

2018-2024年中国酒店餐饮产业市场规模现状分析与未来发展趋势预测报告

报告大纲

观研报告网

www.chinabaogao.com

一、报告简介

观研报告网发布的《2018-2024年中国酒店餐饮产业市场规模现状分析与未来发展趋势预测报告》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：<http://baogao.chinabaogao.com/jiudian/310547310547.html>

报告价格：电子版: 7200元 纸介版：7200元 电子和纸介版: 7500

订购电话: 400-007-6266 010-86223221

电子邮箱: sale@chinabaogao.com

联系人: 客服

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

餐饮业的经营模式

按欧美《标准行业分类法》的定义，餐饮业是指以商业赢利为目的的餐饮服务机构。在我国，据《国民经济行业分类注释》的定义，餐饮业是指在一定场所，对食物进行现场烹饪、调制，并出售给顾客主要供现场消费的服务活动。生活中，我们可以把餐饮分为社会餐饮，和酒店餐饮。社会餐饮是指专门独立经营餐饮的服务机构。而酒店餐饮是指酒店连带经营的餐饮服务机构，它不全部以餐饮收入支撑整个酒店，它还包括客房和康乐两大部分。酒店业有句行话：餐饮打牌子，客房挣票子。世界各地因餐饮出色而声名鹊起、并经久不衰的酒店为数不少。如美国纽约华尔道夫饭店的屋顶星光餐厅、芝加哥大使旅馆的舞鞋餐厅等都是凭借精美餐饮使这些饭店闻名于世。在国内，餐饮品牌经营也越来越受到业界和理论界人士的关注。如北京贵宾楼酒店餐饮的品牌化经营的实践，使其名利双收。北京贵宾楼饭店的管理者清楚地认识到实施品牌战略的优势在于可以形成有影响的极品餐饮，吸引最高档次的消费群体；同时做成极品的餐饮，容易得到义务的广告宣传，在该处消费的客人会增添自豪感，成为消费者炫耀的话题及资本；最后极品餐饮容易被地位较高人士认可，经常被选作款待贵宾、展现本地经济的窗口，自然能够带来丰厚回报。巴斯酒店集团主管餐饮的副总裁格里沃科马齐奥指出“全球饭店犯了一个相同的错误，那就是希望他们的餐饮能满足所有方面的每一位客人。这在经营之前的宏观战略决策上就先输给了社会餐馆。反观之，社会餐馆无论规模大小、档次高低，都有明确主题和细分市场定位”，由此可以看出酒店餐饮存在的问题具有一定的普遍性。简单的说酒店餐饮的经营模式无非就分为自主经营和分包经营方式。

第一种自主经营就是酒店自己本身也经营餐饮这部分，自己管理，自己经营，自负盈亏。这样的经营方式酒店自己自由管理，做的好就能为酒店锦上添花，做自己的品牌吸引顾客，从而提升整间酒店的知名度和吸引力，如上文提到的北京贵宾楼。自主经营的缺点就是，自己经营酒店会比较繁琐，有时候不能够和客房兼顾，重客房而轻餐饮，从而减少餐饮收入的比重，不利于酒店的经营。

第二种分包经营就等于酒店把厨房出租出去，给别人做，酒店只收取一定的管理费和一些基本的管理，不参与经营，餐饮收入与酒店收入分开。分包经营的优点是酒店能省去一些管理经营上的麻烦，专心做客房和康乐这两大模块。但是，酒店餐饮部分包经营有一定的风险，酒店在引入餐饮品牌时，必须要做好各种调查，比如说信誉调查，收入调查，品牌受欢迎度的调查，以及未来发展的调查等等，因为酒店一旦引入某个餐饮品牌，其经营的好坏直接影响整间酒店的信誉，收入等等，一旦经营不好，酒店的信誉受损，要恢复原来的信誉是非常困难的，所以在选择品牌时一定要慎重。但如果选择的餐饮品牌做的好，首先将给酒店带来很大的人气，其次给酒店带来名气，还会带来很高信誉，这样一来酒店的其他收入也会有所提高，和餐饮品牌做到双赢。

1、富有特色的、稳定的出品

饮食、饮食、讲饮讲食。食品是否有特色，质量是否稳定，是餐饮赖以成功的支柱之一。营造菜肴的特色，不应钻牛角尖。菜式出品一忌单调一般化、麦当劳式的简单化，不适合中国的饮食文化；二忌花款流派多而全，即使客人花多眼乱，质量也难稳定。生产部门储物多，备料烦，损耗也相应增大。

2、宾至如归的优良服务

餐饮服务水准能达到宾至如归，服务到家的境界，是最令客人称道的。高档次、上等级的酒家郑重强调岗前培训，对新员工进行店史教育、职业道德教育。礼貌礼仪教育、服务心理教育、业务知识教育、店规制度教育等等，还有的把员工送去军训，以加强纪律和增强团队合作精神。

3、恰如其分的价格策略

菜点售价是菜点价值的货币表现形式。一些价值高的菜点其零售价格自然会高一些，价值低的商品真零售价格自然会低些。设施完善，人员素质高，环境幽雅，管理科学，服务周到，食物出色的餐饮环境，其总体价格当然会比大众化餐厅要高。但有些经营管理者往往简单地认为装修高档，环境优异就可以卖高价，或者以为价格低廉，生意就一定好。完全忽视客人的消费心理与消费需求，不随市场环境的变动而相对调整，不能适应不同消费动机的客人的需求。这些经营管理者意识不到菜点售价制订合适与否，原诸多促销手段中最重要的一环，最易见效的一招。

4、舒适幽雅的综合环境

像设计菜式要讲心思一样，酒家就餐环境的设计构思同样讲别出心裁。首先需考虑的原酒家本身所走的经营路线，客源的层次，还需结合投资预算的大小，接着构思如何创造舒适幽雅的进餐氛围，把餐厅每一空间都统一考虑，在方便客人进出，方便服务操作的同时加以恰当的色调搭配，力求从中培育一种满足就餐客人心理期望，与餐饮经营特色相匹配，既美观又大方，既幽雅又出位的饮食气氛。籍此，达到吸引顾客，给客人留下深刻印象的目的，使光顾的每一位客人都能成为忠实的顾客。总之，作为经营管理者，应努力建文和建金这五个要素，创造和谐的内部动作机制，这样，才能在市场竞争中立于不败之地。

观研天下发布的《2018-2024年中国酒店餐饮产业市场规模现状分析与未来发展趋势预测报告》内容严谨、数据翔实，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动向、市场前景、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。它是业内企业、相关投资公司及政府部门准确把握行业发展趋势，洞悉行业竞争格局，规避经营和投资风险，制定正确竞争和投资战略决策的重要决策依据之一。本报告是全面了解行业以及对本行业进行投资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。

【报告大纲】

第一章 酒店餐饮行业发展综述

第一节 酒店餐饮行业定义及分类

- 一、酒店餐饮行业定义
- 二、酒店餐饮主要特色
- 三、酒店餐饮的发展意义

第二节 最近3-5年中国酒店餐饮行业经济指标分析

- 一、赢利性
- 二、成长速度
- 三、附加值的提升空间
- 四、进入壁垒
- 五、性
- 六、行业周期
- 七、竞争激烈程度指标

第二章 酒店餐饮行业市场环境及影响分析（PEST）

第一节 酒店餐饮行业政治法律环境（P）

- 一、行业管理体制分析
- 二、行业主要法律法规
- 三、酒店餐饮行业标准
- 四、行业相关发展规划
- 五、政策环境对行业的影响

第二节 行业经济环境分析（E）

- 一、宏观经济形势分析
- 二、居民教育支出分析
- 三、宏观经济环境对行业的影响分析

第三节 行业社会环境分析（S）

- 一、酒店餐饮产业社会环境
- 二、社会环境对行业的影响
- 三、酒店餐饮产业发展对社会发展的影响

第四节 行业技术环境分析（T）

- 一、行业技术发展水平分析

二、行业主要技术人才现状分析

三、技术环境对行业的影响

第三章 国际酒店餐饮行业发展分析及经验借鉴

第一节 全球酒店餐饮市场总体情况分析

一、全球酒店餐饮行业的发展特点

二、全球酒店餐饮营收占收入比重

三、全球酒店餐饮经营特色

第二节 全球主要国家（地区）酒店餐饮市场分析

一、欧洲酒店餐饮市场分析

1、欧洲酒店餐饮行业发展概况

2、欧洲酒店餐饮市场规模分析

3、欧洲酒店餐饮经营模式分析

4、欧洲酒店餐饮市场发展趋势分析

二、美国酒店餐饮市场分析

1、美国酒店餐饮行业发展概况

2、美国酒店餐饮市场规模分析

3、美国酒店餐饮经营模式分析

4、美国酒店餐饮市场发展趋势分析

三、日本酒店餐饮市场分析

1、日本酒店餐饮行业发展概况

2、日本酒店餐饮市场规模分析

3、日本酒店餐饮经营模式分析

4、日本酒店餐饮市场发展趋势分析

第四章 我国酒店餐饮行业运行现状分析

第一节 我国酒店餐饮行业发展状况分析

一、我国酒店餐饮行业发展概况及特点

二、我国酒店餐饮行业商业模式分析

三、酒店餐饮行业市场驱动因素分析

第二节 酒店餐饮行业发展现状分析

一、我国酒店餐饮营收总额分析

二、我国酒店餐饮上座率分析

三、我国酒店餐饮行业毛利率分析

四、我国酒店餐饮行业利润总额分析

第三节 中国酒店餐饮行业企业发展分析

- 一、企业数量及增长分析
- 二、不同规模企业结构分析
- 三、不同所有制企业结构分析
- 四、行业从业人员数量分析

第四节 我国酒店餐饮行业财务指标分析

- 一、行业盈利能力分析
- 二、行业营运能力分析
- 三、行业偿债能力分析

第五节 我国酒店餐饮市场收费分析

- 一、酒店餐饮市场收费标准
- 二、2015-2017年酒店餐饮收费价格走势分析
- 三、2018-2024年酒店餐饮收费价格走势预测

第五章 酒店餐饮行业面临的压力及成本管理分析

第一节 酒店餐饮行业面临的压力

- 一、来自同行间互相竞争
- 二、来自社会大众餐饮的竞争
- 三、来自洋快餐的竞争
- 四、消费群体和消费观念的改变

第二节 酒店餐饮相较于大众餐饮的不足

- 一、经营方法死板
- 二、营销力度不够
- 三、就餐气氛不好
- 四、菜品味道不大众
- 五、服务质量不断下降

第三节 酒店餐饮如何突破“三高、三低”

- 一、菜价有高有低
- 二、改良菜单，简化点菜形式
- 三、灵活调节毛利率，提高上座率
- 四、提高菜品质量
- 五、上海静安香格里拉大酒店的静香夏宫成功案例分析

第四节 酒店餐饮成本管理分析

- 一、酒店餐饮成本管理定义
- 二、酒店餐饮成本管理的特点

- 三、酒店餐饮成本管理现状及问题分析
- 四、酒店餐饮成本管理存在问题的原因分析
- 五、酒店餐饮成本管理控制对策

第六章 酒店餐饮行业相关产业发展分析

第一节 星级酒店行业发展分析

- 一、星级酒店数量及增长分析
- 二、星级酒店营收总额分析
- 三、星级酒店营收结构分析
- 四、星级酒店市场发展趋势分析

第二节 餐饮行业发展分析

- 一、中国餐饮行业总收入
- 二、中国餐饮行业营收结构分析
- 三、中国餐饮行业竞争格局
- 四、中国餐饮行业发展趋势分析

第三节 旅游行业发展分析

- 一、中国旅游行业总收入
- 二、中国旅游人次分析
- 三、中国旅游营收结构
- 四、中国旅游行业发展趋势分析

章 我国酒店餐饮细分市场分析及预测

第一节 中国酒店餐饮行业细分市场结构分析

- 一、酒店餐饮行业市场结构现状分析
- 二、酒店餐饮行业细分结构特征分析
- 三、酒店餐饮行业市场结构趋势

第二节 婚宴市场分析

- 一、婚宴上座率分析
- 二、婚宴营收占比分析
- 三、婚宴的毛利率分析
- 四、婚宴盈利模式发展趋势

第三节 中餐包间、零点市场分析

- 一、中餐包间、零点上座率分析
- 二、中餐包间、零点营收占比分析
- 三、中餐包间、零点的毛利率分析
- 四、中餐包间、零点盈利模式发展趋势

第四节 风味餐厅市场分析

- 一、风味餐厅上座率分析
- 二、风味餐厅营收占比分析
- 三、风味餐厅的毛利率分析
- 四、风味餐厅盈利模式发展趋势

第五节 全日制餐厅市场分析

- 一、全日制餐厅上座率分析
- 二、全日制餐厅营收占比分析
- 三、全日制餐厅的毛利率分析
- 四、全日制餐厅盈利模式发展趋势

第八章 酒店餐饮行业不同业态市场分析

第一节 我国正餐市场发展分析

- 一、正餐市场发展现状
- 二、正餐市场发展特点
- 三、正餐市场分析
- 四、正餐市场竞争分析
- 五、2018-2024年正餐市场发展前景

第二节 我国快餐市场发展分析

- 一、快餐市场发展现状
- 二、快餐市场发展特点
- 三、快餐市场需求分析
- 四、西式快餐市场分析
- 五、中式快餐市场分析
- 六、快餐市场竞争分析
- 七、2018-2024年快餐市场发展前景

第三节 我国火锅市场发展分析

- 一、火锅市场发展现状
- 二、火锅市场发展特点
- 三、火锅市场需求分析
- 四、火锅物流配送分析
- 五、火锅经营模式分析
- 六、火锅市场竞争分析
- 七、2018-2024年火锅市场发展前景

第四节 我国休闲餐饮及西餐市场发展分析

- 一、休闲餐饮及西餐市场发展现状
- 二、休闲餐饮及西餐市场发展特点
- 三、休闲餐饮及西餐市场需求分析
- 四、休闲餐饮及西餐市场竞争分析
- 五、2018-2024年休闲餐饮及西餐市场发展前景

第九章 酒店餐饮行业区域市场分析

第一节 中国酒店餐饮重点区域市场分析

- 一、行业区域结构总体特征
- 二、行业区域分布特点分析
- 三、行业企业数量的区域分布

第二节 北京酒店餐饮市场分析

- 一、市场发展概况
- 二、市场份额占比
- 三、盈利水平分析
- 四、市场发展趋势

第三节 上海酒店餐饮市场分析

- 一、市场发展概况
- 二、市场份额占比
- 三、盈利水平分析
- 四、市场发展趋势

第四节 广州酒店餐饮市场分析

- 一、市场发展概况
- 二、市场份额占比
- 三、盈利水平分析
- 四、市场发展趋势

第五节 深圳酒店餐饮市场分析

- 一、市场发展概况
- 二、市场份额占比
- 三、盈利水平分析
- 四、市场发展趋势

第六节 武汉酒店餐饮市场分析

- 一、市场发展概况
- 二、市场份额占比
- 三、盈利水平分析

四、市场发展趋势

第七节 南京酒店餐饮市场分析

一、市场发展概况

二、市场份额占比

三、盈利水平分析

四、市场发展趋势

第八节 成都酒店餐饮市场分析

一、市场发展概况

二、市场份额占比

三、盈利水平分析

四、市场发展趋势

第十章 2018-2024年酒店餐饮行业竞争形势及策略

第一节 行业总体市场竞争状况分析

一、酒店餐饮行业竞争结构分析

二、酒店餐饮行业SWOT分析

第二节 酒店餐饮行业竞争格局分析

一、企业竞争格局

二、品牌竞争格局

第三节 酒店餐饮行业集中度分析

第四节 中国酒店餐饮行业竞争力分析

一、我国酒店餐饮行业竞争力剖析

二、我国酒店餐饮企业市场竞争的优势

三、国内酒店餐饮企业竞争能力提升途径

第十一章 2018-2024年酒店餐饮行业代表酒店分析

第一节 香格里拉酒店

一、酒店餐饮模式分析

二、酒店餐饮收入及占比分析

三、酒店餐饮特色分析

四、酒店餐饮的创新分析

五、酒店餐饮定位分析

六、酒店餐饮竞争优势分析

第二节 首旅集团

一、酒店餐饮模式分析

二、酒店餐饮收入及占比分析

三、酒店餐饮的创新分析

四、酒店餐饮特色及定位分析

五、酒店餐饮竞争优势分析

第三节 锦江国际酒店

一、酒店餐饮模式分析

二、酒店餐饮收入及占比分析

三、酒店餐饮特色分析

四、酒店餐饮的创新分析

五、酒店餐饮定位分析

六、酒店餐饮竞争优势分析

第四节 格林豪泰酒店

一、酒店餐饮模式分析

二、酒店餐饮收入及占比分析

三、酒店餐饮特色分析

四、酒店餐饮的创新分析

五、酒店餐饮定位分析

六、酒店餐饮竞争优势分析

第五节 金陵饭店

一、酒店餐饮模式分析

二、酒店餐饮收入及占比分析

三、酒店餐饮特色分析

四、酒店餐饮的创新分析

五、酒店餐饮定位分析

六、酒店餐饮竞争优势分析

第六节 世纪金源酒店

一、酒店餐饮模式分析

二、酒店餐饮收入及占比分析

三、酒店餐饮特色分析

四、酒店餐饮的创新分析

五、酒店餐饮定位分析

六、酒店餐饮竞争优势分析

第七节 格兰云天酒店

一、酒店餐饮模式分析

二、酒店餐饮收入及占比分析

三、酒店餐饮特色分析

四、酒店餐饮的创新分析

五、酒店餐饮定位分析

六、酒店餐饮竞争优势分析

第八节 希尔顿酒店

一、酒店餐饮模式分析

二、酒店餐饮收入及占比分析

三、酒店餐饮特色分析

四、酒店餐饮的创新分析

五、酒店餐饮定位分析

六、酒店餐饮竞争优势分析

第九节 半岛酒店

一、酒店餐饮模式分析

二、酒店餐饮收入及占比分析

三、酒店餐饮特色分析

四、酒店餐饮的创新分析

五、酒店餐饮定位分析

六、酒店餐饮竞争优势分析

第十节 四季酒店

一、酒店餐饮模式分析

二、酒店餐饮收入及占比分析

三、酒店餐饮特色分析

四、酒店餐饮的创新分析

五、酒店餐饮定位分析

六、酒店餐饮竞争优势分析

第十二章 2018-2024年酒店餐饮行业前景及趋势预测

第一节 2018-2024年酒店餐饮市场发展前景

一、2018-2024年酒店餐饮市场发展潜力

二、2018-2024年酒店餐饮市场发展前景展望

三、2018-2024年酒店餐饮行业发展趋势

第二节 2018-2024年酒店餐饮市场数据预测

一、2018-2024年酒店餐饮营收预测

一、2018-2024年酒店餐饮营收预测

二、2018-2024年酒店餐饮市场份额占比预测

三、2018-2024年酒店餐饮市场需求预测

第三节 中国酒店餐饮行业发展影响因素分析

- 一、国家因素
- 二、社会因素
- 三、经济因素

第十三章 2018-2024年酒店餐饮行业投资价值与风险防范分析

第一节 酒店餐饮行业投资特性分析

- 一、酒店餐饮行业进入壁垒分析
- 二、酒店餐饮行业盈利因素分析
- 三、酒店餐饮行业盈利模式分析

第二节 2018-2024年酒店餐饮行业投资机会

- 一、产业链投资机会
- 二、细分市场投资机会
- 三、重点区域投资机会
- 四、酒店餐饮行业投资机遇

第三节 2018-2024年酒店餐饮行业投资风险及防范

- 一、政策风险及防范
- 二、技术风险及防范
- 三、供求风险及防范
- 四、宏观经济波动风险及防范
- 五、关联产业风险及防范
- 六、产品结构风险及防范
- 七、其他风险及防范

第四节 中国酒店餐饮行业投资建议

- 一、酒店餐饮行业未来发展方向
- 二、酒店餐饮行业主要投资建议
- 三、中国酒店餐饮企业融资分析

第十四章 酒店餐饮行业发展面临的问题及解决对策

第一节 酒店餐饮中食品安全信息不对称问题

- 一、酒店餐饮食品自身管理存在不对称性
- 二、消费者与酒店餐饮部门存在信息不对称性
- 三、生产者与酒店餐饮部门的信息不对称性
- 四、政府监管部门与酒店餐饮部门的信息不对称性

第二节 酒店餐饮中食品安全信息不对称问题的解决方案

- 一、提升消费者食品信息获取能力
- 二、加强食品采购环节质量监督
- 三、加强政府监管职能

第三节 酒店餐饮行业存在的问题

- 一、管理机制不灵活
- 二、人事管理制度落后
- 三、餐饮特色不突出
- 四、缺少专业的管理人员
- 五、硬件配置过时
- 六、消费者偏见

第四节 成功的酒店餐饮经营经验

- 一、具有特色的菜品
- 二、菜品展示清晰
- 三、用餐环境宽敞舒适
- 四、配套设施齐全
- 五、服务质量高

第五节 酒店餐饮行业问题解决对策

- 一、合理定位
 - 二、建立品牌理念
 - 三、满足顾客的多种需求
 - 四、提供标准化和个性化的服务
 - 五、采取灵活的经营方式
 - 六、加强酒店餐饮的管理
- 一、培养专业人才
 - 二、构建奖罚制度
 - 三、培养高素质服务人员
 - 四、将消费者变成忠实顾客

第十五章 酒店餐饮行业发展战略研究及投资建议

第一节 酒店多层次经营的策略

- 一、餐饮多层次结构比例的设计策略
- 二、菜点设计策略
- 三、原料的调配策略
- 四、营销策略

五、品牌策略

第二节 酒店餐饮企业发展战略分析

一、找准细分市场

二、打造品牌优势

三、吸引优质人才

第三节 酒店餐饮行业发展建议

一、行业发展策略建议

二、行业投资方向建议

三、行业投资方式建议

图表目录：

图表：中国正餐消费者关注因素分析

图表：主要城市中式正餐消费者的维度（%）分析

图表：中式快餐消费者关注因素分析

图表：主要城市中式快餐消费者的关注维度（%）分析

图表：西餐简餐消费者的关注因素分析

图表：主要城市西餐消费者的关注维度（%）分析

图表：2004-2017年五星级酒店餐位数变化趋势

（GYFSWLP）

图表详见报告正文

详细请访问：<http://baogao.chinabaogao.com/jiudian/310547310547.html>