

2022-2028年中国餐饮行业 发展趋势与市场供需预测报告

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

《2022-2028年中国餐饮行业发展趋势与市场供需预测报告》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/202205/297706.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（catering）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。

中企顾问网发布的《2022-2028年中国餐饮行业发展趋势与市场供需预测报告》共二十章。首先介绍了餐饮行业市场发展环境、餐饮整体运行态势等，接着分析了餐饮行业市场运行的现状，然后介绍了餐饮市场竞争格局。随后，报告对餐饮做了重点企业经营状况分析，最后分析了餐饮行业发展趋势与投资预测。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。

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 餐饮业概述

1.1 餐饮业的定义及分类

1.1.1 餐饮业的定义

1.1.2 餐饮业的分类

1.2 餐饮业的特点

1.2.1 餐饮业的特性

1.2.2 餐饮业的基本特征

1.2.3 现代餐饮业的特点

1.2.4 餐饮管理的特点和任务

1.3 餐饮业市场细分及作用

1.3.1 餐饮业的市場细分

1.3.2 餐饮业的經濟地位和作用

1.4 餐饮消费者分析

1.4.1 餐饮消费者种类分析

1.4.2 餐饮消费者心理效应解析

1.4.3 餐饮消费者快餐消费习惯及态度研究

第二章 2016-2020年中国餐饮业发展综述

2.1 中国餐饮业总体概述

2.1.1 行业重要作用

2.1.2 行业发展动力

2.1.3 行业发展历程

2.1.4 行业发展成就

2.1.5 行业发展特征

2.1.6 行业发展态势

2.2 2016-2020年中国餐饮业政策环境分析

2.2.1 餐饮发展指导意见

2.2.2 网络餐饮管理办法

2.2.3 食品安全法律法规

2.2.4 餐饮食品安全规范

2.2.5 餐饮行业相关标准

2.3 中国餐饮业发展中的问题分析

2.3.1 行业存在的主要问题

2.3.2 行业健康发展的挑战

2.3.3 集团供应总体水平低

2.3.4 重复征税现象严重

2.4 促进中国餐饮业健康发展的对策及建议

2.4.1 中国餐饮行业发展策略

2.4.2 餐饮业发展建议

2.4.3 餐饮行业发展政策建议

2.4.4 中国餐饮企业发展策略

第三章 2016-2020年中国餐饮行业运行分析

3.1 2016-2020年中国餐饮行业经营分析

3.1.1 行业收入规模

3.1.2 行业发展现状

3.1.3 企业发展特点

3.1.4 人才需求情况

- 3.2 中国餐饮市场各区域收入分析
 - 3.2.1 各省市餐饮收入排行分析
 - 3.2.2 丝绸之路主要省份餐饮收入
 - 3.2.3 海上丝绸之路主要省份餐饮收入
 - 3.2.4 “京津冀”主要省市餐饮收入
 - 3.2.5 “长江经济带”主要省市餐饮收入
 - 3.2.6 “粤港澳大湾区”餐饮收入情况
- 3.3 2016-2020年中国餐饮行业转型态势分析
 - 3.3.1 特色餐饮成为新增长点
 - 3.3.2 餐饮产业不断标准化
 - 3.3.3 线上外卖迎来发展机遇
 - 3.3.4 吃播视频市场潜力巨大
 - 3.3.5 数字化变革带来新风口
- 3.4 2016-2020年中国消费者餐饮消费行为偏好分析
 - 3.4.1 外出就餐频次
 - 3.4.2 就餐时长分析
 - 3.4.3 餐厅选择分析
 - 3.4.4 支付方式分析
 - 3.4.5 开发票方式分析

第四章 2016-2020年中餐市场发展分析

- 4.1 中餐国际市场发展分析
 - 4.1.1 海外中餐行业发展
 - 4.1.2 海外中餐发展态势
 - 4.1.3 美国
 - 4.1.4 加拿大
 - 4.1.5 意大利
 - 4.1.6 印度尼西亚
- 4.2 2016-2020年中国中餐业发展动态
 - 4.2.1 中餐市场发展业态
 - 4.2.2 中餐消费市场特点
 - 4.2.3 中餐移动市场状况

4.3 中餐业市场营销分析

4.3.1 中餐业服务特征及营销策略

4.3.2 中餐业营销困境

4.3.3 中餐馆淡季营销策略

4.4 中餐业的竞争分析

4.4.1 中餐行业竞争力分析

4.4.2 中餐业面临竞争形势

4.4.3 中餐连锁竞争力分析

4.4.4 海外中餐馆竞争态势

4.5 中餐业发展问题、策略及机遇

4.5.1 中餐业面临的机会与威胁

4.5.2 连锁企业运营问题及对策

4.5.3 中餐业重视中西文化差别

4.5.4 海外中餐菜品的发展建议

第五章 2016-2020年西餐市场发展分析

5.1 国内西餐的历史及分布

5.1.1 西餐在中国的历史

5.1.2 西餐市场在中国的分布

5.1.3 西餐市场在中国的特征

5.2 2016-2020年中国西餐业发展现状

5.2.1 国内业态分析

5.2.2 市场特征现状

5.2.3 营业收入情况

5.2.4 利润率水平

5.2.5 支出占比分析

5.2.6 区域发展情况

5.2.7 移动化发展现状

5.3 部分城市西餐业的发展

5.3.1 北京西餐业

5.3.2 上海西餐业

5.3.3 天津西餐业

- 5.3.4 广州西餐业
- 5.3.5 泉州西餐业
- 5.4 中国西餐业的问题及对策
 - 5.4.1 西餐业发展存在的问题
 - 5.4.2 中国西餐业的发展建议
 - 5.4.3 “中式西餐”发展困局
 - 5.4.4 “中式西餐”发展出路
 - 5.4.5 中西结合保持特色
- 5.5 西餐业的发展前景
 - 5.5.1 “中式西餐”未来展望
 - 5.5.2 未来西餐经营走势
 - 5.5.3 西餐市场发展趋势
 - 5.5.4 本土化与大众化结合趋势

第六章 2016-2020年快餐市场发展分析

- 6.1 2016-2020年国外快餐业的发展状况
 - 6.1.1 美国
 - 6.1.2 加拿大
 - 6.1.3 日本
- 6.2 2016-2020年中国快餐业发展现状分析
 - 6.2.1 快餐业营业收入
 - 6.2.2 快餐业门店状况
 - 6.2.3 快餐业发展形势
 - 6.2.4 快餐业发展经验
- 6.3 中西式快餐市场营销定位与市场战略
 - 6.3.1 市场竞争态势
 - 6.3.2 市场定位策略
 - 6.3.3 营销定位策略
 - 6.3.4 营销组合策略
- 6.4 2016-2020年中国快餐业竞争分析
 - 6.4.1 快餐市场主体分析
 - 6.4.2 快餐市场竞争状况

- 6.4.3 快餐市场竞争态势
- 6.4.4 中西式快餐竞争力
- 6.5 中国快餐业存在的问题分析
 - 6.5.1 行业发展面临的挑战
 - 6.5.2 行业发展面临的问题
 - 6.5.3 行业运营存在的问题
- 6.6 中国快餐业的发展策略
 - 6.6.1 注重细分化个性化
 - 6.6.2 规模化标准化发展
 - 6.6.3 扩大专业队伍
 - 6.6.4 中西快餐优势互补
 - 6.6.5 加强行业组织作用
 - 6.6.6 行业转型升级路径
- 6.7 快餐业未来发展展望分析
 - 6.7.1 行业发展态势
 - 6.7.2 行业发展趋向
 - 6.7.3 行业发展方向

第七章 2016-2020年中式快餐市场发展分析

- 7.1 2016-2020年中式快餐市场综合分析
 - 7.1.1 中式快餐品牌排名
 - 7.1.2 快时尚餐饮发展规模
 - 7.1.3 正餐企业市场布局
 - 7.1.4 企业标准化发展手段
- 7.2 中国中式快餐的SWOT分析
 - 7.2.1 优势
 - 7.2.2 劣势
 - 7.2.3 机遇
 - 7.2.4 威胁
- 7.3 2016-2020年中式快餐业市场竞争分析
 - 7.3.1 市场竞争格局
 - 7.3.2 中西竞争分析

- 7.3.3 行业连锁竞争
- 7.3.4 行业竞争优势
- 7.3.5 市场竞争策略
- 7.4 中式快餐企业营销策略分析
 - 7.4.1 产品开发策略
 - 7.4.2 连锁经营策略
 - 7.4.3 市场促销策略
 - 7.4.4 服务管理策略
- 7.5 中式快餐面临的问题和挑战
 - 7.5.1 餐饮环境有待改善
 - 7.5.2 经营规模普遍偏小
 - 7.5.3 企业缺乏科学管理
 - 7.5.4 品牌经营理念缺乏
- 7.6 中式快餐市场投资及前景趋势预测
 - 7.6.1 发展前景看好
 - 7.6.2 投资经营要点
 - 7.6.3 未来发展趋势

第八章 2016-2020年北京市餐饮业发展分析

- 8.1 2016-2020年北京餐饮业发展分析
 - 8.1.1 发展政策环境
 - 8.1.2 空间分布特征
 - 8.1.3 品牌评分分析
 - 8.1.4 行业竞争格局
 - 8.1.5 行业新规影响
 - 8.1.6 行业用工情况
- 8.2 2016-2020年北京餐饮业市场运行状况
 - 8.2.1 行业收入规模
 - 8.2.2 经营主体规模
 - 8.2.3 门店数量规模
 - 8.2.4 市场价格行情
 - 8.2.5 线上市场拓展

- 8.2.6 特色餐饮兴起
- 8.3 北京餐饮业发展SWOT分析
 - 8.3.1 优势分析（S）
 - 8.3.2 劣势分析（W）
 - 8.3.3 机遇分析（O）
 - 8.3.4 威胁分析（T）
- 8.4 北京餐饮市场面临的问题与对策
 - 8.4.1 运行总体问题
 - 8.4.2 市场发展问题
 - 8.4.3 强制收费问题
 - 8.4.4 准入门坎较低
 - 8.4.5 发展对策建议
- 8.5 北京老字号餐饮企业品牌战略分析
 - 8.5.1 战略存在的问题
 - 8.5.2 问题解决方案

第九章 2016-2020年上海市餐饮业发展分析

- 9.1 2016-2020年上海市餐饮业发展状况
 - 9.1.1 总体发展状况
 - 9.1.2 业态发展情况
 - 9.1.3 餐饮老字号发展
 - 9.1.4 餐饮数字化发展
- 9.2 2016-2020年上海餐饮业市场运行状况
 - 9.2.1 行业收入规模
 - 9.2.2 企业经营指标
 - 9.2.3 外卖市场状况
 - 9.2.4 餐饮首店经济
 - 9.2.5 夜间餐饮发展
 - 9.2.6 跨界经营状况
- 9.3 上海餐饮业的发展面临的问题及对策分析
 - 9.3.1 高级服务人才缺乏
 - 9.3.2 面临高租金威胁

9.3.3 发展对策与建议

9.4 上海餐饮业发展前景及趋势预测

9.4.1 行业发展趋势

9.4.2 创建绿色餐厅

9.4.3 户外餐饮时尚

第十章 2016-2020年广东省餐饮业发展分析

10.1 2016-2020年广东省餐饮业市场运行状况

10.1.1 发展政策动态

10.1.2 行业收入规模

10.1.3 市场发展形势

10.1.4 餐饮百强企业

10.1.5 区域发展格局

10.1.6 未来发展趋势

10.2 广州餐饮业发展分析

10.2.1 行业收入规模

10.2.2 市场发展特点

10.2.3 市场发展动力

10.2.4 夜间美食街打造

10.2.5 业态分布特征

10.2.6 发展现存问题

10.2.7 行业发展建议

10.2.8 未来发展展望

10.3 深圳市餐饮业发展分析

10.3.1 行业收入规模

10.3.2 门店数量规模

10.3.3 夜间餐饮市场

10.3.4 餐饮品牌分析

10.3.5 市场发展特征

10.3.6 市场菜系分析

10.3.7 市场发展趋势

10.4 东莞市餐饮业发展分析

- 10.4.1 行业发展综述
- 10.4.2 行业收入规模
- 10.4.3 存在的问题
- 10.4.4 发展对策建议
- 10.5 广东餐饮业存在的主要问题及对策
- 10.5.1 存在的主要问题
- 10.5.2 发展的对策建议

第十一章 2016-2020年其它地区餐饮业发展分析

- 11.1 海南省
 - 11.1.1 行业收入规模
 - 11.1.2 企业经营状况
 - 11.1.3 发展存在的问题
 - 11.1.4 未来发展趋势
- 11.2 武汉市
 - 11.2.1 中部崛起契机
 - 11.2.2 行业收入规模
 - 11.2.3 在线餐饮发展
 - 11.2.4 特色餐饮发展
- 11.3 成都市
 - 11.3.1 餐饮业收入规模
 - 11.3.2 国际美食之都建设
 - 11.3.3 乡村旅游餐饮发展
 - 11.3.4 餐饮业发展规范
- 11.4 重庆市
 - 11.4.1 行业发展概况
 - 11.4.2 行业收入规模
 - 11.4.3 新增门店数量
 - 11.4.4 企业市场竞争力
 - 11.4.5 市场发展机遇
- 11.5 西安市
 - 11.5.1 行业收入规模

- 11.5.2 热门餐饮商圈
- 11.5.3 行业发展特点
- 11.5.4 面临问题分析

第十二章 2016-2020年中国餐饮行业电子商务发展分析

12.1 2016-2020年中国餐饮行业电子商务发展分析

- 12.1.1 发展历程分析
- 12.1.2 行业发展模式
- 12.1.3 产业链条整合

12.2 2016-2020年中国餐饮行业外卖市场发展分析

- 12.2.1 市场发展规模
- 12.2.2 用户规模分析
- 12.2.3 用户消费偏好
- 12.2.4 用户画像分析
- 12.2.5 影响情况

12.3 餐饮业中电子商务的应用分析

- 12.3.1 餐饮业与电商结合特点
- 12.3.2 餐饮电子商务存在方式
- 12.3.3 餐饮电商机遇和挑战分析
- 12.3.4 电商在餐饮中的运用策略

12.4 线上餐饮行业发展趋势

- 12.4.1 发展机遇分析
- 12.4.2 行业技术趋势
- 12.4.3 餐饮安全趋势
- 12.4.4 绿色发展趋势

第十三章 2016-2020年中国餐饮业竞争分析

13.1 餐饮业竞争概述

- 13.1.1 行业竞争特点
- 13.1.2 行业竞争原因
- 13.1.3 竞争抗衡因素
- 13.1.4 主要竞争手段

13.2 2016-2020年国内餐饮业竞争现状分析

13.2.1 餐饮竞争要点

13.2.2 竞争发展态势

13.2.3 资本市场动态

13.2.4 主题餐厅竞争

13.3 酒店、饭店餐饮业竞争策略分析

13.3.1 行业优劣分析

13.3.2 市场经营策略

13.3.3 营销竞争策略

13.3.4 内部管理策略

13.4 互联网餐饮企业提高市场竞争力的建议

13.4.1 提高餐饮宣传力度

13.4.2 完善餐饮送餐系统

13.4.3 完善反馈评价系统

13.4.4 减少用户使用阻碍

13.5 餐饮企业应对竞争的战略措施分析

13.5.1 构建核心竞争力

13.5.2 卫生竞争战略

13.5.3 顾客价值战略

13.5.4 特色竞争战略

第十四章 2016-2020年餐饮企业经营分析

14.1 中国餐饮企业经营状况

14.1.1 样本基本情况

14.1.2 企业营业现状

14.1.3 复工面临的问题

14.1.4 政策效果评估

14.1.5 发展计划

14.1.6 提振消费经验

14.2 中国餐饮企业经营形式分析

14.2.1 品牌建设特色化

14.2.2 情感体验营销化

- 14.2.3 中央厨房模式化
- 14.2.4 门店经营连锁化
- 14.2.5 经营业态多元化
- 14.2.6 消费服务信息化
- 14.2.7 互联网管理数据化
- 14.3 餐饮特许经营分析
 - 14.3.1 餐饮行业特许经营概述
 - 14.3.2 餐饮业经营标准化问题
 - 14.3.3 特许经营下的区域管理
 - 14.3.4 特许经营管理SPA疗法
- 14.4 餐饮经营热点市场
 - 14.4.1 婚宴市场
 - 14.4.2 寿宴市场
 - 14.4.3 商务用餐
 - 14.4.4 社区餐饮
- 14.5 餐饮业营销分析
 - 14.5.1 餐饮行业文化营销方式
 - 14.5.2 餐饮企业品牌营销建议
 - 14.5.3 餐饮行业营销创新策略
 - 14.5.4 中小餐饮企业微信营销
 - 14.5.5 假日餐饮行业营销战略
 - 14.5.6 餐饮营销发展趋势
- 14.6 餐饮企业经营策略
 - 14.6.1 餐饮经营策略概述
 - 14.6.2 餐饮企业经营对策
 - 14.6.3 高端餐饮经营策略
 - 14.6.4 主题餐饮经营策略
 - 14.6.5 社区餐饮经营策略

第十五章 2016-2020年餐饮企业连锁经营分析

- 15.1 餐饮连锁运作分析
 - 15.1.1 餐饮连锁经营的起源与形式

- 15.1.2 餐饮连锁特许商的标准
- 15.1.3 餐饮业连锁经营的选址模式
- 15.1.4 餐饮业连锁经营经济指标
- 15.2 2016-2020年中国餐饮连锁业发展状况
 - 15.2.1 连锁餐饮企业规模
 - 15.2.2 连锁餐饮区域分布
 - 15.2.3 餐饮连锁经营模式
 - 15.2.4 影响状况
- 15.3 餐饮连锁企业O2O商业模式研究
 - 15.3.1 连锁企业O2O概述
 - 15.3.2 企业O2O模式分析
 - 15.3.3 行业模式发展现状
 - 15.3.4 企业发展存在问题
 - 15.3.5 企业O2O发展建议
- 15.4 中式连锁餐饮企业运营模式优化
 - 15.4.1 企业经营优势风险
 - 15.4.2 企业运营模式问题
 - 15.4.3 企业优化创新措施
- 15.5 餐饮连锁企业的品牌战略研究
 - 15.5.1 企业品牌现代化含义
 - 15.5.2 企业品牌重要性分析
 - 15.5.3 企业经营问题分析
 - 15.5.4 企业品牌战略措施
 - 15.5.5 品牌经营发展趋势
- 15.6 餐饮连锁企业发展问题分析及策略分析
 - 15.6.1 行业发展文艺
 - 15.6.2 品牌拓展策略
 - 15.6.3 产品营销策略
 - 15.6.4 品牌发展对策
 - 15.6.5 旅游营销策略
 - 15.6.6 企业“统一性”战略
- 15.7 餐饮连锁的趋势与经验借鉴

- 15.7.1 连锁经营是餐饮发展的方向
- 15.7.2 美国特许连锁经营成功经验
- 15.7.3 中国餐饮连锁经营发展趋势

第十六章 2016-2020年酒店、饭店餐饮业经营分析

- 16.1 酒店、饭店餐饮业发展综述
 - 16.1.1 国外酒店餐饮业发展状况
 - 16.1.2 中国酒店餐饮业发展状况
 - 16.1.3 酒店餐饮行业运营问题
 - 16.1.4 酒店餐饮行业市场前景
- 16.2 酒店餐饮成本控制与管理发展分析
 - 16.2.1 酒店餐饮成本简述
 - 16.2.2 成本控制重要意义
 - 16.2.3 餐饮成本存在问题
 - 16.2.4 餐饮成本控制对策
- 16.3 星级酒店餐饮经营分析
 - 16.3.1 星级酒店经营餐饮SWOT分析
 - 16.3.2 星级酒店餐饮经营重点
 - 16.3.3 星级酒店餐饮业转型策略
 - 16.3.4 星级酒店餐饮区域策略
- 16.4 酒店、饭店餐饮业的经营策略
 - 16.4.1 饭店餐饮业经营对策
 - 16.4.2 酒店餐饮业营销策略
 - 16.4.3 酒店餐饮业运营策略

第十七章 国外餐饮连锁重点企业分析

- 17.1 百胜餐饮集团 (Yum! Brands Inc.)
 - 17.1.1 企业发展概况
 - 17.1.2 企业经营状况分析
- 17.2 麦当劳 (McDonalds)
 - 17.2.1 企业发展概况
 - 17.2.2 企业经营状况分析

17.3 Shake Shack

17.3.1 企业发展概况

17.3.2 企业经营状况分析

第十八章 国内餐饮连锁重点企业分析

18.1 青岛优格花园餐饮管理股份有限公司

18.1.1 企业发展概况

18.1.2 经营效益分析

18.1.3 业务经营分析

18.1.4 财务状况分析

18.1.5 商业模式分析

18.2 西安饮食股份有限公司

18.2.1 企业发展概况

18.2.2 经营效益分析

18.2.3 业务经营分析

18.2.4 财务状况分析

18.2.5 核心竞争力分析

18.3 广州酒家集团股份有限公司

18.3.1 企业发展概况

18.3.2 经营效益分析

18.3.3 业务经营分析

18.3.4 财务状况分析

18.3.5 核心竞争力分析

18.4 新疆百富餐饮股份有限公司

18.4.1 企业发展概况

18.4.2 经营效益分析

18.4.3 业务经营分析

18.4.4 财务状况分析

18.4.5 商业模式分析

18.5 望湘园（上海）餐饮管理股份有限公司

18.5.1 企业发展概况

18.5.2 经营效益分析

- 18.5.3 业务经营分析
- 18.5.4 财务状况分析
- 18.5.5 核心竞争力分析
- 18.6 海底捞国际控股有限公司
 - 18.6.1 企业发展概况
 - 18.6.2 经营效益分析
 - 18.6.3 业务经营分析
 - 18.6.4 财务状况分析
 - 18.6.5 核心竞争力分析
- 18.7 武汉红鼎豆捞餐饮股份有限公司
 - 18.7.1 企业发展概况
 - 18.7.2 经营效益分析
 - 18.7.3 业务经营分析
 - 18.7.4 财务状况分析
 - 18.7.5 商业模式分析

第十九章 2016-2020年餐饮业投资分析

- 19.1 餐饮行业投资特性
 - 19.1.1 成长性与赢利性
 - 19.1.2 行业周期性
 - 19.1.3 资源要素密集性
 - 19.1.4 行业投资优势
- 19.2 中国餐饮业投融资现状分析
 - 19.2.1 投融资规模分析
 - 19.2.2 投融资轮次分布
 - 19.2.3 投融资类型分布
 - 19.2.4 投融资金额分布
 - 19.2.5 上市公司股市表现
 - 19.2.6 典型投资机构分析
 - 19.2.7 投融资趋势分析
- 19.3 餐饮业行业投资壁垒分析
 - 19.3.1 技术与市场壁垒

- 19.3.2 结构性壁垒
- 19.3.3 制度性壁垒
- 19.3.4 文化性壁垒
- 19.4 餐饮业投资策略
 - 19.4.1 做足充分准备
 - 19.4.2 餐饮投资技巧
 - 19.4.3 产品的选择经营
 - 19.4.4 餐饮投资关键
- 19.5 不同类型餐饮业投资建议
 - 19.5.1 小区餐饮店
 - 19.5.2 休闲餐饮店
 - 19.5.3 加盟店餐饮
 - 19.5.4 特色小餐饮店

第二十章 中国餐饮业的发展前景及趋势

- 20.1 中国餐饮业发展前景展望
 - 20.1.1 行业发展展望
 - 20.1.2 餐饮行业发展前景
 - 20.1.3 细分市场前景展望（ ）
- 20.2 中国餐饮行业未来发展趋势分析
 - 20.2.1 行业发展趋势
 - 20.2.2 餐饮行业消费趋势
 - 20.2.3 细分市场发展趋势
- 20.3 2022-2028年中国餐饮业预测分析
 - 20.3.1 2022-2028年中国餐饮业影响因素分析
 - 20.3.2 2022-2028年中国餐饮行业收入预测
 - 20.3.3 2022-2028年中国餐饮百强企业营业收入预测

附录

附录一：中华人民共和国食品安全法

附录二：《中华人民共和国食品安全法实施条例》

附录三：《餐饮企业在新型冠状病毒流行期间防控服务指南（暂行）》

附录四：《餐饮业经营管理办法（试行）》

图表目录

图表1 不同城市的人最喜欢的快餐种类

图表2 不同城市比较经常吃快餐的时间

图表3 不同年龄的人最常吃快餐的时间

图表4 不同城市的市民在选择快餐时较多考虑的因素的比例

图表5 2020年全国限额以上单位餐饮收入情况

图表6 2016-2020年中国餐饮收入增长率

图表7 2020年中国省市区餐饮收入TOP15

图表8 2020年中国“丝绸之路”主要省份餐饮业收入

图表9 2020年中国“海上丝绸之路”主要省份餐饮收入

图表10 2020年中国“京津冀”主要省份餐饮收入

更多图表见正文.....

详细请访问：<http://www.cction.com/report/202205/297706.html>