

# 2019-2025年中国餐饮市场运行态势与投资前景评估报告

报告大纲

## 一、报告简介

智研咨询发布的《2019-2025年中国餐饮市场运行态势与投资前景评估报告》涵盖行业最新数据，市场热点，政策规划，竞争情报，市场前景预测，投资策略等内容。更辅以大量直观的图表帮助本行业企业准确把握行业发展态势、市场商机动向、正确制定企业竞争战略和投资策略。本报告依据国家统计局、海关总署和国家信息中心等渠道发布的权威数据，以及我中心对本行业的实地调研，结合了行业所处的环境，从理论到实践、从宏观到微观等多个角度进行市场调研分析。

官网地址：<https://www.chyxx.com/research/201904/727479.html>

报告价格：电子版: 9800元 纸介版：9800元 电子和纸介版: 10000元

订购电话: 010-60343812、010-60343813、400-600-8596、400-700-9383

电子邮箱: sales@chyxx.com

联系人: 刘老师

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。

## 二、报告目录及图表目录

### 前言

国家统计局发布数据显示，2018年我国餐饮收入42716亿元，比上年增长9.5%；其中限额以上单位餐饮收入9236亿元，同比增长6.4%，中国餐饮业正式迈入4万亿市场。

2006-2018年我国餐饮业销售收入走势图

资料来源：国家统计局、智研咨询整理

智研咨询发布的《2019-2025年中国餐饮市场运行态势与投资前景评估报告》共\*\*\*\*章。首先介绍了餐饮相关概念及发展环境，接着分析了中国餐饮规模及消费需求，然后对中国餐饮市场运行态势进行了重点分析，最后分析了中国餐饮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。

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。

报告目录：

### 第一章 餐饮行业概述

#### 1.1 餐饮行业基本概述

##### 1.1.1 餐饮行业基本定义

##### 1.1.2 餐饮行业主要分类

##### 1.1.3 餐饮行业市场特点

#### 1.2 餐饮行业商业模式

##### 1.2.1 餐饮行业商业模式

##### 1.2.2 餐饮行业盈利模式

##### 1.2.3 餐饮行业互联网+模式

#### 1.3 餐饮行业产业链

.....

餐饮业主要原料为农产品和农副产品，关联的上游行业主要有蔬菜种植、畜牧业、水产业等种植、养殖行业和粮油加工、酒水饮料、农副产品加工及零售行业。行业下游直接面对各类终端消费者，可以分为团体客户或是个体客户。

餐饮行业产业链结构示意图

资料来源：智研咨询整理

#### 1.3.1 餐饮行业产业链简介

### 1.3.2 餐饮行业上游供应分布

### 1.3.3 餐饮行业下游需求领域

## 1.4 餐饮行业发展特性

### 1.4.1 餐饮行业季节性

### 1.4.2 餐饮行业区域性

### 1.4.3 餐饮行业周期性

## 第二章 中国餐饮行业发展环境分析

### 2.1 餐饮行业政策环境分析

#### 2.1.1 行业主管部门及监管体制

#### 2.1.2 主要产业政策及主要法规

.....

#### 1、加快发展大众化餐饮，鼓励支持政策可期

商务部出台了《加快发展大众化餐饮的指导意见》，要求：五年内，健全大众化餐饮服务体系，力争大众化餐饮占全国餐饮市场比重由当前的80%提高到85%以上，并提出21条引导型措施。随后，杭州市等部分地区发布具体的实施意见和支持政策，以加快餐饮业转型升级，促进其持续稳定发展。预计各地政府及商务部门会加快制定支持大众化餐饮发展的财政、税收、金融政策，引导餐饮行业结构性调整。

#### 2、餐饮业经营管理办法试行，促进行业健康有序发展

商务部和国家发改委联合发布《餐饮业经营管理办法（试行）》，已正式实施。餐饮企业应深刻领会《办法》的有关精神，对相关经营行为做出适当的调整；严格自律，做好与消费者的沟通和告知，在执行中防止极端消费纠纷。

中国餐饮行业主要政策	时间	政策	内容	2010年3月26日
			《关于进一步做好餐饮业有关工作的通知》	充分认识加快餐饮业发展的重要意义，协力推进餐饮业发展；落实《全国餐饮业发展规划纲要》，引导行业科学发展；深入推进"早餐示范工程"，有效带动大众化餐饮发展；推动品牌化发展，加快"走出去"步伐；建设节约型餐饮，转变行业发展方式；加强食品安全工作，提高餐饮安全卫生水平；推进标准和信用体系建设，进一步规范餐饮服务；加强统计工作，及时掌握行业发展情况。
			《进一步加强食品安全与卫生监督的意见》	2011年1月
			《关于切实加强食品调味料和食品添加剂监督管理的紧急通知》	2011年2月
			《关于印发中央厨房许可审查规范的通知》	2011年5月

执行。餐饮连锁企业建立的中央厨房，已取得各类食品许可证的，该许可证在有效期内继续有效；有效期届满，按照《中央厨房许可审查规范》规定申请《餐饮服务许可证》。各地要及时总结中央厨房许可审查工作情况，重大问题及时报告国家食品药品监督管理局等。

2011年8月 《关于印发餐饮服务食品安全操作规范的通知》 规范规定了餐饮服务提供者场所布局要求，推荐的餐用具清洗消毒方法，推荐的餐饮服务场所、设施、设备及工具清洁方法，餐饮服务预防食物中毒注意事项，推荐的餐饮服务从业人员洗手消毒方法和餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项。2011年8月 《商务部关于加强餐饮食品安全工作的通知》 引导企业诚信经营；严把餐饮服务入口安全关；加强原材料使用管理；加强过程控制；加强餐厨废弃物管理；加强品牌企业建设；提高规范化发展水平；加强信息报送和舆论宣传。

2011年9月 《餐饮服务食品安全监督量化分级管理指南（征求意见稿）》 管理指南规定了其适用范围、评定依据及内容、等级划分评定标准、评定程序等内容。同时规定，省级食品药品监督管理局依据动态等级评定结果确定餐饮服务单位监督检查频率，但不应低于该指南规定的现场检查频率等。2013年10月 《餐饮服务企业打包服务管理要求》 餐企服务人员对于有剩余食品的顾客应主动征询意见，按照顾客意愿进行打包。打包容器应符合相关安全卫生的规定，并要在采购时索取生产企业的生产许可证等相关证件及购货凭证，建立台账。此外，打包所使用的容器应便于携带，并适应不同种类打包食品的要求，如盛放汤汁食品的容器应能防止外渗和洒漏。宜在打包盒显著位置张贴打包食品食用要求的提示标签，并向顾客提示打包食品的食用要求。2014年11月 《餐饮业经营管理办法（试行）》 主要包括：立法目的、制定依据、适用范围、餐饮经营概念界定、主管部门职责、行业协会义务以及鼓励发展大众化餐饮等几个方面。明确了餐饮经营的概念；规范了企业的经营行为；对从业人员提出了要求；规定了行业管理职责；明确了行业组织的作用；明确了相关法律责任。2015年11月 《关于加快发展生活性服务业促进消费结构升级的指导意见》 积极发展绿色饭店、主题饭店、客栈民宿、短租公寓、长租公寓、有机餐饮、快餐团餐、特色餐饮、农家乐等满足广大人民群众消费需求的细分业态。大力推进住宿餐饮业连锁化、品牌化发展，提高住宿餐饮服务的文化品味和绿色安全保障水平。推动住宿餐饮企业开展电子商务，实现线上线下互动发展，促进营销模式和服务方式创新。2017年11月

《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》 《办法》规定，网络餐饮服务第三方平台提供者需要履行建立食品安全相关制度、设置专门的食品安全管理机构、配备专职食品安全管理人员、审查登记并公示入网餐饮服务提供者的许可信息、如实记录网络订餐的订单信息、对入网餐饮服务提供者的经营行为进行抽查和监测等义务；入网餐饮服务提供者需要履行公示信息、制定和实施原料控制、严格加工过程控制、定期维护设施设备等义务。2018年6月

《餐饮服务食品安全操作规范》 《规范》鼓励和支持餐饮服务提供者采用先进的食品安全管理方法，建立餐饮服务食品安全管理体系，提高食品安全管理水平；鼓励餐饮服务提供者明示餐食的主要原料信息、餐食的数量或重量，开展“减油、减盐、减糖”行动，为消费者提供健康营养的餐食；鼓励餐饮服务提供者降低一次性餐饮具的使用量；鼓励餐饮服务提供者

提示消费者开展光盘行动、减少浪费。

资料来源：智研咨询整理

.....

## 2.2 餐饮行业经济环境分析

### 2.2.1 2016-2018年宏观经济分析

### 2.2.2 2019-2025年宏观经济形势

### 2.2.3 宏观经济波动对行业影响

## 2.3 餐饮行业社会环境分析

### 2.3.1 中国人口及就业环境分析

### 2.3.2 中国居民人均可支配收入

### 2.3.3 中国消费者消费习惯调查

## 2.4 餐饮行业技术环境分析

### 2.4.1 行业的主要应用技术分析

### 2.4.2 行业信息化应用发展水平

### 2.4.3 互联网创新促进行业发展

## 第三章 国际餐饮行业发展经验借鉴

### 3.1 美国餐饮行业发展经验借鉴

#### 3.1.1 美国餐饮行业发展历程分析

#### 3.1.2 美国餐饮行业运营模式分析

#### 3.1.3 美国餐饮行业发展趋势预测

#### 3.1.4 美国餐饮行业对我国的启示

### 3.2 英国餐饮行业发展经验借鉴

#### 3.2.1 英国餐饮行业发展历程分析

#### 3.2.2 英国餐饮行业运营模式分析

#### 3.2.3 英国餐饮行业发展趋势预测

#### 3.2.4 英国餐饮行业对我国的启示

### 3.3 日本餐饮行业发展经验借鉴

#### 3.3.1 日本餐饮行业发展历程分析

#### 3.3.2 日本餐饮行业运营模式分析

#### 3.3.3 日本餐饮行业发展趋势预测

#### 3.3.4 日本餐饮行业对我国的启示

### 3.4 韩国餐饮行业发展经验借鉴

#### 3.4.1 韩国餐饮行业发展历程分析

#### 3.4.2 韩国餐饮行业运营模式分析

#### 3.4.3 韩国餐饮行业发展趋势预测

### 3.4.4 韩国餐饮行业对我国的启示

## 第四章 中国餐饮行业发展现状分析

### 4.1 中国餐饮行业发展概况分析

#### 4.1.1 中国餐饮行业发展历程分析

#### 4.1.2 中国餐饮行业发展总体概况

#### 4.1.3 中国餐饮行业发展特点分析

### 4.2 中国餐饮行业发展现状分析

#### 4.2.1 中国餐饮行业市场规模

#### 4.2.2 中国餐饮行业发展分析

#### 4.2.3 中国餐饮企业发展分析

### 4.3 2019-2025年中国餐饮行业面临的困境及对策

#### 4.3.1 中国餐饮行业面临的困境及对策

##### 1、中国餐饮行业面临困境

##### 2、中国餐饮行业对策探讨

#### 4.3.2 中国餐饮企业发展困境及策略分析

##### 1、中国餐饮企业面临的困境

##### 2、中国餐饮企业的对策探讨

#### 4.3.3 国内餐饮企业的出路分析

## 第五章 中国餐饮行业运行指标分析

### 5.1 中国餐饮行业市场规模分析及预测

#### 5.1.1 2016-2018年中国餐饮行业市场规模分析

#### 5.1.2 2019-2025年中国餐饮行业市场规模预测

### 5.2 中国餐饮行业市场供需分析及预测

#### 5.2.1 中国餐饮行业市场供给分析

##### 1、2016-2018年中国餐饮行业供给规模分析

##### 2、2019-2025年中国餐饮行业供给规模预测

#### 5.2.2 中国餐饮行业市场需求分析

##### 1、2016-2018年中国餐饮行业需求规模分析

##### 2、2019-2025年中国餐饮行业需求规模预测

### 5.3 中国餐饮行业企业数量分析

#### 5.3.1 2012-2018年中国餐饮行业企业数量情况

#### 5.3.2 2018年中国餐饮行业企业竞争结构

### 5.4 2012-2018年中国餐饮行业财务指标总体分析

#### 5.4.1 行业盈利能力分析

#### 5.4.2 行业偿债能力分析

#### 5.4.3 行业营运能力分析

#### 5.4.4 行业发展能力分析

### 第六章 中国餐饮行业竞争格局分析

#### 6.1 餐饮行业竞争五力分析

##### 6.1.1 餐饮行业上游议价能力

##### 6.1.2 餐饮行业下游议价能力

##### 6.1.3 餐饮行业新进入者威胁

##### 6.1.4 餐饮行业替代产品威胁

##### 6.1.5 餐饮行业内部企业竞争

#### 6.2 餐饮行业竞争SWOT分析

##### 6.2.1 餐饮行业优势分析（S）

##### 6.2.2 餐饮行业劣势分析（W）

##### 6.2.3 餐饮行业机会分析（O）

##### 6.2.4 餐饮行业威胁分析（T）

#### 6.3 餐饮行业重点企业竞争策略分析

### 第七章 中国餐饮行业竞争企业分析

#### 7.1 中科云网科技集团股份有限公司竞争力分析

##### 7.1.1 企业发展基本情况

##### 7.1.2 企业主要产品分析

##### 7.1.3 企业竞争优势分析

##### 7.1.4 企业经营状况分析

##### 7.1.5 企业最新发展动态

#### 7.2 武汉红鼎豆捞餐饮股份有限公司竞争力分析

##### 7.2.1 企业发展基本情况

##### 7.2.2 企业主要产品分析

##### 7.2.3 企业竞争优势分析

##### 7.2.4 企业经营状况分析

##### 7.2.5 企业最新发展动态

#### 7.3 内蒙古小尾羊餐饮连锁股份有限公司竞争力分析

##### 7.3.1 企业发展基本情况

##### 7.3.2 企业主要产品分析

##### 7.3.3 企业竞争优势分析

##### 7.3.4 企业经营状况分析

##### 7.3.5 企业最新发展动态

#### 7.4 西安饮食股份有限公司竞争力分析



7.4.1 企业发展基本情况

7.4.2 企业主要产品分析

7.4.3 企业竞争优势分析

7.4.4 企业经营状况分析

7.4.5 企业最新发展动态

7.5 中国全聚德（集团）股份有限公司竞争力分析

7.5.1 企业发展基本情况

7.5.2 企业主要产品分析

7.5.3 企业竞争优势分析

7.5.4 企业经营状况分析

7.5.5 企业最新发展动态

第八章 2019-2025年中国餐饮行业发展前景及趋势预测

8.1 2019-2025年中国餐饮市场发展前景

8.1.1 2019-2025年餐饮市场发展潜力

8.1.2 2019-2025年餐饮市场发展前景展望

8.1.3 2019-2025年餐饮细分行业发展前景分析

8.2 2019-2025年中国餐饮市场发展趋势预测

8.2.1 2019-2025年餐饮行业发展趋势

8.2.2 2019-2025年餐饮行业应用趋势预测

8.2.3 2019-2025年细分市场发展趋势预测

8.3 2019-2025年中国餐饮市场影响因素分析

8.3.1 2019-2025年餐饮行业发展有利因素

8.3.2 2019-2025年餐饮行业发展不利因素

8.3.3 2019-2025年餐饮行业进入壁垒分析

第九章 2019-2025年中国餐饮行业投资机会分析

9.1 餐饮行业投资现状分析

9.1.1 餐饮行业投资规模分析

9.1.2 餐饮行业投资资金来源构成

9.1.3 餐饮行业投资项目建设分析

9.1.4 餐饮行业投资资金用途分析

9.1.5 餐饮行业投资主体构成分析

9.2 餐饮行业投资机会分析

9.2.1 餐饮行业产业链投资机会

9.2.2 餐饮行业细分市场投资机会

9.2.3 餐饮行业重点区域投资机会

## 9.2.4 餐饮行业产业发展的空白点分析

## 第十章 2019-2025年中国餐饮行业投资风险预警

### 10.1 餐饮行业风险识别方法分析

#### 10.1.1 专家调查法

#### 10.1.2 故障树分析法

#### 10.1.3 敏感性分析法

#### 10.1.4 情景分析法

#### 10.1.5 核对表法

#### 10.1.6 主要依据

### 10.2 餐饮行业风险评估方法分析

#### 10.2.1 敏感性分析法

#### 10.2.2 项目风险概率估算方法

#### 10.2.3 决策树

#### 10.2.4 专家决策法

#### 10.2.5 层次分析法

#### 10.2.6 对比及选择

### 10.3 餐饮行业投资风险预警

#### 10.3.1 2019-2025年餐饮行业市场风险预测

#### 10.3.2 2019-2025年餐饮行业政策风险预测

#### 10.3.3 2019-2025年餐饮行业经营风险预测

#### 10.3.4 2019-2025年餐饮行业技术风险预测

#### 10.3.5 2019-2025年餐饮行业竞争风险预测

#### 10.3.6 2019-2025年餐饮行业其他风险预测

## 第十一章 2019-2025年中国餐饮行业投资策略建议(ZY PXS)

### 11.1 提高餐饮企业竞争力的策略

#### 11.1.1 提高中国餐饮企业核心竞争力的对策

#### 11.1.2 餐饮企业提升竞争力的主要方向

#### 11.1.3 影响餐饮企业核心竞争力的因素及提升途径

#### 11.1.4 提高餐饮企业竞争力的策略

### 11.2 对我国餐饮品牌的战略思考

#### 11.2.1 餐饮品牌的重要性

#### 11.2.2 餐饮实施品牌战略的意义

#### 11.2.3 餐饮企业品牌的现状分析

#### 11.2.4 我国餐饮企业的品牌战略

#### 11.2.5 餐饮品牌战略管理的策略

### 11.3 餐饮行业建议

#### 11.3.1 行业发展策略建议

#### 11.3.2 行业投资方向建议

#### 11.3.3 行业投资方式建议

详细请访问：<https://www.chyxx.com/research/201904/727479.html>