

# 2020年中国餐饮行业分析报告- 市场供需现状与发展趋势预测

报告大纲

观研报告网

[www.chinabaogao.com](http://www.chinabaogao.com)

## 一、报告简介

观研报告网发布的《2020年中国餐饮行业分析报告-市场供需现状与发展趋势预测》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/canyin/383539383539.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

根据中国饭店协会研究院发布《新冠疫情下中国餐饮业发展现状与趋势报告》显示，门店停摆，客流量骤降，现金回流艰难，固定支出、人力成本高等一系列原因导致目前疫情下的餐饮业困难重重。本次《报告》共收集典型餐企问卷309份，其中餐企中单店占比33%，连锁餐企占比67%；大型餐企占比27%，中型餐企占比29%，小型餐企占比31%，微型企业占比31%。调查涉及中式正餐、快餐/简餐、外卖、团餐、喜宴/会所、老字号、火锅、小吃、日料、西式正餐等多个业态。

疫情下，面对客源的骤降以及众多的限制性要求，许多餐企停业止损，超七成门店停业，复市餐企门店仅为一成左右。数据显示，单店餐企中，一直营业未完全停业占比18%，已停业的餐企占比75%，复市企业占比7%。而连锁餐企中，一直营业未停业门店占比为26%，目前停业门店占比为73%，停业后已复市门店占比为12%。

疫情下单店餐企营业状况

数据来源：中国饭店协会

调查显示，餐企营业额整体同比下降超九成，现金回流艰难。数据显示，春节期间餐企营收同比减少80%以上的餐企占比88%。目前，营业额与去年同期相比下降90%以上的餐企占比71%，下降80%-90%的餐企占比12%。

春节期间餐企营收同比变化情况

数据来源：中国饭店协会

餐企营业额同比下降情况

数据来源：中国饭店协会

餐企客流量同比下降超九成，客单价同比下降超六成，餐企开源路径不畅。数据显示，目前，客流与去年同期相比下降91.52%。其中，同比下降60%以上的餐企占比95%。客单价方面，目前，餐企客单价与去年同期相比下降62.96%。其中，下降60%以上的餐企占比70%。

餐企客流同比下降情况

数据来源：中国饭店协会

餐企客单价同比变化情况

数据来源：中国饭店协会

目前餐企经营压力大，其中面临的前三大困难分别是人力成本压力、营收大幅减少、门店租金压力。数据显示，20%的企业认为面临的最大困难是人力成本压力，也有20%的企业认为最大困难是营收大幅减少，17%的企业认为门店租金压力太大。疫情下，餐饮企业损失近9成的营业收入，同时承受着人力成本、房租等大量固定支出以及原辅料带来的巨大损失，因此现金流问题成为餐饮面临的最大问题。调研显示，流动资金能够撑到3个月以上的餐企仅占比9%；现金流能够支撑1-2个月的餐企占比31%，27%的餐企表示已经无法继续支

撑。

餐企面临的**最大困难分布情况**

数据来源：中国饭店协会

餐企**现金流支撑情况**

数据来源：中国饭店协会

春节期间餐企外卖营收有一定幅度增加，但也49%的餐企并未开展外卖业务。目前餐企的经营方式外卖作为首选，占比29%，其次是提供团餐预定业务占比20%，提供堂食占比17%，提供无接触点菜外带占比16%，提供食材代加工业务占比4%。

春节期间餐企**外卖业务营收同比变化情况**

数据来源：中国饭店协会

餐企**目前经营方式分布情况**

数据来源：中国饭店协会

随着企业复工复产,餐饮业也陆续开门营业。连锁餐企以外卖为主要形式领头积极复工，但行业堂食复工率仍然较低。调查显示，大型连锁餐饮企业的复工率近60%，要远高于平均值。目前行业复工比率较低，复工比例在30%以下的占比93%，73%的餐企认为复工比例在10%以下。

餐企**复工比例分布情况**

数据来源：中国饭店协会

目前大多数员工处于隔离、休息等待状态，复工的企业中复工员工仅占比35%，另有4%的餐企选择与物流商超共享员工，以缓解人力成本压力。

餐企**复工人员比例分布情况**

数据来源：中国饭店协会

大多餐企复市计划采取观望态度，近六成企业在计划复市时间上选择根据疫情发展和政府要求待定，选择在3月1日-10日复市的餐企占比22%。

餐企**选择复市时间分布情况**

数据来源：中国饭店协会

在未复市的原因中，政策不允许位居榜首，占比25%。其次是认为消费市场尚未恢复占比20%，安全责任大占比19%，缺乏足够的防护物资占比12%，复市审批难占比8%，食材供应不足占比5%。

餐企**未复市原因分布情况**

数据来源：中国饭店协会

在复市政策上，目前有45%的餐企表示允许外卖业务，允许无接触点餐外带餐企占比18%，允许堂食的仅占5%，而认为完全不允许餐饮企业复市的占比25%。

政策允许餐企**经营范围分布情况**

数据来源：中国饭店协会

大多数餐企认为2020年全年营业额会发生腰斩，其中认为全年营业额将下降40%以上的占比59%，仅有3%的企业比较乐观，认为全年营业额下降20%以下。

餐企全年营业额预计下降比例情况

数据来源：中国饭店协会

从行业恢复能力来看，近五成餐企认为疫后行业可较快恢复。调研显示，有49%的餐企表示行业可在疫情结束后3个月恢复，有46%的餐企表示行业可在疫情结束后6个月恢复，仅有5%的餐企比较悲观，表示疫情结束后1年行业才可恢复。

疫情结束后餐饮行业恢复能力预计情况

数据来源：中国饭店协会

从餐企门店数目来看，疫情结束后，五成餐企将维持现有门店数量，少数餐企将完全退出。调研显示，有50%的餐企表示将维持现有门店数目，选择关闭20%以下门店的餐企占比19%，关闭20%-50%门店的餐企占比18%，关店50%以上门店的餐企占比30%。

餐企门店数目预计变化情况

数据来源：中国饭店协会

从餐企员工变动来看，近八成餐企保持用工不变或有小幅减员。调研显示，有44%的餐企表示将维持用工不变，没有减员计划，35%的餐企表示将有小幅人员减少，表示大幅度减少员工的餐企占比18%。

餐企员工变动分布情况

数据来源：中国饭店协会（CT）

中国报告网是观研天下集团旗下打造的业内资深行业分析报告、市场深度调研报告提供商与综合行业信息门户。《2020年中国餐饮行业分析报告-市场供需现状与发展趋势预测》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。

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。观研天下是国内知名的行业信息咨询机构，拥有资深的专家团队，多年来已经为上万家企业单位、咨询机构、金融机构、行业协会、个人投资者等提供了专业的行业分析报告，客户涵盖了华为、中国石油、中国电信、中国建筑、惠普、迪士尼等国内外行业领先企业，并得到了客户的广泛认可。

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家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。本研究报告采用的行业分析方法包括波特五力模型分析法、SWOT分析法、PEST分析法，对行业进行全面的内外部环境分析，同时通过资深分析师对目前国家经济形势的走势以及市场发展趋势和当前行业热点分析，预测行业未来的发展方向、新兴热点、市场空间、技术趋势以及未来发展战略等。

## 【报告大纲】

### 第一章 2017-2020年中国餐饮行业发展概述

#### 第一节 餐饮行业发展情况概述

- 一、餐饮行业相关定义
- 二、餐饮行业基本情况介绍
- 三、餐饮行业发展特点分析

#### 第二节 中国餐饮行业上下游产业链分析

- 一、产业链模型原理介绍
- 二、餐饮行业产业链条分析
- 三、中国餐饮行业产业链环节分析
  - 1、上游产业
  - 2、下游产业

#### 第三节 中国餐饮行业生命周期分析

- 一、餐饮行业生命周期理论概述
- 二、餐饮行业所属的生命周期分析

#### 第四节 餐饮行业经济指标分析

- 一、餐饮行业的赢利性分析
- 二、餐饮行业的经济周期分析
- 三、餐饮行业附加值的提升空间分析

#### 第五节 中国餐饮行业进入壁垒分析

- 一、餐饮行业资金壁垒分析
- 二、餐饮行业技术壁垒分析
- 三、餐饮行业人才壁垒分析
- 四、餐饮行业品牌壁垒分析
- 五、餐饮行业其他壁垒分析

### 第二章 2017-2020年全球餐饮行业市场发展现状分析

## 第一节 全球餐饮行业发展历程回顾

## 第二节 全球餐饮行业市场区域分布情况

## 第三节 亚洲餐饮行业地区市场分析

### 一、亚洲餐饮行业市场现状分析

### 二、亚洲餐饮行业市场规模与市场需求分析

### 三、亚洲餐饮行业市场前景分析

## 第四节 北美餐饮行业地区市场分析

### 一、北美餐饮行业市场现状分析

### 二、北美餐饮行业市场规模与市场需求分析

### 三、北美餐饮行业市场前景分析

## 第五节 欧盟餐饮行业地区市场分析

### 一、欧盟餐饮行业市场现状分析

### 二、欧盟餐饮行业市场规模与市场需求分析

### 三、欧盟餐饮行业市场前景分析

## 第六节 2021-2026年世界餐饮行业分布走势预测

## 第七节 2021-2026年全球餐饮行业市场规模预测

## 第三章 中国餐饮产业发展环境分析

### 第一节 我国宏观经济环境分析

#### 一、中国GDP增长情况分析

#### 二、工业经济发展形势分析

#### 三、社会固定资产投资分析

#### 四、全社会消费品餐饮总额

#### 五、城乡居民收入增长分析

#### 六、居民消费价格变化分析

#### 七、对外贸易发展形势分析

### 第二节 中国餐饮行业政策环境分析

#### 一、行业监管体制现状

#### 二、行业主要政策法规

### 第三节 中国餐饮产业社会环境发展分析

#### 一、人口环境分析

#### 二、教育环境分析

#### 三、文化环境分析

#### 四、生态环境分析

#### 五、消费观念分析

## 第四章 中国餐饮行业运行情况

### 第一节 中国餐饮行业发展状况情况介绍

#### 一、行业发展历程回顾

#### 二、行业创新情况分析

#### 三、行业发展特点分析

### 第二节 中国餐饮行业市场规模分析

### 第三节 中国餐饮行业供应情况分析

### 第四节 中国餐饮行业需求情况分析

### 第五节 中国餐饮行业供需平衡分析

### 第六节 中国餐饮行业发展趋势分析

## 第五章 中国餐饮所属行业运行数据监测

### 第一节 中国餐饮所属行业总体规模分析

#### 一、企业数量结构分析

#### 二、行业资产规模分析

### 第二节 中国餐饮所属行业产销与费用分析

#### 一、流动资产

#### 二、销售收入分析

#### 三、负债分析

#### 四、利润规模分析

#### 五、产值分析

### 第三节 中国餐饮所属行业财务指标分析

#### 一、行业盈利能力分析

#### 二、行业偿债能力分析

#### 三、行业营运能力分析

#### 四、行业发展能力分析

## 第六章 2017-2020年中国餐饮市场格局分析

### 第一节 中国餐饮行业竞争现状分析

#### 一、中国餐饮行业竞争情况分析

#### 二、中国餐饮行业主要品牌分析

### 第二节 中国餐饮行业集中度分析

#### 一、中国餐饮行业市场集中度分析

#### 二、中国餐饮行业企业集中度分析



### 第三节 中国餐饮行业存在的问题

### 第四节 中国餐饮行业解决问题的策略分析

### 第五节 中国餐饮行业竞争力分析

#### 一、生产要素

#### 二、需求条件

#### 三、支援与相关产业

#### 四、企业战略、结构与竞争状态

#### 五、政府的作用

## 第七章 2017-2020年中国餐饮行业需求特点与动态分析

### 第一节 中国餐饮行业消费市场动态情况

### 第二节 中国餐饮行业消费市场特点分析

#### 一、需求偏好

#### 二、价格偏好

#### 三、品牌偏好

#### 四、其他偏好

### 第三节 餐饮行业成本分析

### 第四节 餐饮行业价格影响因素分析

#### 一、供需因素

#### 二、成本因素

#### 三、渠道因素

#### 四、其他因素

### 第五节 中国餐饮行业价格现状分析

### 第六节 中国餐饮行业平均价格走势预测

#### 一、中国餐饮行业价格影响因素

#### 二、中国餐饮行业平均价格走势预测

#### 三、中国餐饮行业平均价格增速预测

## 第八章 2017-2020年中国餐饮行业区域市场现状分析

### 第一节 中国餐饮行业区域市场规模分布

### 第二节 中国华东地区餐饮市场分析

#### 一、华东地区概述

#### 二、华东地区经济环境分析

#### 三、华东地区餐饮市场规模分析

#### 四、华东地区餐饮市场规模预测

### 第三节 华中地区市场分析

- 一、华中地区概述
- 二、华中地区经济环境分析
- 三、华中地区餐饮市场规模分析
- 四、华中地区餐饮市场规模预测

### 第四节 华南地区市场分析

- 一、华南地区概述
- 二、华南地区经济环境分析
- 三、华南地区餐饮市场规模分析
- 四、华南地区餐饮市场规模预测

## 第九章 2017-2020年中国餐饮行业竞争情况

### 第一节 中国餐饮行业竞争结构分析（波特五力模型）

- 一、现有企业间竞争
- 二、潜在进入者分析
- 三、替代品威胁分析
- 四、供应商议价能力
- 五、客户议价能力

### 第二节 中国餐饮行业SWOT分析

- 一、行业优势分析
- 二、行业劣势分析
- 三、行业机会分析
- 四、行业威胁分析

### 第三节 中国餐饮行业竞争环境分析（PEST）

- 一、政策环境
- 二、经济环境
- 三、社会环境
- 四、技术环境

## 第十章 餐饮行业企业分析（随数据更新有调整）

### 第一节 企业

- 一、企业概况
- 二、主营产品
- 三、发展现状
- 四、优劣势分析

## 第二节 企业

- 一、企业概况
- 二、主营产品
- 三、发展现状
- 四、优劣势分析

## 第三节 企业

- 一、企业概况
- 二、主营产品
- 三、发展现状
- 四、优劣势分析

## 第四节 企业

- 一、企业概况
- 二、主营产品
- 三、发展现状
- 四、优劣势分析

## 第五节 企业

- 一、企业概况
- 二、主营产品
- 三、发展现状
- 四、优劣势分析

## 第十一章 2021-2026年中国餐饮行业发展前景分析与预测

### 第一节 中国餐饮行业未来发展前景分析

- 一、餐饮行业国内投资环境分析
- 二、中国餐饮行业市场机会分析
- 三、中国餐饮行业投资增速预测

### 第二节 中国餐饮行业未来发展趋势预测

### 第三节 中国餐饮行业市场发展预测

- 一、中国餐饮行业市场规模预测
- 二、中国餐饮行业市场规模增速预测
- 三、中国餐饮行业产值规模预测
- 四、中国餐饮行业产值增速预测
- 五、中国餐饮行业供需情况预测

### 第四节 中国餐饮行业盈利走势预测

- 一、中国餐饮行业毛利润同比增速预测

## 二、中国餐饮行业利润总额同比增速预测

### 第十二章 2021-2026年中国餐饮行业投资风险与营销分析

#### 第一节 餐饮行业投资风险分析

- 一、餐饮行业政策风险分析
- 二、餐饮行业技术风险分析
- 三、餐饮行业竞争风险分析
- 四、餐饮行业其他风险分析

#### 第二节 餐饮行业企业经营发展分析及建议

- 一、餐饮行业经营模式
- 二、餐饮行业销售模式
- 三、餐饮行业创新方向

#### 第三节 餐饮行业应对策略

- 一、把握国家投资的契机
- 二、竞争性战略联盟的实施
- 三、企业自身应对策略

### 第十三章 2021-2026年中国餐饮行业发展战略及规划建议

#### 第一节 中国餐饮行业品牌战略分析

- 一、餐饮企业品牌的重要性
- 二、餐饮企业实施品牌战略的意义
- 三、餐饮企业品牌的现状分析
- 四、餐饮企业的品牌战略
- 五、餐饮品牌战略管理的策略

#### 第二节 中国餐饮行业市场重点客户战略实施

- 一、实施重点客户战略的必要性
- 二、合理确立重点客户
- 三、对重点客户的营销策略
- 四、强化重点客户的管理
- 五、实施重点客户战略要重点解决的问题

#### 第三节 中国餐饮行业战略综合规划分析

- 一、战略综合规划
- 二、技术开发战略
- 三、业务组合战略
- 四、区域战略规划

- 五、产业战略规划
- 六、营销品牌战略
- 七、竞争战略规划

#### 第十四章 2021-2026年中国餐饮行业发展策略及投资建议

##### 第一节 中国餐饮行业产品策略分析

- 一、服务产品开发策略
- 二、市场细分策略
- 三、目标市场的选择

##### 第二节 中国餐饮行业定价策略分析

##### 第三节 中国餐饮行业营销渠道策略

- 一、餐饮行业渠道选择策略
- 二、餐饮行业营销策略

##### 第四节 中国餐饮行业价格策略

##### 第五节 观研天下行业分析师投资建议

- 一、中国餐饮行业重点投资区域分析
- 二、中国餐饮行业重点投资产品分析

图表详见正文 . . . . .

更多好文每日分享，欢迎关注公众号

详细请访问：<http://baogao.chinabaogao.com/canyin/383539383539.html>