

# 2013-2017年中国餐饮行业 市场竞争力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](http://www.bosidata.com)

# 报告报价

《2013-2017年中国餐饮行业市场竞争力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/canyin1302/278029GU7P.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】2013-02-27

【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《2013-2017年中国餐饮行业市场竞争力分析及投资前景研究报告》共十四章。首先介绍了餐饮行业的概念以及全球发展概况，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。

通过《2013-2017年中国餐饮行业市场竞争力分析及投资前景研究报告》，生产企业及投资机构将充分了解产品市场、原材料供应、销售方式、市场供需、有效客户、潜在客户等详实信息，为研究竞争对手的市场定位，产品特征、产品定价、营销模式、销售网络和企业发展提供了科学决策依据。

据中国烹饪协会数据显示，2012年1-7月我国餐饮业收入平均增幅为13.1%，比商务部预计“十二五”期间16%的增长率下降了2.9%，下降幅度为18.1%。数据显示，企业的经营利润已严重下降，关乎民生的餐饮业增速已降到了9年来的最低水平。一方面，经营中的各项成本与费用增加；另一方面，社会消费信心不足，市场疲软。餐饮业存在的“四高一低”问题严重，即各种税费、原材料价格、人工费用、房租越来越高，企业利润越来越低。其中餐饮业银行卡刷卡手续费率较高一直备受诟病。目前百货、超市等零售业的银行卡刷卡手续费率仅为0.5%，而餐饮业一般为2%，有的地区甚至高于3%，这无疑大大增加了经营成本。

在此背景下，发改委下发银行卡刷卡手续费下调的征求意见稿，平均降幅24%，目前零售业的刷卡手续费率在0.8%-1%，超市是0.5%，餐饮业为2%，特别餐饮业畸高的刷卡费率一直都受到争议，国内餐饮龙头企业全聚德今年上半年净利润为8983万元，金融手续费支出为628万元，同比增长20.31%，预计刷卡费下调政策导向将有助于降低餐饮业的成本支出。

另外，国务院办公厅正式印发《国内贸易发展“十二五”规划》，其中餐饮住宿业获得关注：第一，2015年批发零售住宿餐饮业增加值超过7万亿元，年均实际增长11%左右。第二，鼓励发展大众化餐饮。发展特色餐饮、民族餐饮、早餐、快餐和送餐服务。优化大众化餐饮布局，支持大型餐饮企业建设主副食加工配送中心，发展标准化餐饮网点。培育一批品牌化、连锁化经营的大众化餐饮企业。弘扬中华饮食文化，逐步形成业态互补、高中低档协调发展、中外餐饮融合促进的发展格局。

## 报告目录

## 第一章 餐饮业概述

### 第一节 餐饮业的定义及分类

#### 一、餐饮业的定义

#### 二、餐饮业的分类

### 第二节 餐饮业的特点

#### 一、餐饮业的特性

##### 1、餐饮业生命周期

##### 2、餐饮业要素密集性

##### 3、餐饮业经营风险

#### 二、餐饮业的基本特征

#### 三、现代餐饮业的特点

#### 四、餐饮管理的特点和任务

### 第三节 餐饮业市场细分及作用

#### 一、餐饮业的市场细分

#### 二、餐饮业的经济地位

#### 三、餐饮业的社会意义

#### 四、餐饮业的成本核算

### 第四节 餐饮消费者分析

#### 一、餐饮消费者种类分析

#### 二、餐饮消费者心理效应解析

#### 三、餐饮消费者快餐消费习惯及态度研究

#### 四、餐饮业的消费方式和现代化趋向

### 第五节 餐饮连锁业简述

#### 一、餐饮业连锁经营的本质

#### 二、餐饮业连锁经营集中体现的四个原则

#### 三、餐饮业连锁经营三类形式及特点

##### 1、直营连锁（Regular Chain简称RC）

##### 2、特许连锁（Franchise Chain简称FC）

##### 3、自由连锁（Voluntary Chain简称VC）

## 第二章 全球餐饮行业发展分析

### 第一节 国际餐饮业发展概况

一、国际餐饮业发展历程

二、国际餐饮业市场竞争格局

三、国际餐饮业先进经营模式

第二节 2010-2012年全球餐饮市场分析

一、2010-2012年全球餐饮市场回顾

二、2010-2012年全球餐饮需求分析

三、2010-2012年跨国餐饮企业在华投资分析

第三节 部分国家地区餐饮行业发展状况

一、2010-2012年美国餐饮行业发展分析

二、2010-2012年欧洲餐饮行业发展分析

三、2010-2012年日本餐饮行业发展分析

四、2010-2012年韩国餐饮行业发展分析

第四节 中餐业在国际市场的发展

一、中餐业进入国际市场的方式

二、中餐业进入国际市场的模式选择

1、契约进入模式

2、投资进入模式

3、网络进入模式

三、中餐业在国际市场的发展

1、美国中餐业发展分析

2、欧洲中餐业发展分析

3、亚洲中餐业发展分析

第三章 餐饮行业发展环境分析

第一节 行业政治法律环境分析

一、行业政策环境分析

二、行业主要政策动向

1、刷卡费率有望结构性调整

2、餐饮业受限制三公消费影响进入调整期

3、中国餐饮业需建立安全机制

三、行业发展规划解析

第二节 行业经济环境分析

- 一、GDP历史变动轨迹分析
- 二、固定资产投资历史变动轨迹分析
- 三、2013年中国宏观经济发展预测分析

### 第三节 行业社会环境分析

- 一、行业社会环境分析
  - 1、行业发展与社会经济的协调
  - 2、行业面临的食品安全问题
  - 3、行业发展的地区不平衡问题
- 二、行业文化环境分析
  - 1、中国传统饮食文化
  - 2、国内各地区饮食文化
  - 3、西式餐饮文化在中国的发展

### 第四节 行业技术环境分析

- 一、餐饮业技术现状及趋势
- 二、餐饮信息技术潜力无限
- 三、即将革新餐饮业的五项前沿科技

## 第四章 中国餐饮行业发展分析

### 第一节 我国餐饮行业发展现状

- 一、中国餐饮行业发展历程
- 二、中国餐饮行业发展现状
- 三、餐饮行业消费市场现状
- 四、餐饮市场消费层次分析

### 第二节 我国餐饮行业发展状况

- 一、2010-2012年中国餐饮业发展回顾
- 二、2010-2012年餐饮业发展情况分析
- 三、2010-2012年中国餐饮业发展规模
- 四、2010-2012年中国餐饮业发展特点

### 第三节 中国餐饮行业信息化分析

- 一、餐饮信息化基本情况
  - 1、餐饮信息化简介
  - 2、信息化管理系统特质

### 3、餐饮企业信息化误区

## 二、餐饮信息化必要性分析

### 三、餐饮信息化在餐饮连锁经营的作用

1、&ldquo;大厨文化&rdquo;走向&ldquo;流程文化&rdquo;;

2、&ldquo;粗放经营&rdquo;走向&ldquo;精细化经营&rdquo;;

3、促进统一管理

### 四、餐饮企业信息化典型案例分析

### 五、餐饮企业信息化策略建议

## 第四节 存在问题及对策

### 一、中国餐饮业发展面临的问题

1、国内餐饮业市道低迷

2、餐饮业增速降至9年最低水平

3、餐饮业预警：利润严重下滑

4、餐饮业步入十年低谷，月倒闭率高达15%

5、餐饮业电商盈利模式单一遇瓶颈

6、餐饮业上市面临的难题

### 二、2012年餐饮业增速减缓原因分析

### 三、中国餐饮业发展对策与建议

## 第五章 中国餐饮业行业数据分析

### 第一节 2010-2012年中国餐饮行业总体数据分析

一、2010年中国餐饮行业全部企业数据分析

二、2011年中国餐饮行业全部企业数据分析

三、2012年中国餐饮行业全部企业数据分析

### 第二节 2010-2012年中国餐饮行业不同规模企业数据分析

一、2010年中国餐饮行业不同规模企业数据分析

二、2011年中国餐饮行业不同规模企业数据分析

三、2012年中国餐饮行业不同规模企业数据分析

### 第三节 2010-2012年中国餐饮行业不同所有制企业数据分析

一、2010年中国餐饮行业不同所有制企业数据分析

二、2011年中国餐饮行业不同所有制企业数据分析

三、2012年中国餐饮行业不同所有制企业数据分析

## 第六章 中国餐饮市场运营状况分析

### 第一节 2010年中国餐饮市场回顾

- 一、2010年中国餐饮业发展状况
- 二、2010年中国餐饮行业发展特点
- 三、2010年中国餐饮业增长情况

### 第二节 2011年中国餐饮市场分析

- 一、2011年中国餐饮业市场基本状况
- 二、2011年我国餐饮市场掀起涨价潮
- 三、2011年日本餐饮企业纷纷进驻中国

### 第三节 2012年我国餐饮行业发展分析

- 一、2012年中国餐饮业规模状况
- 二、2012年中国餐饮业增长走势
- 三、2012年中国餐饮业发展特点

### 第四节 2010-2012年中国餐饮百强企业发展情况

- 一、餐饮百强企业营业规模分析
- 二、餐饮百强企业经营业态分析
- 三、餐饮百强企业性质结构分析
- 四、餐饮百强企业地区分布分析
- 五、餐饮百强企业综合业绩分析
- 六、餐饮百强企业发展情况分析
  - 1、餐饮百强企业净利润率下降
  - 2、餐饮百强企业成本压力加剧

## 第七章 中国餐饮消费市场调查分析

### 第一节 餐饮行业产品目标客户群体调查

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

### 第二节 餐饮市场消费需求分析

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

### 第三节 餐饮消费市场状况分析

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

### 第四节 2010-2012年我国住宿餐饮消费发展分析

- 一、2010年我国住宿餐饮消费发展情况
- 二、2011年我国住宿餐饮消费发展情况
- 三、2012年我国住宿餐饮消费发展情况

## 第八章 餐饮业细分市场分析

### 第一节 餐饮业不同业态市场分析

- 一、餐馆酒楼
- 二、快餐送餐
- 三、火锅
- 四、西餐
- 五、宾馆餐饮
- 六、休闲餐饮
- 七、综合餐饮

### 第二节 西餐业市场分析

- 一、国外各类西餐的特色
- 二、中国西餐发展历程
- 三、中国西餐市场现状
- 四、酒店西餐业圣诞经济现状及发展分析
- 五、西餐的未来市场经营分析

### 第三节 快餐业市场分析

- 一、快餐业市场发展的现状
- 二、2010-2012年西式快餐在中国的市场情况
- 三、我国快餐连锁业发展走势

### 第四节 中式快餐市场分析

- 一、中式快餐的概述

二、中式快餐的环境分析

三、中式快餐的优劣势分析

四、2010-2012年中式快餐发展情况

五、制约中式快餐发展的瓶颈

六、中式快餐发展策略分析

第五节 中国餐饮行业不同菜系市场分析

一、中国餐饮菜系介绍

二、川菜消费市场分析

三、粤菜消费市场分析

四、鲁菜消费市场分析

五、苏菜消费市场分析

六、湘菜消费市场分析

七、闽菜消费市场分析

八、浙菜消费市场分析

九、皖菜消费市场分析

第九章 2010-2012年餐饮企业连锁经营分析

第一节 餐饮连锁运作分析

一、餐饮连锁特许商的标准

二、餐饮业连锁经营的选址模式剖析

三、餐饮业连锁经营经济指标分析

第二节 2010-2012年中国餐饮连锁业发展状况分析

一、2010年连锁餐饮企业经营形势回顾

二、2011年我国餐饮业连锁经营状况分析

三、2012年餐饮连锁企业加快门店扩张步伐

第三节 餐饮连锁经营的商圈及相关理论

一、商圈的一般性原则与特点

二、国外餐饮巨头商圈策略借鉴

三、商圈状况分类与特征

四、商圈内连锁餐饮企业竞争策略

第四节 餐饮企业跨区域连锁经营分析

一、餐厅的定位

## 二、跨区域扩张策略

## 三、管理升级措施

### 第五节 餐饮连锁市场品牌及营销策略

#### 一、品牌化拓展已成连锁餐饮业的战略选择

#### 二、打造连锁餐饮店品牌发展对策

#### 三、连锁餐饮产品营销策略

#### 四、餐饮连锁企业的“统一性”战略

#### 五、餐饮连锁酒店抢占旅游市场应重视营销策略的创新

### 第六节 餐饮连锁的对策及战略

#### 一、餐饮连锁经营的策略

#### 二、餐饮连锁经营模式研析

#### 三、中国餐饮连锁业发展战略

### 第七节 餐饮连锁的趋势与经验借鉴

#### 一、连锁经营将成为餐饮业主攻方向

#### 二、美国特许连锁经营的成功经验及启示

#### 三、中国连锁经营发展的四大趋势

#### 四、中央厨房生产模式将成现代连锁餐饮业发展主流

## 第十章 2010-2012年酒店、饭店餐饮业经营分析

### 第一节 酒店、饭店餐饮业营销分析

#### 一、酒店餐饮业概述

#### 二、酒店餐饮市场分析

#### 三、盘活酒店餐饮的要素

#### 四、用现代营销观念武装酒店餐饮业

### 第二节 酒店餐饮业个性化服务的体现形式分析

#### 一、准备有特色的餐厅及餐位

#### 二、提供个性化的菜单

#### 三、风格独特的儿童自助餐

### 第三节 星级酒店餐饮经营分析

#### 一、星级酒店经营餐饮的SWOT分析

#### 二、星级酒店餐饮经营的重点

#### 三、星级酒店餐饮业可持续发展应积极调整经营策略

## 第四节 酒店、饭店餐饮业的经营策略

### 一、酒店餐饮营销策略分析

### 二、星级饭店餐饮的经营策略

### 三、宾馆、饭店餐饮的经营对策

## 第十一章 中国餐饮行业区域市场分析

### 第一节 华北地区餐饮市场分析

### 第二节 华东地区餐饮市场分析

### 第三节 华南地区餐饮市场分析

### 第四节 华中地区餐饮市场分析

### 第五节 东北地区餐饮市场分析

### 第六节 西南地区餐饮市场

## 第十二章 餐饮业营销策略分析

### 第一节 2010-2012年餐饮经营热点市场

#### 一、婚宴市场

#### 二、寿宴市场

#### 三、商务用餐

### 第二节 2010-2012年餐饮特许经营分析

#### 一、中国餐饮业特许经营概述

#### 二、我国餐饮业特许经营发展概况

#### 三、餐饮业特许经营标准化问题分析

#### 四、餐饮特许经营要防止走偏

#### 五、餐饮特许经营管理的SPA疗法

### 第三节 餐饮业营销分析

#### 一、未来餐饮营销的发展趋势

#### 二、不同规模的餐饮企业选择的连锁方式

#### 三、中国餐饮的特色营销方式

#### 四、节假日餐饮营销战略

#### 五、餐饮业微博营销分析

### 第四节 餐饮企业经营策略

#### 一、餐饮经营策略概述

二、餐饮企业的经营对策

三、餐饮经营致胜的秘诀

四、餐饮企业做大的经营技巧

第五节 餐饮团购营销策略分析

一、餐饮团购概述

二、餐饮团购机会分析

三、餐饮团购目标群体定位

四、团购网站助推餐饮业增值

五、团购结合移动互联网势不可挡

六、餐饮业根据消费者“团购”习惯创新营销模式

第十二章 餐饮行业竞争格局分析

第一节 国际餐饮行业竞争状况分析

一、2010-2012年世界餐饮行业竞争状况分析

1、全球餐饮竞争力排名分析

2、全球餐饮业出现新的竞争格局

二、2010-2012年中国餐饮行业国际竞争布局

1、中国餐饮产业国际竞争力现状

2、中国餐饮业国际竞争力的优势

3、中国餐饮行业国际竞争力的战略

第二节 2010-2012年中国餐饮业行业总体竞争状况分析

一、国内餐饮行业竞争分析

1、餐饮行业竞争分析

2、餐饮行业五力模型分析

3、餐饮行业SWOT模型分析

二、国内餐饮行业竞争格局分析

三、国内餐饮企业品牌竞争现状

四、餐饮企业核心竞争力分析

五、国内餐饮产业集中度分析

1、餐饮市场集中度分析

2、餐饮企业集中度分析

3、餐饮区域集中度分析

### 第三节 2010-2012年中国餐饮行业并购重组分析

#### 一、中国餐饮产业竞争力分析

#### 二、2011-2012年中国餐饮行业企业并购重组情况

#### 三、“十二五”期间餐饮业将加快兼并重组

### 第四节 中国餐饮企业应对竞争的策略

#### 一、中国餐饮企业竞争策略的多角度分析

#### 二、中国餐饮业竞争策略的改变

#### 三、中国餐饮行业提升竞争力战略

### 第五节 餐饮业未来竞争的定位

#### 一、控制餐饮业供应链下游

#### 二、以用户为方向创造价值

#### 三、政府创造稳定的政策环境

## 第十三章 餐饮重点企业发展分析

### 第一节 快餐送餐行业分析

#### 一、肯德基

#### 二、麦当劳

#### 三、真功夫

#### 四、丽华快餐

#### 五、德克士

#### 六、必胜客

#### 七、味千拉面

#### 八、永和大王

### 第二节 餐馆酒楼行业分析

#### 一、全聚德

#### 二、海港饮食集团

#### 三、杏花楼

#### 四、菜根香

#### 五、顺峰饮食

#### 六、毛家饭店

#### 七、向阳渔港

#### 八、陶然居

### 第三节 火锅行业分析

一、小肥羊

二、德庄

三、秦妈

四、奇火锅

五、小天鹅

六、小尾羊

七、谭鱼头

八、刘一手

### 第四节 其他业态分析

一、锦江酒店

二、上海梅龙镇

三、广州酒家企业集团

四、北京聚德华天控股

五、重庆市菜香源餐饮文化

六、星巴克

七、上岛咖啡

八、绿茵阁

## 第十四章 餐饮行业发展趋势预测

### 第一节 2012-2016年中国餐饮市场趋势分析

一、2010-2012年我国餐饮市场趋势总结

二、2012-2016年我国餐饮发展趋势分析

三、2012-2016年餐饮产品价格趋势分析

### 第二节 2012-2016年行业发展前景分析

一、2012年餐饮市场消费预测

1、&ldquo;十二五&rdquo;餐饮消费量预测

2、关键餐饮品种需求预测

二、2012年餐饮行业发展趋势展望

三、&ldquo;十二五&rdquo;期间将优化餐饮区域布局

四、全球餐饮行业面临的趋势

### 第三节 2012-2016年中国餐饮业总体趋势预测

- 一、中国餐饮业未来发展趋势预测
- 二、餐饮业或迎IPO潮
- 三、农餐对接成我国餐饮业发展趋势
- 四、2012-2016年中国餐饮业发展走向
  - 1、多元化发展
  - 2、绿色餐饮业
  - 3、特色餐饮
  - 4、数字化发展

#### 第四节 2012-2016年中国餐饮行业供需预测

- 一、2012-2016年中国餐饮行业供给预测
- 二、2012-2016年中国餐饮行业需求预测
- 三、2012-2016年中国餐饮行业规模预测

#### 第五节 2012-2016年餐饮行业规划建议

- 一、餐饮行业“十一五”规划总结
- 二、餐饮行业“十二五”规划预测
- 三、2012-2016年餐饮行业规划建议

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/canyin1302/278029GU7P.html>