

# 2021年中国湘菜餐饮产业分析报告- 行业运营态势与投资战略研究

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《2021年中国湘菜餐饮产业分析报告-行业运营态势与投资战略研究》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/532540532540.html>

报告价格：电子版: 8200元 纸介版：8200元 电子和纸介版: 8500

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

湘菜，即湖南菜，在长沙地区又被称为本味菜，是中国历史悠久的八大菜系之一，早在汉朝就已经形成菜系。以湘江流域、洞庭湖区和湘西山区三种地方风味为主。从它自成体系以来，就以其丰富的内涵和浓郁的地方特色，声播海内外，并同其它地方菜系一起，共同构成中国烹饪这一充满勃勃生气的整体，凝成华夏饮食文化的精华。

湖南古称“南蛮”，战国时境内主要居民为楚人和越人。当时饮食由于气候和地理环境的影响，已形成了与中原地区不同的特点，而且这些特点一直沿袭到两汉。从《楚辞·招魂》中可以看到，当时湖南一带食物来源主要有种植物大米、小米、黄粱及野生水禽类野鸭、大雁、天鹅和甲鱼、乌龟等，烹调技艺主要有烧、烤、煎、煮、蒸、炖、醋烹、卤、酱10种，形成了酸、苦、咸、甜诸味，其中酸、苦很具地方特色。

到了唐宋，中国封建社会已步入成熟期，这时饮食文化在形式上刻意求新，湘菜也不例外，浓、香、淡的风格已经确立。形式上对菜肴不加很重的修饰，以求完整地保存原料的自然形态，并且都有说道。一条鱼象征连年有“余”，若有桂花鱼还有“富贵”的意思，以鸡代凤。以鹿寓“禄”，以羊为“祥”，龟鹤则象征长寿。这时的湘菜的菜单已按生日、婚丧、升迁等事分类，沿用至今。

明朝末年辣椒由南美移植中国，湖南地处亚热带，湿润多雨，土壤适宜辣椒生长，而且辣椒具有驱寒，祛风湿的功效，能促进唾液分泌，增进食欲，在湖南喜食辣味食品的人逐渐增多，湖商人嗜辣也渐渐出名。辣味菜也成为湘菜富有特色的部分，湘菜中的辣味有很多讲究。分为酸辣、麻辣、糊辣、油辣、香辣、脆辣、鲜辣、苦辣几种，其中与川菜不同之处，就是湘菜辣味菜忌糖。在湘菜样式上，辣椒还作为点缀材料，如名菜“麻辣仔鸡”就有尖红椒与青蒜装饰，使人见之思食。不过您到湖南旅游不用担心；现在湘菜宴席一般只有两道辣味菜，当然湖南家常菜仍以辣为主。

近现代湘菜发展已很有规模，成为国内外有影响的中国菜系之一。晚清至民国初年，长沙一带就有的49家湘菜馆，著名的有曲园、玉楼东、奇珍阁、潇湘、挹爽楼。李合盛等，现在的长沙已基本恢复了这些名店。当时名厨辈出，有萧荣华、柳叁和、未善斋、毕河清等，现在湘菜著名厨师都是他们的传人。

今天，湘菜已发到菜肴4000多种，名菜300多种，其中用料也更注重本地特色，一般主要菜肴都选用本地土特产作原料，佐料一般用红青辣椒、姜、醋、五香粉、豆豉等。在烹调技艺上，湘菜注重形象美、强调先“色”夺人；以蒸、煨、煎、炒、烧、腊见长，菜肴具有酸、辣、麻、焦、香的特点，强调原汁原味，多味调和，具有清香、浓鲜、脆嫩多种风格。湖南菜有着多元结构。由于受地区物产、民风习俗和自然条件等到诸多因素的影响，湘菜逐步形成了以湘江流域、洞庭湖区和湘西山区为基调的叁种地方风味。湘江流域菜长沙、衡阳、湘潭为中心，其中以长沙为主，讲究菜肴内涵的精当和外形的美观，色、香、味、器、质和诣的统一，因而成为湘菜的主流。洞庭湖区菜以常德、岳阳两地为主，擅长制作河鲜水禽；

湘西地区菜则由湘西、湘北的民族风味菜组成，以烹制山珍野味见长。以上叁种地方风味，虽各具特色，但相互依存，彼此交流，构成湘菜多姿多彩的格局。

改革开放以来，我国城镇化水平不断提高，居民收入水平逐年上升，消费观念不断升级，消费意识逐步增强，我国消费市场特别是餐饮消费领域发展迅猛，市场规模快速扩大。湘菜市场表现亮眼，得益于宏观消费环境、产业内部结构升级、新兴品类市场爆发等多方面积极因素的集中释放。

湘菜餐饮发展历史悠久，到如今湘菜产业已经具备不小的规模，2019年湘菜餐饮行业市场规模达到3082亿元。

2015-2019年我国湘菜餐饮行业市场规模走势 资料来源：观研天下数据中心整理

我国的湘菜行业区域市场规模也表现出与我国区域经济正相关的态势。我国湘菜行业区域市场规模分布如下，其中，华东地区占比20.9%，华中占比40.6%，华南占比11%，华北地区占比10.2%，东北地区占比4.7%，西部地区占比12.6%。

2019年中国湘菜行业区域市场规模分布

资料来源：观研天下数据中心整理

目前，作为我国八大菜系之一的湘菜有着广阔的市场，形成了以华中地区辐射全国的市场格局，并且市场在不断的扩大之中。虽然湘菜产业在国内的市场不断增长，但是很少有全国性的连锁品牌，大部分品牌店铺数量规模较少，主要分布在经济较为发达的地区，以“火宫殿”、“玉楼东”、“杨裕兴”、“新华楼”等传统湘菜企业为例，虽然在区域内品牌较为突出，但是店铺扩张规模均较小，难以形成规模效应，总体来看，湘菜品牌前5的品牌所占湘菜的市场规模极小。

近年来，我国的餐饮产业随着国内经济持续向好快速发展，餐饮品牌不断出现，投资餐饮的企业以及个人不断增长，餐饮产业取得了快速的发展。但是随着进入壁垒较低以及新进入者的数量较大，我国的餐饮产业的竞争也较为突出，新开设店铺以及关店数量也不断增长。湘菜产业也出现大量开店同时部分店铺也转让、关店的现象。

2015-2019年我国湘菜产业新开、关闭店铺占比 资料来源：观研天下数据中心整理

国内湘菜产业目前仍然是处于上升拓展阶段，虽然企业众多，但全国来看仍有大量的可拓展空间，尤其是在许多湘菜企业仍然只能在本省和特定的几个省开发，全国性开店的非常稀少，行业集中度并不高，国内CR4约为10.02%，行业集中度较低，市场处于竞争型格局。

2019年中国湘菜餐饮行业集中度

2019年中国湘菜餐饮行业集中度

CR4

10.02%

CR8

16.78%资料来源：观研天下数据中心整理

2019年中国湘菜餐饮行业企业区域分布 资料来源：公开资料整理

随着湘菜餐饮市场需求的增长，湘菜餐饮企业将不断加大自身的服务能力和营销网络，同时也会吸引更多的企业和资本进入到该领域，行业的产值规模将不断扩大，预计到2026年湘菜餐饮行业的产值规模将达到5242.2亿元。

2020-2026年中国湘菜餐饮行业产值规模预测

资料来源：观研天下数据中心整理

2020-2026年中国湘菜餐饮行业产值增速预测 资料来源：观研天下数据中心整理

中国报告网是观研天下集团旗下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。《2021年中国湘菜餐饮产业分析报告-行业运营态势与投资战略研究》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年中国湘菜餐饮行业发展概述

#### 第一节 湘菜餐饮行业发展情况概述

##### 一、湘菜餐饮行业相关定义

## 二、湘菜餐饮行业基本情况介绍

### 三、湘菜餐饮行业发展特点分析

### 四、湘菜餐饮行业经营模式

#### 1、生产模式

#### 2、采购模式

#### 3、销售模式

### 五、湘菜餐饮行业需求主体分析

## 第二节 中国湘菜餐饮行业上下游产业链分析

### 一、产业链模型原理介绍

### 二、湘菜餐饮行业产业链条分析

### 三、产业链运行机制

#### 1、沟通协调机制

#### 2、风险分配机制

#### 3、竞争协调机制

### 四、中国湘菜餐饮行业产业链环节分析

#### 1、上游产业

#### 2、下游产业

## 第三节 中国湘菜餐饮行业生命周期分析

### 一、湘菜餐饮行业生命周期理论概述

### 二、湘菜餐饮行业所属的生命周期分析

## 第四节 湘菜餐饮行业经济指标分析

### 一、湘菜餐饮行业的赢利性分析

### 二、湘菜餐饮行业的经济周期分析

### 三、湘菜餐饮行业附加值的提升空间分析

## 第五节 中国湘菜餐饮行业进入壁垒分析

### 一、湘菜餐饮行业资金壁垒分析

### 二、湘菜餐饮行业技术壁垒分析

### 三、湘菜餐饮行业人才壁垒分析

### 四、湘菜餐饮行业品牌壁垒分析

### 五、湘菜餐饮行业其他壁垒分析

## 第二章 2017-2020年全球湘菜餐饮行业市场发展现状分析

### 第一节 全球湘菜餐饮行业发展历程回顾

### 第二节 全球湘菜餐饮行业市场区域分布情况

### 第三节 亚洲湘菜餐饮行业地区市场分析

- 一、亚洲湘菜餐饮行业市场现状分析
- 二、亚洲湘菜餐饮行业市场规模与市场需求分析
- 三、亚洲湘菜餐饮行业市场前景分析
- 第四节 北美湘菜餐饮行业地区市场分析
  - 一、北美湘菜餐饮行业市场现状分析
  - 二、北美湘菜餐饮行业市场规模与市场需求分析
  - 三、北美湘菜餐饮行业市场前景分析
- 第五节 欧洲湘菜餐饮行业地区市场分析
  - 一、欧洲湘菜餐饮行业市场现状分析
  - 二、欧洲湘菜餐饮行业市场规模与市场需求分析
  - 三、欧洲湘菜餐饮行业市场前景分析
- 第六节 2021-2026年世界湘菜餐饮行业分布走势预测
- 第七节 2021-2026年全球湘菜餐饮行业市场规模预测

### 第三章 中国湘菜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、全社会消费品湘菜餐饮总额
- 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 中国湘菜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 中国湘菜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 中国湘菜餐饮行业运行情况

#### 第一节 中国湘菜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 中国湘菜餐饮行业市场规模分析

### 第三节 中国湘菜餐饮行业供应情况分析

### 第四节 中国湘菜餐饮行业需求情况分析

### 第五节 我国湘菜餐饮行业细分市场分析

#### 一、细分市场一

#### 二、细分市场二

#### 三、其它细分市场

### 第六节 中国湘菜餐饮行业供需平衡分析

### 第七节 中国湘菜餐饮行业发展趋势分析

## 第五章 中国湘菜餐饮所属行业运行数据监测

### 第一节 中国湘菜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 中国湘菜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 中国湘菜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年中国湘菜餐饮市场格局分析

### 第一节 中国湘菜餐饮行业竞争现状分析

#### 一、中国湘菜餐饮行业竞争情况分析

#### 二、中国湘菜餐饮行业主要品牌分析

### 第二节 中国湘菜餐饮行业集中度分析

#### 一、中国湘菜餐饮行业市场集中度影响因素分析

## 二、中国湘菜餐饮行业市场集中度分析

### 第三节 中国湘菜餐饮行业存在的问题

### 第四节 中国湘菜餐饮行业解决问题的策略分析

### 第五节 中国湘菜餐饮行业钻石模型分析

#### 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年中国湘菜餐饮行业需求特点与动态分析

### 第一节 中国湘菜餐饮行业消费市场动态情况

### 第二节 中国湘菜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 湘菜餐饮行业成本结构分析

### 第四节 湘菜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 中国湘菜餐饮行业价格现状分析

### 第六节 中国湘菜餐饮行业平均价格走势预测

#### 一、中国湘菜餐饮行业价格影响因素

#### 二、中国湘菜餐饮行业平均价格走势预测

#### 三、中国湘菜餐饮行业平均价格增速预测

## 第八章 2017-2020年中国湘菜餐饮行业区域市场现状分析

### 第一节 中国湘菜餐饮行业区域市场规模分布

### 第二节 中国华东地区湘菜餐饮市场分析

#### 一、华东地区概述

#### 二、华东地区经济环境分析

#### 三、华东地区湘菜餐饮市场规模分析

## 四、华东地区湘菜餐饮市场规模预测

### 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、华中地区湘菜餐饮市场规模分析

#### 四、华中地区湘菜餐饮市场规模预测

### 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、华南地区湘菜餐饮市场规模分析

#### 四、华南地区湘菜餐饮市场规模预测

## 第九章 2017-2020年中国湘菜餐饮行业竞争情况

### 第一节 中国湘菜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 中国湘菜餐饮行业SCP分析

#### 一、理论介绍

#### 二、SCP范式

#### 三、SCP分析框架

### 第三节 中国湘菜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 湘菜餐饮行业企业分析（随数据更新有调整）

### 第一节 企业

#### 一、企业概况

#### 二、主营产品

#### 三、运营情况

##### 1、主要经济指标情况

2、企业盈利能力分析

3、企业偿债能力分析

4、企业运营能力分析

5、企业成长能力分析

四、公司优劣势分析

第二节 企业

一、企业概况

二、主营产品

三、运营情况

四、公司优劣势分析

第三节 企业

一、企业概况

二、主营产品

三、运营情况

四、公司优劣势分析

第四节 企业

一、企业概况

二、主营产品

三、运营情况

四、公司优劣势分析

第五节 企业

一、企业概况

二、主营产品

三、运营情况

四、公司优劣势分析

第十一章 2021-2026年中国湘菜餐饮行业发展前景分析与预测

第一节 中国湘菜餐饮行业未来发展前景分析

一、湘菜餐饮行业国内投资环境分析

二、中国湘菜餐饮行业市场机会分析

三、中国湘菜餐饮行业投资增速预测

第二节 中国湘菜餐饮行业未来发展趋势预测

第三节 中国湘菜餐饮行业市场发展预测

一、中国湘菜餐饮行业市场规模预测

二、中国湘菜餐饮行业市场规模增速预测

三、中国湘菜餐饮行业产值规模预测

四、中国湘菜餐饮行业产值增速预测

五、中国湘菜餐饮行业供需情况预测

第四节 中国湘菜餐饮行业盈利走势预测

一、中国湘菜餐饮行业毛利润同比增速预测

二、中国湘菜餐饮行业利润总额同比增速预测

第十二章 2021-2026年中国湘菜餐饮行业投资风险与营销分析

第一节 湘菜餐饮行业投资风险分析

一、湘菜餐饮行业政策风险分析

二、湘菜餐饮行业技术风险分析

三、湘菜餐饮行业竞争风险分析

四、湘菜餐饮行业其他风险分析

第二节 湘菜餐饮行业应对策略

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年中国湘菜餐饮行业发展战略及规划建议

第一节 中国湘菜餐饮行业品牌战略分析

一、湘菜餐饮企业品牌的重要性

二、湘菜餐饮企业实施品牌战略的意义

三、湘菜餐饮企业品牌的现状分析

四、湘菜餐饮企业的品牌战略

五、湘菜餐饮品牌战略管理的策略

第二节 中国湘菜餐饮行业市场的关键客户战略实施

一、实施关键客户战略的必要性

二、合理确立关键客户

三、对关键客户的营销策略

四、强化关键客户的管理

五、实施关键客户战略要重点解决的问题

第三节 中国湘菜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

第四节 湘菜餐饮行业竞争力提升策略

一、湘菜餐饮行业产品差异性策略

二、湘菜餐饮行业个性化服务策略

三、湘菜餐饮行业的促销宣传策略

四、湘菜餐饮行业信息智能化策略

五、湘菜餐饮行业品牌化建设策略

六、湘菜餐饮行业专业化治理策略

第十四章 2021-2026年中国湘菜餐饮行业发展策略及投资建议

第一节 中国湘菜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 中国湘菜餐饮行业营销渠道策略

一、湘菜餐饮行业渠道选择策略

二、湘菜餐饮行业营销策略

第三节 中国湘菜餐饮行业价格策略

第四节 观研天下行业分析师投资建议

一、中国湘菜餐饮行业重点投资区域分析

二、中国湘菜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/532540532540.html>