

# 2019年中国中式快餐行业分析报告- 市场竞争格局与未来趋势预测

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《2019年中国中式快餐行业分析报告-市场竞争格局与未来趋势预测》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/387524387524.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

一、行业相关定义 快餐是指由商业企业快速供应、即刻食用、价格合理以满足人们日常生活需要的大众化餐饮。具有快速、方便、标准化、环保等特点。如汉堡包、盒饭、华飞四季旺酸辣粉等。又叫盒饭。港台一带获译作速食、即食等，和便当有所区别，而消费者对快餐的理解是多种多样的，远不止外来语原意所能包容。但无外乎这么几点，即快餐是由食品工厂生产或大中型餐饮企业加工的，大众化、节时、方便，可以充当主食。快餐已成为了一种生活方式，并因此出现了“快餐文化”和“速食主义”。

快餐产品是快餐企业各项生产活动的终端，是企业各种能力的综合体现，产品质量的好坏直接影响着该企业的形象，快餐产品的研发是快餐发展的基础。目前，中国的快餐产品的主要分类有：

我国快餐产品的分类：

分类方法

类别

按经营方式分

传统快餐、现代快餐

按菜品风味分

西式快餐、中式快餐、中西合璧式快餐、其它快餐

按品种形式分

单一品种快餐、组合品种快餐

资料来源：公开资料整理

中式快餐是指在传统中华餐饮的基础上改造，符合大众日常基本生活需要，制作工序较少，制作工艺多以炒、蒸、炖等为主，单一食品即可满足人们需求，食用方便，服务迅捷，价格低廉的供餐形式。中式快餐是相对于西式快餐而言的，以中国人饮食习惯为基础，结合快餐的某些元素，是一种全新的属于中国本土的餐饮形式。

### 二、发展特点

#### (一)方便，快捷

当今社会人们生活和工作节奏日益加快，很多人不愿在吃饭上花费太多时间和精力，往往选择简便、省时的进餐方式，中式快餐就适应了这种饮食需求，方便、快捷是中式快餐的特点之一。

中式快餐的方便，主要体现在食用方便，购买方便，携带方便。中式快餐是由我国传统食品如包子、拉面、水饺、米饭、豆浆、菜晶、汤菜等发展而成的，为大家所熟知，贴近市场、贴近大众，食用方便。中式快餐店一般设在城市繁华地段、居民小区，还有流动式快餐车；有些快餐店可以通过电话预约、预订送餐等上门服务，购买极为方便。当顾客不在快餐店里用餐，需打包携带时，快餐店同样能够提供各种方便的打包外带服务。一般快餐店都

能体现出“顾客第一、方便大众”的经营方式。

中式快餐的快捷主要体现在制作快捷、服务迅速两方面。要使顾客等待时间尽可能的短，就要求服务员的服务快捷，厨房操作的快捷。顾客到达快餐店后，服务员要尽快安排顾客就坐、点菜或指引顾客自助点菜，顾客点完菜后服务员应尽快地将菜单送到厨房，饭菜成熟后，服务员要在第一时间将饭菜送至顾客面前。快餐服务不仅对服务员服务快捷提出了要求，而且服务员和厨房的沟通畅通也是很重要的。

中式快餐对品种的选择，要求制作快捷、方便。虽然一些品种大众比较喜欢，但操作繁琐，制作时间较长，所以不能作为中式快餐品种。中式快餐一般选择能在短时间内加工好的品种，或者将食品提前加工好，既节省时间又不影响其口感风味，如包子、烧卖、蒸饺、炒饭、炒面等。

### (二)种类繁多，味道鲜美

我国地域辽阔，人口众多，各地在气候变化、地理环境、生活规律、饮食习惯、生活消费层次存在着一定的差异。人们对待饮食的需求各不相同，餐饮市场越来越多地受到消费者的青睐。这为中国的快餐发展提供了商机。许多商家在快餐业的经营上，定位更加贴近市场，满足市场多元化的需求，中式快餐先后出现了大娘水饺、苏叶快餐、永和豆浆、真功夫快餐、无锡馄饨、江南水面、上海的荣华鸡快餐、马兰拉面、净婆婆快餐等。真可谓种类繁多，经营方式各异。每一家快餐店在制作工艺上，讲究口味醇正、鲜美，如真功夫快餐讲究原盅蒸饭、原盅蒸汤，原汁原味、味道鲜美；无锡馄饨讲究皮薄、馅多、汤清、味美；马兰拉面讲究面条筋道，汤鲜、味醇；永和新一代豆浆讲究豆浆口味浓香。

### (三)合理配膳，讲究营养

中国人对于食疗养生、强身健体历来都比较重视。随着社会的发展，生活节奏的加快，人们的饮食需求也发生了一些变化，“民以食为天”在今天已演变为以营养、健康、延年益寿为主旨的饮食需求。“健康是金”的观念越来越深入人心，人们对营养的需求及合理的膳食搭配更为重视。中式快餐在菜点上特别注意营养搭配和营养保护，多数是用传统的烹调方法制作食品如蒸、煮、炒、炖等，炸制食品很少，烹调方法对食物营养的破坏很少，许多粥、汤对健康大大有益，适合东方人饮食和生理需求。如御坊斋的各种粥晶，真功夫的原汁蒸，江南的鱼面汤，苏叶快餐的粥和点，马兰拉面建立的无污染天然调味料基地等等，都以营养、纯天然无污染见长。各店一直把营养品种开发、营养配餐放在首位；以谷类为主，配以新鲜的蔬菜、瓜果和动物性原料，讲究营养平衡。以注重营养合理配餐的中式快餐把绿色和健康的饮食观念带给了消费者，逐渐赢得了人们的认可，深受人们的欢迎和喜爱。

### (四)消费群体广泛性和产品多样化

随着社会经济的发展、人们生活水平的提高，人们的消费观念不断改变。在外就餐的比例越来越高，餐饮消费更趋于理性化。因为社会的消费水平不同，所以人们的饮食标准也就不一样，每个档次、价位的消费群体都非常庞大。许多中式快餐结合了这一特点。在定位、定价上，分几个档次，产品多样化，尽量满足各类消费群体的需求，如天津狗不理包子，

从10元到200元不等，净婆婆快餐从5元到30元不等盒饭进行销售，大娘水饺从10元到70元不等进行销售，满足了不同消费群体的需求。同时还有团体订餐、家庭订餐、个人订餐。可以看出，中式快餐销售多样化，从各个方面满足了各类人员的饮食消费。这也为中式快餐健康、有序的发展提供了契机。

#### (五)有着丰富的文化底蕴

饮食是文化、是艺术，中国烹饪融合了中华民族几千年的历史，是中华民族灿烂文化的一部分。它既是一种科学技术，也是一种独特的文化和艺术。在博大精深的中国烹饪文化基础上发展而来的中式快餐必然是具有鲜明的、独特的个性和中国特色。中式快餐种类繁多，风味各异，注重营养，讲究色、香、味，其历史发展和文化内涵更是西式快餐所不能比拟的。

### 三、市场规模

2017年，全球经济继续低迷增长，由于国际国内经济环境依然错综复杂，经济稳中向好的基础尚不牢靠，在这种大环境下，中国经济运行保持在合理区间，发展的质量和效益有所提高。目前，餐饮业大众消费已经达到80%，快餐、团餐、火锅、小吃、商场餐饮、休闲餐饮、餐饮食品、面包甜品生意红火。高端消费比例下降，百姓消费成为主流。在这一年，消费升级、一带一路、互联网、供应链成为行业的关键词。新的资本和跨界竞争者进入餐饮市场，8090后在餐饮消费市场和餐饮企业管理层中都占据主要位置，行业洗牌日益显著。

2012-2017年我国中式快餐市场规模（亿元）数据来源：中国烹饪协会

### 四、发展趋势

在O2O的大力发展之下，消费者对于中式快餐的需求主要是四个方面，第一是食品安全，第二是高性价比，第三是菜品质量、菜单设计，第四是便利性。

特别是随着消费者日益普及的移动支付习惯形成，餐厅的外卖、团购等方式随之发生了根本性的变革，餐饮O2O外卖的巨大市场潜力在近年井喷，中式快餐加速转型势在必行。

#### 中式快餐行业发展趋势

##### 1. 店铺小型转化

节省租金、小型化追求提升周转、小型需要追求坪效、小型适合各类商圈、小型容易复制发展等。

##### 2. 饭市全天转化

快餐企业饭市设计从只有午晚两餐经营，追求三餐经营、追求全天经营，同时还要追求堂食的外卖经营。

##### 3. 用工体制转化

人员短缺、人才奇缺影响，快餐企业在用工模式上要设计新的体制、制度、机制，以适合供需的变化。

##### 4. 利润环节转化

应对四高一低，需要成本分差控制、费用损益控制、利润环节控制，经理人与管理人要懂利润环节管理。

#### 5.配销链条转化

餐饮企业配销中心要成为连锁经营中游获利链条，通过采购、仓储、加工、配送，为店铺实现配销分销。

#### 6.原料整合转化

包括：养殖、种植、畜牧三大产业，餐料、包装、物品12大品种。需要实现契约经济、规模采购预期。

#### 7.区域组团转化

连锁经营讲区域连锁，区域连锁讲组团发展，组团发展讲规模经济、集约经营、跨区发展，组团如是说。

#### 8.连锁体系转化

连锁经营讲体系连锁，包括：业务、物流、行政三大体系，人们所看到的是商业模式比拼的背后体系，连锁经营是快餐业的发展趋势。连锁经营不仅可以提高效率、降低成本，更能帮助餐企突破发展中的管理瓶颈。连锁经营具有成本优势、价格优势、品牌优势，应该是餐饮业经营模式的主要发展方向，新的一年这一趋势也将加强。

#### 加快中式快餐行业转型升级的措施

1. 要把握餐饮行业发展趋势。时时关注国际和国内快餐产业发展形势，审时度势地调整企业运营管理的发展战略和前进步伐；

2. 发扬“与时俱进”的精神。利用当前信息化快速发展的平台，结合餐饮O2O、微营销、智能餐厅等新型的互联网营销工具和手段，与时俱进地将经营理念、菜品研发、服务模式全面升级，适应日益变化的大众化餐饮市场消费需求；走进快餐的互联网时代；

3. 加强自律。推动快餐行业健康长足稳步发展。强化建设诚信体系和行业标准规范，健全食品安全上游可追溯体系，保障“舌尖上的安全”；

4. 要强化品牌打造和专业化人才培养意识。保证产品质量，提高核心竞争力，增强企业的软实力，以加强在行业中的竞争优势。（ww）

观研天下发布的《2019年中国中式快餐行业分析报告-市场竞争格局与未来趋势预测》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。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 2016-2018年中国中式快餐行业发展概述

#### 第一节 中式快餐行业发展情况概述

- 一、中式快餐行业相关定义
- 二、中式快餐行业基本情况介绍
- 三、中式快餐行业发展特点分析

#### 第二节 中国中式快餐行业上下游产业链分析

- 一、产业链模型原理介绍
- 二、中式快餐行业产业链条分析
- 三、中国中式快餐行业产业链环节分析
  - 1、上游产业
  - 2、下游产业

#### 第三节 中国中式快餐行业生命周期分析

- 一、中式快餐行业生命周期理论概述
- 二、中式快餐行业所属的生命周期分析

#### 第四节 中式快餐行业经济指标分析

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

#### 第五节 中国中式快餐行业进入壁垒分析

- 一、中式快餐行业资金壁垒分析
- 二、中式快餐行业技术壁垒分析
- 三、中式快餐行业人才壁垒分析
- 四、中式快餐行业品牌壁垒分析

## 五、中式快餐行业其他壁垒分析

### 第二章 2016-2018年全球中式快餐行业市场发展现状分析

#### 第一节 全球中式快餐行业发展历程回顾

#### 第二节 全球中式快餐行业市场区域分布情况

#### 第三节 亚洲中式快餐行业地区市场分析

##### 一、亚洲中式快餐行业市场现状分析

##### 二、亚洲中式快餐行业市场规模与市场需求分析

##### 三、亚洲中式快餐行业市场前景分析

#### 第四节 北美中式快餐行业地区市场分析

##### 一、北美中式快餐行业市场现状分析

##### 二、北美中式快餐行业市场规模与市场需求分析

##### 三、北美中式快餐行业市场前景分析

#### 第五节 欧盟中式快餐行业地区市场分析

##### 一、欧盟中式快餐行业市场现状分析

##### 二、欧盟中式快餐行业市场规模与市场需求分析

##### 三、欧盟中式快餐行业市场前景分析

#### 第六节 2019-2025年世界中式快餐行业分布走势预测

#### 第七节 2019-2025年全球中式快餐行业市场规模预测

### 第三章 中国中式快餐产业发展环境分析

#### 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、全社会消费品中式快餐总额

##### 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 中国中式快餐行业政策环境分析

##### 一、行业监管体制现状

##### 二、行业主要政策法规

#### 第三节 中国中式快餐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 中国中式快餐行业运行情况

#### 第一节 中国中式快餐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 中国中式快餐行业市场规模分析

#### 第三节 中国中式快餐行业供应情况分析

#### 第四节 中国中式快餐行业需求情况分析

#### 第五节 中国中式快餐行业供需平衡分析

#### 第六节 中国中式快餐行业发展趋势分析

### 第五章 中国中式快餐所属行业运行数据监测

#### 第一节 中国中式快餐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 中国中式快餐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 中国中式快餐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 2016-2018年中国中式快餐市场格局分析

#### 第一节 中国中式快餐行业竞争现状分析

##### 一、中国中式快餐行业竞争情况分析

##### 二、中国中式快餐行业主要品牌分析

#### 第二节 中国中式快餐行业集中度分析

##### 一、中国中式快餐行业市场集中度分析

##### 二、中国中式快餐行业企业集中度分析

#### 第三节 中国中式快餐行业存在的问题

#### 第四节 中国中式快餐行业解决问题的策略分析

## 第五节 中国中式快餐行业竞争力分析

- 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 2016-2018年中国中式快餐行业需求特点与动态分析

### 第一节 中国中式快餐行业消费市场动态情况

### 第二节 中国中式快餐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 中式快餐行业成本分析

### 第四节 中式快餐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 中国中式快餐行业价格现状分析

### 第六节 中国中式快餐行业平均价格走势预测

- 一、中国中式快餐行业价格影响因素
- 二、中国中式快餐行业平均价格走势预测
- 三、中国中式快餐行业平均价格增速预测

## 第八章 2016-2018年中国中式快餐行业区域市场现状分析

### 第一节 中国中式快餐行业区域市场规模分布

### 第二节 中国华东地中式快餐市场分析

- 一、华东地区概述
- 二、华东地区经济环境分析
- 三、华东地区中式快餐市场规模分析
- 四、华东地区中式快餐市场规模预测

### 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、华中地区中式快餐市场规模分析

## 四、华中地区中式快餐市场规模预测

### 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、华南地区中式快餐市场规模分析

## 第九章 2016-2018年中国中式快餐行业竞争情况

### 第一节 中国中式快餐行业竞争结构分析（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 中国中式快餐行业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 中国中式快餐行业竞争环境分析（PEST）

#### 一、政策环境

#### 二、经济环境

#### 三、社会环境

#### 四、技术环境

## 第十章 中式快餐行业企业分析（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 2019-2025年中国中式快餐行业发展前景分析与预测

### 第一节 中国中式快餐行业未来发展前景分析

#### 一、中式快餐行业国内投资环境分析

#### 二、中国中式快餐行业市场机会分析

#### 三、中国中式快餐行业投资增速预测

### 第二节 中国中式快餐行业未来发展趋势预测

### 第三节 中国中式快餐行业市场发展预测

#### 一、中国中式快餐行业市场规模预测

#### 二、中国中式快餐行业市场规模增速预测

#### 三、中国中式快餐行业产值规模预测

#### 四、中国中式快餐行业产值增速预测

#### 五、中国中式快餐行业供需情况预测

### 第四节 中国中式快餐行业盈利走势预测

#### 一、中国中式快餐行业毛利润同比增速预测

#### 二、中国中式快餐行业利润总额同比增速预测

## 第十二章 2019-2025年中国中式快餐行业投资风险与营销分析

### 第一节 中式快餐行业投资风险分析

一、中式快餐行业政策风险分析

二、中式快餐行业技术风险分析

三、中式快餐行业竞争风险分析

四、中式快餐行业其他风险分析

第二节 中式快餐行业企业经营发展分析及建议

一、中式快餐行业经营模式

二、中式快餐行业销售模式

三、中式快餐行业创新方向

第三节 中式快餐行业应对策略

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 2019-2025年中国中式快餐行业发展策略及投资建议

第一节 中国中式快餐行业品牌战略分析

一、中式快餐企业品牌的重要性

二、中式快餐企业实施品牌战略的意义

三、中式快餐企业品牌的现状分析

四、中式快餐企业的品牌战略

五、中式快餐品牌战略管理的策略

第二节 中国中式快餐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 中国中式快餐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 2019-2025年中国中式快餐行业发展策略及投资建议

## 第一节 中国中式快餐行业产品策略分析

### 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 中国中式快餐行业定价策略分析

## 第三节 中国中式快餐行业营销渠道策略

### 一、中式快餐行业渠道选择策略

### 二、中式快餐行业营销策略

## 第四节 中国中式快餐行业价格策略

## 第五节 观研天下行业分析师投资建议

### 一、中国中式快餐行业重点投资区域分析

### 二、中国中式快餐行业重点投资产品分析

图表详见正文 . . . . .

详细请访问：<http://baogao.chinabaogao.com/canyin/387524387524.html>