

2022-2028年中国酒店餐饮行业市场行情动态及投资前景分析报告

报告大纲

一、报告简介

智研咨询发布的《2022-2028年中国酒店餐饮行业市场行情动态及投资前景分析报告》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：<https://www.chyxx.com/research/202010/904493.html>

报告价格：电子版: 9800元 纸介版：9800元 电子和纸介版: 10000元

订购电话: 010-60343812、010-60343813、400-600-8596、400-700-9383

电子邮箱: sales@chyxx.com

联系人: 刘老师

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

智研咨询发布的《2022-2028年中国酒店餐饮行业市场行情动态及投资前景分析报告》共十五章。首先介绍了酒店餐饮行业市场发展环境、酒店餐饮整体运行态势等，接着分析了酒店餐饮行业市场运行的现状，然后介绍了酒店餐饮市场竞争格局。随后，报告对酒店餐饮做了重点企业经营状况分析，最后分析了酒店餐饮行业发展趋势与投资预测。您若想对酒店餐饮产业有个系统的了解或者想投资酒店餐饮行业，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 中国酒店餐饮行业经济指标分析

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所属行业发展分析及经验借鉴
- 第一节全球酒店餐饮所属行业市场总体情况分析
 - 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所属行业运行现状分析
- 第一节我国酒店餐饮所属行业发展状况分析
 - 一、我国酒店餐饮所属行业发展概况及特点
 - 二、我国酒店餐饮所属行业商业模式分析
 - 三、酒店餐饮所属行业市场驱动因素分析
- 第二节酒店餐饮所属行业发展现状分析
 - 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、我国酒店餐饮所属行业毛利率分析
 - 四、我国酒店餐饮所属行业利润总额分析
- 第三节中国酒店餐饮所属行业企业发展分析

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所属行业财务指标分析

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、2017-2021年酒店餐饮收费价格走势分析

三、2022-2028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

第三节旅游所属行业发展分析

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、2022-2028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、2022-2028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、2022-2028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、2022-2028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

第十章2022-2028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

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

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

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

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

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

第十二章2022-2028年酒店餐饮行业前景及趋势预测

第一节2022-2028年酒店餐饮市场发展前景

一、2022-2028年酒店餐饮市场发展潜力

二、2022-2028年酒店餐饮市场发展前景展望

三、2022-2028年酒店餐饮行业发展趋势

第二节2022-2028年酒店餐饮市场数据预测

一、2022-2028年酒店餐饮营收预测

一、2022-2028年酒店餐饮营收预测

二、2022-2028年酒店餐饮市场份额占比预测

三、2022-2028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2022-2028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2022-2028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2022-2028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

一、培养专业人才

二、构建奖罚制度

三、培养高素质服务人员

四、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 (ZY ZS)

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：2017-2021年五星级酒店餐位数变化趋势

图表：2017-2021年五星级酒店餐饮经营业绩

图表：2017-2021年五星级酒店人均餐饮消费

图表：2017-2021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

更多图表见正文.....

详细请访问：<https://www.chyxx.com/research/202010/904493.html>