%。从整体预期来看，十四五期间，我国餐饮业将不断满足餐饮消费者对餐饮产品质量提升的需要，整体跨入高品质发展阶段。

② 资料来源：《中国餐饮产业发展报告（2020）》之《2019 年中国餐饮产业宏观运行分析与“十四五”展望》

（二）省内背景和形势

2020 年，云南省 GDP 达到 2.32 万亿元，在全国的排位从 2015 年的第 23 位跃升至第 18 位；产业结构不断优化，新动能逐步形成，绿色能源优势逐步显现；高原特色现代农业得到质的提升，长期处于产业链低端的状况正在改变；“游云南”、“办事通”、“云企贷”、“办税费”、“逛商圈”等“一部手机”系列产品站上了行业制高点，云南省信息产业发展落后的格局正在改变，支撑高质量发展、服务“一带一路”建设的综合基础设施体系正在加快形成；以“五个坚持”、“四个彻底转变”革命性举措推进了九大高原湖泊保护治理，系统打造美丽县城、特色小镇、美丽乡村、美丽公路为县域餐饮经济的特色化发展带来了前所未有的契机。^③

“十四五”期间，云南将向我国民族团结进步示范区、生态文明建设排头兵、面向南亚东南亚辐射中心全面迈进，深度融入以国内大循环为主体、国内国际双循环相互促进的新发展格局，打造世界一流“绿色食品牌”，大力推进“大产业+新主体+新平台”建设，实施“一二三行动”，培育一县一业，抓住种子端、电商端，推广设施化、有机化、数字化，促进农业业态全面升级，促进粮食、茶叶、花卉、水果、蔬菜、坚果、咖啡、中药材、生

^③ 资料来源：《云南省 2020 年政府工作报告》

猪、肉牛等优势特色产业向全产业链发展；打造世界一流“健康生活目的地牌”，瞄准国际化、高端化、特色化、智慧化发展方向，深入推进“整治乱象、智慧旅游、提升品质”旅游革命“三部曲”，推动旅游业全面转型升级，拓展“一部手机游云南”平台功能，推进大滇西旅游环线、澜沧江沿岸休闲旅游示范区、昆玉红旅游文化产业经济带建设，建设国际康养旅游示范区，使云南成为人们向往的健康生活目的地。

“十四五”期间，餐饮消费需求将发生重大变革。餐饮业将顺应居民消费升级趋势，提升传统消费，培育新型消费，适当增加公共消费，以品质、品牌为重点，促进消费向绿色、健康、安全发展；加快发展服务消费、数字消费、绿色消费、定制消费、健康消费，鼓励消费新模式、新业态发展；发挥电子商务平台作用，完善“互联网+消费”生态体系，促进线上线下消费融合发展，促进实体零售创新转型、跨界融合；挖掘和激活县域餐饮消费潜力，为美丽县城建设增添活力。加强昆明国际消费中心城市、区域消费中心城市、中小型消费城市梯队建设，因地制宜发展商旅文消费集聚区，打造沿边消费特色街区。^④

追求高质量发展、跨越发展的彩云南给餐饮业带来了广阔发展空间，云南餐饮迎来了“绿色饮食、文化美食、科学膳食”的

④ 资料来源：《中共云南省委关于制定云南省国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标的建议》

发展新格局。纵观云南餐饮业虽然产业发展配套要素不均衡，但绿色发展优势突出，民族餐饮特色明显，健康发展态势强劲，旅游重点城市餐饮业发展逐步迈向聚集化、规模化、产业化发展道路；餐饮美食集聚区进入了特色化、规范化、标准化发展趋势；县区政府在美丽县城建设中逐步将餐饮业发展纳入政府工作报告，市场不断释放出新活力、新动力，全省餐饮业正向绿色环保、文化浓郁、营养健康的发展方向而努力前行。

二、“十三五”发展概况

“十三五”期间，云南省餐饮营业收入从 2015 年的 744.10 亿元增长至 2020 年的 1082.95 亿元^⑤，保持了年均 7.79% 的增长。2019 年，云南省餐饮收入 1122.87 亿元^⑤，在全国餐饮市场份额中的占比达到 2.4%^⑥，全国排名第 18 位。2015-2020 年，云南省限额以上餐饮企业营业收入连续五年在全省社会消费品零售总额中保持了 11%-14% 的占比，为全省经济稳定增长作出了重要贡献。

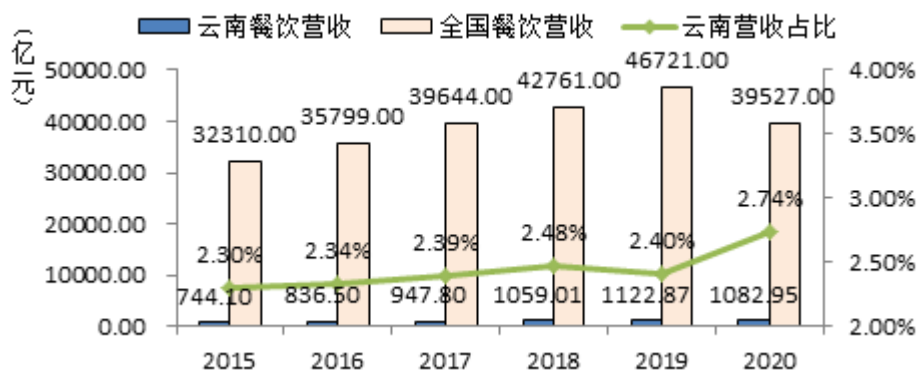


图1 云南餐饮产业占全国市场份额变化趋势（2015年-2020年）

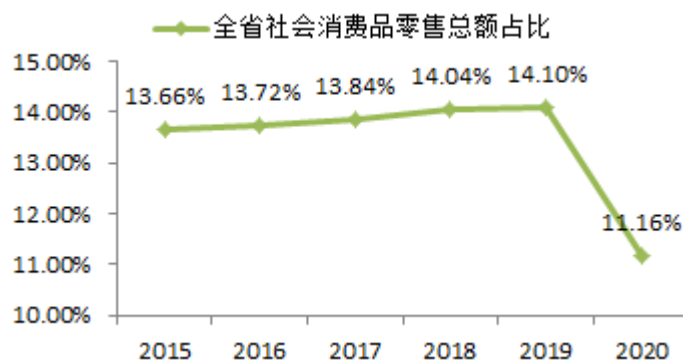


图2 云南省餐饮营收在全省社会消费品零售总额中的占比情况（2015年-2020年）

⑤ 数据来源：云南省统计局

⑥ 数据来源：国家统计局

截止 2020 年底，全省共有餐饮服务经营者 248197 户，其中，位于城区的餐饮服务提供者共有 165493 户（中型以上餐饮服务单位 9855 户、小型餐饮服务单位 121071 户、学校食堂 3798 户、其他食堂 5752 户、餐饮类食品摊贩 25017 户），位于乡镇（农村）的餐饮服务提供者共有 82686 户（中型以上餐饮服务单位 3131 户、小型餐饮服务单位 59741 户、学校食堂 10010 户、其他食堂 5189 户、餐饮类食品摊贩 4615 户）；截止 2020 年底，限额（年营业总额 200 万元）以上餐饮企业共 1692 家（其中餐饮业法人企业 770 家、餐饮业产业活动单位 5 家、餐饮业个体户 917 家）^⑦。

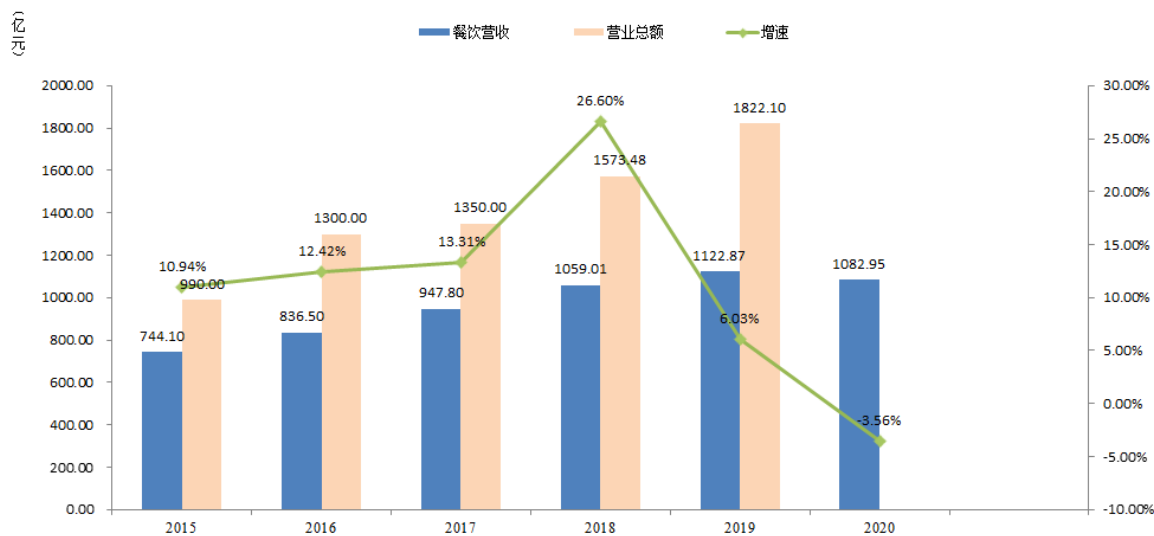


图3 云南省餐饮市场规模与发展趋势（2015年-2020年）

五年来，通过贯彻落实《“舌尖上的云南”行动计划》，云南餐饮业知名度进一步提高、龙头品牌餐饮企业进一步壮大、服

^⑦ 数据来源：云南省市场监督管理局

务体系进一步健全，产业结构进一步优化，发展水平大幅度提高。

（一）产业发展要素进一步完善

餐饮产业链配套要素不断优化，中央厨房建设得到政府扶持和企业重视，由 2015 年的十几家扩展到近百家。小、散、弱个体工商户逐步成长为公司化运作，餐饮配送服务不断规范。餐饮业的品牌策划、装饰装修、咨询顾问、人才引进、专业培训、新媒体营销等专业服务公司逐年递增，餐饮咨询服务不断细化。餐具设备、服装布草、纸巾饭盒等配套服务公司逐步规模化发展，酱料、调料等酱菜厂家标准化程度逐年提升，餐饮零售化程度不断提升，食材种养植基地标准化生产、规模化生产成效显著。

（二）信用安全机制进一步健全

《云南省餐饮业信用体系建设方案》、《云南省餐饮业信用管理办法》的推行强化了企业契约精神和信用自律管理，《云南餐饮业服务质量》地方标准明确了餐饮服务质量标准。《绿色餐饮企业建设及运营指南》成为了我国首项绿色餐饮建设和运营领域的地方标准、稳步推进了云南绿色餐饮发展和行业标准化建设。《云南省餐饮服务单位分餐制管理规范》明确了餐饮分餐制服务准则，《云南省健康餐饮服务基础建设十五条》明确了食品安全工作操作原则，打造“良心厨房、放心食品、开心美食、安心消费”的“食品安全行动计划”为企业创建安全放心消费环境

提供了指引。28项滇菜团体标准的发布加快了滇菜标准化进程，云南餐饮产业逐步迈向标准化、体系化、特色化道路；食品安全形势稳步向好，居民放心消费、健康消费得到了保证。

（三）龙头企业作用进一步显现

云南云海肴餐饮管理有限公司、云南广飞餐饮管理有限公司等龙头企业以地道的云南味道、优质的服务打响了云南本地餐饮品牌，引领了云南餐饮行业的品质发展，对滇菜餐厅的创新与变革起到了引领作用，精品餐厅、主题餐厅、绿色餐厅、民族餐厅、连锁餐厅蓬勃发展。随着商业综合体的不断涌现，现代时尚餐饮如雨后春笋，用餐环境焕然一新，服务质量日益提升，消费者用餐体验满意度不断提高。

（四）滇菜美食活力进一步提升

“滇菜”以其绿色的本质、创新的形式、质朴的本味在外交部“开放的中国：魅力云南，世界共享”全球推介会及冷餐酒会、十二届全国人大五次会议和政协第十二届全国委员会第五次会议、“南亚国际博览会”欢迎晚宴等国家级平台上大放异彩，在万国宫、曼谷、新加坡、缅甸、老挝等国际舞台上惊艳亮相。美食之乡、基尼斯纪录的成功申报为云南地域美食打开了世界之门，“舌尖上的中国”、“味道”栏目提升了云南绿色食材和非遗美食的影响力，八届云南名特小吃暨民族饮食文化节的成功举

办和各地区特色美食街区的快速发展向国内外游客和美食爱好者充分展示了云南特色食品食材和民族饮食文化，云南逐渐成为新的美食地标。

（五）饮食文化传承进一步加强

2015 年以来，累计出版《“舌尖上的云南”饮食文化丛书》系列书籍 30 本、《云南餐饮与美食》期刊 61 期，播出“舌尖上的云南——七彩云南美食飘香”电视节目 20 期，对云南绿色食材的宣传推广发挥了重要作用，“食在广东、味在四川、料在云南”的业内格局基本形成。

（六）人才培育体系进一步完善

餐饮职业人才培养体系进一步完善，全省开设餐饮学科的中高职院校达到 60 余所，为本土餐饮从业者吸取新知识、开阔新视野、拓宽新思路提供了学习平台。餐饮从业人员储备得到进一步夯实，通过“精英店长、精英总厨”、优秀店长、中国滇菜烹饪大师（名师）等专业技术培训和中国烹饪大师“薪火相传”收徒仪式，共培养精英总厨 300 余人、精英店长 400 余人、管理人员 1000 余人，提高了企业管理人才的现代管理理念、提升了厨政管理人才的技艺水平，为滇菜研发及传承积蓄了后备力量。我省基本形成了以中高职餐饮院校教学为主、产教融合为辅的高等人才培养机制和以行业培训为主、企业内训为辅的管理人才和从

业人员培养机制。

（七）精准扶贫效果进一步凸显

餐饮业连接着农田和餐桌，超大的食材需求市场和餐饮消费市场，是联动产业扶贫、消费扶贫和就业扶贫的重要产业。“十三五”期间，在省政府、行业主管部门、行业协会的带领下，我省餐饮企业在帮扶贫困地区食材产业发展、支持贫困地区劳动力就业方面发挥了积极作用，取得了明显效果。

三、发展中的困难和问题

（一）营商环境有待优化，产业培育踟躅前行

云南省虽然于 2009 年和 2020 年分别出台了《云南省人民政府关于促进餐饮业发展的意见》和《云南省进一步优化营商环境更好服务市场主体 28 条措施》，但在国家层面尚未建立适用于餐饮业发展的法律法规，餐饮市场准入门槛低，无序竞争和低质量发展现象突出；行业自律和诚信度不高，行业监管难度大；企业经营面临恶意打假、恶意索赔、恶意差评、恶意举报、恶意骗保、行业歧视、人才流失等多方面困难，合法权益难以保障，营商环境亟待改善；对集团化餐饮企业的扶持政策过少，龙头品牌餐饮企业培育工作进展缓慢，小微餐饮门店依然占有较大比重。

（二）基础配套设施薄弱，经营管理有待加强

餐饮配套设施建设缓慢，餐饮产业园区、食材配送中心、餐

厨垃圾处理站、中央厨房、饮食文化博物馆数量过少，餐盒餐具加工设计、餐饮策划咨询、酱料调料食品加工等领域发展滞后，一站式采购仍处于摸索阶段，农餐对接机制还未真正形成；拥有中央厨房的企业整体占比极低，以“中央厨房”集中加工、配送为主要特点的连锁餐饮尚未全面融入社会餐饮格局之中；社区餐饮、旅游餐饮、学校餐饮等社会餐饮仍以小微企业、个体经营户为主，品牌餐饮企业参与较少，企业经营管理科学化程度不高，经营理念、经营模式、管理技术滞后。

（三）县域餐饮发展滞后，区域规划有待强化

县域餐饮发展尚未完全纳入当地政府工作规划，大多数餐饮企业经营方式较为传统，组织结构和盈利模式较为单一，专业服务和质量管理能力不高，餐饮布局分散，地域特色不明显，配套设施严重缺乏。因交通制约、人口稀少、游客罕至、发展落后等原因，各类精美食材无法充分利用。美丽县城、美丽乡村建设中，对餐饮发展规划不突出。

（四）餐饮产业集中度低，品牌培育亟需加强

餐饮门店依然呈现小、散、弱的特点，县区餐饮服务市场高度分散，独立运营餐厅占主导地位，产业集中化程度不高。与国内外知名餐饮公司相比，云南本地知名餐饮企业存在规模小，盈利能力低、管理水平低和经验少等差距。据云南省统计局和云南

省市场监督管理局数据显示，2019 年全省餐饮企业逾 22 万家，其中限额以上法人餐饮企业仅 633 家、限上法人餐饮企业收入仅 56.99 亿元、在全省餐饮收入中的占比仅为 5.08%，远低于全国 20.2% 的平均水平；滇中地区（昆明、楚雄、玉溪）限上法人餐企共 379 家、收入共计 38.43 亿元，企业数量和收入均占全省限上企业的 60%，由此可看出，云南限额以上餐饮企业主要集中在滇中地区，其余区域限额以上餐饮企业数量少、规模小、发展较慢；中国餐饮百强企业名单中，云南餐饮品牌只有云南云海肴餐饮管理有限公司上榜，品牌培育工作亟待加强。

表 1 2019 年云南省各州市限额以上法人餐饮企业状况统计^⑥

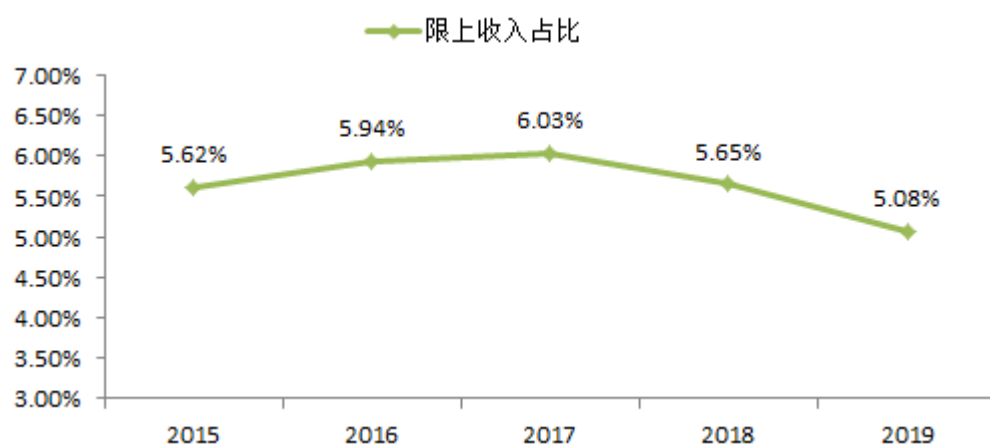
地区	州市	餐饮业法人企业数（家）	餐饮收入（亿元）	收入同比增长率（%）
滇中	昆明	164	29.10	6.04
	楚雄	179	7.22	11.49
	玉溪	36	2.11	-0.65
滇东	曲靖	57	6.62	-46.39
滇东北	昭通	21	1.49	6.48
滇西	大理	32	1.68	9.74
	丽江	9	1.26	-30.83
	迪庆	8	0.32	20.49
	怒江	2	0.05	-41.57
滇西南	保山	25	1.38	27.02
	德宏	23	0.92	37.41
	普洱	7	0.27	-27.12
	临沧	16	1.35	8.82
	版纳	6	0.29	30.94
滇南	红河	33	2.17	6.84

	文山	15	0.77	6.03
--	----	----	------	------

表 2 云南省限额以上法人餐饮企业年营业收入对比^⑧

单位：亿元

指标	2015 年 营业收入	2016 年 营业收入	2017 年 营业收入	2018 年 营业收入	2019 年 营业收入
正餐服务	33.02	40.64	46.06	47.48	43.77
快餐服务	7.31	7.06	8.27	8.72	9.76
饮料及冷饮服务	0.25	0.31	0.35	0.33	0.71
餐饮配送及外卖送餐服务				3.01	2.42
其他餐饮业	1.23	1.70	2.46	0.29	0.33
总计	41.81	49.70	57.15	59.84	56.99

图 4 云南省限额以上法人餐饮企业营收在全省餐饮营收中的占比^⑧

云南餐饮企业连锁化程度不高。据国家统计局数据显示，2019 年云南连锁经营餐饮企业总店数为 5 个，在全国占比仅为 1%；连锁经营餐饮业门店总数为 258 个，在全国占比仅为 0.75%；

⑧ 数据来源：云南省统计局

就业人数为 0.71 万人，在全国占比仅为 0.75%；营业额为 14.58 亿元，在全国占比仅为 0.65%。云南餐饮连锁化发展在 2015 年至 2016 年达到一个高峰后回到正常水平，但与全国平均水平相比仍有较大差距。

表 3 云南省连锁餐饮与全国连锁餐饮的对比^⑨

单位：亿元

指标		2015 年	2016 年	2017 年	2018 年	2019 年
总店数 (个)	云南	11	11	7	5	5
	全国	455	495	463	482	495
	百分比	2.42%	2.22%	1.51%	1.04%	1.01%
门店总数 (个)	云南	319	319	249	243	258
	全国	23721	34356	27478	31001	34356
	百分比	1.34%	0.93%	0.91%	0.78%	0.75%
就业人数 (万人)	云南	9.37	9.2	3.84	2.34	2.76
	全国	333.61	346.61	337.92	332.64	346.61
	百分比	2.81%	2.65%	1.14%	0.70%	0.80%
营业额 (亿元)	云南	22.72	15.21	15.1	13.54	14.58
	全国	1526.61	2234.5	1735.48	1950.01	2234.5
	百分比	1.49%	0.68%	0.87%	0.69%	0.65%

（五）食品安全隐患犹存，卫生规范状况堪忧

中央厨房、配送中心尚未得到普及应用，食材采运过程疏于把控，食材验收工作重视不够，毒性中药材易流入餐桌，食源性疾病有所抬头，校园食品安全问题时有发生，食品安全隐患犹存。

^⑨ 数据来源：国家统计局

食品加工、食品存储等环节卫生管理工作还未做到总体达标。部分街边店、烧烤摊、外卖店卫生环境堪忧，餐厨垃圾处置能力较弱、餐饮污水随意排放，食品卫生问题形势严峻。

四、餐饮业面临的机遇

（一）国家战略指明发展方向

国家层面及云南省“十四五”规划和十九届五中全会为全省餐饮发展指明了方向，“加快培育完整内需体系”的要求将促进餐饮加速回归大众消费，保障居民消费和大众基本需求成为了餐饮企业在后疫情时期快速复苏的重要途径。“经济社会发展全面绿色转型”的战略要求将促使餐饮行业加快向绿色发展转型。以大数据、人工智能、绿色低碳、共享经济为代表的新技术、新模式与实体产业融合的日益加深将推动产业结构优化升级。以人工智能为代表的“第四次工业革命”将在“十四五”期间被点燃，更加高质量的产品和服务将优化消费结构、改变消费方式、促进餐饮行业实现高质量发展。

（二）收入提高促进餐饮消费

“十三五”期间，云南省城镇居民人均可支配收入由 2015 年的 26373 元提高到 2020 年的 37500 元，累计增幅 42.2%，年均增长 7.3%，高于全国城镇居民 0.3 个百分点；2010-2020 年城镇居民收入实际增长 87.6%，高于同期全国城镇居民 5.5 个百分点；

全省城镇居民人均消费支出由 2015 年的 17675 元增加到 2020 年的 24569 元，增长 39%，年均增速 6.8%，高于全国城镇平均水平 2 个百分点。

全省农村居民人均可支配收入从 2015 年的 8242 元增加至 2020 年的 12842 元，年均增长 9.3%，高于全国农村 0.9 个百分点；全省农村居民人均消费支出从 2015 年的 6830 元提高到 2020 年的 11069 元，年均增速为 10.1%。农村居民生活消费水平已由生活基本宽裕迈入到全面建成小康社会新时代，实现历史性跨越。

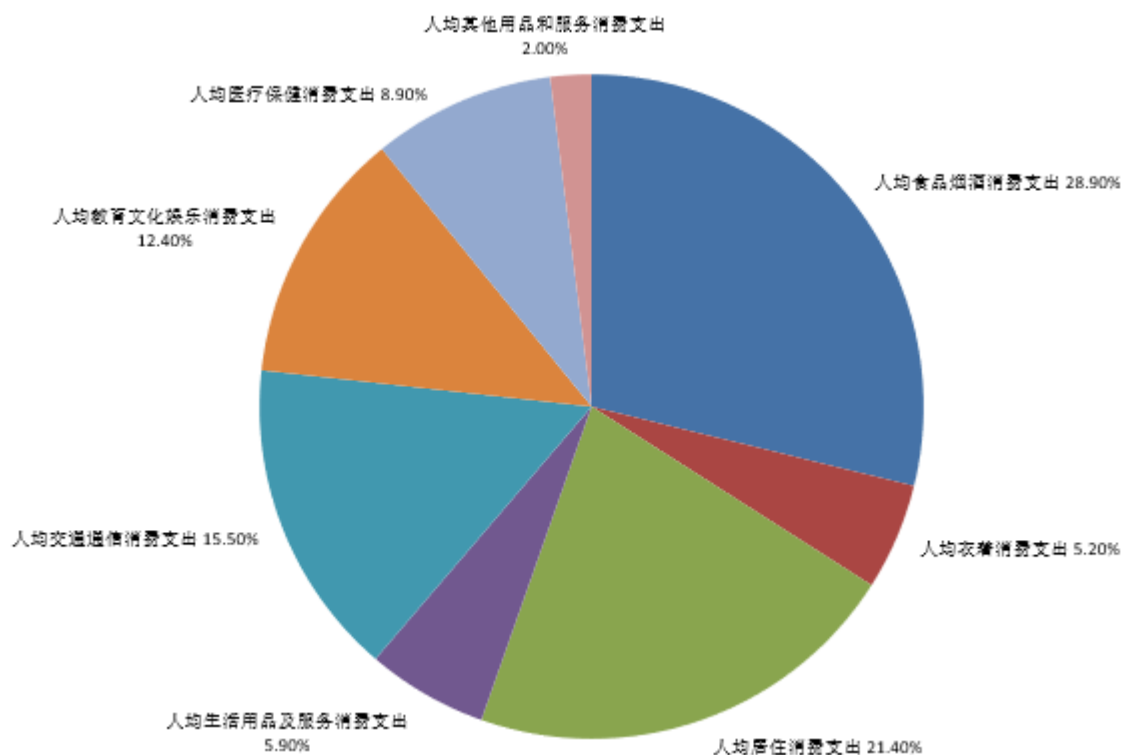


图 5 2020 年云南省居民人均消费结构^⑩

^⑩ 数据来源：国家统计局

“十四五”时期，我国将采取增加居民收入与减负并举等一系列措施，不断扩大中等收入群体，持续释放消费潜力；坚持居民收入增长和经济增长基本同步、劳动报酬提高和劳动生产率提高基本同步，持续提高低收入群体收入，更加积极有为地促进共同富裕，为餐饮行业的高质量发展带来了机遇。

（三）绿色品牌赋能发展潜力

《云南省国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标纲要》提出的“促进经济社会发展全面绿色转型”“促进消费向绿色、健康、安全发展”“打造世界一流绿色食品牌”坚定了云南餐饮绿色发展的信心；打造世界一流“三张牌”^⑪战略推动了县域绿色食材种养殖产业发展和绿色餐饮发展；绿色餐饮企业创建活动带动了企业管理的升级转型，企业食材采购、食材仓储、菜品加工、餐厨垃圾处理、对客服务、分餐公筷等环节得到质的提升，“绿色、健康、营养”膳食理念渐入人心；省政府对茶宴花餐的研发要求将进一步推动云南特色餐宴市场的拓展，开发以云花、云茶、云果等云南特色食材为代表的云南系列特色宴席，不仅可以丰富云南的菜品结构、提升饮食文化内涵，还可以带动高原农业、种（养）殖业、畜牧业等相关产业发展和旅游品质消费提升，并推动云南本土绿色食品、绿色食材走出国

^⑪ “三张牌”即：“绿色能源、绿色食品、健康生活目的地”，由云南省人民政府在 2018 年 1 月 25 日云南省十三届人大一次会议开幕式上提出。

门；围绕“一县一品”特色食材发展“一县一菜”品牌，可以有效提升县域餐饮接待服务品质和能力，并形成“以滇菜拉动高原农业”发展的聚合发展效应。

（四）数字化赋能餐饮智能化

在“互联网+”消费体系下，餐饮业新模式激发出消费者新需求，并将进一步加快对传统产业的替代和颠覆，成为传统餐饮产业的转型助推器。“产业智能化”将推动互联网与餐饮产业的深度融合，5G 时代的到来将使数字化技术更有效地为餐饮产业赋能，大数据、人工智能、生物传感、H5、VR、仿生技术等前沿科技的广泛运用将加速新型餐饮产业的发展，“智慧门店”“未来餐厅”等新型餐饮业态逐渐成为消费者的时尚选择，餐饮工业数字化时代已经到来。

（五）区块链技术促产业发展

餐饮行业的竞争是供应链的竞争，有效控制供应链管理、提升成本效益是实现企业品牌在全国范围内的快速复制与成长的重要保证。据中国饭店协会《2020 中国餐饮业年度报告》显示，2019 年我国餐饮收入 4.7 万亿元，其中原料进货成本占营业收入的 40%。区块链技术的分布式特点有利于消除中间商、打破食材采购及运输的地域屏障，为餐饮上下游产业链融通搭建高效信息平台，有助于形成产、购、运输一体化的立体式餐饮产业链。

区块链技术还可以帮助餐饮企业实现食品从生产到餐桌的全过程管理，可快速发现问题发生的环节、快速找到责任主体并及时控制事态发展，在一定程度上有利于企业降低成本、连锁加盟，并促进餐饮产业整体发展。

（六）疫情加速企业转型变革

新冠肺炎疫情带来的封锁效应客观上推动了数字经济的发展，疫情在给餐饮业带来冲击的同时，也为餐饮企业转型和变革开辟了加速通道。疫情期间外卖体现了巨大的优越性，“无接触配送”和“智能取餐柜”在防控疫情的同时为城市居民的一日三餐提供了便利。疫情过后，健康营养餐成为了餐饮业的风向标，绿色餐饮、健康餐饮、时尚简餐逐渐成为餐饮发展主流。消费者将进一步实现从“买便宜”到“买信任”的消费转变，商家信用成为消费关注重点，供应链可追溯将得到进一步强化，分餐制、双筷、公筷等将得到更多餐饮企业和消费者的青睐和推广；餐饮行业将更加注重餐饮食品安全、制作安全和配送安全，并加速餐饮的线上化进程和零售化转型。同时，为降低人员成本，餐饮门店的后厨和前厅将向智能化方向发展，无人配送等新技术也将得到广泛使用。

第二章 “十四五”发展总体要求

一、总体思路

全面贯彻落实习近平总书记考察云南重要讲话精神，以国家和云南省国民经济和社会发展“十四五”规划为指导，结合我省“5+8”现代化产业体系^⑫和“三张牌”战略部署，坚定不移贯彻创新、协调、绿色、开放、共享的新发展理念，更加自觉地在全国大局中找准云南餐饮的坐标方位、区位优势、前进方向和使命担当，以推动高质量发展为总体方向，以改革创新为根本动力，主动服务和融入以国内大循环为主体、国内国际双循环相互促进的新发展格局，促进餐饮产业要素的平衡发展，推动餐饮新业态的形成。以开放促进发展，强化对外开放平台功能，加快建设更高水平开放型现代化餐饮体系，培育餐饮国际化合作和竞争新优势，营造开放餐饮发展新环境，形成餐饮对外开放新格局；坚持扩大内需为战略基点，做大做强市场，加快培育完整内需体系，优化营商环境，着力解决餐饮产业链和产业终端之间的突出问题，全面促进消费；结合云南在国内国际“大循环、双循环”中的嵌入度、贡献度和价值链等方面的定位，推动云南餐饮向特色

^⑫ 云南省《关于加快构建现代化产业体系的决定》（2020 年）提出重点培育 5 个万亿级和 8 个千亿级产业的发展思路 and 方向，为云南构筑迭代升级的产业体系和到 2035 年建成现代化经济强省提供了重要支撑和坚实基础。5 个万亿级支柱产业为先进制造业、旅游文化业、高原特色现代农业、现代物流业、健康服务业，8 个千亿级优势产业为绿色能源、数字经济、生物医药、新材料、环保、金融服务业、房地产业、烟草。

化、品牌化、民族化、标准化、连锁化、规模化方向发展，成为全国餐饮特色化发展的新标杆。

二、总体原则

（一）坚持开放发展，提升餐饮发展格局和质量

坚持实施更大范围、更宽领域、更深层次对外开放，以商贸服务业发展为引领，以餐饮产业要素为纽带，以数字化平台为载体，加强专业展会，食材配送、人才引进和交流考察工作，加强与国际国内餐饮业界的互动交流，进一步提升我省餐饮业的开放型发展格局和质量水准。

（二）坚持创新发展，加快餐饮业向创新驱动转变

坚持以制度创新、科技创新、模式创新作为驱动云南餐饮发展的关键动力，突出数字引领，加快推进餐饮数字化和数字餐饮化发展进程，加快传统餐饮业态的转型升级，创新餐饮数字化应用。加快培育餐饮经济新主体、新业态、新模式，推动餐饮发展由要素驱动向创新驱动转变。

（三）坚持绿色发展，促进餐饮与共享经济结合

以美丽中国为引领，推动餐饮消费向绿色、健康、安全发展，形成绿色餐饮生产方式，倡导绿色消费，厉行勤俭节约，探索共享经济在餐饮行业的运用，在消费升级大潮中抢占“绿色服务”发展先机。

（四）坚持品质发展，满足人民群众美好生活需要

以满足人民日益增长的美好生活需要为根本目的，尽力而为、量力而行，努力构建全餐饮服务体系，培育县域餐饮市场发展，促进特色餐饮产业发展，满足全省消费者多层次、多样化的餐饮消费需求。

（五）坚持全面发展，统筹协调餐饮发展和安全

加强前瞻性思考、全局性谋划、战略性布局、整体性推进，抓好餐饮发展和安全两件大事，发挥行业企业和从业人员的积极性，着力固根基、扬优势、补短板、强弱项，实现餐饮发展质量、结构、规模、速度、效益、安全相统一。

三、总体目标

综合考虑国内外发展趋势和云南省发展条件，在“十四五”期间实现餐饮业的高质量、跨越式发展，到 2025 年要努力实现以下具体目标：

——餐饮业对经济发展的作用更加突出。高质量餐饮市场体系基本建成，消费业态持续创新，消费环境不断优化，全面完成“一条主线（以餐饮业的质量、效率、动力变革为引领主线）、两个发展（以发展县域餐饮、发展品牌连锁企业为扶持重心）、三个目标（以发展绿色餐饮、文化餐饮、健康餐饮为发展目标）”的总体任务。全省餐饮年营业总额实现年均 10% 的增速，新增限

额以上餐饮企业（含产业活动单位和个体户）400 家，力争在“十四五”期间将餐饮业建设成为我省支柱型产业。

——重振餐饮消费市场繁荣并促进行业发展。以市场和需求为引导，扭住供给侧结构性改革同时加强需求侧管理，培育产业要素配套升级，实现餐饮产业全要素平衡发展；重点发展县域餐饮，培育品牌连锁企业，引领行业整体发展；坚持“绿色、文化、健康”发展理念，促使餐饮行业加快向绿色发展转型；加强多渠道扶持，改变云南餐饮企业以小、散、弱为主的态势，重振餐饮消费市场。

第三章 “十四五”发展主要任务

一、一条主线

以餐饮业的质量、效率、动力变革为引领主线，从餐饮业的产业链出发，串联供应链、运营链和服务链，最终聚焦于产业的价值链和创新链的优化，实现餐饮企业精细化、标准化管理的转变；餐饮行业协同化、集成化的高效率运行；餐饮产业数字化、智能化、精准化的高品质发展的餐饮新发展格局。

（一）加强餐饮供给能力建设

加快推广“中央厨房+餐饮配送”服务新模式，鼓励企业建设“中央厨房+冷链配送+餐饮门店”绿色生产链，促进餐饮企业提质增效，打造从田间到餐桌的绿色食品供应链；支持符合条件的企业积极建设中央厨房，引领标准化厨房线下统一生产、配送模式帮助企业减少建设成本、降低产品库存、缓解资金压力、拓宽销售渠道，确保食品卫生安全、增加企业经济效益；通过整合厨房资源、新（改）建中央厨房、推广“共享厨房”、引进先进管理团队等方式，确保“一个州市一个中央厨房”。

支持餐饮企业、团膳食材供应企业与餐饮服务第三方平台深入合作，依托互联网餐饮外卖配送平台，满足居民社区、商业街区、旅游景区、交通枢纽等大众化餐饮消费需求；支持餐饮企业、团膳食材供应企业依托中央厨房和集配中心积极承接学校、医院

等企事业单位的餐饮服务外包业务；支持团膳食材供应企业开展社区生鲜配送业务，依托社区智能提货柜进一步提升云南绿色农产品和食材的配送服务水平。

（二）深化餐饮标准化建设

在全省全面推进餐饮业标准化工程，一方面持续宣贯推广已出台的餐饮服务地方标准和餐饮类团体标准，实现餐饮产业链各环节的标准化运营、生产和管理；另一方面针对餐饮管理服务中的新模式、新业态和新要求，加快研究和总结企业标准优秀案例，将标准化制定和企业标准宣贯学习实现统一，在制定标准中自我学习，在宣贯标准中推广学习，全面提升企业规范化经营水平。

专栏 1.滇菜标准化工程
建设依据：《市场监管总局 商务部 文化和旅游部关于以标准化促进餐饮节约反对餐饮浪费的意见》（国市监标技发〔2021〕7号）。 建设条件：我省已出台 28 项餐饮团体标准和餐饮服务地方标准，为滇菜地方标准体系和企业标准体系建设奠定了基础。 建设目标：在原料采购、产品生产、服务提供、人员要求、技术支撑、质量监管等方面建立统一规则，促进餐饮节约、反对餐饮浪费，引领行业高质量健康发展。 建设内容： 1.以标准立滇菜体系 联合餐饮龙头企业、专家、行业大师在“十四五”期间制定 307 项餐饮标准，其中“一州一席”宴标准 17 项（一席云南宴及 16 个州市代表宴席）、民族菜系标准 200 项、非遗美食标准 30 项、酱料调料标准 60 项，实现滇菜标准的体系化。

2.以标准促行业转型

贯彻落实《餐饮业供应链管理指南》《外卖餐品信息描述规范》《绿色餐饮经营与管理》三项推荐性国家标准。结合餐饮行业绿色化、节约化发展要求，推动餐饮外卖的餐饮绿色加工和配送标准，推广实施绿色可降解餐饮具标准；

构建节约型餐饮标准体系，探索建立餐饮食材仓储、运输配送、餐厨回收等环节的节约型餐饮标准体系。支持餐饮企业及上下游产业相关单位开展餐饮节约标准化试点，培育打造一批餐饮节约标准化典型案例，复制推广餐饮节约标准化先进经验。

推行餐饮反食品浪费操作标准，更好发挥餐饮企业在厉行节约、引导合理消费方面的社会作用。

3.以标准助企业升级

加强制定与餐饮管理和服务、餐饮节约相关的行业标准、团体标准和地方标准，引导企业建立健全覆盖食材采购、烹饪制作、餐饮服务、人员管理的企业标准体系，推动企业升级。

（三）推进餐饮消费品质化

提升外卖餐饮品质，推广“安心送”、“社区集采集送”等无接触式消费模式，推行外卖食品安全封签制度，尝试推广外卖食品二维码追溯模式，将原料采购、食品加工人员、食品加工时间、配送车辆、配送人员、配送时间等信息注入二维码，让消费者用手机“一扫便知”外卖食品的生产配送过程，实现外卖餐饮全程可追溯。

引导企业建立并完善包括良好作业规范守则（GMP）、标准卫生操作程序（SSOP）以及危害分析和关键控制点（HACCP）等食品安全管理体系在内的食品安全保障措施，进一步规范食品生

产、加工、保存行为，加强对关键环节的把控和从业人员的健康管理，引导从业人员养成良好的卫生习惯，进一步提高企业的食品卫生安全水平。

（四）培育餐饮消费新业态

挖掘夜间消费新动能。鼓励企业广泛开展“夜餐饮”服务，引导开展美食节庆或美食夜市等旅游餐饮活动，营造浓郁的夜间消费氛围，放大夜间餐饮经济对城市的效应，抢占“夜经济”制高点，增加企业营业收入。拓宽美食场所新模式，挖掘培育一系列符合城市发展定位、凸显城市品牌的美食内容，探索餐饮与农贸市场、海鲜交易市场的融合，为赶早市的批发商、买家提供餐饮服务，并吸引游客消费，发展非黄金时段餐饮消费市场。

专栏 2.繁荣餐饮小店经济

建设依据：《云南省人民政府办公厅关于促进夜间经济发展的指导意见》；商务部办公厅等七部门《关于开展小店经济推进行动的通知》（商办流通函〔2020〕215号）。

建设条件：以昆明为主的各州市中心城市基本形成了规划合理、人口较为密集的各大社区。

建设目标：充分发挥美食在强化夜间氛围、增加夜间消费吸引力的需求偏刚性和服务广泛性的特点，根据本地居民和外地游客两类群体的不同夜间消费行为和消费轨迹，在城市的地标、商圈和生活圈等不同消费空间优化、拓展、嵌入适合不同群体的夜间美食消费内容。

建设重点：以“南强街巷”为模板，以昆明南屏街、大理复兴路、丽江祥和广场、版纳告庄西双景、曲靖外滩等为重点区域，擦亮“夜餐饮”特色街区，联动商场、购物

中心打造“深夜食堂”，实现“夜餐饮”与夜市、夜游、夜秀、夜节、夜展等的融合发展；鼓励电商平台的小店在线集聚，利用平台技术、流量、场景和资源优势，创新云逛街、云直播、云体验，拓展以餐饮带动的民宿、文创等领域数字化营销活动，打造“小而美”网红品牌，提升“人气”口碑。

建设内容：

1.优化商业综合体的夜休闲消费圈

引导城市商业综合体，延长营业时间、开展夜间促销、开发夜间趣味游艺，培育特色“深夜食堂”，丰富市民聚餐娱乐等夜间延伸型服务，并对综合体夜间特定时段广场外摆、夜间促销、美食现制现售、水电费用、餐厨垃圾清运等提供灵活而创新的政策支持。

2.提质老街巷的生活小店消费圈

激活并改造具有城市美食消费积淀的传统街区，在点亮街巷、规范秩序、连点成线成片、保障食品安全卫生的前提下，鼓励和引导非遗美食小吃店、特色小店铺、食品小作坊或移动食摊等有序经营，发展美食小店经济集聚区，同时出台政策允许临街餐饮店在店外人行道摆放座椅，协调夜间特定时段美食街巷主干道机动车禁行等，打造独具城市烟火气的夜间美食体验地。

3.嵌入城市新型公共场所的夜文化消费圈

协调相关文博单位和文化类活动场所，延长营业时间，在夜览（文博场馆）、夜读（学习书吧）、夜游（游船夜景）中增设美食文化体验内容；出台创新政策鼓励餐饮企业主动融入文旅消费，为城市健康会所、书吧、文博场馆等城市夜间消费新空间提供主题型美食内容；聚焦特定文化消费群体、旅游群体，满足其美食体验要求。

4.推动社区小店一店多能，打造人气品牌

推动集聚发展转型升级。鼓励社区小店“一店多能”，标准化连锁经营，以延长营业时间、拓展品类项目、人性化管理等方式为居民提供便利化、多样化服务，保障民生需求。

（五）科学规划餐饮配套设施

充分利用自由贸易试验区的免税政策和贸易自由度，以及自贸区内不同行业企业高度集中、人员高度聚集的优势，在中国（云南）自由贸易试验区培育餐饮产业重点园区，着重发展餐饮基础设施要素建设，在昆明片区建设面向南亚、东南亚的餐饮产业中心园区，在红河片区建设面向东盟的餐饮产业分中心园区，在德宏片区建设面向南亚的餐饮产业分中心园区。鼓励有条件的州市在现有工业园区、产业园区中规划、协调建设餐饮产业园区，科学布局中央厨房、原料生产集中加工基地、原料集中配送中心、食材批发市场、食材配送中心、餐饮配送公司、野生菌深加工、酱料调料食品加工厂、餐盒餐具设计与加工厂、餐厨垃圾处理站等餐饮产业发展基础设施建设。

（六）统筹优化餐饮空间布局

将餐饮网点普查与规划作为高质量餐饮体系建设的重要抓手，结合地理信息大数据平台，开展全省餐饮网点数据普查，建设全省餐饮网点数据库，科学分析各餐饮业态的数量分布和空间分布，协调、引导特色餐厅、主题餐厅、品牌连锁餐厅与旅游景区、交通枢纽、高速公路服务区、机场服务区、社区、医院、养老院、大健康服务等行业领域的全网点覆盖，构建“规模适度、业态先进、布局合理”的现代化餐饮网点体系，形成“层级分明、

特色突出”的餐饮空间布局，助力我省“一刻钟便民生活圈”的建设。

（七）精细化城乡餐饮网点设置

促进各餐饮业态在不同区域的平衡发展，规避因盲目招商引资造成的餐饮商圈过度密集、餐饮经营主体无序恶性竞争造成的高关门率问题。以旅游重点城市或美丽县城为试点，建设一批高品质的餐饮商业综合体、“老字号”一条街或民族特色浓郁的主题餐饮街区，如野生菌美食、民族餐饮美食、非遗美食等特色餐饮街区。推广昆明主城五区“一刻钟”商业服务示范社区模式，推动集零售、餐饮、文化娱乐、配送等于一体的新型商业中心建设，形成“高品质商圈+特色街区+一刻钟便民生活圈”的多层次城市餐饮网点。

专栏 3.按照“一刻钟便民生活圈”要求合理布局餐饮门店

建设依据：《云南省国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标纲要》中关于“一刻钟便民生活圈”的要求；商务部等 12 部门联发《关于推进城市一刻钟便民生活圈建设的意见》。

建设条件：以昆明为主的各州市中心城市基本形成了规划合理、人口较为密集的各大社区。

建设目标：以“线上+线下”方式，在规模较大、人口密集度较高的居民区的“一刻钟便民生活圈”内合理布局各业态餐饮门店，满足居民高品质、便捷化餐饮消费需求。

建设内容：

- 1.梳理各州市中心城市高密度社区和特色街区中的餐饮门店布局现状，引导品质

餐饮企业、连锁餐饮门店进入“一刻钟”便民生活圈，并根据周边居民区消费需求优化餐饮业态、引进优质品牌、改良创新菜品、提升服务品质、优化用餐环境，满足消费者的一刻钟便捷需求；

2.推广“销售+餐饮”模式，鼓励餐饮企业与超市、卖场、生鲜市场合作，开展生鲜加工和即食业务，鼓励 500 家超市开展预包装食品售卖，为消费者提供一站式食材购物体验。

3.发展“网上餐厅”，推动食材的标准化和商品化，将消费者从线下引流到线上，实现商品零售化。

（八）多渠道创新餐饮人才培养

培养滇菜特色人才。进一步加大对餐饮研发基地、技能实训基地、人才培养基地、非遗烹饪技艺传习基地建设的支持力度，建立人才培训产教融合和跟踪服务机制。致力于培养民族特色餐饮、野生菌美食、过桥米线等特色食材、特色技艺为核心的专业型、技能型人才，服务滇菜品牌的推广发展。

扶持县域餐饮扶贫乡贤和创业能人。结合云南特色食材优势和民俗餐饮特色，大力扶持县域餐饮创业能人，鼓励乡贤投资餐饮带动家乡发展，开展“一能人带动一品牌”和“一乡贤带动一乡就业”计划，全面发挥餐饮业助力乡村振兴的作用。

培育餐饮新业态人才。针对“互联网+餐饮”、直播带货、新式茶饮等餐饮新模式、新业态的出现，搭建餐饮新业态人才培养平台，为餐饮企业提供熟练掌握互联网营销、新媒体推广等现代餐饮技能人才的培训服务。

吸引高层次管理人才。秉承“不为所有、但为所用”的开放思路，畅通科技创新人才向民营企业流动渠道，创新高层次人才服务餐饮企业的福利机制和人才管理措施，构建国内外餐饮行业领军人才、优秀中青年人才、留学人才、外籍管理人才来云南餐饮投资创业、为云南餐饮出谋划策的服务平台，创新高层次人才常态化和灵活性兼具的服务模式。

夯实餐饮基层队伍。推动开展“共享员工就业项目”，研究推广餐饮企业采用小时工、退休人员、在校实习生等多种灵活用工方式，探索共享员工模式，增加就业方式，扩大就业渠道，满足行业用工需求，缓解招人难、用人难、留人难的行业发展堵点。

（九）全领域推进数字化餐饮

开展餐饮数据“盘家底”工作，围绕“数字商务大脑”平台建设，“做大做全做细”餐饮大数据，全面收集并实时更新餐饮数据，实现一图全面感知、一网可知全局，为科学规划餐饮要素建设和优化餐饮布局提供数字支撑。探索餐饮数字化发展，着力培育数字消费，推动数字化技术赋能餐饮产业进程。在每个县域建设 1-3 家智慧餐厅，在全省推动改造 1000 个智慧餐厅。引导企业运用电子货签等新技术，促进“智能取餐柜”、“智能取菜柜”进社区，在点餐、支付、外卖以及营销推广等各个环节实现线上线下融合，为消费者提供无接触服务；鼓励有条件的企业运

用人工智能、物联网、云计算、虚拟现实技术（VR）、增强现实技术（AR）、混合现实技术（MR）等建设“无人餐厅”示范店，推动数字化技术与地方饮食文化的融合，让消费者多维度了解云南饮食文化内涵，提升消费者用餐体验，加快云南餐饮企业与前沿技术的接轨步伐，争创国家级餐饮智慧街区。

（十）全方位聚合餐饮新优势

打破产业传统边界，在信息技术和互联网加持下，强化“美食+”对一、二、三产业的渗透、辐射、融合、提升等综合效应，延伸和拓展美食产业链。着力创新美食新型融合产业链体系，推动美食与商品零售、旅游、健康养老、文化创意等产业的融合发展，形成“美食+”的特色文化产业体系，推动美食产业向价值链高端迈进。

深度挖掘美食文化的表现形式和内涵，强化美食的创意渗透和创意转化，鼓励美食元素与传媒、演艺、动漫游戏、工艺设计、餐厨用具、家居周边设计等文化创意领域的产业化结合。有序扶持教育培训机构、策划咨询公司、装修设计公司、新媒体营销公司等餐饮上下游配套企业健康发展。在滇中、滇东北、滇西、滇南、滇西南五大片区优先择优扶持餐饮行业专业服务机构，

深度挖掘地域食材优势、云南边境门户的对外交流优势以及重点城市的旅游优势，精准谋划建设面向东南亚经贸往来、面向

美食旅游体验消费、面向农业现代化发展的多功能多主题的餐饮集聚区。

专栏 4.构建多主题餐饮集聚区

建设依据：云南省《2021 年政府工作报告》；中共中央办公厅 国务院办公厅印发《关于促进小农户和现代农业发展有机衔接的意见》；《关于进一步激发文化和旅游消费潜力的意见》（国办发〔2019〕41 号）；《关于加快发展流通促进商业消费的意见》（国办发〔2019〕42 号）。

建设条件：

- 1.集公路、铁路、航运、航空交通一体化的滇西南片区立体交通网络正逐渐形成，中国（云南）自由贸易实验区、瑞丽国家重点开发开放试验区、临沧边境经济合作区和边境城市等加紧建设；
- 2.昆明、丽江、西双版纳是云南培育成熟的三大旅游地区。
- 3.云南具有独特的地理、气候、物种和生态优势，有植物王国和动物王国的美誉，云菜、云果、云茶、云花、云菌、云咖、云畜、云鱼、云粮等食材享誉海内外，129 个县都有其独具地方特色和民族特色的特色食材。

建设目标：全面释放餐饮产业潜能，推动餐饮产业全面融入云南“十四五”发展规划，提升主动服务地方经济、社会发展的能力。

建设内容：

- 1.在滇西南地区培育 3 个国际化餐饮产业集聚区
在普洱、德宏、临沧等滇西南边境城市，围绕“老挝街”、“缅甸街”等商品街和免税购物、批发市场、综合消费中心等消费业态，培育 3 个国际化餐饮产业集聚区，通过优化集聚区消费环境和业态，实现从餐饮消费地向餐饮文化体验地的转型。
- 2.在旅游重点城市培育 3 个优质餐饮集聚区
在滇中新区、丽江、西双版纳等旅游重点城市，结合高端客户需求，以翠湖高端

美食街为模板，规划并培育 3 个类似的优质餐饮集聚区，集餐饮与文化、旅游、商业等功能于一体，成为云南走向国际的靓丽名片和重要美食地标。

3.以特色食材为主题培育 3 个特色化餐饮产业集聚区

围绕特色食材主题街区，以“杭州宴”“唐山宴”为模板，分别在滇中昆明、滇西大理、滇东北曲靖培育 1-3 个特色化餐饮产业集聚区，形成以特色美食为主的集餐饮文化传播、购物、消费、娱乐于一体的餐饮文化生态圈。加快发展乡村产业，建设现代农业产业强镇和“一村一品”专业村，发展林下经济”，为促进农餐对接“一县一菜”研发和“一县一街区”发展提供了基础保障。

二、两个发展

（一）重点发展县域餐饮产业

“美丽县城”发展战略以及“把美丽县城建设与省级文明城市、省级卫生城市和省级园林城市建设等统筹推进”、突出“文化特色、景观特色、产业特色”的战略发展格局将为县域餐饮行业发展带来提速发展、品质发展、特色发展的新机遇，发展县域餐饮将为县域经济发展增添新的动力。鼓励州市、县（市、区）政府部门将扶持和发展餐饮业列入《政府工作报告》，把餐饮业作为民生工程予以扶持，实现以下五个层面的重点发展：

一是科学规划特色美食街区。借助“美丽县城”、“乡村振兴”计划的战略布局，集合当地城市品牌建设及风土人情，在美丽县城建设中，科学规划、培育特色美食街区或文化主题街区，提升美食街区品质，带动县区餐饮业集聚发展。在已经拥有特色美食街区的城市，有效控制美食街区建设数量和规模，避免因过

度招商引资带来的恶性竞争，稳定市场餐饮经济主体，为县区餐饮经营者提供良性营商环境。

二是挖掘县域特色美食。充分挖掘县域地理标志食材或具有地域特色的代表性美食，以县域绿色食材为主要原料，联动滇菜品牌龙头企业开展以民族菜为主题的特色宴席研发工作，形成“一县一宴”或“一县一菜”的品牌发展格局。学习借鉴巍山小吃、曲靖辣子鸡、宣威火腿等餐饮品牌培育模式，提高特色宴席、特色菜品的研发水平，加大市场推广力度，宣传推广名宴、名菜、名点、名小吃，培育名企、名店、名师、名厨，每个县区培育不少于 10 家特色美食推荐餐厅。

三是提升旅游餐饮品质。破除多年来旅游团队餐“低价低质”的恶性循环，在重点旅游城市、重点旅游县区特别是重点旅游景区周边或美食集聚区扶持旅游餐饮门店提档升级；引导乡村餐饮向田园餐饮、度假餐饮转型；引导旅游团队餐向主题特色餐转型；引导低价便餐向品质宴席转型；引导采购使用普通食材向绿色生态食材转型；引导观光旅游、短途旅游、休闲度假向美食体验之旅转型，充分发挥县区餐饮丰富的绿色食材优势和少数民族饮食特色，多维度、立体化提升县区旅游餐饮品质。

四是培育县区餐饮专业人才。创新餐饮专业人才选拔机制和培育机制，鼓励当地商务部门联合人社部门每年举办“树餐饮标

杆、展行业风采”系列主题活动，每个县区五年累计培育 20 名烹饪技艺能工巧匠、20 名优秀厨政运营管理总监、20 名餐饮服务之星、20 名餐饮门店经理人、20 名优秀总经理等 100 名餐饮行业标杆人才，并对专业培训机构给予奖补。

五是加大县区餐饮纳统奖励。鼓励引导具有一定规模的个体餐饮经营户注册成立公司，对首次在统计部门的统计联网直报平台上报数据的餐饮企业或年营业收入同比增长 10% 以上的企业给予一定的奖励。同时，对餐饮企业负责人及管理人才在人大代表、政协委员选任和劳模等评优评先中给予适当倾斜。

（二）重点发展品牌连锁企业

一是加快推动品牌连锁企业发展。鼓励有条件的餐饮企业进行跨行业、跨地区的兼并重组，实现产业链整合、有序扩张，促进企业向规模化、标准化、连锁化、特色化、品牌化和高端化方向发展。在现有的 7 家年营业额过亿元的餐饮法人企业基础上，再培育 10 家年营业额过亿元的滇菜品牌龙头企业，争取到十四五规划末期（2025 年），至少有 3 家餐饮企业入围中国餐饮企业百强。通过资源整合、扩大连锁规模、改进用工方式、提升消费品质等途径，提高地区性餐饮产业的集中度，改变企业小、效率低、竞争力不强的局面，引领小微企业扩大经营规模，提升企业竞争力和盈利能力，发挥龙头企业引领带动作用，推动行业走

高质量、可持续化发展之路。

二是重点扶持“老字号”餐饮发展。“老字号”所蕴含的餐饮文化、人文历史内涵丰富。引导“老字号”餐饮企业向餐饮精品店转化，通过设计个性化“店招”、优化内部装潢装饰、复古餐具样式、重现时代特色服装等，凸显店铺所属时代的文化厚重感和时代气息，增加店铺对老年消费者的亲和力和对年轻消费者的吸引力。引导“老字号”对品牌进行技术分解，固定配方、统一采购配送，推动“老字号”餐饮原材料、工具用具、调味料等的标准制定和标准化研发，实现“老字号”名菜名点的规模化生产。推动“老字号”进入商超卖场，强化连锁经营，打破传统餐饮业无法做大、形成连锁的桎梏，增强“老字号”餐饮企业市场竞争力。

三是扶持名特小吃连锁门店发展。特色小吃在餐饮行业占有非常重要的位置，具有重大市场商机。鼓励行业企业及创业者挖掘云南名特小吃品类，对开办标识统一、标准统一、售价统一、招牌统一、门店统一、产品统一、收银系统统一的特色小吃摊、特色小吃车、特色小吃店、特色早餐店的连锁经营者给予奖励扶持。

四是扶持民族特色餐饮企业发展。民族餐饮文化是滇菜饮食文化的灵魂所在，也是滇菜的拳头产品和核心竞争力。鼓励企业

对民族特色餐饮进行提档升级；鼓励投建主题鲜明、特色凸显、民族风情浓郁的少数民族特色主题餐厅；鼓励初具规模的民族特色餐厅制定少数民族菜品标准，鼓励民族饰品销售、民族文化传播为一体的民族餐饮品牌走连锁化发展道路。

专栏 5. 培育云南餐饮品牌

工作依据：《云南省国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标纲要》中有关发展“双百”工程、发挥龙头企业引导作用的要求。

产业现状：全省限额以上餐饮企业数量少，连锁化率低，品牌培育不足。

工作目标：通过在全国经济发达地区举办餐饮展会、推介会、对接会、博览会等活动，促进云南餐饮企业向规模化、标准化、连锁化、特色化、品牌化和高端化方向发展。

工作内容：

1.继续加大滇菜企业走出去力度，在北、上、广、深等全国经济发达地区每年举办一次餐饮展会（推介会、对接会），在省内每年举办一次餐饮业博览会，增强云南餐饮企业与省外行业品牌、连锁企业的学习交流和互动，促使省内企业向规模化、品牌化、连锁化方向发展。

2.通过餐饮产业发展大会的举办，积极宣传云南省餐饮产业的营商政策和环境，引入更多的国内外品牌连锁餐饮企业及产业链上下游品牌企业落户云南，进而做大做强一批产业链关联度大、创新能力强的省内骨干企业，培育一批省内产业链重要节点“专精特新”企业，在龙头企业带动下，推动省内餐饮企业及上下游企业向标准化、品质化方向发展。

3.建立“滇味正源”标识管理和宣传机制，统一打造滇菜对外品牌标识，逐步引领滇菜企业使用“滇味正源”商标，加强“走出去”滇菜企业的菜品标准化、食材采购规范性，加强滇菜溯源力度，提升滇菜品质。

三、三个目标

（一）绿色餐饮发展目标

一是传播推广绿色餐饮理念。构建大众化绿色餐饮服务体系，传播推广绿色餐厅理念，鼓励绿色餐饮企业发展连锁经营，进入社区、学校、医院、办公集聚区、交通枢纽等重要场所，建设便民服务网络。加快发展早餐、团餐、特色小吃等服务业态，优先供应面向老人、中小學生等特定群体的服务品种。大力推进“国家级绿色餐饮企业”创建，在现有的 50 家“云南省首批国家级绿色餐饮企业”基础上，力争培育国家级绿色餐厅 200 家、省级绿色餐厅 500 家，全省 90% 的规模以上餐饮企业达到绿色餐饮企业标准。

二是坚持举办绿色餐饮展会。坚持每年举办一届绿色餐饮发展展会，宣传绿色餐饮理念，推动形成绿色餐饮发展的常态化、制度化机制，推进产业融合发展，全力培育云南绿色餐饮品牌。

三是培育绿色食材产业发展。贯彻落实省政府“研发云南特色的茶宴花餐等旅游美食系列，彰显绿色食品和健康生活目的地两张牌”“打造美好心境游云南”的指示精神，研发推出以云茶、云花、云果等绿色食材为主的全茶宴、鲜花宴、水果宴等特色宴席。结合每个县域的特色食材打造“一县一菜”，宣传推广绿色餐饮理念，深入推进绿色食材菜品研发，鼓励大师名厨使用绿色

食材参加国家级烹饪赛事、国家级美食博览会、饮食文化外交等活动，鼓励在省外举办云南绿色食材美食交流活动，助推绿色食材走进国内外餐饮企业。

四是宣贯推广绿色餐饮标准。在全省宣贯《绿色餐饮企业建设及运营指南》，开展绿色餐饮标准培训不少于 20 期。推动全省餐饮企业深入开展绿色餐饮工程。加大主流纸媒和微信公众平台、电视台、新媒体对于绿色餐饮的宣传力度，扩大绿色餐饮宣贯面，积极开展绿色餐饮展示展销活动，全方位倡导绿色发展理念，消除消费者对于绿色餐饮的认识误区，破除绿色餐饮发展的壁垒，促使全社会进一步了解绿色餐饮行动的宗旨、目的和意义，自觉形成简约适度、绿色低碳、文明健康的餐饮经营和消费方式。

五是规范餐饮垃圾回收处理。加强餐厨垃圾处理能力，大力推进餐厨废弃物资源化利用和无害化处理，推动标准化餐厨垃圾处理站建设，确保餐厨垃圾达标排放。建立完善餐厨垃圾排放登记制度，督促企业做到餐厨垃圾分类收集放置、日产日清，严禁乱倒乱堆餐厨废弃物。严厉打击非法收运餐厨废弃物行为，禁止将餐厨废弃物交给不具备资质的单位或个人处理。鼓励和支持企业探索适宜的处理技术及管理模式，推动餐厨垃圾的就地就近无害化处理和资源回收利用，避免餐厨废水直接排放进入城市地下管网，逐步建立有效的餐饮废弃物回收机制，优化城市卫生环境。

六是加强环境保护源头治理。积极响应“限塑令”要求，禁止使用不可降解的塑料袋、塑料吸管、塑料餐具，减少使用一次性餐具，推广使用符合食品安全要求的生物基产品，鼓励创新“绿色包装”，鼓励餐饮外卖对配送食品进行封签，使用环保可降解的容器包装，加强餐饮业环境保护源头治理。

七是推动形成文明餐饮风尚。贯彻落实《中华人民共和国反食品浪费法》，加强文明用餐宣传，树立行业标杆，曝光反面典型，建立行业黑名单。加强行业自律，依法全面禁食野生动物，自觉践行“公筷公勺”“分餐制”“光盘行动”，推行无接触服务，鼓励餐饮企业主动实行明厨亮灶，持续做好疫情防控常态化管理；主动推行小份菜、半份菜，做到菜品明码标量、点菜提醒，提醒消费者打包剩余饭菜，制止餐饮浪费，逐步形成勤俭、节约、文明的新餐饮消费习惯。

（二）文化餐饮发展目标

一是开展非遗技艺传承培训。鼓励烹饪院校开设非遗美食特色班，鼓励社团组织和职业培训院校举办非遗传承培训班，面向社会开展过桥米线、汽锅鸡、宜良烧鸭等非遗美食培训班不少于 10 期，培养非遗美食技艺传承人不少于 500 人。引导餐饮文化遗产申报工作，成功申报美食类非遗不少于 30 项。

二是启动非遗成果转化项目。鼓励企业分析市场、结合消费

需求，甄选现有国家级、省级、州市级非遗美食精品进行主推售卖。鼓励餐饮企业投建以非遗美食为核心的文化主题特色餐厅不少于 50 家，非遗美食小吃连锁店不少于 200 家。联动文旅部门举办非遗美食旅游文化节、推广非遗美食之旅等，促进成果转换。

三是鼓励开展餐饮文化创作。加大推进《舌尖上的云南一饮食文化系列丛书》编纂工作，出版餐饮文化类书籍不少于 5 本（包括电子版书籍）；以滇菜主题文化、传说轶事和云南古滇饮食文化、少数民族饮食习俗或者名企名店、名师名厨、名菜名点等为主题征集和拍摄微电影、纪录片或影视作品 2 部，广泛宣传云南食材和滇菜文化；联动宣传部门拍摄云南非遗美食宣传片，通过非遗美食宣传滇菜饮食文化、民族风情及地理标志美食。

专栏 6.饮食非遗传播普及计划
建设依据：中共中央办公厅、国务院办公厅印发了《关于进一步加强非物质文化遗产保护工作的意见》；《“十四五”文化和旅游发展规划》；“十四五”非物质文化遗产保护规划。 建设目标：加大非遗传播普及力度，适应媒体深度融合趋势，丰富传播手段，拓展传播渠道，增强人民群众对饮食非遗的认同感、参与感、获得感。 建设内容： 1.推动饮食非遗进景区餐厅，实现美食文化与景区餐饮服务无缝对接、同“食”共振，让舌尖上的非遗在景区内广泛推介。 2.支持饮食非遗“上云用数”。充分发挥微博、微信、短视频、直播等新媒体的作用，培育一批饮食非遗项目和传承人“网红”品牌；联合互联网平台举办“饮食非

遗购物节”等活动，拓宽饮食非遗产品的推介、展示、销售渠道。

3.拓展饮食非遗“走出去”。在驻滇机构、口岸边境的对外交流中，配合重要活动、节庆、会议等，举办对外和对港澳台饮食非物质文化遗产交流传播活动。鼓励各驻外使领馆、海外中国文化中心、驻外旅游办事处、中资企业以及海外侨胞和出国留学人员等积极开展饮食非物质文化遗产的宣传推广。

4.实施中国非物质文化遗产传承人研修培训计划，进一步提升传承人技能艺能。加强传承梯队建设，促进传统传承方式和现代教育体系相结合，拓宽人才培养渠道，不断壮大传承队伍。

四是加大文化主题餐厅建设。加大主题餐厅建设，对宣威火腿、永平黄焖鸡、蒙自过桥米线、野生菌、可食用鲜花等地理标志产品或云南特色食材进行系统梳理，培育独具云南特色的主题文化餐厅 600 家，力争实现“县县有特色”，提升游客及广大市民的用餐体验感，凸显云南饮食文化特色。

专栏 7.培育六个“100”特色餐厅

建设依据：《云南省加快食用菌产业发展的指导意见》；《“舌尖上的云南”行动计划》；《云南省人民政府关于促进经济平稳健康发展 22 条措施的意见》。

建设目标：在全省范围内打造六个“100”特色美食推荐餐厅（100 家野生菌美食推荐餐厅、100 家民族美食推荐餐厅、100 家非遗美食推荐餐厅、100 家云南小吃推荐餐厅、100 家云南名宴推荐餐厅、100 家健康膳食推荐餐厅），形成集文化、采购、消费、娱乐于一体的主题餐饮街区，延伸产业发展链条，助力“滇味正源”品牌塑造，并借助美团、饿了么等平台进行推广，形成美食餐厅品牌。

五是建设滇菜文化主题博物馆。以展示传播滇菜饮食文化为

指导思想，以发展旅游餐饮为目标，借鉴杭帮菜博物馆、唐山宴等模式，融入民族文化，投建云南宴博物馆、野生菌博物馆等 1-2 个饮食文化主题博物馆，传播云南饮食文化，打造城市文化旅游餐饮新地标。

专栏 8. “云南宴”饮食文化博物馆建设项目

建设依据：《中共云南省委关于制定云南省国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标的建议》中有关社会主义文化建设的要求。

建设内容：

结合我省丰富的少数民族人文文化、历史文化和餐饮文化，联合云南省文旅厅，在昆明建设“云南宴”饮食文化博物馆，将民族文化、区域文化和美食品鉴相结合，形成集文、游、食、购、娱于一体的城市文化旅游新地标：

1. 将传统宣传方式与科技手段相结合，以滇菜传统饮食文化、发展变迁为主题，通过收集、制作并完善资料、图片、声像、实物、口述访谈等内容，向国内外嘉宾展示云南民族餐饮的发展历程，介绍云南少数民族饮食文化习俗，宣传推广云南美食文化；

2. 以“云南宴”为主题，以“一州一席宴”为基础，以民族文化为核心，精选全省 16 个州市的特色菜品和知名餐饮企业，建设打造极富少数民族风情的特色餐饮街区，让消费者切身感受滇菜的博大精深和丰富多彩，打造城市文化旅游餐饮新地标；

3. 以“食”带“游”，加大“舌尖上的云南美食之旅”打造力度，引导餐饮企业开发和销售非遗美食伴手礼，在“云南宴”饮食文化博物馆中推出精品美食旅游线路和美食伴手礼，在拉动附加消费的同时，推广旅游美食文化，丰富文旅产品，打响云南文旅餐饮的绿色食品品牌；

4. 依托新媒体、电商平台、网络社交平台、网络运营平台，不定期开展云南饮食文化主题宣传和活动直播，并开展直播带货，吸引流量，扩大知名度，拉动线上销售，

增加文旅餐的营收。

5.将“云南宴”饮食文化博物馆作为“云南省餐饮博览会”的主题场馆，延伸博物馆的价值属性。

6.开发含有餐饮元素的文化用品或者含有文化元素的伴手礼、小挂件等餐饮文化延伸产品，在饮食文化博物馆售卖形成更多的消费。

六是全面开展反食品浪费行动。严格落实习近平总书记对制止餐饮浪费行为作出的重要指示，贯彻落实《中华人民共和国反食品浪费法》要求，成立云南省餐饮业反食品浪费督导委员会，从行业从业人员中选拔 500 名行业自律督导员（志愿者），建立“反食品浪费自律督导员”队伍，开展餐饮行业反食品浪费督导工作，助力云南省推进爱国卫生“七个专项行动”。

（三）健康餐饮发展目标

一是培育健康膳食推荐餐厅。倡导“原生态”“健康”“养生”美食理念，鼓励餐厅开发健康食谱，使用绿色食材，推动传统食养产品和营养膳食产品、配方的标准化研发。加强营养餐饮建设，力争一个县域培育 2-3 家营养餐厅，引导扶持 100 家“健康膳食推荐餐厅”，在行业内开展健康烹饪模式与营养均衡配餐的示范普及，引导企业传播推广健康养生套餐。

二是培育营养膳食专业人才。贯彻落实《“健康中国 2030”规划纲要》和《国民营养计划（2017-2030 年）》，鼓励各餐饮学校开设营养学科，创建食物营养教育示范基地，培育营养专业人

才；鼓励餐厅、各类食堂、养老机构等配备专业营养师，开展营养师、营养配餐员等人才培养工作，培育 2000 名营养配餐员。

三是推动营养膳食消费常态化。引导餐饮企业借鉴国内发达地区及港澳台地区茶餐厅、品牌餐饮社区店模式，以“大众餐饮”“健康餐饮”为导向，向迷你店、匠心店、餐饮便利店转变，通过区域划分、业务整合，大力发展“健康消费”，形成以套餐、简餐、营养快餐为主营业务的连锁门店，借助外卖平台开展餐饮到家服务，借助连锁便利店发展餐饮零售化业态，解决为社区居民（特别是老年人、上班族）提供便捷简餐及营养膳食问题。促进品牌餐饮与学校食堂、单位食堂相结合，推动优质优价的营养团餐、营养套餐成为学生、职工的常态化用餐选择。

第四章 保障措施

一、强化组织领导

建立完善商务、财政、发改、农业、市场监管等部门协调联动、共商共议、共同推进的餐饮产业发展推进机制。采用联席会议制度，定期召开会议，研究解决餐饮业发展过程中遇到的困难和问题。加强对全省餐饮产业发展的组织领导和统筹协调，协调解决重大问题，统筹各级各部门力量，形成全省上下协同推进餐饮产业发展的工作格局。各市（州）商务部门应结合实际，建立健全属地的工作协调机制，做好本地区餐饮发展的推动工作。

二、统筹推进实施

坚持规划先行、分步实施、有序开发、集中发力的原则，有序推进规划主要任务的实施。将规划目标、主要任务、工作重点具体分解到各个年度和各相关部门，落实年度内的工作目标、任务及重点，按时开展规划实施进展情况年度总结和中期评估报告。从实际工作出发，从具体流程着手，有效推进项目建设、产品业态、市场监管等按时序、分阶段、分步骤实施，及时发现、协调、解决规划实施过程中出现的具体问题，确保各项主要任务、重点工作、重大项目等顺利推进。

三、发挥社团作用

充分发挥餐饮类协会、商会等社会团体的桥梁和纽带作用，

在加强行业自律，做好行业服务与监督工作的同时，通过加强诚信体系建设、标准化建设、信息化建设、行业安全管理、品牌评定、行业竞赛、美食节庆活动和职业技能培训等方面的工作推广宣传滇菜文化、拓展对外交流与合作，促进行业健康有序发展。

四、强化政策保障

推动出台《云南省餐饮业发展促进条例》，明确餐饮产业的地位及在全省现代产业体系中的战略定位，明晰促进餐饮业高质量发展的各项政策推进实施，激发餐饮发展动力、激活餐饮服务优势，以有效的政策保障推动和引导餐饮产业在“十四五”期间成为满足人民美好生活的新动能。

五、突出安全应急保障

结合餐饮业在公共安全和疾病疫情防范等方面的场所、空间特殊性，餐饮食品安全的重要性以及餐饮危机所带来的民生影响，进一步研究餐饮业安全应急保障的相关政策文件，全面保障餐饮公共安全、餐饮消费安全和餐饮行业安全，推动建立省、州（市）、县的三级餐饮业公共卫生安全防控和应急管理体系，通过建立制度、出台指南、完善防控基础设施和应急措施、落实防控安全教育培训等方式，强化全省餐饮业公共卫生监管，加强餐饮服务保障体系建设，提高行业公共卫生水平和应对突发公共卫生事件的能力，提升应急保障的质量和水平。

六、加强财政金融支持

争取中央和省级专项债、专项资金等财政资金，加大对餐饮发展重大项目的支持力度。在依法合规前提下，依托云南省信用信息一体化平台，汇集餐饮电商平台数据，按照“政府+金融机构+企业”三位一体的模式，建设云南省中小企业融资综合信用服务平台，积极推进平台与国家和各地“信易贷”平台对接。鼓励金融机构在依法依规、风险可控的基础上，结合餐饮服务单位的融资特点创新金融产品和服务方式。推广“银税互动”“一部手机银企贷”，提高贷款审批和发放效率，引导银行、保险公司、担保公司等金融机构入驻省中小企业融资综合信用服务平台，在依法依规、风险可控的基础上加大对餐饮服务单位的融资支持力度。

鼓励第三方机构构建餐饮业融资服务专门平台或窗口，一方面为餐饮企业投融资创造机会、引入渠道，提供政策咨询服务；另一方面全力培育和辅导餐饮业新三板上市融资，开辟餐饮业新三板上市辅导服务平台，为餐饮业提供上市融资的全方面指引服务和政策把关服务。

附录

云南餐饮产业发展“十四五”期间重点项目

序号	项目内容	工作目标	指标说明
1	加强餐饮供给能力建设	推广“中央厨房+餐饮配送”服务新模式，引导餐饮企业、团膳食材供应企业开展全方位配送服务	①鼓励企业建设“中央厨房+冷链配送+餐饮门店”绿色生产链，支持符合条件的企业积极建设中央厨房，实现“一个州市一个中央厨房”； ②依托互联网餐饮外卖配送平台，满足居民大众化餐饮消费需求； ③支持团膳食材供应企业开展社区生鲜配送业务。
2	深化餐饮标准化建设	滇菜标准化工程	①制定 307 项餐饮标准，实现滇菜标准的体系化； ②推进实施反食品浪费，构建节约型餐饮标准体系； ③引导企业建立健全覆盖食材采购、烹饪制作、餐饮服务、人员管理的企业标准体系。
3	培育餐饮消费新业态	挖掘夜间消费新动能，繁荣餐饮小店经济	①抢占“夜经济”制高点，增加企业营业收入； ②发展非黄金时段餐饮消费市场。
4	精细化城乡餐饮网点设置	形成“高品质商圈+特色街区+一刻钟便民生活圈”的多层次城市餐饮网点。	①按照“一刻钟便民生活圈”要求合理布局餐饮门店； ②推广“销售+餐饮”模式； ③发展“网上餐厅”。
5	全方位聚合餐饮新优势	构建多主题餐饮集聚区	①在滇西南地区培育 3 个国际化餐饮产业集聚区； ②在旅游重点城市培育 3 个优质餐饮集聚区； ③以特色食材为主题培育 3 个特色化餐饮产业集聚区。

6	发展县域餐饮产业	(1)科学规划特色美食街区 (2)挖掘县域特色美食 (3)提升旅游餐饮品质 (4)培育县区餐饮专业人才 (5)加大县区餐饮纳统奖励	①扶持旅游餐饮门店提档升级； ②发挥绿色食材优势和少数民族饮食特色，有效提升县区旅游餐饮品质； ③五年累计培育 20 名烹饪技艺能工巧匠、20 名优秀厨政运营管理总监、20 名餐饮服务之星、20 名餐饮门店经理人、20 名优秀总经理等 100 名餐饮行业标杆人才； ④鼓励引导具有一定规模的个体餐饮经营户注册成立公司； ⑤对首次在统计部门的统计联网直报平台上报数据的餐饮企业或年营业收入同比增长 10% 以上的企业给予一定的奖励。
7	发展品牌连锁餐饮	(1)加快推动品牌连锁企业发展 (2)重点扶持“老字号”餐饮发展 (3)扶持名特小吃连锁门店发展 (4)扶持民族特色餐饮企业发展	①在现有基础上，培育 10 家年营业额过亿元的滇菜品牌龙头企业； ②扶持 3 家亿元企业进入 2025 年中国餐饮百强； ③引导“老字号”餐饮企业向餐饮精品店转化，加深消费者对“老字号”的认识，增强“老字号”餐饮企业市场竞争力； ④鼓励挖掘云南名特小吃品类，对开办特色小吃连锁经营者给予奖励扶持； ⑤实施“培育云南省餐饮品牌”行动。
8	发展绿色餐饮	(1)传播推广绿色餐饮理念 (2)坚持举办绿色餐饮展会	①加快发展早餐、团餐、特色小吃等服务业态； ②大力推进“国家级绿色餐饮企业”创建，在现有基础上，力争培育国家级绿色餐厅 200 家、省级绿色餐厅 500 家，全省 90% 的规模以上餐饮企业达到绿色餐饮企业标准； ③每年举办一次绿色餐饮发展展会。
9	发展文化餐饮	(1)启动非遗成果转化项目 (2)鼓励开展餐饮文化创作 (3)加大文化主题餐厅建设 (4)建设滇菜文化主题博物馆	①鼓励餐饮企业投建以非遗美食为核心的文化主题特色餐厅不少于 50 家，非遗美食小吃连锁店不少于 200 家； ②联动旅游部门举办非遗美食旅游文化节、推广非遗美食之旅行程等，促进成果转化； ③出版餐饮文化类书籍不少于 5 本（包括电子版书籍）； ④征集和拍摄微电影、纪录片或影视作品 2 部；

			⑤联动宣传部门拍摄云南非遗美食宣传片； ⑥实施“饮食非遗传播普及计划”； ⑦开展“培育六个‘100’特色餐厅”行动，培育独具云南特色的主题文化餐厅 600 家； ⑧建设“云南宴”饮食文化博物馆、“野生菌博物馆”，传播云南饮食文化，打造城市文化旅游餐饮新地标。
10	发展健康餐饮	(1)培育健康膳食推荐餐厅 (2)培育营养膳食专业人才	①力争一个县域培育 2-3 家营养餐厅，全省引导扶持 100 家“健康膳食推荐餐厅”； ②开展营养师、营养配餐员等人才培养工作，培育 2000 名营养配餐员。