

2021-2027年中国八大菜系 行业发展趋势与市场前景预测报告

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

《2021-2027年中国八大菜系行业发展趋势与市场前景预测报告》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/202104/214527.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

菜系是在选料、切配、烹饪等技艺方面，经长期演变而自成体系，具有鲜明的地方风味特色，并为社会所公认的中国饮食的菜肴流派。

中国饮食文化的菜系，是指在一定区域内，由于气候、地理、历史、物产及饮食风俗的不同，经过漫长历史演变而形成的一整套自成体系的烹饪技艺和风味，并被全国各地所承认的地方菜肴。

早在商周时期中国的膳食文化已有雏形，以太公望最为代表，再到春秋战国的齐桓公时期，饮食文化中南北菜肴风味就表现出差异。到唐宋时，南食、北食各自形成体系。到了南宋时期，南甜北咸的格局形成。发展到清代初期时，鲁菜、川菜、粤菜、苏菜，成为当时最有影响的地方菜，被称作“四大菜系”。到清末时，浙菜、闽菜、湘菜、徽菜四大新地方菜系分化形成，共同构成中国传统饮食的“八大菜系”。

中企顾问网发布的《2021-2027年中国八大菜系行业发展趋势与市场前景预测报告》共五章。首先介绍了八大菜系行业市场发展环境、八大菜系整体运行态势等，接着分析了八大菜系行业市场运行的现状，然后介绍了八大菜系市场竞争格局。随后，报告对八大菜系做了重点企业经营状况分析，最后分析了八大菜系行业发展趋势与投资预测。您若想对八大菜系产业有个系统的了解或者想投资八大菜系行业，本报告是您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。

报告目录：

第一章 中国餐饮行业发展综述

1.1 餐饮行业定义及特征

1.1.1 餐饮行业定义

1.1.2 餐饮行业分类

1.1.3 餐饮行业基本特征

1.2 餐饮行业发展环境分析

1.2.1 行业政策环境分析

(1) 行业管理体制分析

(2) 行业主要法律法规

(3) 行业主要政策最新动向

(4) 行业相关标准汇总

(5) 行业发展规划解析

1.2.2 行业经济环境分析

(1) 国际宏观经济形势分析

(2) 国内宏观经济形势分析

(3) 宏观经济环境对行业的影响分析

1.2.3 行业文化环境分析

(1) 中国传统饮食文化

(2) 国内各地区饮食文化

(3) 西式餐饮文化在中国的发展

1.2.4 行业社会环境分析

(1) 行业发展与社会经济的协调

(2) 行业面临的食品安全问题

(3) 行业发展的地区不平衡问题

1.3 餐饮行业关联行业发展分析

1.3.1 关联行业对餐饮业发展影响分析

(1) 旅游业对餐饮业发展影响分析

(2) 酒店业对餐饮业发展影响分析

(3) 会展业对餐饮业发展影响分析

(4) 商业地产对餐饮业发展影响分析

1.3.2 上游行业对餐饮业发展影响分析

(1) 调味品行业对餐饮业发展影响分析

(2) 畜牧业对餐饮业发展影响分析

(3) 农作物种植业对餐饮业发展影响分析

第二章 中国餐饮行业发展状况分析

2.1 中国餐饮行业发展状况分析

2.1.1 中国餐饮行业发展历程

2.1.2 2016-2019年中国餐饮业发展状况分析

(1) 2016-2019年中国餐饮业发展规模

(2) 2016-2019年中国餐饮业发展特点

2.1.3 中国餐饮业发展现状分析

- (1) 2012中国餐饮市场特点
- (2) 中国餐饮业发展面临的问题
- (3) 中国餐饮业发展相关对策建议

2.1.4 中国餐饮业行业总体竞争状况分析

- (1) 国内餐饮行业竞争市场分析
- (2) 国内餐饮行业竞争格局分析
- (3) 国内餐饮企业品牌竞争现状
- (4) 国内餐饮产业集中度分析
- (5) 餐饮企业核心竞争力分析

2.1.5 跨国餐饮企业在华投资状况分析

- (1) 跨国餐饮企业在华投资布局
- (2) 跨国餐饮企业在华竞争策略分析

2.1.6 餐饮行业竞争趋势分析

2.2 2016-2019年中国餐饮百强企业发展情况

2.2.1 餐饮百强企业营业规模分析

2.2.2 餐饮百强企业经营业态分析

2.2.3 餐饮百强企业性质结构分析

2.2.4 餐饮百强企业地区分布分析

2.2.5 餐饮百强企业综合业绩分析

2.3 2016-2019年节假日中国餐饮市场发展分析

2.3.1 2016-2019年春节餐饮市场分析

2.3.2 2016-2019年清明节餐饮市场分析

2.3.3 2016-2019年“五一”小长假餐饮市场分析

2.3.4 2012年国庆黄金周餐饮市场分析

2.4 中国餐饮行业信息化分析

2.4.1 餐饮信息化基本情况

- (1) 餐饮信息化简介
- (2) 信息化管理系统特质
- (3) 餐饮企业信息化误区

2.4.2 餐饮信息化必要性分析

2.4.3 餐饮信息化在餐饮连锁经营的作用

- (1) “大厨文化”走向“流程文化”;
- (2) “粗放经营”走向“精细化经营”;
- (3) 促进统一管理

2.4.4 餐饮企业信息化典型案例分析

2.4.5 餐饮企业信息化策略建议

第三章 中国餐饮行业八大菜系市场分析

3.1 中国餐饮菜系介绍

3.2 鲁菜消费市场分析

3.2.1 鲁菜发展现状分析

3.2.2 鲁菜经营品牌企业分析

3.2.3 鲁菜消费群体分析

3.2.4 鲁菜消费市场发展趋势分析

3.3 川菜消费市场分析

3.3.1 川菜发展现状分析

3.3.2 川菜经营品牌企业分析

3.3.3 川菜消费群体分析

3.3.4 川菜消费市场发展趋势分析

3.4 粤菜消费市场分析

3.4.1 粤菜发展现状分析

3.4.2 粤菜经营品牌企业分析

3.4.3 粤菜消费群体分析

3.4.4 粤菜消费市场发展趋势分析

3.5 苏菜消费市场分析

3.5.1 苏菜发展现状分析

3.5.2 苏菜经营品牌企业分析

3.5.3 苏菜消费群体分析

3.5.4 苏菜消费市场发展趋势分析

3.6 湘菜消费市场分析

3.6.1 湘菜发展现状分析

3.6.2 湘菜经营品牌企业分析

3.6.3 湘菜消费群体分析

3.6.4 湘菜消费市场发展趋势分析

3.7 闽菜消费市场分析

3.7.1 闽菜发展现状分析

3.7.2 闽菜经营品牌企业分析

3.7.3 闽菜消费群体分析

3.7.4 闽菜消费市场发展趋势分析

3.8 浙菜消费市场分析

3.8.1 浙菜发展现状分析

3.8.2 浙菜经营品牌企业分析

3.8.3 浙菜消费群体分析

3.8.4 浙菜消费市场发展趋势分析

3.9 皖菜消费市场分析

3.9.1 皖菜发展现状分析

3.9.2 皖菜经营品牌企业分析

3.9.3 皖菜消费群体分析

3.9.4 皖菜消费市场发展趋势分析

第四章 中国餐饮行业发展趋势分析与预测

4.1 中国餐饮行业发展趋势

4.1.1 中国餐饮行业发展趋势分析

4.1.2 中国餐饮行业发展前景预测

4.2 餐饮行业投资特性分析

4.2.1 餐饮行业进入壁垒分析

4.2.2 餐饮行业盈利模式分析

4.2.3 餐饮行业盈利因素分析

4.3 餐饮行业投资风险分析

4.3.1 餐饮行业政策风险

4.3.2 餐饮行业技术创新风险

4.3.3 餐饮行业原料供求风险

4.3.4 餐饮行业宏观经济波动风险

4.3.5 餐饮行业其他风险

4.4 餐饮行业资本市场运作分析

4.4.1 餐饮业资本市场主要运作模式分析

(1) 上市融资

(2) 风险资本的引入

4.4.2 资本运作模式比较

(1) 企业上市融资利弊分析

(2) 企业引入风险资本的利弊分析

4.4.3 餐饮业资本市场运作模式成功案例分析

4.4.4 餐饮业A股上市情况分析

(1) 餐饮企业上市动向

(2) A股上市失败案例

(3) 餐企A股上市困境原因分析

4.5 中国餐饮行业投资建议

4.5.1 餐饮行业投资现状分析

4.5.2 咨询投资建议

(1) 餐饮行业产品投资建议

(2) 餐饮行业投资区域建议

(3) 餐饮行业运营管理建议

4.5.3 餐饮企业发展方向分析

第五章 中国餐饮行业发展趋势分析与预测

5.1 中国餐饮行业发展趋势

5.1.1 中国餐饮行业发展趋势分析

5.1.2 中国餐饮行业发展前景预测

5.2 餐饮行业投资特性分析

5.2.1 餐饮行业进入壁垒分析

5.2.2 餐饮行业盈利模式分析

5.2.3 餐饮行业盈利因素分析

5.3 餐饮行业投资风险分析

5.3.1 餐饮行业政策风险

5.3.2 餐饮行业技术创新风险

5.3.3 餐饮行业原料供求风险

5.3.4 餐饮行业宏观经济波动风险

- 5.3.5 餐饮行业其他风险
- 5.4 餐饮行业资本市场运作分析
 - 5.4.1 餐饮业资本市场主要运作模式分析
 - (1) 上市融资
 - (2) 风险资本的引入
 - 5.4.2 资本运作模式比较
 - (1) 企业上市融资利弊分析
 - (2) 企业引入风险资本的利弊分析
 - 5.4.3 餐饮业资本市场运作模式成功案例分析
 - 5.4.4 餐饮业A股上市情况分析
 - (1) 餐饮企业上市动向
 - (2) A股上市失败案例
 - (3) 餐企A股上市困境原因分析
- 5.5 中国餐饮行业投资建议
 - 5.5.1 餐饮行业投资现状分析
 - 5.5.2 资讯餐饮行业投资建议
 - (1) 餐饮行业产品投资建议
 - (2) 餐饮行业投资区域建议
 - (3) 餐饮行业运营管理建议
 - 5.5.3 资讯餐饮企业发展方向分析

部分图表目录：

图表1 餐饮业相关标准分析

图表2 中国餐饮业自改革开放以来经历的四个阶段

图表3 2019年以来中国住宿餐饮业发展状况（单位：亿元，%）

图表4 百强企业按营业额划分（单位：亿元，个）

图表5 百强企业中各经营业态基本情况表（单位：亿元，个，%）

图表6 百强企业按区域划分（单位：亿元，个，%）

图表7 川菜在全国的受欢迎程度（单位：%）

图表8 京沪穗消费者最爱川菜榜TOP5

图表9 京沪穗消费者心目中最佳川菜馆TOP5

图表10 中国餐饮企业上市状况（单位：元，亿元，港元，亿港元）

图表11 中国主要餐饮企业引入风险资本状况（单位：万美元，亿元，万元，万港元）
更多图表见正文……

详细请访问：<http://www.cction.com/report/202104/214527.html>