

# 2025素食餐饮产业发展报告

---

中国烹饪协会素食专业委员会

北京素厨技术研究院

陈志田

2025年06月18日

## 前 言

1993年—2025年，现代素食经过了32年的持续发展，在两代弘素人的努力下，奠定了全国性的基础局面。2019年度作者以“素食产业”视角第一次统计了行业年产值为355.8亿；2022年度增加植物基食品部分70亿为425.8亿；2024年度以“三产融合——植物性饮食产业经济”视角为11.73万亿；2025年度确定“素食餐饮”作为行业发展“主动脉”、辅助“素食技术+素食供应链”、回归行业发展本质“三基石”。让我们行业共同围绕“素食餐饮”作为初心使命，以每个城市为工作沃土，持续耕耘，做专、做精、做强，同城、同伴、同行携手奋进下一个“5年、10年、20年”。

# 目 录:

---

- 一、名词释义:
- 二、素食餐饮文化传承
- 三、素食餐饮发展脉络
- 四、素食餐饮业态形式
- 五、素食餐饮全国分布
- 六、素食餐饮人才特点
- 七、素食餐饮技术特点
- 八、素食餐饮菜品特点
- 九、素食餐饮供应能力
- 十、素食餐饮发展趋势

01

# 名词释义

# 一、名词释义：

---

## **(一)、素食：**

素食是一种饮食方式。指不食用肉类、陆地家禽、空中飞禽、江河水族、海洋水族等一切动物。也包括在生活方式而言，日用品、药物不使用源自动物的副产品、皮毛制品等。在行动上，不压榨动物生活福利与掠夺动物养育下一代的粮食，如：燕窝、蜂蜜、动物奶等。

## **(二)、五辛：**

即葱、蒜、洋葱、韭菜及兴渠（一种印度香料，又名阿魏，中国不常见）等五类辛荳科植物。葷腥是“五辛+动物肉”两类的合称，口语常以“葷食”表达“葷腥”。

# 一、名词释义：

## **(三)、斋：**

吃斋是宗教的专业用语，对于宗教人士来说，吃斋主要是讲过午不食，更严格者为日中一食。吃斋就是在过了午时之后，一直到第二天的早上天亮之前不吃东西，天亮的定义是以不用照明的前提下，能看见掌纹为准，这期间可以喝水等流体（浆水）。亦有开遮——允许吃药（把食物当药吃，用以治疗我们的饥疮），所以寺院的晚饭叫药石。

## **(四)、植物性饮食：**

植物性饮食对照动物性饮食，是消费类别的科学称谓。是指以植物的种子、果实或组织部分为原料，直接或加工以后为人类提供能量或物质来源的食品和饮品。主要有谷物、薯类、豆类及其制品、水果蔬菜制品、茶叶、饮品等。

# 一、名词释义：

---

## (五)、植物基食品：

- 1、以植物原料或其加工品为蛋白质、脂肪等来源，添加或不添加其他配料，经一定工艺制成的，产品基料不含任何动物源性成分且具有类似某种动物来源食品的形态、风味、质构等一种或多种特征的食品；
- 2、植物基食品是指以植物原料为基础在特定工艺下制成的具有类似动物性食品特征并能满足消费者营养需求的新品类；
- 3、植物基食品的概念来源于植物性饮食(plant-based diet)， “植物基食品” (plant-based foods) 特指以植物原料(如豆类、谷物类等，也包括藻类及真菌类等)或其加工品作为蛋白质、脂肪的来源，添加或不添加其他辅料、食品添加剂(含营养强化剂)，经加工制成的产品质构、风味、形态等感官特性与相应的动物来源食品具有相似特征的制品。

# 一、名词释义：

---

## **(六)、素食菜系：**

是指在传统素食烹饪技艺的传承基础上，依托中餐“34菜系”烹饪功底，再融合西餐烹饪方法，形成的具有特色食材、特色烹饪、系列产品、完整供应链的菜系（堂食菜1万道）。

02

## 素食餐饮文化传承

## 二、素食餐饮文化传承

---

### (一)、古代素食：

中国古代几个鼎盛时期，素食饮食均取得过长足的发展。

**(1)、梁武帝：**根据一些大乘经律撰写了《断酒肉文》，劝勉四众弟子勿饮酒食肉，并明令出家众必须戒除酒肉，我们经常吟诵的唐代诗人杜牧的名句“南朝四百八十寺，多少楼台烟雨中”，其中有许多寺院就是梁武帝主持修建的，据统计，南梁时的佛寺达2846座，南梁境内僧众不复饮酒食肉，因为梁武帝的大力倡导，汉传佛教开始形成了素食的传统，并延续至今；稍后的北齐文宣帝即位后，也仿照梁朝之制，诏令齐国境内僧众“禁断酒肉”；

## 二、素食餐饮文化传承

### (一)、古代素食：

**(2)、至隋唐：**僧团不复饮酒食肉；唐高祖即位不久，武德二年二月即下诏书，每年“三长斋月（正月、五月、九月）”和每月“十斋日”禁断屠杀，全国上下，无论是否信教，都必须在规定的期间食素；唐代更是制定出一系列条例，限制钓鱼食用，将禁食一切鱼虾；隋唐时期，素菜得到了很大发展，已形成独特风味；

**(3)、南宋时期，**再次掀起了素菜的高潮；宋朝，素食似乎不再是百姓不得已的选择，而是人们喜好的饮食方式之一；

**(4)、明清时期，**素食又有进一步的发展，素菜发展达到了很高的水平，成了与享有盛名的四大菜系并立的又一菜系，寺院素食、宫廷素食、民间素食三大系列并臻完备，风格各异，宫廷素菜精致奢华，清宫御膳房专设有素局，能制作二百多种素菜。

## 二、素食餐饮文化传承

### (二)、现代素食： 现代素食的发展， 源于以下几个因素：

(1)、**素食者**：据央视报道我国有5000万左右的素食者，上海素食自媒体街调统计推测为2000-3000万。寺院皈依、禅修体验、各类打七、五观堂斋食、放生、公益素食传媒、西方环保与健康理念、多因素长时间，使素食消费市场逐渐壮大；

(2)、**素食馆**：素食消费者进入素食经营者领域，创办各业态素食馆和相关企业，行业分析，自1993年至2025年，全国陆续开过2—3万家的素食馆；

(3)、**素食厂**：深圳齐善、苏州鸿昶、北京鑫记伟业等三家台湾素食企业进入内地建厂，并与大陆素食厂家一起，促进了产业的升级与生产效率的提高，产品质量和味道也随之大幅进步；

(4)、**植物基**：国际植物基及国内植物基，各类别饮食厂的专业化进程，促进了资本、学术、政策、技术、市场的强大，植物基赛道风口，促进了“荤素同台、统一起跑”。

03

## 素食餐饮发展脉络

### 三、素食餐饮发展脉络

#### **(一)、五观堂：**

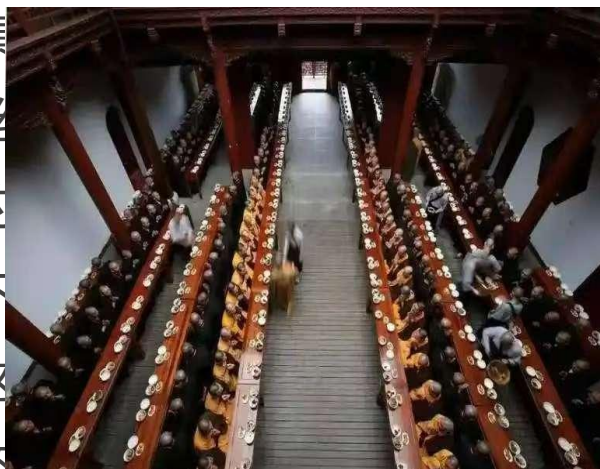
一般指过堂饭，过堂饭作为佛教寺院中的集体用餐仪式，通常在斋堂（五观堂）举行。僧侣在用餐时所应起的五种观想：即“食存五观”。《四分律行事钞》卷中之三〈随戒释相篇〉云（大正40·84a）：“食须观门五别”：

- (1)、计功多少，量彼来处。
- (2)、醒己德行，全缺多减。
- (3)、防心显过，不过三毒。
- (4)、正事良药，取济形苦。
- (5)、为成道业，世报非意。

#### **用膳时应怀有的五种观想：**

- (1)、计功多少，量彼来处
- (2)、忖己德行，全缺应供
- (3)、防心离过，贪等为宗
- (4)、正事良药，为疗形枯
- (5)、为成道业，因受此食

### 三、素食餐饮发展脉络



能运用于阿婆领域，无论是传播观点、知识分子还是汇报工作，内容的详尽固然重要，但请一定江



确  
目  
忽  
不  
示  
丝

### 三、素食餐饮发展脉络

---

兹依同书卷下之二〈对施兴治篇〉引用《智度论》、《毗尼母论》等所载，略释如次：

- (1)、计功多少等，即思惟此食所用之功甚多，如垦植、耕除、收获、蹂治、舂磨、淘沙、炊煮等功，又计一钵之食，观想作夫之汗多食少，若有贪心，则堕地狱；
- (2)、反省己身德行，若不坐禅诵经，不营佛法僧事，而受他人信施，则堕恶趣，知之而布施者亦堕之，故须思量己身德行是否可获供养；
- (3)、防心显过等，即食分上、中、下；上食起贪，下食起嫌嗔，中食生痴舍。贪重则堕地狱，嫌嗔则生饿鬼不得食，痴舍则堕畜生，故须先观食，离此过，方能生三善根；
- (4)、正事良药等，即做良药之想，观想治饥渴如除故病，及减约饮食如不生新病；
- (5)、为成道业等，即观想藉由食物使食久住，藉由寿命的相续而成慧命，修三学以伏灭烦恼。

### 三、素食餐饮发展脉络

---

又，以此五观故，斋堂 又称五观堂。

中国共有3.3万余座寺庙。

(1)、藏传佛教寺庙：藏传佛教寺庙数量约为3800余座，这些寺庙主要分布在西藏自治区以及青海、甘肃、四川等省份。

(2)、汉传佛教寺庙：汉传佛教寺庙数量较多，**超过30000座**（由于总数为3.3万余座，且藏传佛教和南传佛教寺庙数量已知，故此处为大致估算）。

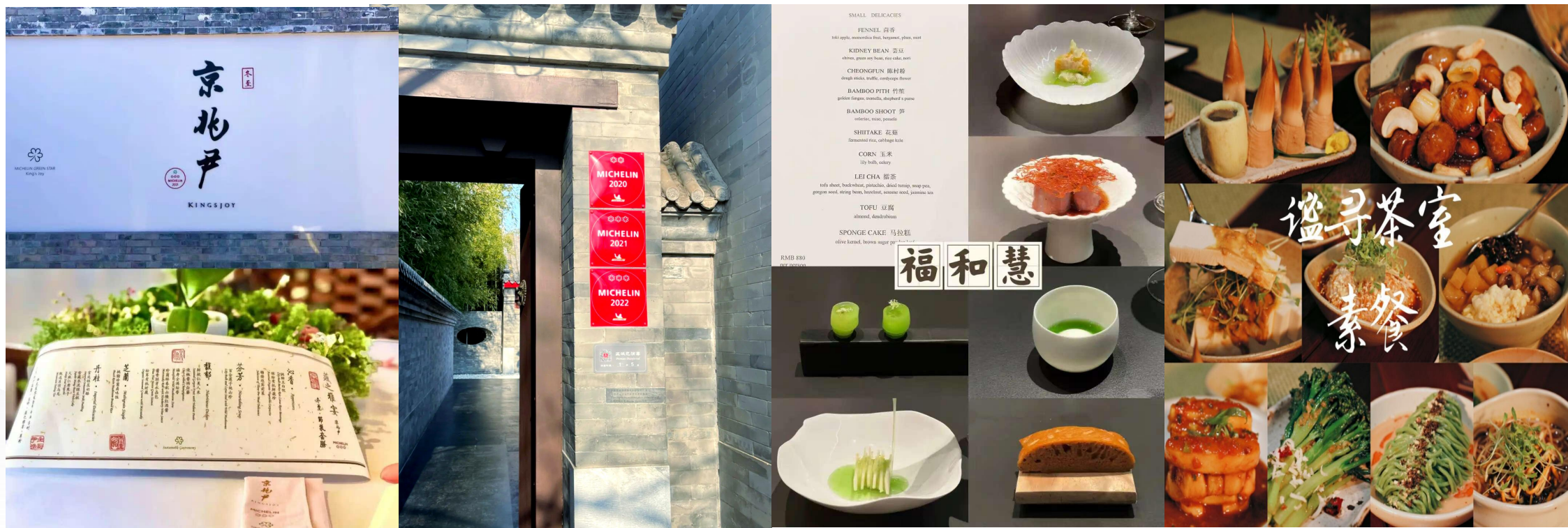
(3)、南传佛教寺庙：南传佛教寺庙数量相对较少，约有800座，主要集中在云南省和贵州黔西南州等地。

# 三、素食餐饮发展脉络

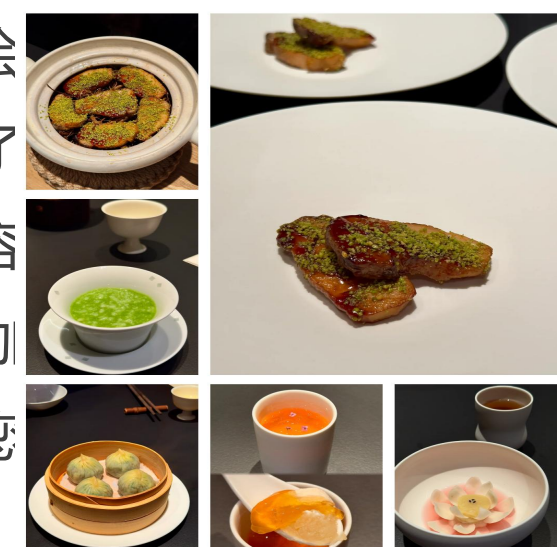
## (二)、素食馆：

(1)、**老字号**：中华老字号、国家非遗、地方非遗；

(2)、**新品牌**：中餐、西餐；产品业态、用餐业态；高端、大众；传统、时尚；斋食、社餐；单店、连锁；收费、公益。



### 三、素食餐饮发展脉络



## 三、素食餐饮发展脉络

---

### (三)、荤转素：

(1)、**素食者开店**：杂食者转为素食者之后，基于慈悲愿力或吃素健康受益的力量驱动，进入开店阶段。

(2)、**素厨开店**：荤厨转为素厨之后，基于慈悲愿力或职业技能的力量驱动，进入开店阶段。

(3)、**荤食馆开店**：荤食店企业主转为素食者之后，基于慈悲愿力或明晰市场商机的力量驱动，进入开店阶段。

(4)、**食品厂开店**：食品厂、饮品厂、调味品厂企业主转为素食者之后，基于慈悲愿力或明晰市场商机的力量驱动，进入开店阶段。

(四)、**市场经济**：调研到素食者增多形成的消费趋势潮流、素食的健康属性清晰、素食烹饪技术成熟、素食菜品食品饮料供应链丰富、素食餐饮各业态在各城市的持续发展影响下，社会各界投资人和投资机构，进入素食各商业领域，直接或间接开店。

04

## 素食餐饮业态形式

## 四、素食餐饮业态形式

---

**(一)、素食正餐：**正餐为点餐式，需要更多地体现服务的功能和价值，正餐通常指午餐和晚餐。

**(二)、素食自助餐：**自助餐与传统的正餐服务方式不同，它不预先准备固定的菜单。用餐者可以在用餐时根据个人口味和喜好，自由选择食物和饮料。

**(三)、素食火锅：**火锅是指以一人一锅或多人一锅为器具，通过热源烧锅，以水或汤烧开来涮煮各类食物的烹调方式。

**(四)、素食位餐：**我国古代存在过分餐制，并且这一传统具有悠久的历史 and 深厚的文化底蕴。分餐和位餐指的是由厨师和服务人员按照等量原则，按照一定的上菜顺序，将水果、前菜、头汤、主菜、特色菜、风味菜、地方菜、主食和汤羹分发到每位宾客的餐具上面，让每个用餐者单独享用食品。位餐和分餐意味着每个人的食物和餐具都是独立的，即每个人吃自己的菜，用自己的餐具，避免共享。实施方式：在餐桌上，每个人有自己的份额，不与他人共享食物或餐具，这有助于保持个人卫生和减少疾病传播的风险。

## 四、素食餐饮业态形式

**(五)、素食小吃：**小吃是指在一定地域内流行，具有独特风味和制作工艺的食品。它们既可以作为主食的补充，也可以是下午茶、夜宵的优选。小吃是指在一定地域内流行，具有独特风味和制作工艺的食品。它们既可以作为主食的补充，也可以是下午茶、夜宵的优选。小吃通常具有独特的风味和口感，能够满足人们的味蕾需求。它们制作工艺简单，价格亲民，是大众日常生活中不可或缺的一部分。小吃还具有方便携带和食用的特点，适合快节奏的生活方式。

**(六)、素食快餐：**快餐是一种预先准备好的、能够快速食用的食物。这种餐饮方式能够在短时间内提供营养均衡、口感美味的餐食，满足了人们在繁忙的生活对时间效率和餐饮质量的需求。快餐的最大特点就是快速、方便。其制作过程通常较为简单，且大部分快餐都是即买即食的，省去了烹饪的时间和麻烦。此外，快餐的口味也多样化，能够满足不同消费者的需求。

## 四、素食餐饮业态形式

---

**(七)、素食西餐：**指的是西方国家的整体饮食文化，涵盖了从早餐到晚餐的各种菜肴、点心和小吃，是一个广泛而全面的概念种类繁多，包括主菜、汤、沙拉、面包、甜点等，注重整体饮食的搭配和营养均衡。烹饪方法多样，注重食材的原味和烹饪过程中的营养保留。

**(八)、素食烘焙：**烘焙，又称为烘烤、焙烤，主要通过干热使食材中的水分蒸发，从而使食材变干变硬。烘焙不仅能实现食材的熟化，还能显著改变食物的口感和质地。烘焙后的产品具有独特的香气和风味，同时口感也更加松软或酥脆。素食烘焙特指，用植物性原料替代动物性原料（蛋、奶），制作而成的特色风味食品。

**(九)、素食饮品：**饮品是一种可以供人饮用的液体食品。它可以由各种不同的原料制成，包括水果、茶叶、咖啡等。

## 四、素食餐饮业态形式

**(十)、素食烧烤：**烧烤是指通过使用火源对食物进行烤制。这个过程可以包括直接火烤或间接火烤，并通常伴随着香料和木材的烟熏味，赋予食物独特的风味和口感。在现代社会，由于有多种用火方式，烧烤方式也逐渐多样化，发展出各式烧烤炉、烧烤架、烧烤酱等。

**(十一)、素食团餐：**团餐简单说就是集体用餐。指在固定的时间、固定的地点、以固定的标准和价格为固定的人群提供食物的一种餐饮形式。团餐主要面向大型工业企业、商业机构、事业单位、政府机关等团体，提供职工餐饮、公共写字楼、会展饮食供应和社会送餐服务。团餐形式以餐厅、食堂和上门服务为主，采用批量形式制作和销售预制主食和菜肴。团餐行业规模较大，涵盖了企业员工餐、学生营养餐、高校供餐、铁路供餐、航空供餐、部队供餐、医院供餐、社区供餐、赛事供餐、会展供餐等多个领域。

## 四、素食餐饮业态形式

**(十二)、素食外卖：** 外卖是指顾客购买后带离店铺的食品，通常以打包形式出现。外卖分为两种：顾客到店点餐并打包带走，或者由店内人员送餐。随着网络通讯技术的不断普及，外卖行业得到迅速发展，成为堂食和做饭以外中国人的第三种常规就餐方式。

**(十三)、素食药膳：** 药膳是一种结合中医药理论和食疗原则的独特烹饪方式。现代药膳是在中医学、烹饪学和营养学的理论指导下，精确配比，将中药与具有药用特性的食材相结合，制作成既美味又健康的食品。药膳通过食物的形态发挥药物的效果，同时药物的效果也借助食物的滋养得以加强，二者相辅相成。药膳既是一种食疗方法，也是一种日常饮食的补充，适合于各种人群，特别是需要特殊调理的患者。药膳中的药物多为性质温和的草本植物，通过合理配伍，既能增强身体的抵抗力，又能治疗疾病。

## 四、素食餐饮业态形式

---

**(十四)、素食宴席：**为特定目的而设的盛大餐宴，强调餐饮本身。场所通常在一个较大的场所进行，如酒店、餐厅或户外场地。菜品丰富多样，由专业厨师精心烹制，注重菜品的精美和口味的变化。人们参加宴席目的主要是为了品尝美食、交流感情和庆祝特定场合，如婚礼、寿宴、生日、商务活动等。

**(十五)、素食茶餐厅：**茶餐厅以茶文化为基础，提供各类茶饮及轻食。这种餐饮场所注重环境的营造和服务的细节，融合了传统的茶道精神与现代餐饮的服务理念，给顾客带来不仅仅是饮食的享受，更是一种文化的体验。茶餐厅融合了中式茶馆与西式餐厅的特色，是集餐饮、社交于一体的综合性场所。

05

## 素食餐饮全国分布

## 五、素食餐饮全国分布

以下调研数据来源于：大众点评注册商家、素食雷达录入商家、地方协会协助统计，此数据为行业下限，受网络录入局限影响，实际数量预测会高于此数据20%左右（请以各城市二次核实为准）。

**（一）、2025年全国素食馆总数：10个城市965家+36个主要城市766家+287个城市861家=总数为2592家（平均每个城市7.78家），**  
333个地级行政区（包括293个地级市、7个地区、30个自治州、3个盟）。

**（1）、大陆地区：2592家收费素食馆+800家免费素食馆；**

**（2）、香港地区：180家；**

1、外賣店30家；

2、自助餐5家；

## 五、素食餐饮全国分布

---

3、寺院素食10家；

4、正餐：135家。

**(3)、澳门地区：63家；**

**(4)、台湾地区：**据2010年台湾食品消费调查显示，台湾常年吃素的人口数约占台湾人口总数的10%，有280万之多，约有4000家素食餐馆。现在数据显示，台湾素食人口高达13%（总人口数2330万），有300万之多，**约有5000-6000家素食餐馆。**

**1、人均消费200以上素食餐厅：3%；**

**2、人均消费100元左右素食餐厅：15%；**

**3、人均消费30-100元素食餐厅：60%（以30元称重自助餐为大宗受欢迎、吃到饱、惜福观念、不浪费食物）；**

**4、人均消费10-30元素食餐厅：22%（粉面摊居多）。**

## (二)、主要城市素食馆数量：

---

### 北京：98家

**1、店面分布：**门头沟区3家；石景山区3家；丰台区2家；大兴区1家；亦庄区1家；通州区4家；朝阳区22家；东城区22家；西城区7家；海淀区13家；昌平区5家；延庆区1家；房山区7家；顺义区5家；平谷区1家；密云区1家；

**2、经营类别：**自助餐11家；

**3、人均消费：**人均消费500元以上8家（京兆尹人均1016元、叶叶菩提人均360、498元\4家店、兰斋人均1207元、山河万朵人均800元、鸿禧嘉慧人均500元）；人均消费100-300元（15家）；人均20-100元（75家）；

**4、单店最高：**20万\日\2210平、15万\日\1100平；

**5、社会评价：**中华老字号1家（功德林）、百年素食企业1家（全素斋）、米其林3星1家（京兆尹）、米其林1星1家（山河万朵）；

**6、日营业额：全市184万；**

**7、年营业额：全市6.62亿。**

## (二)、主要城市素食馆数量：

---

### 上海：150—180家

- 1、经营类别：素食自助餐15家、素食火锅7家；
- 2、人均消费：人均消费200元以上8家，福和慧人均998元、叶叶菩提（太原别墅店）人均488元、叶叶菩提（长宁店）人均498元、无味舒食（思南公馆店）人均479元、无味舒食（静安寺店）人均450元、无忧大美\*植物料理（陆家嘴店）人均398元、焱格格云南雪菌火锅人均217元、静笃草堂（南京东路店）人均234元；人均消费100-200元34家；人均消费20-100元108家；
- 3、百年老字号：功德林、春风松月楼；
- 4、寺院斋菜：龙华素斋、静安寺素斋、玉佛寺素斋；
- 5、社会评价：米其林2星1家（福和慧2023年）。

## (二)、主要城市素食馆数量：

### 广州：140—150家

- 1、自助餐：40-50家；
- 2、正餐：80-100家；
- 3、寺院、宫观素食：大佛寺素食阁、六榕寺素乐云海、圆玄道观（圆玄素食馆）；
- 4、30年老店：佛世界、佛有缘；
- 5、人均消费：人均消费200元以上6家，（闻风相悦人均293元、谷缘\*植物料理人均348元、天水蔬食料理人均272元、雅韵轩人均299-999元、知竹植物厨房\*预约制素食餐厅人均534元）；人均消费100—200元，11家；人均消费20—100元，123家。

## (二)、主要城市素食馆数量：

### 深圳：100-150家

- 1、经营类别：自助餐18家、素火锅5家；
- 2、人均消费：人均消费300元以上8家（天屿水\*茶蔬人均452元、栖园\*茶馆\*私房菜人均337元\2家店、瓦乌\*蔬食料理人均690元、素言\*云端情侣餐厅人均710元、一合坊素食美学人均463元、松山隐\*植物料理人均296元\2家店）；人均100-300元（32家）；人均20-100元（60家）。

(5)、杭州：84家；

- 1、经营类别：素食自助餐22家；
- 2、人均消费：白丁行舍人均263元、朴竺\*植物料理（黑珍珠一钻）人均794元、叶叶菩提（法云村店）人均800元、叶叶菩提（大兜路店）人均598元、极餐厅人均368元、觉行一亩素田人均298元、清秋\*素人均252元、半溪月\*植物料理人均629元、玛哈菩提\*素食餐厅人均277元、不是居\*味道素宴人均287元；
- 3、杭州素食餐饮呈现出三个价位段：人均200元以上一档（10家）、人均100-200元一档（23家）、人均20-50元一档（51家）。

## (二)、主要城市素食馆数量：

### 成都：120-150家

- 1、经营类别：点餐占比60%；
- 2、人均消费（200-500元）：谧寻茶室（博舍酒店）、铁像寺水街（禅意庭院）、华道钰善阁；
- 3、寺院素食：宝光寺素斋（百年）、文殊院香园素斋、大慈寺素餐馆、昭觉寺素香斋；
- 4、经营面积：香园禅意生活体验区（文殊院旁），占地超2000平方米，融合素食自助、禅修课程、茶道体验于一体，是成都规模最大的禅意素食综合体；一叶一世界藏茶素火锅（环球中心店），单店面积超1500平方米，以藏茶锅底和川味素火锅为特色；大蔬无界（远洋太古里），台湾高端素食品牌，独栋庭院式餐厅面积约1200平方米，提供怀石料理及下午茶服务；
- 5、社会评价：谧寻茶室（博舍酒店）米其林1星1家。

## (二)、主要城市素食馆数量：

---

### 厦门：100家

- 1、经营类别：自助餐50家；
- 2、人均消费：人均消费200元以上4家（邻山素味\*野生松茸炭火素食火锅人均238元、小城堡素食料理人均298元、晏吉\*慈云斋294元、磐雅苑素食\*茶空间人均307元、萱可堂\*永寿素宴人均200元、三德素食馆人均200元）；人均消费100-200元（4家）；人均20-100元（92家）；
- 3、老字号：南普陀素食、大方素食。

### 苏州：64—80家

- 1、经营类别：自助餐9家；
- 2、人均消费：人均消费100-200元（5家）；人均20-100元（50家）。

## (二)、主要城市素食馆数量：

---

### **宁波：46—60家**

- 1、经营类别：自助餐16家；
- 2、人均消费：人均消费200元以上3家（参赞拾味人均293元、松慈素食人均306元、善哉善斋\*美素馆人均295元）；人均消费100-200元5家；人均20-100元（38家）；
- 3、寺院素斋：阿育王寺素斋、雪窦山素斋。

### **昆明：63家**

- 1、经营类别：自助餐17家；
- 2、人均消费：人均消费200元以上3家（儒安\*中华植物料理人均241元、式式素素食料理人均216元、阿洲厨房CHEF TABLE人均573元）；人均消费100-200元0家；人均20-100元（60家）。

## **(二)、主要城市素食馆数量：**

---

### **其它36个城市：**

泉州80家、东莞61家、长沙48家、哈尔滨37家、佛山33家、福州33家、石家庄28家、重庆27家、南京25家、沈阳25家、大理24家、大连23家、太原23家、西安22家、济南21家、武汉20家、长春20家、青岛20家、天津18家、无锡18家、郑州17家、拉萨16家、合肥15家、扬州13家、常州13家、大同13家、海口12家、乌鲁木齐9家、乐山市9家、贵阳8家、南昌8家、兰州7家、呼和浩特7家、桂林5家、洛阳4家、西宁4家。

### **(三)、免费素食馆：全国雨花斋800家左右**

## 五、素食餐饮全国分布

---

### (四)、当下经营业态分析：

(1)、主要城市：10个城市965家+36个主要城市766家，两项合计为1731家（平均每个城市37.63家），**占比66.78%**；

(2)、其他城市：287个城市总数为861家（平均每个城市3家），**占比33.22%**；

(3)、消费价位：高端价位占比6-8%（统计标准：一线城市人均消费500元以上\二线城市人均消费200元以上）；中档价位10—20%（100-200元人均消费）；大众价位70—80%（20-100元人均消费）。

## 五、素食餐饮全国分布

---

### (五)、十年经营数据对比（收费素食馆）：

**2014年度：1823家**（行业第一次统计、手工计数方式）；

**2019年度：6000—8000家**（同时营业，十年内高峰值）；

**2024年度：2592家**（素食餐饮、素食技术、素食供应链，三稳定）。

### (六)、创立20年以上素食馆（部分）：

| 名称                          | 所在城市 | 创办日期        | 经营地址                    |
|-----------------------------|------|-------------|-------------------------|
| 功德林素菜饭庄                     | 北京   | 20世纪80年代    | 北京崇文区前门东大街甲2号           |
| 正隆斋素食餐厅                     | 北京   | 1946.3      | 北京市西城区西四北大街58号          |
| 春风松月楼素菜馆                    | 上海   | 清宣统二年（1910） | 上海市黄埔区旧校场路99号（近方浜中路）    |
| 功德林素食餐厅                     | 上海   | 1922        | 上海市黄埔区黄河路21号鸿祥大厦2楼      |
| 佛有缘素食馆                      | 广州   | 1992.2      | 广东省广州市荔湾区荔湾路幸福新村1楼      |
| 佛世界素食社                      | 广州   | 1991        | 广州市珠海区二圣宫前二之八号          |
| 松峰素食餐厅                      | 东莞   | 1999        | 东莞市东城区文华大道文华花园 10栋 3—6号 |
| 莲华素菜馆                       | 潮州   | 1995        | 潮州市湘桥区开元路开元广场C1栋9号      |
| 宝通寺素菜馆                      | 武汉   | 1954        | 武汉市武昌区珞路549附1号          |
| 汉阳区归元寺素菜馆（1983年更名为归云元集斋素菜馆） | 武汉   | 1954        | 武汉市汉阳区归元寺20号            |
| 天龙宝严素食馆                     | 西安   | -----       | 慈恩西路店位于西安市雁塔区慈恩西路1号     |
| 南普陀素菜馆                      | 厦门   | 百年前         | 厦门市思明区思明南路515号南普陀寺内     |
| 大方素食馆                       | 厦门   | 1992.9      | 厦门市思明区思明南路412之9（厦大一条街）  |
| 古鸡鸣寺素菜馆                     | 南京   | 20世纪80年代    | 江苏省南京市玄武区鸡鸣寺路1号         |
| 永泰寺素菜馆                      | 河南登封 | -----       | 巩登录永泰寺景区永泰寺售票处旁（少林寺2公里） |
| 文殊院香园                       | 成都   | 1985.1.11   | 成都市青羊区文殊院66号            |
| 石头门槛                        | 天津   | 清代          | 天津市和平区南市食品街一区二层24号      |
| 食锦斋                         | 福州   | -----       | 福州市塔头区332号              |
| 鼓山涌泉寺斋菜馆                    | 福州   | -----       | 福州市晋安区鼓山路涌泉寺            |
| 西禅寺荔香楼素菜馆                   | 福州   | -----       | 福州市鼓楼区工业路498号西禅寺内       |
| 寂照庵素菜馆                      | 云南大理 | -----       | 大理白族自治州大理市苍山景区内         |

06

## 素食餐饮人才特点

## 六、素食餐饮人才特点

- 1**  **(一)、数量：**
- (1)、素食厨师长：3000位左右（吃全素的1000位左右）；
  - (2)、素食热菜厨师：9000位左右（吃全素的3000位左右）；
  - (3)、素食店长：3000位左右（吃全素的2000位左右）；
  - (4)、连锁专业：素食厨师长500位左右、店长500位左右；

- 2**  **(二)、质量：**
- (1)、单店能力：厨师长的标准菜单、店长的单店运营；
  - (2)、核心能力：厨师长的特色菜、店长的旺店经营；
  - (3)、标准能力：菜品的工业化出品、连锁店的复制；
  - (4)、强大能力：菜品的跨城市流通、企业的跨城市运营；

## 六、素食餐饮人才特点

### (三)、趋势：

(1)、**工资**：2024年较于2014年，厨师长工资涨幅50%—100%（例如：8000元\月—涨到15000元\月；1万\月—涨到20000元\月；月薪1.8万—3.5万的厨师长，估算为300位；月薪+综合收入5万以上的厨师长，估算为50位）；

(2)、**自媒体**：厨师长、店长具备自媒体能力；

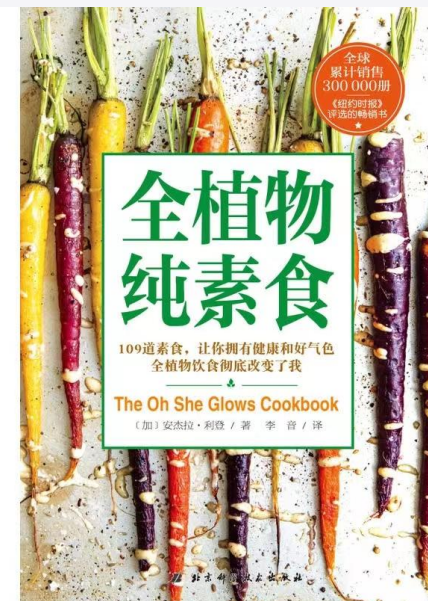
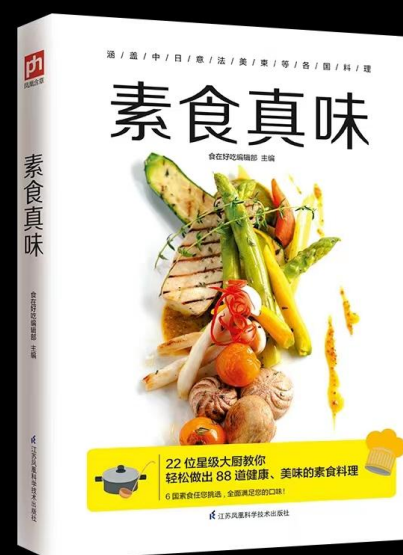
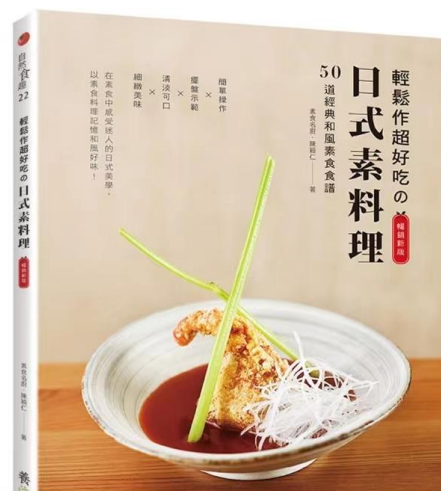
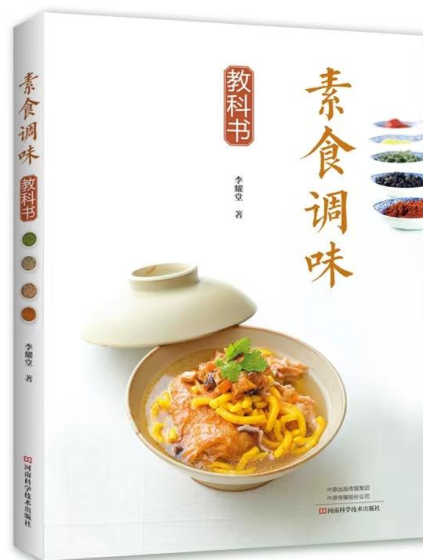
(3)、**爆款**：素食界正在爆发一大批爆款大单品（例如：**松鲜鲜**、素耗油、素佛跳墙）；

(4)、**团队**：素食厨师长具备组建个人特色技术、供应链及承包档口或承包整个厨房能力（估算为300位左右）；

(5)、**互通**：荤食名厨与素食名厨的技术合作与行业互动，进入初始阶段；

(6)、**促进**：“**名厨、名店、名菜**”的餐饮品牌塑造成功经验，进入进行时；

# 行业出版、素食菜谱



进口原版书籍

全场满200-20、上不封顶

07

## 素食餐饮技术特点

## 七、素食餐饮技术特点

**（一）、素食烹饪：**素食烹饪的基本原理（食材、烹饪、调味、出品、装盘），素食烹饪具有不同于“荤食烹饪”独特的基本技能，兼具“荤食烹饪”特长的基本技能，现在素食烹饪的独特魅力与潜能并未完全呈现；

**（二）、烹饪工具：**既具有传统烹饪的技法及厨具特点，又引进先进烹饪工具的使用（例如：智能烹饪、西式烹饪、斋菜烹饪）；

**（三）、科技促进：**食品工业化的科技研发对于素食餐饮技术的改良促进作用，也会越来越显著。



08

## 素食餐饮菜品特点

## 八、素食餐饮菜品特点



**(一)、传承：**传统素食、  
斋菜的基本性学习与传承；

**(二)、借鉴：**中西餐流  
行菜品的“素用”；

**(三)、创新：**区域性品牌、单店、连  
锁店特色菜品的稳定形成。

09

## 素食餐饮供应能力

## 九、素食餐饮供应能力

---

**（一）植物基饮品：**中国植物奶市场风口已至。2021年年初，蒙牛就推出了一款名为“植朴宜多麦”的高纤燕麦谷物饮料，标志着蒙牛正式进入燕麦奶市场；2019年三元收购的法国百年植物食品制造商圣悠活在中国发布五款植物酸奶；早在2017年伊利就提出“植物奶”概念，并且推出高端植物基品牌——植选；达利旗下品牌豆本豆引爆植物奶市场，上市一年就达到了10亿销售额；2019年5月，农夫山泉上线三款植物酸奶，打造首个植物基酸奶品牌；统一、维维、黑牛、北大荒等纷纷入局植物奶市场。除了乳企看好植物奶以外，还有不少跨界布局的企业，比如可口可乐于2020年旗下的植物基饮料品牌AdeZ，推出咖啡大师专研系列燕麦谷物饮料和豆奶植物蛋白饮料；百事旗下的桂格推出了Quaker Oat Beverage。

## 九、素食餐饮供应能力

---

### (二) 植物基食品：

**(1)、植物基在生产端（举例：部分）：**烟台双塔臻味、联合利华植卓肉匠、四川新希望植得期待、星期零、米特加、新膳肉、新素食、庖丁造肉、珍肉、河南双汇食品、临沂金锣集团、杭州祖名食品、香港绿客门、雀巢嘉植肴等。

**(2)、植物基在销售端：**2020年10月13日，麦当劳与绿客门合作，在香港与澳门280个地点推出了素食菜单，2021年3月24日，又在沪、广、深推出了“植造厚制早餐肉”；2020年4月22日，中国区3300个星巴克开始销售别样肉客的植物牛肉等；肯德基必胜客在2019年度第一波推出了8000万份“厚菇素尊堡”，又于2020年6月4日，第二波推出了“植培牛肉芝士汉堡”“植世代黄金鸡块”等产品；2021年3月4日，海底捞在上海31家门店推出植物蛋白“味伴侣”；2020年12月23日，

## 九、素食餐饮供应能力

---

联合利华与汉堡王在北京、上海、深圳、杭州325家门店推出了“真香植物基皇堡”；2021年1月13日，别样肉客与北京中餐连锁品牌金鼎轩17家店，每家店推出了近20款产品，据统计每天销售额达到一万份左右，每月此项营业额近600万；2020年阿里巴巴集团天猫造物节上发布了《2020线上植物肉消费人群洞察报告》并战略推出4大植物肉品牌，举办了食品行业“天猫植物蛋白高峰论坛”。

### (三)、传统素食生产厂家（举例：部分）

---

- (1)、深圳齐善素食350道左右；
- (2)、苏州鸿昶素食（植食记）150道左右；
- (3)、鑫计伟业（北京素食林）；
- (4)、福州素天下；
- (5)、惠州天喜素食（斋善）；
- (6)、温州百川；
- (7)、成都斋九福；
- (8)、宁波素莲；

## (四)、行业标准：

---

(1)、2021年6月25日，中国食品科学技术学会发布的《植物基肉制品》团体标准正式实施；

(2)、2022年11月17日，中国食品工业协会《大豆植物肉及其制品》团体标准通过审查；

(3)、2022年11月30日，中国食品科学技术学会在第二届植物基食品创新发展论坛上正式发布了《植物基食品的科学共识（2022年版）》；

(4)、2022年11月30日，中国食品科学技术学会在第十九届年会上发布：《2022年度，中国食品科技十大进展》，其中，第十项是《高水分挤压植物基肉制品技术创新与应用》主要完成单位《中国农业科学院农产品加工研究所》主要完成人《王强、张金闯、刘红芝等》。

# 全球植物基食品领域重大事件



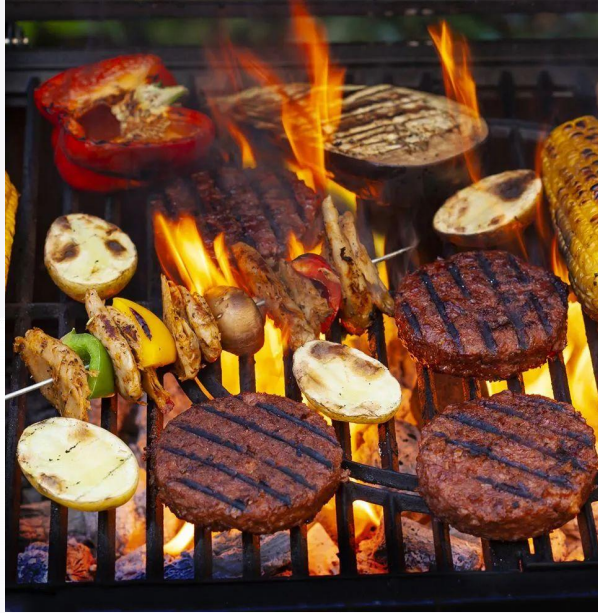
# 植物奶、植物酸奶、酵素、果汁、饮品



# 无醇啤酒、红酒、香槟



# 植物基食品、半成品、仿荤食品



不含激素 老人孩子吃的放心  
三高人群 敞开吃无负担  
健康全素 也可以吃到的美味



# 植物基食品、半成品、仿荤食品



庖丁造肉  
PROTEIN MEAT

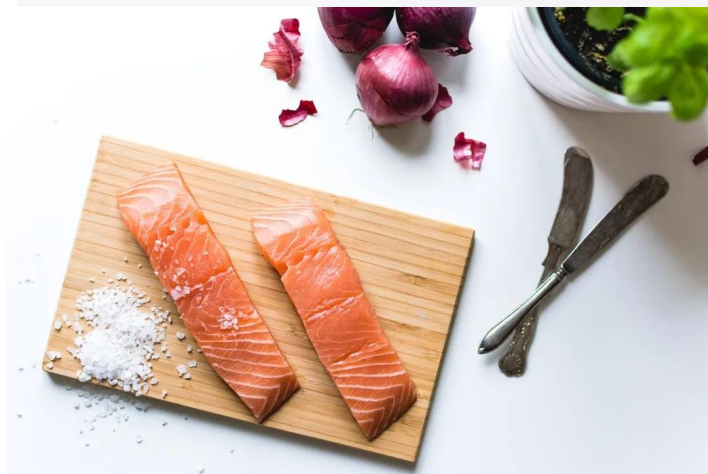
**鲜嫩多汁**  
植物基鲜嫩肉碎

0反式脂肪酸  
0激素  
0胆固醇

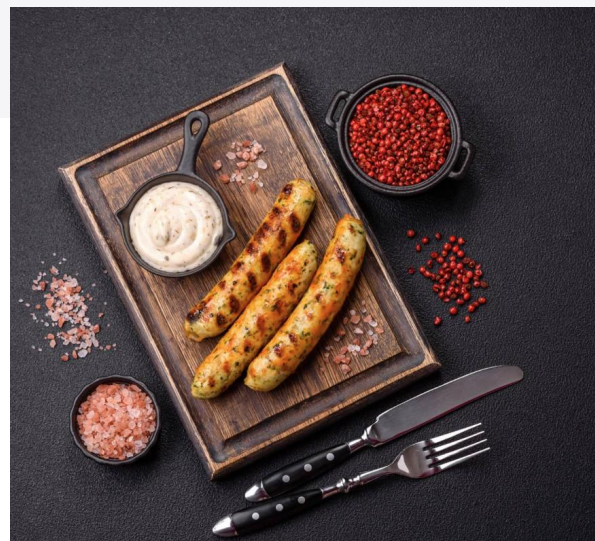
凑单均价  
**¥18**

全国多仓 冷链到家  
**无五辛 高蛋白**

植物蛋白肉碎

A plate of plant-based meat crumbles, which are a reddish-pink color and have a crumbly texture. They are garnished with a single green herb leaf. Next to the plate is a small package of the product, labeled '植物蛋白肉碎'.

# 植物基食品、半成品、仿荤食品



## (五)、其他主要食材：

- (1)、**菌菇食材**（例如：天然野生菌、传统大棚菌、现代工厂菌）；
- (2)、**豆制品食材**（例如：豆干、熏干、豆腐丝、豆笋、干鲜腐竹、响铃、油皮、辣条子）；
- (3)、**植物性调味品**（例如：咸菜、酱菜、腌制品、花椒辣椒藤椒、豆瓣酱、豆豉、腐乳、黄豆酱、酱油生抽、米醋陈醋苹果醋、芥末、素耗油）；
- (4)、**面点冷菜厂家**（面点主食厂家、茶点糕点烘焙膨化厂家、冷菜厂家、非遗食品）；
- (5)、**地方特色食材**（松茸、白灵菇、金耳、竹笙、花菇、竹笋、魔芋、苔蘑、人参、黄精、紫菜、海带、莼菜、辣白菜、梅干菜、百合、黄花菜、山野菜、松仁、沙棘、青稞、燕麦）；

## (五)、其他主要食材：

---

**(6)、杂粮蔬果：**五谷杂粮、蔬菜、水果、干果、植物油；

**(7)、饮品：**各种饮料、健康饮品、无醇代酒饮品、蔬果酵素、茶叶、咖啡等；

**(8)、休闲食品：**休闲食品、健康食品、药食同源食品、高科技食品、功能性食品、进口食品等；

**(六)、素食关联产品：**植物性生活用品（例如：棉麻布衣、素鞋、素腰带、素包、环保用品、念珠手串等）。

## 地方特色食材、菌菇、魔芋、非遗手工制品



# 地方特色食材、菌菇、魔芋、非遗手工制品



# 植物性生活用品



# 生产型企业（举例：部分）

| 名称       | 城市分布  | 创立日期       | 产品方向           |
|----------|-------|------------|----------------|
| 齐善       | 深圳    | 1993       | 素食产品生产         |
| 鸿昶       | 苏州    | 2010.2.5   | 素食产品生产         |
| 鑫计伟业     | 北京    | 1999.4.8   | 素食产品生产、有机种植    |
| 素莲素食     | 宁波    | 2010.12.7  | 素食产品生产         |
| 斋九福素食    | 成都    | 2007.4.19  | 素食产品生产、植物奶等    |
| 鸿禧志业科技公司 | 北京    | 1994       | 纯植物性调味品、素食产品生产 |
| 百川生物科技   | 浙江温州  | 2008.8     | 大豆拉丝蛋白、素食产品生产  |
| 佐丹力159素食 | 吉林长春  | 2013.9.24  | 五谷杂粮素食全餐       |
| 千大食品     | 河南洛阳  | 2014.12.15 | 素食产品生产         |
| 中国酵素城    | 陕西渭南  | 2019.5.10  | 酵素产品           |
| 妙华生物科技酵素 | 杭州    | 2014.8.12  | 酵素产品           |
| 贤人师兄酵素   | 北京    | 2009.2.17  | 酵素产品           |
| 柏辰食品     | 武汉    | 2012.7.27  | 素食产品生产         |
| 崇膳食品     | 武汉    | 2016.16.24 | 素食产品生产         |
| 葛百岁      | 湖北宜昌  | 2013.12    | 葛粉系列           |
| 李泽园食品    | 湖北竹溪县 | 2012.4     | 魔芋产品           |
| 功德林素食    | 上海    | 1996.8.12  | 素食馆、素食产品生产     |
| 大隐健康集团   | 杭州    | 2016.5.5   | 植物奶等           |
| 瑞康食品     | 德州    | 2002.7.10  | 素食产品生产         |
| 上水丰食品    | 广州    | 2007       | 鲜腐竹等           |
| 豆黄金食品    | 山东    | 2010       | 鲜腐竹等           |
| 素宜生      | 吉林    | 2017       | 素食产品生产         |

10

**素食餐饮发展趋势**

# 十、素食餐饮发展趋势

---

## (一)、易点：

**(1)、素食消费者众多：**各城市专业素食餐厅的数量和菜品质量，目前还不能满足消费者逐渐增多的需求；素食餐厅数量少，造成了市场服务能力不足；预测素食者的“饱和量”会从现在的3000万，发展到8000万左右，现在呈明显上升趋势；

**(2)、自媒体时代来临：**以个人、企业为主体的素食自媒体及电商呈现全面普及趋势。例如：教素食、原生素、素食星球、壹素界、素食、素食街、环保加素度、素食雷达、素社、华鼎会、蔬食之力、东北大蔬、植物基网等；

**(3)、专业素食餐饮时代开启：**这2-3年，素食馆正在从文化为主题（侧重市场）阶段，发展到技术、菜品、服务、环境、价位全方面发展的专业化阶段；

## 十、素食餐饮发展趋势

**(4)、“荤转素”正处于临界点：**荤食馆转素食馆、荤厨转素厨、肉食厂转素食厂，这三大类别，正缺乏最后一个入局的动机（素食馆的营利性、素厨与荤厨的等类薪水、素食厂的投资回报率），机缘一到，风口来临；

**(5)、经营业态与市场定位清晰化：**开店选址、消费商圈、菜单价位、经营面积、同业态差异化经营、对标荤食店成功模式等，正具有大数据分析 & 专业餐饮经验；

**(6)、一二线城市及经济发达地区，素食馆发达：**这一趋势越来越清晰化，素食餐饮也将迎来第二轮的增速期；

**(7)、健康因素的影响：**素食的健康属性是消费的第一属性，消费者喜爱素食的程度越来越成熟，在一二线城市有呈现出“流行趋势”的典型特征。关键词汇“体重管理”、“瘦身塑型”、“轻食减负”、“调节三高”、“老年餐桌”、“女士热爱”、“年轻靓丽”、“一蔬一菇”、“尝鲜尝新”、“节约不贵”，是素食的健康魅力，此思维引擎，可以使企业经营“市场雪球、越滚越大”；

## 十、素食餐饮发展趋势

**(8)、连锁化规模化：**三个清晰市场价位段、同城经营布局、品牌跨城市连锁、菜品全国流通属性、核心人才培养计划、供应链思维、电商+传媒，这是专业素食餐饮企业家下一个五年的工作（**盈利主动脉**）；

**(9)、专业培训机构出现：**专业素食技术、专业同城孵化、专业同城经营；

**(10)、十大佛教名山及中国百大寺院，具有素食影响力。**

**(举例：5大8小佛教名山、文旅数据)：**

**1、山西五台山：**99座寺院（盛唐时期，全山寺院多达三百所，2024年度入山游客总数达到690.38万人）；

**2、浙江普陀山：**32座寺院（曾有三大寺、八十八庵、一百二十八茅蓬，2024全年接待游客数2350万人次）；

## 十、素食餐饮发展趋势

---

- 3、**安徽九华山**：99座寺院（2024全年接待游客数1017.05万人次）；
- 4、**四川峨眉山**：108座寺院（2023年峨眉山全域接待游客2198.6万人次，进山数467.22万人次）；
- 5、**浙江雪窦山**：（2024年度500万游客）；
- 6、**贵州梵净山**：（现有开放寺庙八十四座，2024年接待游客198万人次）；
- 7、**云南鸡足山**：（大寺八，小寺三十有四、庵院六十有五、静室一百七十余所）；

## 十、素食餐饮发展趋势

**8、浙江天台山：**（据统计，天台山历代共有寺院110所，而台州城内则有四百多座寺庙，成为寺庙最多的城市之一。浙江天台山景区2024年度游客接待数500万人次）；

**9、江西庐山：**（庐山曾经和现存寺院约有800余座，2024全年游客接待量1860.46万）；

**10、河南嵩山：**（嵩山有72座寺庙及宝塔270余座，2024年度接待游客3100万人次，少林寺为400万人次）；

其他有关数据参考：

**江苏南通狼山：**2017年，南通狼山风景名胜区接待游客量198万人次；

**湖南衡山：**拥有“八百茅庵，十大丛林”的美誉，2024年南岳区接待游客1953.3万人次；

# 十、素食餐饮发展趋势

---

**浙江天目山：**鼎盛时期全山有寺院庵堂50余座，400万游客；

**陕西终南山：**年度几百万人次；

**北京香山：**年度几百万人次（红叶节期间上百万人次）；

**北京八大处：**年度500万人次。

## （二）、难点：

**（1）、专业基础薄弱：**40%左右素食餐饮仍处于个体初级经营阶段；

**（2）、连锁化率低：**连锁化规模化经营比例，是企业与行业稳健发展的重要标志之一；

**（3）、技术与菜品瓶颈：**素食餐饮正在突破主食材选取、烹饪技能提升、调味品丰富性、特色菜肴数量与质量、供应链大单品爆款、特色饮品等诸多升级课题；

## 十、素食餐饮发展趋势

**(4)、双触达难：**素食馆轻易且全面触达消费者及消费者轻易触达素食馆，目前仍是两难瓶颈，信息处于双不对等状态。素食餐饮连锁化规模化经营，必须完成同城消费容易及充分完成顾客复购率问题；

**(5)、“葷转素”或“葷加素”难：**植物基供应链曾突破10万家店+商超的供应能力。受到主流饮食业态、主流消费习惯、主流经营者思维影响，使“素食菜单”、“素食档口”、“素食菜系”，还处于酝酿阶段，此项工作是“葷食通往素食”、“素食通往葷食”、“消费者最容易触达到素食”的“最后一公里”；

**(6)、龙头企业带动效果不明显：**各城市素食餐饮龙头企业应该具有五个社会职能（同城全局观大数据赋能、同城行业协会活动职能、同城技术培训实力、同城供应链后勤保障、跨城行业交流链接），素食餐饮有别于“葷食餐饮”，故这一个工作职能，应当由同城企业家承担，以完成行业整体发展与可持续发展；

# 十、素食餐饮发展趋势

## **(7)、行业协会作用不明显：**

- 1、成熟协会培育行业初入门者难（周期长、受培育对象成长缓慢）；
- 2、不成熟协会完成本职工作难（抓不住工作重点、专业程度不高、行业组织能力不足、活动交流比赛研讨频次低、协会经费与人员不足、蛮干乱干错干）；
- 3、同城素食餐饮企业组织性、联动性、学习性、交流性、互助性不足。

## **(8)、缺乏有关部委及地方主管厅局消费导向：**

- 1、拉动荤素同台：消费指南、同城购物、地标餐厅、各类评比、扶持措施、选址匹配、文化引领、团餐使用、正餐使用；
- 2、推动年度活动：市级年度餐饮活动或烹饪赛事（固定增加素食展示区域及素食技能专项赛）；
- 3、设立产业规划：全国可以有52-180个以上的地级市，成立地方性素食特色食品、饮品、调味品、副食品厂（小、中、大）。

# 十、素食餐饮发展趋势

## 结 语

本文粗略的分析了素食餐饮产业发展现状，罗列了一些数据及项目，仅供参考（谬误之处、敬请指正）。

一、2014—2024年，素食餐饮经营者经历了艰辛与奋斗，迎来了一批专业经营者，植物基风口能助力素食产业大发展，素食技术是第一生产力；

二、2025—2035年，会是素食餐饮的关键上升期，此阶段预测会出现“连锁”潮、“荤转素”潮、“供应链”潮、“电商”潮、“活动频繁”潮、“文化引领”潮、“健康”潮；

三、素食餐饮的发展，应当以同城为基础，请各城市素食餐饮企业、素食厂、行业协会、自媒体、素食者与我联系，共同深化完善产业报告数据，形成全国联动效果。2026-2027-2028-2029-2030年6月18日，连续五年更新行业数据，特邀您的参与和奉献。

---

**感恩：素食餐饮一份善业**

**祝福：全国每一位从业者**