

<<山东省鲁菜产业发展白皮书>>

图书基本信息

书名：<<山东省鲁菜产业发展白皮书>>

13位ISBN编号：9787505895683

10位ISBN编号：7505895680

出版时间：2010-8

出版时间：赵建民、狄保荣、王晨光 经济科学出版社 (2010-08出版)

作者：赵建民 编

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>

<<山东省鲁菜产业发展白皮书>>

前言

以“中国鲁菜白皮书”的形式编撰、出版、发布《2009年山东省鲁菜产业发展研究报告》，这在山东省还是第一次，即便是在全国以一个地方菜系文化产业为主体内容发布的年度发展研究报告也是不多见的。

这可以说是中国鲁菜发展史上的一个创举。

《2009年山东省鲁菜产业发展研究报告》是山东省旅游行业年度“白皮书”系列之一种，通过对山东省2009年鲁菜产业发展的调查研究与科学分析，以期全面反映鲁菜餐饮产业在山东省内发展的实际状况和存在的问题，从宏观上起到弘扬鲁菜文化、促进鲁菜产业与旅游产业发展的积极作用。

近几年来，山东省鲁菜产业的发展已进入了一个全新的阶段，但根据《2009年山东省鲁菜产业发展研究报告》表明，当前山东省的鲁菜餐饮企业仍处于投资规模不大、融资渠道不畅通的整体氛围中。

因此，鲁菜餐饮企业尤其需要在“鲁菜产业化”的大背景下，一方面积极对我国餐饮市场的发展动向进行深入研究；另一方面加强企业的“内部功能建设”，从而为鲁菜产业的长足发展创造“内部环境”与“外部环境”并驾齐驱的优势条件。

鲁菜产业发展，需要鲁菜餐饮企业在管理创新、技术创新、品牌创新、制度建设和企业的“软环境”建设等方面下大力气，要形成一套全新的营销战略和服务文化。

鲁菜企业要在经营成熟的情况下积极融资再行连锁扩张，去创造鲁菜品牌优势，以品牌支撑企业的规模体系，以规模促进品牌的延伸推广与全面发展。

同时，鲁菜要完成产业化发展之路，更需要走联合发展的思路。

<<山东省鲁菜产业发展白皮书>>

内容概要

《山东省鲁菜产业发展白皮书(2010)》是山东省旅游行业年度“白皮书”系列之一种，通过对山东省2009年鲁菜产业发展的调查研究与科学分析，以期全面反映鲁菜餐饮产业在山东省内发展的实际状况和存在的问题，从宏观上起到弘扬鲁菜文化、促进鲁菜产业与旅游产业发展的积极作用。

<<山东省鲁菜产业发展白皮书>>

书籍目录

第一章 山东省鲁菜产业年度运行分析综述第一节 2009年鲁菜餐饮在地方餐饮业零售额中所占的比例第二节 近几年来鲁菜品牌企业的发展概况第三节 山东省鲁菜产业发展存在的问题与前景展望第四节 鲁菜发展趋势与鲁菜经营企业市场现状透视第二章 鲁菜产业发展之路第一节 鲁菜产业化是促进鲁菜大发展的必由之路第二节 从海参的饮食消费透析鲁菜产业化的重要意义第三节 鲁菜大系之“胶东风味菜”热潮剖析第四节 建立鲁菜标准化体系是鲁菜产业化的基础第五节 绿色餐饮为鲁菜的健康发展推波助澜第六节 烟台市餐饮业发展现状分析的思考与建议第三章 鲁菜餐饮企业发展简况第一节 近几年来济南地区鲁菜餐饮企业的变化第二节 济南地区具有影响力的鲁菜餐饮企业茁壮成长第三节 烟威地区具有影响力的餐饮企业第四节 黄河三角洲崛起的蓝海酒店管理集团第五节 山东天河酒店集团的品牌发展战略第四章 鲁菜品牌餐饮企业发展趋势第一节 鲁菜品牌餐饮企业发展的现状与前瞻第二节 济南市地方鲁菜品牌店现状及发展前景分析第三节 海参主题餐饮品牌企业发展的现状和前瞻第四节 “胶东风味鲁菜”热潮剖析第五章 鲁菜创新篇第一节 济南市鲁菜菜品创新现状与发展趋势分析第二节 济宁市主题餐饮文化酒店创新建设综述第三节 鲁宴创新之新动向——营养配膳与养生保健第四节 弘扬鲁菜养生之道，打造鲁菜时代形象第六章 鲁菜人才建设新风尚第一节 鲁菜烹饪教育改革绽放新蕾第二节 鲁菜餐饮企业重视人才队伍建设蔚然成风第三节 2006年以来鲁菜高端技术人才结构情况分析附录附录1 2009年山东省鲁菜创新发展活动掠影附录2 省城济南餐馆、酒店经营菜式风格调查分析报告——以济南市经七路、北园大街、山大路餐饮酒店为例附录3 2009年山东烹饪餐饮业十件大事附录4 2006年中国鲁菜发展情况调查报告

<<山东省鲁菜产业发展白皮书>>

章节摘录

插图：（三）政府引导并参与鲁菜的对外传播与交流2005年，由韩国世界饮食文化研究院发起，山东省委宣传部、省社科联出面组织全省部分餐饮企业和部分旅游烹饪学校的师生共同参与的中韩饮食文化交流活动，活动期限暂定5年。

每年春季，韩方组织50人左右的代表团来山东相关学校、相关酒店进行技术学习，双方烹饪界专家学者进行学科前沿学术交流，并在山东省科技馆举办菜品制作表演、现场交流，韩方学生入住中国普通家庭体验中式生活。

每年秋季，中国（山东）组团到韩国进行学术、烹调技术、泡菜制作等学术交流活动，传授鲁菜制作方法，现场表演典型鲁菜制作工艺，中国学生入住韩国普通家庭体验韩国平民日常生活。

近几年，山东各大城市几乎都有韩国菜馆，尤以威海为最多。

在韩国的鲁菜馆也在与日俱增。

政府的引导和参与，有力地促进了鲁菜文化在韩国以及东南亚各国地区的传播与发展。

四、近两年来鲁菜市场占有率分析——以北京为例作为餐饮市场竞争洪流中的鲁菜及以经营鲁菜为主的企业，如何在激烈的市场竞争中提升本菜系的市场地位、如何创造自己的文化品牌、如何抢占市场、如何使自己的风味菜品得到更多消费者的青睐，直接关系到企业的经济效益和持续发展，是每个企业应苦苦思索的问题。

餐饮业面临的困境有来自外部的激烈市场竞争，也有来自内部的管理体制、目标定位、管理技术、服务能力和水平落后。

为应对市场多变之现状，部分鲁菜现代餐饮企业在传统内部机构设置基础上又新增了“市场营销部”、“产品开发部”等，以应对不断变化的市场竞争。

2007~2008年，济南大学课题组对鲁、川、苏、粤四大菜系在北京餐饮市场分布情况进行了粗略的统计和分析，总的形势是：规模以上餐饮企业，以经营鲁菜为主的企业约占30%，以经营苏菜为主的企业约占25%，以经营川菜为主的企业约占20%，以经营其他菜式为主的企业约占25%，如图1-17所示。

在北京餐饮业市场中，酒店所经营的鲁菜虽然占有1/4强的份额，但在大众化风味小吃经营的企业中，情况则有所不同。

统计资料表明，以经营鲁菜地方风味的企业约占10%，以经营苏菜风味为主的企业约占20%，以经营川菜为主的企业约占30%。

从这个意义上看，鲁菜在北京餐饮市场中仍处于劣势。

与20世纪60~80年代鲁菜在北京的地位相比较，可谓天壤之别。

<<山东省鲁菜产业发展白皮书>>

编辑推荐

《山东省鲁菜产业发展白皮书(2010)》是山东省旅游行业白皮书。

<<山东省鲁菜产业发展白皮书>>

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>