

2020-2026年中国酒店餐饮 市场运营状况及投资战略研究报告

报告目录及图表目录

北京迪索共研咨询有限公司

www.cction.com

一、报告报价

《2020-2026年中国酒店餐饮市场运营状况及投资战略研究报告》信息及时，资料详实，指导性强，具有独家，独到，独特的优势。旨在帮助客户掌握区域经济趋势，获得优质客户信息，准确、全面、迅速了解目前行业发展动向，从而提升工作效率和效果，是把握企业战略发展定位不可或缺的重要决策依据。

官方网站浏览地址：<http://www.cction.com/report/201909/142617.html>

报告价格：纸介版8000元 电子版8000元 纸介+电子8500元

北京迪索共研咨询有限公司

订购电话: 400-700-9228(免长话费) 010-69365838

海外报告销售: 010-69365838

Email: kefu@gonyn.com

联系人：李经理

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、说明、目录、图表目录

随着中国旅游业的迅速发展，带动了我国酒店业高速发展，越来越多的星级酒店兴起。随着北京奥运会的空前成功，上海世博会的顺利进行，广州亚运会的举办，吸引了大量的海内外游客来到中国，小仅刺激了旅游业的高速发展，更是促进了中国酒店业的发展，为中国酒店餐饮业提供了很好的发展契机。目前，我国酒店近八成的上座率位于20%~30%。其中淡季上座率大部分在20%以上，旺季部分酒店餐饮的可达60以上。目前，全国范围内涉及酒店餐饮的从业人员数量大致为53万人。

现阶段，我国饮食行业的竞争，已由单纯的价格竞争、产品质量竞争，发展到产品、服务与企业品牌的竞争，文化品位的竞争；由单店竞争、单一业态竞争，发展到多业态、连锁化、集团化、大规模的竞争；由在本地发展走向外地发展，由小城市向大中城市发展，由东部沿海向中西部地区发展，也有的是由大城市向中小城市延伸，由西部向东部延伸。

酒店餐饮价格以酒店的客流淡旺存在一定的联系，近年来，我国星级酒店收入处于负增长行情，对酒店餐饮的价格收费的上涨造成了阻力，低星级酒店的餐饮在价格上很难形成上涨的动力。五星级酒店方面，由于五星级酒店的客流量比较稳定，入住率也比较健康，酒店餐饮的价格保持稳定。

新形势下，餐饮业正面临新一轮的洗牌和转型升级。如何在“冰冻期”和“转型期”中辩证的看待大洗牌这个问题，大洗牌是对中高档定位的酒店经营战术及内部结构调整上的能力一种考验，也是对企业家、高层管理者经营理念、战略决策上的智慧一种挑战，审时度势、转变观念、理顺思路、练好内功、找准力一向、调整结构，是酒店高层管理者当前需要超前研究和思考的课题。

报告目录

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、风险性
- 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、2017-2019年酒店餐饮收费价格走势分析

三、2020-2026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

第七章 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变化趋势

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、正餐市场需求分析
- 四、正餐市场竞争分析
- 五、2020-2026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、2020-2026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、2020-2026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、2020-2026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 2020-2026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 2020-2026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 2020-2026年酒店餐饮行业前景及趋势预测

第一节 2020-2026年酒店餐饮市场发展前景

- 一、2020-2026年酒店餐饮市场发展潜力
- 二、2020-2026年酒店餐饮市场发展前景展望
- 三、2020-2026年酒店餐饮行业发展趋势

第二节 2020-2026年酒店餐饮市场数据预测

- 一、2020-2026年酒店餐饮营收预测
- 二、2020-2026年酒店餐饮营收预测
- 三、2020-2026年酒店餐饮市场份额占比预测
- 四、2020-2026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 2020-2026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 2020-2026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 2020-2026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

1、培养专业人才

2、构建奖罚制度

3、培养高素质服务人员

4、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：2017-2019年五星级酒店餐位数变化趋势

图表：2017-2019年五星级酒店餐饮经营业绩

图表：2017-2019年五星级酒店人均餐饮消费

图表：2017-2019年五星级酒店中餐餐位平均上座数

图表：中国酒店业景气指数趋势

图表：中国酒店业发展趋势

图表：不同类型的酒店所处生命周期阶段图

图表：GDP当季同比和环比季调数据

图表：2017-2019年国内旅游人数增速保持

图表：中国星级酒店营收增速与GDP相关性对比分析

图表：中国星级酒店营收增速与居民收入增速相关分析

图表：酒店餐饮行业主要法律法规

图表：酒店餐饮行业相关标准

图表：酒店餐饮的消费动机、消费行为和消费需求列比

图表：2017-2019年我国星级酒店餐饮营收总额分析

图表：2017-2019年我国酒店餐饮行业毛利率分析

图表：2017-2019年我国酒店餐饮行业毛利率分析

图表：中国酒店餐饮行业企业数量

图表：2018年度全国星级酒店规模结构情况

图表：2018年度全国星级酒店不同所有制结构情况

图表：2017-2019年我国酒店餐饮行业利润率分析

图表：2017-2019年我国酒店餐饮行业运营能力分析

图表：2017-2019年我国酒店餐饮行业资产负债率分析

详细请访问：<http://www.cction.com/report/201909/142617.html>