

2012-2016年餐饮产业市场 现状分析及投资前景研究报告

报告目录及图表目录

博思数据研究中心编制

www.bosidata.com

报告报价

《2012-2016年餐饮产业市场现状分析及投资前景研究报告》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.bosidata.com/canyin1208/F74382IT73.html>

【报告价格】纸介版8500元 电子版8500元 纸介+电子9000元

【出版日期】2012-08-15

【交付方式】Email电子版/特快专递

【订购电话】全国统一客服务热线：400-700-3630(免长话费) 010-57272732/57190630

博思数据研究中心

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。

说明、目录、图表目录

博思数据研究中心 <http://www.bosidata.com>

报告说明:

博思数据研究中心发布的《2012-2016年餐饮产业市场现状分析及投资前景研究报告》共十二章。介绍了餐饮行业相关概述、中国餐饮产业运行环境、分析了中国餐饮行业的现状、中国餐饮行业竞争格局、对中国餐饮行业做了重点企业经营状况分析及中国餐饮产业发展前景与投资预测。您若想对餐饮产业有个系统的了解或者想投资餐饮行业，本报告是您不可或缺的重要工具。

餐饮业作为我国第三产业中一个传统服务性行业，目前全国已有餐饮网点400万个。与此同时，超大规模企业开始涌现，有11家企业的营业额超过10亿元，有34家企业的营业额超过5亿元，其中前十强的营业额达到336.76亿元，同比增长18.4%，占百强营业额总量的近五成，达到49.34%。2011年中国餐饮业收入达到20635亿元，同比增长16.9%。产业规模首次突破2万亿大关，这距离2006年突破1万亿营业额仅用了5年时间，年均增长2000亿元以上。"十二五"期间，餐饮业力争保持年均16%的增长速度，到2015年零售额突破3.7万亿元；培育一批地方特色突出、文化氛围良好、社会影响力大、年营业额10亿元以上的品牌餐饮企业集团；全国餐饮业吸纳就业人口超过2700万人；规范一批快餐品牌，初步形成以大众化餐饮为主体，各种餐饮业态均衡发展，总体发展水平基本与居民餐饮消费需求相适应的餐饮业发展格局。在这种形势下，如何实现长远发展，如何创造良好的经济效益和社会效益，将是国内餐饮企业面临的课题，也是本报告的研究目的。《2012-2016年餐饮产业市场现状分析及投资前景研究报告》从餐饮行业的开发背景及必要性、市场供求分析、投资估算与经济效益评价、项目投资可行性分析等多方面对行业进行全面以及细致的研究。

可行性研究报告是在制定某一建设或科研项目之前，对该项目实施的可能性、有效性、技术方案及技术政策进行具体、深入、细致的技术论证和经济评价，以求确定一个在技术上合理、经济上合算的最优方案和最佳时机而写的书面报告。可行性研究是确定建设项目前具有决定性意义的工作，是在投资决策之前，对拟建项目进行全面技术经济分析论证的科学方法，在投资管理中，可行性研究是指对拟建项目有关的自然、社会、经济、技术等进行调研、分析比较以及预测建成后的社会经济效益。在此基础上，综合论证项目建设的必要性，财务的盈利性，经济上的合理性，技术上的先进性和适应性以及建设条件的可能性和可行性，从而为投资决策提供科学依据。投资可行性报告咨询服务分为政府审批核准用可行性研究报告和融资用可行性研究报告。审批核准用的可行性研究报告侧重关注项目的社会经济效益和影响；融资用报告侧重关注项目在经济上是否可行。具体概括为：政府立项审批，产业扶持

，银行贷款，融资投资、投资建设、境外投资、上市融资、中外合作，股份合作、组建公司、征用土地、申请高新技术企业等各类可行性报告。

第一部分 项目研究概述

第一章 研究定位及主要方法 1

第一节 研究目的 1

第二节 研究内容 2

第三节 研究方法 3

第四节 数据来源 4

第五节 分析依据 5

第二章 餐饮项目投资环境分析 6

第一节 餐饮项目宏观环境分析 6

第二节 餐饮项目政策环境分析 8

一、国家政策 8

二、地方政策 13

三、准入政策 16

第三节 餐饮项目社会环境分析 18

第四节 餐饮项目技术环境分析 26

第三章 餐饮项目总论 37

第一节 餐饮项目背景 37

一、餐饮项目名称 37

二、餐饮项目承办单位 37

三、餐饮项目主管部门 37

四、餐饮项目拟建地区、地点 37

五、承担可行性研究工作的单位和法人代表 37

六、研究工作依据 38

七、研究工作概况 39

第二节 可行性研究结论 40

一、市场预测和项目规模 40

二、原材料、燃料和动力供应 40

三、选址 40

四、餐饮项目工程技术方案 40

五、环境保护 40

六、工厂组织及劳动定员 40

七、餐饮项目建设进度 41

八、投资估算和资金筹措 41

九、餐饮项目财务和经济评论 41

十、餐饮项目综合评价结论 41

第三节 主要技术经济指标表 42

第四节 存在问题及建议 43

第四章 餐饮项目背景和发展概况 46

第一节 餐饮项目提出的背景 46

一、国家及餐饮行业发展规划 46

二、餐饮项目发起人和发起缘由 50

第二节 餐饮项目建设的必要性 51

一、有利于改善餐饮环境，保障人民身体健康 51

二、有利于企业发展，形成龙头企业的带动作用 51

三、有利于促进餐饮文化发展，提高服务质量 52

四、带动相关产业发展，促进社会就业 52

第二部分 餐饮行业研究

第五章 餐饮行业竞争格局分析 53

第一节 企业竞争力分析 53

一、企业在整个行业中的地位 53

二、和同类型企业对比分析 53

三、竞争对手分析 55

四、SWOT分析 62

第二节 国内生产企业现状 65

一、重点企业信息 65

二、企业地理分布 66

三、企业规模经济效应 73

四、企业从业人数 73

第三节 重点区域企业特点分析 73

一、华北区域 73

二、东北区域 76

三、华东区域 77

四、华南区域	79
五、华中区域	80
六、西南区域	81
七、西北区域	84
第四节 企业竞争策略分析	86
一、品牌竞争策略	86
二、顾客价值策略	89
三、创新营销策略	91
四、特色选择策略	94
五、连锁经营策略	95
六、企业发展策略	97
第六章 餐饮行业财务指标分析参考	102
第一节 餐饮行业产销状况分析	102
第二节 餐饮行业资产负债状况分析	104
第三节 餐饮行业盈利能力分析	106
第四节 餐饮行业偿债能力分析	109
第五节 餐饮行业运营能力分析	110
第六节 餐饮行业成长能力分析	112
第七节 餐饮行业成本费用分析	114
第七章 餐饮行业市场分析与建设规模	116
第一节 市场调查	116
一、餐饮市场消费调查	116
二、目标消费市场分析	116
三、产品价格调查	117
第二节 餐饮行业市场预测	118
一、国内市场需求预测	118
二、国内市场供给预测	122
三、价格预测	122
第三节 餐饮行业市场营销战略	123
一、产品创新营销	123
二、服务营销策略	125
三、文化营销策略	126

四、口碑营销策略 127

五、网络营销策略 132

第四节 餐饮项目产品方案和建设规模 133

一、产品方案 133

二、建设规模 134

第五节 餐饮项目产品销售收入预测 134

第三部分 餐饮项目研究

第八章 餐饮项目建设条件与选址方案 135

第一节 资源和原材料 135

第二节 建设地区的选择 135

一、自然条件 135

二、基础设施 136

三、市场条件 137

四、政策条件 137

第三节 建设规模及设计方案 137

一、建设规模 137

二、设计方案 137

三、厂址条件 138

第九章 餐饮项目应用技术方案 140

第一节 餐饮项目建设方案 140

一、项目组成 140

二、设计工艺技术 140

三、建设内容 142

第二节 公用工程 144

一、给、排水 144

二、餐饮用气 144

三、制冷、供热 144

四、电力供应 144

第十章 餐饮项目环境保护与劳动安全 145

第一节 建设地区的环境现状 145

一、餐饮项目的地理位置 145

二、地形、地貌、土壤、地质、水文、气象 145

三、项目所在地气候特征 146

四、生活居住区分布情况和人口密度 147

第二节 餐饮项目主要污染源和污染物 147

一、编制依据 147

二、主要污染源 148

第三节 治理环境的方案 148

一、废气治理 148

二、污水治理 148

三、废渣治理 149

四、噪声治理 149

五、环境绿化 149

第四节 节能减排方案 149

一、概述 149

二、节能措施 150

第五节 环境影响评论结论 150

第六节 劳动保护与安全卫生 151

一、劳动安全 151

二、职业卫生 152

三、消防安全 152

第十一章 企业组织和劳动定员 154

第一节 企业组织和劳动定员 154

一、企业组织 154

二、劳动定员 154

第二节 人员培训 154

一、全面培训 155

二、重点培训 155

三、薪资水平 155

第十二章 餐饮项目实施进度安排 157

第一节 项目建设的工期进度说明 157

第二节 项目建设的工期进度计划安排 157

一、实施准备期 157

二、勘察设计期 157

三、项目施工期 157

四、设备安装期 157

五、竣工达产期 158

第三节 餐饮项目实施进度表 158

第四节 餐饮项目实施费用 158

一、原材料费 158

二、燃料动力费 159

三、工资及福利费 159

四、折旧及摊销 159

五、修理费 160

六、销售费用 160

第十三章 投资估算与资金筹措 161

第一节 餐饮项目总投资估算 161

一、投资估算依据 161

二、项目建设投资估算 161

三、项目流动资金估算 162

第二节 资金筹措 162

一、项目资金需求 162

二、餐饮项目筹资方案 162

第三节 投资使用计划 162

第十四章 财务与敏感性分析 164

第一节 财务分析依据 164

一、财务评价的依据和说明 164

二、项目基础数据 164

第二节 生产成本和销售收入估算 165

一、项目销售收入及税金估算 165

二、成本估算 165

三、利润估算 166

第三节 财务评价 167

第四节 不确定性分析 167

一、盈亏平衡分析 167

二、敏感性分析 168

第五节 研究结论	169
第四部分 项目研究结论	
第十五章 餐饮项目不确定性及风险分析	170
第一节 市场风险	170
第二节 市场竞争风险	170
第三节 资金风险	171
第四节 政策风险	172
第五节 经营管理风险	172
第六节 技术风险	174
第七节 安全风险	175
第十六章 餐饮行业发展趋势预测	177
第一节 我国餐饮行业发展的主要问题及对策研究	177
一、我国餐饮行业发展的主要问题	177
二、促进餐饮行业发展的对策	178
第二节 我国餐饮行业发展趋势分析	179
第三节 餐饮行业投资机会及发展战略分析	189
一、餐饮行业投资机会分析	189
二、餐饮行业总体发展战略分析	190
第十七章 餐饮项目社会评价	191
第一节 我国餐饮业发展取得的成就	191
一、行业规模持续扩大	191
二、品牌经营效应凸现	191
第二节 餐饮项目社会影响评价	191
一、促进消费作用明显，扩大内需贡献突出	191
二、吸纳就业的主渠道，改善民生的着力点	192
三、推进城市化进程，助推新农村建设	192
第十八章 餐饮项目可行性研究结论与建议	193
第一节 我国餐饮业发展面临的机遇与挑战	193
一、历史机遇	193
二、主要挑战	193
第二节 我国餐饮业发展方向	195
一、发展目标	195

二、发展方向 195

第三节 项目优势总结 199

一、项目拥有巨大的市场潜力 199

二、在市场竞争中具备较强的优势 199

第四节 研究结论与建议 200

图表目录

图表：2012年版餐饮项目投资可行性研究咨询报告基础内容 3

图表：2006-2011年人口及其自然增长率变化趋势 18

图表：2006-2011年出生人口性别比变化情况 19

图表：2011年末各年龄段人口比重 20

图表：2006-2011年各年龄段人口比重变化情况 20

图表：2006-2011年普通高等教育、中等职业教育及普通高中招生人数 21

图表：饮食业单位含油污水水质（mg/L） 33

图表：各类饮食业单位厨房油烟排风量及管道、净化设备占用面积--中餐类（包括火锅、中快餐等） 35

图表：各类饮食业单位厨房油烟排风量及管道、净化设备占用面积--西式快餐 36

图表：主要技术经济指标汇总表 42

图表：2010年华北地区市场规模 75

图表：2010年东北地区市场规模 77

图表：2010年华东地区市场规模 79

图表：2010年华南地区市场规模 79

图表：2010年华中地区市场规模 81

图表：2010年西南地区市场规模 83

图表：2010年西北地区市场规模 85

图表：2010年各地区限额以上餐饮业企业基本情况 102

图表：2010年各地区限额以上餐饮业企业经营情况 103

图表：2010年各地区限额以上餐饮业资产负债情况 104

图表：2010年各地区限额以上餐饮业企业利润总额 106

图表：2008-2011年我国餐饮业盈利能力指标 107

图表：2008-2011年我国餐饮业净资产收益率 107

图表：2008-2011年我国餐饮业总资产收益率 107

图表：2008-2011年我国餐饮业主营业务利润率 108

图表：2008-2011年我国餐饮业成本费用利润率 108

图表：2008-2011年我国餐饮业偿债能力指标 109

图表：2008-2011年我国餐饮业速动比率 109

图表：2008-2011年我国餐饮业流动比率 109

图表：2008-2011年我国餐饮业现金负债比率 110

图表：2008-2011年我国餐饮业资产负债率 110

图表：2010年各地区限额以上餐饮业企业损益及分配（1） 110

图表：2010年各地区限额以上餐饮业企业损益及分配（2） 111

图表：2008-2011年我国餐饮业成长能力指标 112

图表：2008-2011年我国餐饮业总资产扩张率 113

图表：2008-2011年我国餐饮业主营业务增长率 113

图表：2008-2011年我国餐饮业固定资产投资扩张率 113

图表：2008-2011年我国餐饮业净利润增长率 114

图表：2010年各地区限额以上餐饮业成本费用情况 114

图表：消费者餐饮需求结构示意图 119

图表：玻璃温室具体尺寸规格 141

图表：2010年各地区限额以上餐饮业企业工资福利（按国民经济行业分） 155

图表：项目计划进度 158

图表：原材料成本估算 158

图表：燃料动力成本估算 159

图表：人工成本估算 159

图表：固定资产折旧费用估算 160

图表：资金使用规划 162

图表：未来5年项目收入预测 165

图表：总成本估算 165

图表：开业后1-5年利润总额估算 166

图表：开业后1-5年净利润估算 166

图表：敏感性分析表 168

图表：敏感性分析图 168

略.....

《2012-2016年餐饮产业市场现状分析及投资前景研究报告》依托庞大的细分市场数据库，在大量周密的市场调研基础上，主要依据了国家统计局、国家发改委、国家商务部、国家

环保部、中国消费者协会、中国烹饪协会、中国饭店协会、博思数据研究中心的基础信息，对我国餐饮行业的供给与需求状况、市场格局与分布等多方面进行了分析，并紧密结合项目情况对餐饮项目投资可行性和未来发展前景进行了研判。通过对项目的市场需求、资源供应、建设规模、工艺路线、设备选型、环境影响、资金筹措、盈利能力等方面的研究调查，在行业专家研究经验的基础上对项目经济效益及社会效益进行科学预测，从而为客户提供全面的、客观的、可靠的项目投资价值评估及项目建设进程等咨询意见。

详细请访问：<http://www.bosidata.com/canyin1208/F74382IT73.html>