

2014-2019年中国餐饮市场 现状分析及投资前景研究报告

报告目录及图表目录

博思数据研究中心编制

www.bosidata.com

报告报价

《2014-2019年中国餐饮市场现状分析及投资前景研究报告》信息及时，资料详实，指导性强，具有独家，独到，独特的优势。旨在帮助客户掌握区域经济趋势，获得优质客户信息，准确、全面、迅速了解目前行业发展动向，从而提升工作效率和效果，是把握企业战略发展定位不可或缺的重要决策依据。

官方网站浏览地址：<http://www.bosidata.com/canyin1403/O62853CGYJ.html>

【报告价格】纸介版7000元 电子版7200元 纸介+电子7500元

【出版日期】2014-03-28

【交付方式】Email电子版/特快专递

【订购电话】全国统一客服务热线：400-700-3630(免长话费) 010-57272732/57190630

博思数据研究中心

特别说明：本PDF目录为计算机程序生成，格式美观性可能有欠缺；实际报告排版规则、美观。

说明、目录、图表目录

报告说明:

博思数据发布的《2014-2019年中国餐饮市场现状分析及投资前景研究报告》共十五章。首先介绍了中国餐饮行业的概念，接着分析了中国餐饮行业发展环境，然后对中国餐饮行业市场运行态势进行了重点分析，最后分析了中国餐饮行业面临的机遇及发展前景。您若想对中国餐饮行业有个系统的了解或者想投资该行业，本报告将是您不可或缺的重要工具。

餐饮业主要分为旅游饭店、餐厅(中餐、西餐)、自助餐和饭盒业、冷饮业和摊贩五大类。具体又分为三种类型: 便利型大众餐饮市场、高档型餐饮市场、气氛型餐饮市场。便利型大众餐饮市场都是大众消费; 高档型餐饮市场二级、三级城市非常多，尤其在三级城市里; 气氛型餐饮市场是夹在高档和低档之间的档次，主要是一些主题餐厅、气氛餐厅。

餐饮业是重要的服务业，直接关系到人民的生命健康和生活水平。科学发展餐饮业，对于提高人民生活质量、扩大市场消费、拉动相关产业、增加社会就业、促进社会和谐等具有十分重要的作用。

中国烹饪协会指出，2012年全国餐饮收入实现23448亿元，同比增长13.6%，增速比2011年低3.3个百分点，且连续三年低于社会消费品零售总额增长速度，差距从0.2个百分点扩大到0.7个百分点，创造了近22年来的增速最低水平。成本上升、增速下滑、利润下降的多重考验使2012年的餐饮陷入集体思考，百强企业也在跌宕起伏中分化变迁。2012年餐饮百强企业营业收入达到1850.56亿元，比2011年百强增长16.5%。与2011年百强相比，2012年出现了16家新面孔，入围门槛明显提高，行业继续成为拉动经济增长的重要力量。中国餐饮业在“稳增长、扩内需、促发展”的大背景下，行业总体规模日益扩大，在国民经济中的地位和作用明显提升和加强。

报告目录：

第一章 餐饮业概述 1

第一节 餐饮业的定义及分类 1

一、餐饮业的定义 1

二、餐饮业的分类 1

第二节 餐饮业的特点 2

一、餐饮业的特性 2

1、餐饮业生命周期 2

- 2、餐饮业要素密集性 3
- 3、餐饮业经营风险 3
- 二、餐饮业的基本特征 4
- 三、现代餐饮业的特点 7
- 四、餐饮管理的特点和任务 8
- 第三节 餐饮业市场细分及作用 11
- 一、餐饮业的市场细分 11
- 二、餐饮业的经济地位 18
- 三、餐饮业的社会意义 19
- 四、餐饮业的成本核算 19
- 第四节 餐饮消费者分析 21
- 一、餐饮消费者种类分析 21
- 二、餐饮消费者心理效应解析 23
- 三、餐饮消费者快餐消费习惯及态度研究 28
- 四、餐饮业的消费方式和现代化趋向 35
- 第五节 餐饮连锁业简述 36
- 一、餐饮业连锁经营的本质 36
- 二、餐饮业连锁经营集中体现的四个原则 37
- 三、餐饮业连锁经营三类形式及特点 38
- 1、直营连锁（Regular Chain简称RC） 38
- 2、特许连锁（Franchise Chain简称FC） 39
- 3、自由连锁（Voluntary Chain简称VC） 39

第二章 全球餐饮行业发展分析 41

第一节 国际餐饮业发展概况 41

- 一、国际餐饮业发展历程 41
- 二、国际餐饮业市场竞争格局 41
- 三、国际餐饮业先进经营模式 43

第二节 2011-2013年全球餐饮市场分析 44

- 一、2011-2013年全球餐饮市场回顾 44
- 二、2011-2013年全球餐饮需求分析 44
- 三、2011-2013年跨国餐饮企业在华投资分析 45

第三节 部分国家地区餐饮行业发展状况 61

一、2011-2013年美国餐饮行业发展分析 61

二、2011-2013年欧洲餐饮行业发展分析 62

三、2011-2013年日本餐饮行业发展分析 63

四、2011-2013年韩国餐饮行业发展分析 64

第四节 中餐业在国际市场的发展 65

一、中餐业进入国际市场的方式 65

二、中餐业进入国际市场的模式选择 66

1、契约进入模式 66

2、投资进入模式 67

3、网络进入模式 68

三、中餐业在国际市场的发展 69

1、美国中餐业发展分析 69

2、欧洲中餐业发展分析 75

3、亚洲中餐业发展分析 77

第三章 餐饮行业发展环境分析 78

第一节 行业政治法律环境分析 78

一、行业政策环境分析 78

二、行业主要政策动向 79

1、刷卡费率有望结构性调整 79

2、餐饮业受限制三公消费影响进入调整期 79

3、中国餐饮业需建立安全机制 81

三、行业发展规划解析 83

第二节 行业经济环境分析 83

一、GDP历史变动轨迹分析 83

二、固定资产投资历史变动轨迹分析 91

三、2014年中国经济发展预测分析 94

第三节 行业社会环境分析 96

一、行业社会环境分析 96

1、行业发展与社会经济的协调 96

2、行业面临的食品安全问题 98

3、行业发展的地区不平衡问题 98

二、行业文化环境分析 99

1、中国传统饮食文化 99

2、国内各地区饮食文化 103

3、西式餐饮文化在中国的发展 107

第四节 行业技术环境分析 113

一、餐饮业技术现状及趋势 113

二、餐饮信息技术潜力无限 114

三、即将革新餐饮业的五项前沿科技 114

第四章 中国餐饮行业发展分析 117

第一节 我国餐饮行业发展现状 117

一、中国餐饮行业发展历程 117

二、中国餐饮行业发展现状 118

三、餐饮行业消费市场现状 119

四、餐饮市场消费层次分析 120

第二节 我国餐饮行业发展状况 121

一、2011-2013年中国餐饮业发展回顾 121

二、2011-2013年餐饮业发展情况分析 123

三、2011-2013年中国餐饮业发展规模 125

四、2011-2013年中国餐饮业发展特点 127

第三节 中国餐饮行业信息化分析 130

一、餐饮信息化基本情况 130

1、餐饮信息化简介 130

2、信息化管理系统特质 131

3、餐饮企业信息化误区 133

二、餐饮信息化必要性分析 134

三、餐饮信息化在餐饮连锁经营的作用 135

1、“大厨文化”走向“流程文化” 135

2、“粗放经营”走向“精细化经营” 136

3、促进统一管理 136

四、餐饮企业信息化典型案例分析 137

五、餐饮企业信息化策略建议 140

第四节 存在问题及对策 144

一、中国餐饮业发展面临的问题 144

1、国内餐饮业市道低迷 144

2、餐饮业增速降至9年最低水平 144

3、餐饮业预警：利润严重下滑 145

4、餐饮业步入十年低谷，月倒闭率高达15% 146

5、餐饮业电商盈利模式单一遇瓶颈 146

6、餐饮业上市面临的难题 147

二、2012年餐饮业增速减缓原因分析 149

三、中国餐饮业发展对策与建议 149

第五章 中国餐饮业行业数据分析 152

第一节 2011-2013年中国餐饮行业总体数据分析 152

一、2011年中国餐饮行业全部企业数据分析 152

二、2012年中国餐饮行业全部企业数据分析 153

三、2013年中国餐饮行业全部企业数据分析 153

第二节 2011-2013年中国餐饮行业不同类型企业数据分析 154

一、2011年中国餐饮行业不同类型企业数据分析 154

二、2012年中国餐饮行业不同类型企业数据分析 155

三、2013年中国餐饮行业不同类型企业数据分析 155

第三节 2011-2013年中国餐饮行业不同所有制企业数据分析 156

一、2011年中国餐饮行业不同所有制企业数据分析 156

二、2012年中国餐饮行业不同所有制企业数据分析 156

三、2013年中国餐饮行业不同所有制企业数据分析 157

第六章 中国餐饮市场运营状况分析 159

第一节 2011年中国餐饮市场回顾 159

一、2011年中国餐饮业发展状况 159

二、2011年中国餐饮行业发展特点 159

三、2011年中国餐饮业增长情况 161

第二节 2012年中国餐饮市场分析 161

- 一、2012年中国餐饮业市场基本状况 161
- 二、2012年我国餐饮市场掀起涨价潮 162
- 三、2012年日本餐饮企业纷纷进驻中国 162
- 第三节 2013年我国餐饮行业发展分析 164
 - 一、2013年中国餐饮业规模状况 164
 - 二、2013年中国餐饮业增长走势 164
 - 三、2013年中国餐饮业发展特点 164
- 第四节 2011-2013年中国餐饮百强企业发展情况 166
 - 一、餐饮百强企业营业规模分析 166
 - 二、餐饮百强企业经营业态分析 167
 - 三、餐饮百强企业性质结构分析 167
 - 四、餐饮百强企业地区分布分析 168
 - 五、餐饮百强企业综合业绩分析 172
 - 六、餐饮百强企业发展情况分析 173
 - 1、餐饮百强企业净利润率下降 173
 - 2、餐饮百强企业成本压力加剧 173

第七章 中国餐饮消费市场调查分析 174

第一节 餐饮行业产品目标客户群体调查 174

- 一、不同收入水平消费者偏好调查 174
- 二、不同年龄的消费者偏好调查 174
- 三、不同地区的消费者偏好调查 174

第二节 餐饮市场消费需求分析 175

- 一、餐饮市场的消费需求变化 175
- 二、餐饮行业的需求情况分析 177
- 三、2012年餐饮品牌市场消费需求分析 180

第三节 餐饮消费市场状况分析 181

- 一、餐饮行业消费特点 181
- 二、餐饮消费者分析 184
- 三、餐饮消费结构分析 186
- 四、餐饮消费的市场变化 186
- 五、餐饮市场的消费方向 187

第四节 2011-2013年我国住宿餐饮消费发展分析 188

一、2011年我国住宿餐饮消费发展情况 188

二、2012年我国住宿餐饮消费发展情况 188

三、2013年我国住宿餐饮消费发展情况 189

第八章 餐饮业细分市场分析 191

第一节 餐饮业不同业态市场分析 191

一、餐馆酒楼 191

二、快餐送餐 191

三、火锅 192

四、西餐 192

五、宾馆餐饮 192

六、休闲餐饮 192

七、综合餐饮 193

第二节 西餐业市场分析 193

一、国外各类西餐的特色 193

二、中国西餐发展历程 195

三、中国西餐市场现状 197

四、酒店西餐业圣诞经济现状及发展分析 200

五、西餐的未来市场经营分析 203

第三节 快餐业市场分析 206

一、快餐业市场发展的现状 206

二、2011-2013年西式快餐在中国的市场情况 208

三、我国快餐连锁业发展走势 209

第四节 中式快餐市场分析 210

一、中式快餐的概述 210

二、中式快餐的环境分析 210

三、中式快餐的优劣势分析 219

四、2011-2013年中式快餐发展情况 221

五、制约中式快餐发展的瓶颈 222

六、中式快餐发展策略分析 223

第五节 中国餐饮行业不同菜系市场分析 224

- 一、中国餐饮菜系介绍 224
- 二、川菜消费市场分析 227
- 三、粤菜消费市场分析 228
- 四、鲁菜消费市场分析 229
- 五、苏菜消费市场分析 232
- 六、湘菜消费市场分析 233
- 七、闽菜消费市场分析 234
- 八、浙菜消费市场分析 238
- 九、皖菜消费市场分析 248

第九章 2011-2013年餐饮企业连锁经营分析 251

第一节 餐饮连锁运作分析 251

- 一、餐饮连锁特许商的标准 251
- 二、餐饮业连锁经营的选址模式剖析 253
- 三、餐饮业连锁经营经济指标分析 258

第二节 2011-2013年中国餐饮连锁业发展状况分析 259

- 一、2011年连锁餐饮企业经营形势回顾 259
- 二、2012年我国餐饮业连锁经营状况分析 264
- 三、2013年餐饮连锁企业加快门店扩张步伐 264

第三节 餐饮连锁经营的商圈及相关理论 264

- 一、商圈的一般性原则与特点 264
- 二、国外餐饮巨头商圈策略借鉴 265
- 三、商圈状况分类与特征 266
- 四、商圈内连锁餐饮企业竞争策略 267

第四节 餐饮企业跨区域连锁经营分析 268

- 一、餐厅的定位 268
- 二、跨区域扩张策略 272
- 三、管理升级措施 277

第五节 餐饮连锁市场品牌及营销策略 281

- 一、品牌化拓展已成连锁餐饮业的战略选择 281
- 二、打造连锁餐饮店品牌发展对策 282
- 三、连锁餐饮产品营销策略 283

- 四、餐饮连锁企业的“统一性”战略 284
- 五、餐饮连锁酒店抢占旅游市场应重视营销策略的创新 285
- 第六节 餐饮连锁的对策及战略 286
 - 一、餐饮连锁经营的策略 286
 - 二、餐饮连锁经营模式研析 293
 - 三、中国餐饮连锁业发展战略 294
- 第七节 餐饮连锁的趋势与经验借鉴 295
 - 一、连锁经营将成为餐饮业主攻方向 295
 - 二、美国特许连锁经营的成功经验及启示 296
 - 三、中国连锁经营发展的四大趋势 301
 - 四、中央厨房生产模式将成现代连锁餐饮业发展主流 301

第十章 2011-2013年酒店、饭店餐饮业经营分析 305

- 第一节 酒店、饭店餐饮业营销分析 305
 - 一、酒店餐饮业概述 305
 - 二、酒店餐饮市场分析 305
 - 三、盘活酒店餐饮的要素 307
 - 四、用现代营销观念武装酒店餐饮业 309
- 第二节 酒店餐饮业个性化服务的体现形式分析 311
 - 一、准备有特色的餐厅及餐位 311
 - 二、提供个性化的菜单 312
 - 三、风格独特的儿童自助餐 313
- 第三节 星级酒店餐饮经营分析 313
 - 一、星级酒店经营餐饮的SWOT分析 313
 - 二、星级酒店餐饮经营的重点 315
 - 三、星级酒店餐饮业可持续发展应积极调整经营策略 318
- 第四节 酒店、饭店餐饮业的经营策略 323
 - 一、酒店餐饮营销策略分析 323
 - 二、星级饭店餐饮的经营策略 325
 - 三、宾馆、饭店餐饮的经营对策 327

第十一章 中国餐饮行业区域市场分析 330

第一节 华北地区餐饮市场分析	330
第二节 华东地区餐饮市场分析	330
第三节 华南地区餐饮市场分析	330
第四节 华中地区餐饮市场分析	331
第五节 东北地区餐饮市场分析	331
第六节 西南地区餐饮市场	331

第十二章 餐饮业营销策略分析 333

第一节 2011-2013年餐饮经营热点市场 333

一、婚宴市场 333

二、寿宴市场 334

三、商务用餐 334

第二节 2011-2013年餐饮特许经营分析 335

一、中国餐饮业特许经营概述 335

二、我国餐饮业特许经营发展概况 336

三、餐饮业特许经营标准化问题分析 336

四、餐饮特许经营要防止走偏 337

五、餐饮特许经营管理的SPA疗法 339

第三节 餐饮业营销分析 343

一、未来餐饮营销的发展趋势 343

二、不同规模的餐饮企业选择的连锁方式 345

三、中国餐饮的特色营销方式 347

四、节假日餐饮营销战略 348

五、餐饮业微博营销分析 352

第四节 餐饮企业经营策略 354

一、餐饮经营策略概述 354

二、餐饮企业的经营对策 357

三、餐饮经营致胜的秘诀 359

四、餐饮企业做大的经营技巧 361

第五节 餐饮团购营销策略分析 363

一、餐饮团购概述 363

二、餐饮团购机会分析 364

- 三、餐饮团购目标群体定位 365
- 四、团购网站助推餐饮业增值 365
- 五、团购结合移动互联网势不可挡 367
- 六、餐饮业根据消费者“团购”习惯创新营销模式 368

第十三章 餐饮行业竞争格局分析 370

第一节 国际餐饮行业竞争状况分析 370

一、2011-2013年世界餐饮行业竞争状况分析 370

- 1、全球餐饮竞争力排名分析 370
- 2、全球餐饮业出现新的竞争格局 370

二、2011-2013年中国餐饮行业国际竞争布局 374

- 1、中国餐饮产业国际竞争力现状 374
- 2、中国餐饮业国际竞争力的优势 377
- 3、中国餐饮行业国际竞争力的战略 380

第二节 2011-2013年中国餐饮业行业总体竞争状况分析 390

一、国内餐饮行业竞争分析 390

- 1、餐饮行业竞争分析 390
- 2、餐饮行业五力模型分析 390
- 3、餐饮行业SWOT模型分析 392
- 二、国内餐饮行业竞争格局分析 396
- 三、国内餐饮企业品牌竞争现状 397
- 四、餐饮企业核心竞争力分析 402
- 五、国内餐饮产业集中度分析 405

- 1、餐饮市场集中度分析 405
- 2、餐饮企业集中度分析 405
- 3、餐饮区域集中度分析 406

第三节 2011-2013年中国餐饮行业并购重组分析 406

- 一、中国餐饮产业竞争力分析 406
- 二、2012-2013年中国餐饮行业企业并购重组情况 410
- 三、“十二五”期间餐饮业将加快兼并重组 411

第四节 中国餐饮企业应对竞争的策略 411

- 一、中国餐饮企业竞争策略的多角度分析 411

- 二、中国餐饮业竞争策略的改变 414
- 三、中国餐饮行业提升竞争力战略 414
- 第五节 餐饮业未来竞争的定位 415
- 一、控制餐饮业供应链下游 415
- 二、以用户为方向创造价值 415
- 三、政府创造稳定的政策环境 416

第十四章 餐饮重点企业发展分析 417

第一节 快餐送餐行业分析 417

- 一、肯德基 417
- 二、麦当劳 418
- 三、真功夫 419
- 四、丽华快餐 421
- 五、德克士 422
- 六、必胜客 423
- 七、味千拉面 423
- 八、永和大王 424

第二节 餐馆酒楼行业分析 426

- 一、全聚德 426
- 二、海港饮食集团 428
- 三、杏花楼 429
- 四、菜根香 430
- 五、顺峰饮食 431
- 六、毛家饭店 431
- 七、向阳渔港 432
- 八、陶然居 433

第三节 火锅行业分析 435

- 一、小肥羊 435
- 二、德庄 437
- 三、秦妈 438
- 四、奇火锅 439
- 五、小天鹅 439

六、小尾羊 440

七、谭鱼头 443

八、刘一手 444

第四节 其他业态分析 445

一、锦江酒店 445

二、上海梅龙镇 446

三、广州酒家企业集团 447

四、北京聚德华天控股 447

五、重庆市菜香源餐饮文化 448

六、星巴克 449

七、上岛咖啡食品有限公司 451

八、广州市绿茵阁餐饮连锁有限公司 452

第十五章 餐饮行业发展趋势预测 454

第一节 2014-2019年中国餐饮市场趋势分析 454

一、2010-2012年我国餐饮市场趋势总结 454

二、2014-2019年我国餐饮发展趋势分析 455

三、2014-2019年餐饮产品价格趋势分析 456

第二节 2014-2019年行业发展前景分析 457

一、2012年餐饮市场消费预测 457

1、“十二五”餐饮消费量预测 457

2、关键餐饮品种需求预测 458

二、2012年餐饮行业发展趋势展望 460

三、“十二五”期间餐饮行业转型升级分析 462

四、全球餐饮行业面临的趋势 462

第三节 2014-2019年中国餐饮业总体趋势预测 466

一、中国餐饮业未来发展趋势预测 466

二、餐饮业或迎IPO潮 468

三、农餐对接成我国餐饮业发展趋势 468

四、2014-2019年中国餐饮业发展走向 469

1、多元化发展 469

2、绿色餐饮业 469

3、特色餐饮 470

4、数字化发展 470

第四节 2014-2019年中国餐饮行业供需预测 470

一、2014-2019年中国餐饮行业供给预测 470

二、2014-2019年中国餐饮行业需求预测 471

三、2014-2019年中国餐饮行业规模预测 471

第五节 2014-2019年餐饮行业规划建议 472

一、餐饮行业“十一五”规划总结 472

二、餐饮行业“十二五”规划预测 476

三、2014-2019年餐饮行业规划建议 477

本研究报告数据主要采用国家统计局数据，海关总署，问卷调查数据，商务部采集数据等数据库。其中宏观经济数据主要来自国家统计局，部分行业统计数据主要来自国家统计局及市场调研数据，企业数据主要来自于国统计局规模企业统计数据库及证券交易所等，价格数据主要来自于各类市场监测数据库。

详细请访问：<http://www.bosidata.com/canyin1403/O62853CGYJ.html>