

2022-2028年中国一线城市 餐饮行业发展态势与投资前景评估报告

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

《2022-2028年中国一线城市餐饮行业发展态势与投资前景评估报告》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/202201/260853.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

餐饮业是通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动于一体，向消费者专门提供各种酒水、食品，消费场所和设施的食品生产经营行业。欧美《标准行业分类法》的定义，餐饮业是餐饮服务机构。 2019年在限额以上单位餐饮收入为9445亿元，同比增长7.1%。2019年限额以上单位餐饮收入占总餐饮收入的比例为20.2%。2015-2019年在限额以上单位餐饮收入占餐饮收入比重情况

中企顾问网发布的《2022-2028年中国一线城市餐饮行业发展态势与投资前景评估报告》共四章。首先介绍了中国一线城市餐饮行业市场发展环境、一线城市餐饮整体运行态势等，接着分析了中国一线城市餐饮行业市场运行的现状，然后介绍了一线城市餐饮市场竞争格局。随后，报告对一线城市餐饮做了重点企业经营状况分析，最后分析了中国一线城市餐饮行业发展趋势与投资预测。您若想对一线城市餐饮产业有个系统的了解或者想投资中国一线城市餐饮行业，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1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2章：中国餐饮所属行业发展状况分析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 2015-2019年中国餐饮业发展状况分析（1）2015-2019年中国餐饮业发展规模 2015年中国餐饮收入达32310亿元，同比增长11.7%，达到近几年来增速峰值。2019年中国餐饮收入46721亿元，同比增长9.4%。2015-2019年中国餐饮零售总额情况（2）2015-2019年中国餐饮业发展特点2.1.3 中国餐饮业所属行业发展现状分析（1）2019年中国餐饮市场特点（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 2015-2019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 2015-2019年节假日中国餐饮市场发展分析2.3.1 2015-2019年春节餐饮市场分析2.3.2 2015-2019年清明节餐饮市场分析2.3.3 2015-2019年“五一”小长假餐饮市场分析2.3.4 2019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3章：一线城市餐饮行业区域市场分析3.1 北京餐饮市场发展分析3.1.1 北京餐饮业相关政策及规划3.1.2 北京餐饮市场消费特征分析(1)消费者消费习性分析(2)消费者消费特征分析3.1.3 北京餐饮业市场规模分析3.1.4 北京餐饮业市场竞争现状(1)业态间竞争分析(2)菜系间竞争分析3.1.5 北京餐饮业发展前景预测3.2 上海餐饮市场发展分析3.2.1 上海餐饮业相关政策及规划3.2.2 上海餐饮市场消费特征分析(1)消费者消费习性分析(2)消费者消费特征分析3.2.3 上海餐饮业市场规模分析3.2.4 上海餐饮业市场竞争现状(1)业态间竞争分析(2)菜系间竞争分析3.2.5 上海网络餐饮业发展分析3.2.6 上海餐饮业发展前景预测3.3 广州餐饮市场发展分析3.3.1 广州餐饮业相关政策及规划3.3.2 广州餐饮市场消费特征分析(1)消费者消费习性分析(2)消费者消费特征分析3.3.3 广州餐饮业市场规模分析3.3.4 广州餐饮业市场竞争现状(1)业态间竞争分析(2)菜系间竞争分析3.3.5 广州亚运会餐饮市场分析3.3.6 广州餐饮业发展前景预测3.4 深圳餐饮市场发展分析3.4.1 深圳餐饮业相关政策及规划3.4.2 深圳餐饮市场消费特征分析(1)消费者消费习性分析(2)消费者消费特征分析3.4.3 深圳餐饮业市场规模分析3.4.4 深圳餐饮业市场竞争现状(1)业态间竞争分析(2)菜系间竞争分析3.4.5 大运会餐饮市场分析3.4.6 深圳餐饮业发展前景预测 第4章：中国餐饮行业发展趋势分析与预测(1)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 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4.5.3 餐饮企业发展方向分析 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 : 北京不同行政区餐厅的人均消费金额 (单位 : 元) 图表8 : 北京TOP50连锁菜系餐厅品牌所属菜系情况 (单位 : 个) 图表9 : 上海热门餐厅商区分布比例 (单位 : 元) 图表10 : 上海主要菜系数数量比例 (单位 : %) 图表11 : 人均单次美食消费全国最高 (单位 : 份) 图表12 : 深圳各种人均单次消费 (单位 : 元) 图表13 : 中国餐饮企业上市状况 (单位 : 元, 亿元, 港元, 亿港元) 图表14 : 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) 更多图表请见正文……

详细请访问 : <http://www.cction.com/report/202201/260853.html>