



艾凯咨询  
ICAN Consulting

# 2013-2018年中国西餐行业市场 深度分析与投资前景预测报告

## 一、调研说明

《2013-2018年中国西餐行业市场深度分析与投资前景预测报告》是艾凯咨询集团经过数月的周密调研，结合国家统计局，行业协会，工商，税务海关等相关数据，由行业内知名专家撰写而成。报告意于成为从事本行业人士经营及投资提供参考的重要依据。

报告主要可分为四大部分，首先，报告对本行业的特征及国内外市场环境进行描述；其次，是本行业的上下游产业链，市场供需状况及竞争格局从宏观到细致的详尽剖析，接着报告中列出数家该行业的重点企业，分析相关经营数据；最后，对该行业未来的发展前景，投资风险给出指导建议。相信该份报告对您把握市场脉搏，知悉竞争对手，进行战略投资具有重要帮助。

官方网址：<https://www.icandata.com/view/234082.html>

报告价格： 纸介版9000元 电子版9000元 纸介版+电子版9200元

订购电话： 400-700-0142 010-80392465

电子邮箱： sales@icandata.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、摘要、目录、图表

西式餐饮简称西餐，已从狭义的欧洲餐饮演变定义为具有外来饮食文化的餐饮都称之为西餐。在中国，广义的西餐概念包含了法餐、意餐、俄餐、美餐、德餐、拉美餐、东南亚餐、日餐、韩餐、混合餐、西式快餐、英餐、非洲餐、咖啡、酒吧、西点等。西餐行业作为朝阳行业正在中国迅速地发展、壮大。

随着我国经济建设的发展和对外开放的深入，西餐迅速进入我国餐饮业市场。西餐是以欧美为主的国外餐饮业的统称，同时也包括东南亚和日韩等地区的餐饮业。西餐饮食和各种西餐加工食品的快速的发展，形成了对西餐调味品的巨大需求。

近年来,我国餐饮业年营业额连续高速增长,其中相当数量来自于日益兴起的西餐业.随着改革开放日益深入,西餐正在成为全国城市餐饮消费的重要文化追求.近年大量国外餐饮品牌引入,极大地丰富了国内餐饮市场,也为西餐业发展开拓广阔前景.西餐业近几年出现了快速发展趋势,并迅速成为一个新兴餐饮产业,在餐饮经济发展中发挥着重要作用。

目前全国大中城市西餐企业2万多家，其中西式正餐3200家，西式快餐4000家，酒吧3840家，咖啡厅3500家，茶餐厅3000家，日餐、韩餐及东南亚餐等约有2500家。这些西餐企业60%以上是民营企业，国有企业不到5%。目前西餐厨师队伍有10万人，服务人员有12万人，经营管理人员2万人左右。这些西餐企业可划分三个档次：高档的，人均消费在200-220元；中档的，人均消费在80-100元；低档的，人均消费在30-50元。

艾凯咨询集团发布的《2013-2018年中国西餐行业市场深度分析与投资前景预测报告》共十二章。首先介绍了中国西餐行业的概念，接着分析了中国西餐行业发展环境，然后对中国西餐行业市场运行态势进行了重点分析，最后分析了中国西餐行业面临的机遇及发展前景。您若想对中国西餐行业有个系统的了解或者想投资该行业，本报告将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。

### 第一章 2012-2013年中国餐饮业现状分析

#### 第一节 中国餐饮业的发展概况

##### 一、中国餐饮业发展历程

##### 二、我国餐饮业发展总体状况

三、我国餐饮业发展的主要特征

四、促进中国餐饮业发展的因素

五、我国餐饮业发展的现状与新态势分析

第二节 餐饮业中电子商务的应用分析

一、餐饮业适合电子商务发展的特性

二、国内餐饮业的电子商务存在方式

三、电子商务给餐饮业带来的机遇和挑战

四、电子商务在餐饮业中的运用策略

第三节 2012-2013年中国餐饮市场分析

一、2012-2013年我国餐饮市场掀起涨价潮

二、2012-2013年我国餐饮业外资收购动态

三、2012-2013年日本餐饮企业纷纷进驻中国

第二章 2012-2013年中国西餐行业市场发展环境分析

第一节 2012-2013年中国经济环境分析

一、国民经济运行情况GDP(季度更新)

二、消费价格指数CPI、PPI（按月度更新）

三、全国居民收入情况（季度更新）

四、恩格尔系数（年度更新）

五、工业发展形势（季度更新）

六、固定资产投资情况（季度更新）

七、中国汇率调整（人民币升值）

八、对外贸易&进出口

第二节 2012-2013年中国西餐行业政策环境分析

一、2007年《餐饮企业经营规范》颁布实施

二、2009年我国餐饮服务许可证制度正式启用

三、2010年我国餐饮业两大新规出台

四、2010年我国餐饮行业其它相关新规

五、我国餐饮业添加剂使用标准缺失

第三节 2012-2013年中国西餐行业社会环境分析

一、人口环境分析

二、教育环境分析

三、文化环境分析

四、生态环境分析

五、中国城镇化率

六、居民的各种消费观念和习惯

第四节 2012-2013年中国西餐行业技术环境分析

第三章2012-2013年中国西餐行业发展历程及分布特点

第一节 西餐市场快速形成的主要原因

第二节 我国目前西餐业的主要分布

一、受殖民地时期的遗留文化和生活习惯影响的地区

二、沿海发达城市受海外影响较大的地区

三、经济发达、对外开放比较早的地区

四、旅游发达地区

第三节2012-2013年中国西餐业的业态分析

一、西式正餐

二、西式快餐

三、酒吧和咖啡厅

四、茶餐厅

五、日餐、韩餐、东南亚餐等

第四章 2012-2013年中国西餐业市场发展形势综述

第一节 中国西餐业发展概况

一、中国西餐业发展阶段分析

二、中国西餐业发展概况

三、国内西餐业态分析

第二节 2012-2013年中国西餐业运行动态分析

一、西餐业快速发展急需产业链修复

二、西餐业遭遇人才荒

第三节2012-2013年中国西餐业的问题及对策分析

一、西餐业发展存在的问题

二、中国西餐业的发展建议

三、"中式西餐"的发展困局探析

#### 四、"中式西餐"的发展出路解析

#### 五、中西结合保持特色

### 第五章 从消费观念上来看中国西餐业的特点及现阶段行业发展分析

#### 第一节 从消费观念上来看中国西餐业的特点

- 一、对传统的中国饮食文化的一种有益补充
- 二、现代人对紧张的工作压力进行释放的一种体现
- 三、对现代国际化氛围的一种追求
- 四、对另类口味的追求
- 五、西餐为部分消费者提供了多样化的消费

#### 第二节 我国西餐业现阶段的发展分析

- 一、西餐业发展迅速、灵活多样、紧跟时代
- 二、文化包装创造了重要的附加值
- 三、品牌树立完整
- 四、标准化、规范化
- 五、卫生、安全、节约吸引了高层次的消费
- 六、西餐的生命力在于吸引中国的消费者
- 七、西餐饮食结构比较合理
- 八、连锁餐厅及品牌餐厅推动西餐发展
- 九、旅游业发展、外国人以及海归人士大量增加

### 第六章 2012-2013年中国主要城市西餐市场深度研究——北京

#### 第一节 北京西餐业运行形势分析

- 一、北京西餐业的发展历史
- 二、北京西餐市场状况分析
- 三、北京推出"西餐中吃"线路
- 四、北京西餐业面临人才短缺

#### 第二节 北京西餐市场经营比较好的餐厅特点分析

- 一、品牌好的餐厅
- 二、连锁品牌的餐厅
- 三、位置好、定位好
- 四、特色餐厅

## 五、大多吸引中国消费者

## 第七章 2012-2013年中国主要城市西餐市场深度研究——武汉

### 第一节 武汉西餐基本概述

- 一、武汉西餐业概述
- 二、武汉西餐业发展状况分析
- 三、武汉咖啡西餐业面临变局
- 四、高档西餐加速布局武汉餐饮市场
- 五、武汉西餐业的基本情况与分析

### 第二节 武汉地区西餐市场的形成和分布特点

- 一、武汉地区西餐市场快速形成的主要原因
- 二、武汉西餐业主要分布

### 第三节 武汉地区西餐企业有特征分析

- 一、显示出强大的生命力
- 二、多样化丰富了西餐消费者的选择
- 三、连锁化推进了西餐业的品牌效应
- 四、西餐业要求有一支高素质的员工队伍
- 五、西餐消费呈枣核形

### 第四节 武汉西餐业现阶段发展特点

- 一、发展迅速紧跟时代
- 二、文化包装创造了重要的附加值
- 三、品牌树立完整
- 四、标准化规范化
- 五、卫生安全吸引高层次消费
- 六、本土化成为重要的卖点

## 第八章 2012-2013年中国主要城市西餐市场深度研究——其它城市

### 第一节 2012-2013年上海西餐业发展形势分析

- 一、上海西餐业发展分析
- 二、上海西餐业面临人才供应不足
- 三、上海西餐业投资前景看好

### 第二节 成都西餐

- 一、成都西餐市场发展迅速
- 二、成都大型中式快餐店和火锅店价格上调
- 三、外地餐饮品牌强占成都快

## 第九章 西餐行业品牌分析

- 一、西餐行业品牌总体情况
- 二、品牌传播
- 三、品牌美誉度
- 四、代理商对品牌的选择情况
- 五、主要城市对西餐行业主要品牌的认知水平
- 六、广告策略分析

## 第十章 西餐行业主导驱动因素

- 一、国家政策导向
- 二、相关行业发展
- 三、行业技术发展
- 四、行业竞争状况
- 五、社会需求的变化

## 第十一章 西餐行业发展趋势预测

- 一、行业运行环境发展趋势
- 二、市场需求发展趋势
- 三、行业竞争趋势

## 第十二章 2011-2015年中国西餐行业投资分析

- 一、行业投资环境
  - 1. 资源环境分析
  - 2. 市场竞争分析
  - 3. 行业税收政策分析
- 二、投资机会
- 三、行业政策优势
- 四、投资风险及对策分析



## 五、西餐行业投资前景总体评价

### 第十三章 西餐行业风险分析

#### 一、环境风险

1. 国际经济环境变化对西餐行业的风险
2. 汇率变化对西餐行业的风险
3. 宏观经济变化对西餐行业的风险
4. 宏观经济政策对西餐行业的风险
5. 区域经济变化对西餐行业的风险

#### 二、产业链上下游风险

1. 上游行业对西餐行业的风险
2. 下游行业对西餐行业的风险
3. 其他关联行业对西餐行业的风险

#### 三、行业政策风险

1. 产业政策风险
2. 贸易政策风险
3. 环保政策风险
4. 区域经济政策风险
5. 其他政策风险

#### 四、市场风险

1. 市场供需风险
2. 价格风险
3. 竞争风险

#### 五、其他风险

图表目录（部分）：

图表：2009-2013年国内生产总值

图表：2009-2013年居民消费价格涨跌幅度

图表：2012-2013年居民消费价格比上年涨跌幅度（%）

图表：2009-2013年年末国家外汇储备

图表：2009-2013年财政收入

图表：2009-2013年全社会固定资产投资

图表：2012-2013年分行业城镇固定资产投资及其增长速度（亿元）

图表：2012-2013年固定资产投资新增主要生产能力

图表：2012-2013年房地产开发和销售主要指标完成情况

图表：&hellip;&hellip;

更多图表详见正文&hellip;&hellip;

详细请访问：<https://www.icandata.com/view/234082.html>

### 三、研究方法

- 1、系统分析方法
- 2、比较分析方法
- 3、具体与抽象方法
- 4、分析与综合方法
- 5、归纳与演绎方法
- 6、定性分析与定量分析方法
- 7、预测研究方法

### 四、数据来源

对行业内相关的专家、厂商、渠道商、业务（销售）人员及客户进行访谈，获取最新的一手市场资料；

艾凯咨询集团长期监测采集的数据资料；

行业协会、国家统计局、海关总署、国家发改委、工商总局等政府部门和官方机构的数据与资料；

行业公开信息；

行业企业及上、下游企业的季报、年报和其它公开信息；

各类中英文期刊数据库、图书馆、科研院所、高等院校的文献资料；

行业资深专家公开发表的观点；

对行业的重要数据指标进行连续性对比，反映行业发展趋势；

中华人民共和国国家统计局 <http://www.stats.gov.cn>

中华人民共和国国家工商行政管理总局 <http://www.saic.gov.cn>

中华人民共和国海关总署 <http://www.customs.gov.cn>

中华人民共和国商务部 <http://www.mofcom.gov.cn>

中国证券监督管理委员会 <http://www.csrc.gov.cn>

中华人民共和国商务部 <http://www.mofcom.gov.cn>

世界贸易组织 <https://www.wto.org>

联合国统计司 <http://unstats.un.org>

联合国商品贸易统计数据库 <http://comtrade.un.org>

## 五、关于艾凯咨询网

艾凯咨询网（[www.icandata.com](http://www.icandata.com)）隶属艾凯咨询集团（北京华经艾凯企业咨询有限公司），艾凯咨询集团专注提供大中华区产业经济情报，为企业商业决策赋能，是领先的市场研究报告和竞争情报提供商

艾凯咨询集团为企业专业投资咨询报告、深度研究报告、市场调查、统计数据等。艾凯咨询网每天更新大量行业分析报告、图表资料、竞争情报、投资情报等，为用户及时了解迅速变化中的世界和中国市场提供便利，为企业商业决策赋能。

### 研究力量

高素质的专业的研究分析团队，密切关注市场最新动向。在多个行业，拥有数名经验丰富的专业分析师。对于特定及专属领域，我们有国内外众多合作研究机构，同时我们聘请数名行业资深专家顾问，帮助客户分清市场现状和趋势，找准市场定位和切入机会，提出合适中肯的建议，帮助客户实现价值，与客户一同成长。

### 我们的优势

权威机构 艾凯咨询集团二十年深厚行业背景;

数量领先 囊括主流研究报告和权威合作伙伴;

服务齐全 促销、推荐指数、积分、网上支付等;

良好声誉 广泛知名度、满意度，众多新老客户。