

<<中国餐饮产业发展报告>>

图书基本信息

书名：<<中国餐饮产业发展报告>>

13位ISBN编号：9787509715482

10位ISBN编号：7509715482

出版时间：2010-6

出版时间：社会科学文献出版社

作者：杨柳 主编

页数：376

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<中国餐饮产业发展报告>>

前言

2009年全国各族人民团结奋进、坚定信心、沉着应对的一年，面对世界经济普遍衰退的大背景，我国迅速扭转经济增速下滑趋势，率先实现经济回升向好。

“保增长、扩内需、调结构、促民生”，在非常时期以空前力度完成了对中国经济的力挽狂澜之举。餐饮业作为服务业的重要产业，是消费市场的重要分支，具有抵御经济周期影响的行业优势和启动大众消费市场的巨大潜力，在金融危机背景下的2009年，餐饮业在拉动内需、扩大消费、促进就业、改善民生方面的作用尤为突出。

2009年是国家“十一五”规划目标实现的关键之年，民生问题成为重中之重，餐饮业是关系人民健康和生活水平的重要服务业，餐饮业发展在2009年获得政府高度重视和多项政策支持。

商务部在2009年初制定了《全国餐饮业发展规划纲要（2009~2013）》，明确提出餐饮业发展的指导思想、发展目标和主要任务。

各地方政府也纷纷出台关于促进餐饮业发展的意见。

为了实现和谐发展，体现以人为本、关注民生的思想，政府高度重视食品安全问题，出台了《中华人民共和国食品安全法》，体现了在维护餐饮市场秩序、保护消费者健康问题上的坚定决心。

2009年全国餐饮人士自主创新、共克时艰、变危为机的一年。

餐饮企业抓住机遇，积极进行经营调整、市场布局和战略转型，积极响应政府“保民生、扩内需”的政策，大力发展大众化餐饮，丰富餐饮消费层次，加快餐饮消费升级，提升行业竞争力，树立企业社会责任意识，将食品卫生安全放在经营的首位。

在全国餐饮人士的共同努力下，2009年整个餐饮市场整体呈现平稳发展的态势。

在这样的背景下，《中国餐饮业发展报告（2010）》在全国餐饮人士、餐饮研究者的辛勤工作和严谨钻研下出版了。

本书更加注重理论研究的深度和调研报告的实用价值。

<<中国餐饮产业发展报告>>

内容概要

餐饮产业发展报告已连续出版多年，每年的侧重点都有所不同，2010年我们更加注重理论研究的深度和调研报告的实用价值。

《中国餐饮产业发展报告(2010)》在延续以往对上年度产业运行分析、百强企业分析的基础上，首次加入了对连锁快餐50强的分析，同时还加大了区域研究力度，对山东省、广东省、江苏省、云南省、上海市、重庆市等餐饮业发展较好的省市进行了深入剖析。

此外，本书还加入了对早餐市场、年夜饭市场的专题调查，使研究更加具有参考价值，对企业案例的挖掘、分析也更加深入。

本书共分为四个部分。

第一部分从产业发展的角度，概述了2009年餐饮市场发展现状和行业研究情况，分析了2009年度全国餐饮百强企业和中国快餐连锁50强的发展状况，对中国城市化与餐饮业发展的关系进行了深入剖析，同时对快餐、早餐和火锅市场的发展进行深入探讨。

第二部分从区域发展的角度，对山东省、广东省、江苏省、云南省、上海市、重庆市的餐饮业进行深度挖掘分析，并以云南省为例，从政府加强餐饮业品牌建设的角度，介绍了云南省名牌企业、餐饮名店创建的经验。

第三部分从经营管理的角度，解析了连锁餐饮企业如何加强特许关系管理，介绍了迪欧咖啡的品牌发展之路及管理经验。

第四部分从国际化角度，阐述了日本餐饮市场的发展现状，讨论了芬兰食品安全监管的特点，介绍了芬兰赫尔辛基中餐发展的情况。

<<中国餐饮产业发展报告>>

作者简介

杨柳，北京交通大学经济学博士，高级经济师，硕士生导师。
现任世界中国烹饪联合会会长、中国烹饪协会常务副会长、中国餐饮年鉴社社长、餐饮世界杂志社社长。

杨柳女士理论知识渊博，实践经历丰富。
曾任大型酒店副总经理、商业部副处长等职，在国家一级刊物上发表学术论文若干，2009年出版专著《中国餐饮产业竞争力研究》。
专职从事协会工作以来，主持商务部、科技部多项研究课题。
近年来，其对中国烹饪协会和世界中国烹饪联合会的领导成就，以及在学术方面的突出成果，多次获得国务院国资委、中华全国妇女联合会、中国财贸轻纺烟草工会及世界厨师联合会等国内、国际权威大奖。

<<中国餐饮产业发展报告>>

书籍目录

序言产业篇 2009年全国餐饮市场分析及2010年前景预测 中国城市化进程中的餐饮产业发展 2009年中国餐饮百强企业经营情况分析 2009年中国快餐连锁50强分析 中国快餐业发展现状、阶段性分析及趋势预测 中国火锅行业现状分析与产业发展 中国早餐市场分析 2009年中国餐饮业研究综述

区域篇 2009年山东省鲁菜餐饮产业发展报告 2009年上海市餐饮产业发展报告 2009年广东省餐饮产业发展报告 2009年江苏省餐饮产业发展报告 2009年山东省餐饮产业发展报告 2009年云南省餐饮产业发展报告 2009年重庆市餐饮产业发展报告 2009年城市餐饮产业发展分析 2009年政府推动餐饮品牌建设的创新实践管理篇 餐饮连锁公司的特许关系管理 迪欧咖啡竞争力研究国际篇 日本餐饮业考察报告 芬兰：食品安全源于细节 芬兰赫尔辛基中餐一瞥附录一 《餐饮服务许可管理办法》 《餐饮服务食品安全监督管理办法》附录二 2010年年夜饭调查报告 2010年第一季度餐饮市场整体运行情况附录三 2009年度全国餐饮百强企业名单 2009年度全国快餐连锁50强企业名单

<<中国餐饮产业发展报告>>

章节摘录

插图：500万元以下，注册资本在1000万元以上的企业仅占被调查企业总数的35%；在营业收入方面，2007年企业营业收入过亿元的占总数的42.55%，而38.30%的企业营业收入在0.5亿元以下，大部分快餐企业还不具备资金优势。

2. 连锁经营与单店经营并存由于连锁经营能够实现规模经营，能够有效降低成本且易于管理，许多大规模的快餐企业都采用连锁经营的方式。

以一些知名快餐企业为例，截至2009年2月21日，真功夫已经在北京、上海、广州和深圳等多个城市开设了310家直营连锁餐厅，创下了中国快餐连锁企业的新纪录。

到2005年，马兰拉面在全国设有439家连锁店，并分别于1999年、2001年和2003年在美国、法国和新加坡设立分店。

其他中式快餐，如真功夫、永和大王、和合谷等也都采用连锁经营的方式运营。

但是，由于开展连锁经营需要企业达到一定规模，并且需要有一定的经济实力作为保证，大多数中小型快餐企业仍然采用单店经营的方式，中国快餐业呈现连锁经营与单店经营并存的局面。

由于单店经营无法实现规模效应，经营成本相对较高，因此竞争能力较弱，店面能否长期存在具有较大的不稳定性，所以应加快连锁化进程，用规范、统一的经营方式逐渐取代单店经营模式。

3. 著名品牌缺乏品牌影响企业在消费者心目中的形象，好的品牌往往代表高质量的产品以及优质的服务。

不少企业不惜血本走名牌道路，创名牌的招数层出不穷，但真正走上名牌道路的企业还很少，快餐市场上的名牌更是少之又少，绝大多数企业犹如短跑运动员跑马拉松，必然显出后劲不足。

很多知名的大型国际快餐企业都拥有多个国际著名品牌，如百盛集团旗下拥有必胜客、肯德基、塔可钟和东方既白等。

但中国快餐企业品牌拥有数量仍较少，尚没有中国快餐企业拥有国际驰名品牌。

中国仅有个别快餐企业拥有中国驰名品牌，部分快餐企业拥有地区驰名品牌，仍有很大一部分的快餐企业尚不具有地区驰名品牌。

<<中国餐饮产业发展报告>>

编辑推荐

《中国餐饮产业发展报告(2010版)》权威机构·品牌图书·每年新版。
盘点年度资讯，预测时代前程。

<<中国餐饮产业发展报告>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>