

餐厅调研报告 ppt 模板

篇一:餐厅调研报告 PPT

题 目：院(系)：专业班级：学 号：姓 名：餐饮业市场调查报告

现代港口与物流管理系市场营销1212

120303351207

胡云云 2013 年 6 月 1 日 餐饮业市场调查报告

一(前言 1. 调查背景通过此次调查来发现餐饮行业经营情况的因素，通过总结和分析调查的情况来发现餐饮

业的商机，也借此为自己创造一个与外界交流的机会，锻炼自己与人交流的能力，了解餐饮

业的经营状况，为自己以后的职业生涯做一些铺垫。 本次市场调查所选取的样本数为 200 个，其中用于统计的有效答卷为 172 份。由于样本

的覆盖面有限，故调查结果难免会存在着一定的局限性。 2. 调查目的

(1)了解太仓餐饮企业的市场营销策略及企业发展战略

(2)了解太仓餐饮业的市场容量及潜在市场份额，为潜在市场开发做准备 3. 调查对象以太仓消费者为总体样本，从中随机抽取 200 名顾客作为调查具 体对象 ，探究消费者的消费能力和就餐

习惯。 4. 调查方法 (1)文案调查法 (2)文

献资料筛选 (3)实地调查法 (4)现场调查法 5. 调查问卷依据调查的目的设置问卷项目，主要分为收入水平，消费支出，就餐偏好和消费频率四

个方面。问卷简洁，内容明确，具有一定逻辑性，便于数据处理。 6. 收集和整理资料 (1) 原

始资料收集

通过 5 位学生在主要居民活动区或商业点进行现场问卷提问的方法获得原始资料。选择

这种方法的目的在于问题简单、容易回答、容易表格化和分析，能提高问卷的回收率和信息

的采集质量。（2）样本选择调查中的样本以市区人口为主。样本容量为 200 个。问卷调查采用完全随机抽样方法。（3）

数据处理

将收集到的数据分类整理，然后运用计算机工具进行数据分析处理，为调研结果提供数

据支撑。

二(太仓餐饮业市场分析 1. 需求规模 餐饮业的市场，需求的规模在其中一定要占上一个相当大的比重，需求的多少在一定程

度上直接关乎着餐饮市场经营的好坏与发展的良好。我们调查小组通过多天的实地调查，搜

集了足够的资料，并且又精心的分析了太仓餐饮业市场在需求

规模上的具体实况，通过分析

我们得知，在太仓这个经济并不算太发达的城市中，居民的平均收入水平维持在中等水平的

家庭在餐饮市场上的消费占据了一个相当大的比重，也就是说大多数的中等家庭成为了餐饮

市场的主要需求对象。并且我们还得出，在餐饮消费的类型中，很多人都是在家庭聚会和生

意应酬上花费的金钱和时间居于一个主要部分，这也就充分反映出了城市居民生活的真实情

况。其次在调查中我们还总结出了，约超过半数的居民都是凭借着主观的想法去就餐，体现

了不受约束的生活情形，而且他们还都是每次就餐的消费金额都在几百元左右，从而我们不

难发现，太仓的餐饮业市场规模正在不断的发展起来，同时人们的需求状况也在不断的发生

着改变。图调查人群的收入分类 图消费动机在样本中 2000-4000 元之间的人数大约占百分之五十，可见太仓居民的收入水平处于全

国中等水平，2000 元以上的人数占百分之六十五，可见太仓餐饮的消费市场相比来说比较大，

但是在太仓大的消费水平下居民的消费显得不那么紧张。就消费动机而言，生意应酬占 这就表明长期稳定因此太仓餐饮业应注重

同时可以 图 消费频率 300—500 元为主，占被调 28%。由数据分析可得 26%份额的小额消费市场。

样本数据中过半数的被调查者选择“视情况而定”，消费行为比较不规律，随意性很大，也就

意味着餐饮经营的风险性与不确定性增大;篇二:餐厅调研报告君再来餐馆调研报告

—2013.12.23

一、概况

随着经济的发展,人们鉴赏水平的提高,顾客对其就餐环境的要求也越来越高,同时对于

卫生要求也越来越高这也使得在某些餐馆了不解之缘,为了更好的学习,抓住整体走势,我对

太上有立德，其次有立功，其次有立言，虽久不废，此谓不朽。——《左传》

餐馆进行了深入的调查。 二、调研目的

1、了解消费者的实际消费情况和需求 2、了解经营商的经营方式和餐馆的现状 3、综

合分析消费者和经营商的实际情况，给出适当的建议，以创造良好的经营环境 4、通过调研

来锻炼自己，培养各方面的能力，找出自己的不足之处，为将来的学习指明方向 三、调查内

容和调查对象 (一)、调查对象

1、选择校园周边的餐馆 2、校园内外的广大消费者(包括学生、老师、居民等) (二)、

调查内容 1、赴实地进行考察,选择学校附近君再来餐馆,深入餐馆,开展实地调查活动 2、

依靠所学知识,进行信息的收集、提炼、分析, 3、查看与此相关书籍,搜索资料,将所看、所

听、所想与实践相结合 4、经营商的餐馆规模、客源、服务环境、利润等 5、消费者的消费

态度、爱好、对餐馆各方面的满意度、对餐馆的建议等(请查阅附件) 四、调研起止时间:2013(12(23—2013(12.26 五、调查采用方法

1、实地考察法,资料查询法 2、调查方式:问卷调查 3、数据收集:随机调查 4、数据整

理 六、数据分析 是与餐馆的地理位置有很大的关系，所以对于学校的周边的餐馆来说最主要的还是学生分析:调查结果显示、8 以下的消费者占有 44.5%、8—12 元的消费者占有 30.4%， 从中可以看出来在 12 元以下对于消费者来说是最多的，这也是跟消费者有关的，消费者

只要来源于学生，因为学生没有收入，生活开支都是来自于家里，相对来说消费水平就低点，

这也是可以给经营商对菜价有提供的方向了 3、消费者的消费态度(如图表下) 分析:调查结果显示，大多数消费者对于餐馆都有很好的态度，经营商抓住回头客就成

为增加利润的主要的方向啦

4、选择餐馆的因素(如图表下) 分析:调查结果显示，食物的味道和菜价是消费者最为在乎的因素，“好吃便宜就是硬道

理”这个也是吸引顾客的最好的招牌分析:调查结果显示，消防支队餐馆卫生的满意还不是很很高，这也是影响消费者的食欲

的，所以经营商要在卫生方面提高 6、客流时间(如图表下) 分析:调查结果显示，中午的客流量最大的，占有 46.7%，这也是中午有充实的时间有关系的，

运行，经营商必须根据自己的餐馆的客流情况增减人手， 7、调研总结和建议 (一)、

调研总结 通过调查发现，消费者大多不分对在餐馆用餐，但对餐馆的各个方面的卫生

要求比较高，食物味道和服务质量也是消费者很关心的方面，以为理想中的餐馆应该具有味

道鲜美，干净卫生，服务热情，价格实惠，方面就餐的特点，由于餐馆数量多，所以竞争比

较激烈，而餐馆大多数存在环境比较差，人手不足，菜色单调的特点，这些不利餐馆增加营

业额的因素 (二)、建议

乐民之乐者，民亦乐其乐；忧民之忧者，民亦忧其忧。——《孟子》

为了给顾客提供优质的服务，吸引更多的顾客，经营商必须根据餐馆的缺点和消费者的

要求和建议，对餐馆进行改善和合理安排，如人手的增减，菜色的丰富，环境卫生的改善等

等，作为消费者来说，可以根据自己不同喜好和需要来选择餐馆，也可以根据餐馆的营业情

况来安排自己的用餐时间。 8、调研体会 在这次为期的几天的餐馆市场调查中，我深深体会到了工作的辛苦，但是我明白这是一

个必须经历的过程，同时在过程中我加深对学习的重要性， 9、个人心得 付出总会有回报，努力终有收获 10、附录附录 1:消费者调查问卷篇三:餐厅设计调研报告餐厅设计调研报告

一、 背景概况

近数十年现代室内设计作为一门新兴的学科，在我国迅速兴起，它是指人们有意识地对

自己生活、生产活动的室内进行安排布置，甚至美化装饰，赋予室内环境以所祈使的气氛.

随着经济的发展,人们鉴赏水平的提高,餐饮业对其就餐环境的要求也越来越高,这也使得室

内设计与餐饮业有了不解之缘,也由此衍生出了中餐厅,西餐厅,快餐厅,自助餐厅等.为了更

好的学习餐厅设计,抓住市场的整体走势,我组对烟台个类餐厅进行了深入的调查,具体情况

如下:

二、 调研目的及内容

天将降大任于斯人也，必先苦其心志，劳其筋骨，饿其体肤，空乏其身，行拂乱其所为。——《孟子》

(一)调研目的

- 1、 了解餐厅的种类, 以及环境特色。
- 2、 掌握设计各类餐厅的基本手法, 以求对就餐环境的营造有一个初步的了解。

(二)调研内容

- 1、 赴实地进行考察, 精心选择典型餐厅, 深入餐厅, 开展实地调查活动。
- 2、 依靠所学专业知 识, 进行 信 息的收集、
提炼、分析, 为所学专业提供数据与资料支持。
- 3、 查看与此相关书籍, 搜索资料, 将所看、所听、所想与实践相结合。

(三)调研起止时间:2010. 3. 1—2010. 3. 6

(四)调研主要人员:唐正声, 于安亮, 张晓风, 温茜

(五)调查采用方法

实地考察法, 资料查询法

三、调研的基本情况

(一)餐厅的概念及分类餐厅就是指在一定的场所, 公开地对一般大众提供食品、饮料等餐饮的设施或公共餐饮

屋。 随着时代的进步餐厅呈现出多样化的局面, 按菜肴特色可分为;中餐厅、西餐厅。按就

餐对象可分为:外宾餐厅、贵宾、内部职工餐厅等。按服务方

式可分为;零点餐厅、自助

餐厅、快餐厅等。

不同种类的餐厅具有不同的功能。

- 1、 中餐厅:以供应中式餐点为主的餐厅。

2、西餐厅:以供应美式、法式或俄式餐为主的餐厅。

3、外宾餐厅:主要是用来接待外国来宾。

4、零点餐厅。为散客提供适合个人口味随意性点菜或小吃的餐厅。

5、。食品分类放置，客人凭券入厅后可自由选食;也有客人入厅后自由选食，然后按价付款的自助餐厅。食品不得带出餐厅。

6、快餐厅、食街:主要经营传统地方小吃,点心,风味特色小菜或中抵挡次的方便快捷的经济饭菜,适应简单,经济,方便快捷的用餐需要。

7、多功能餐厅。餐厅中最大，设备设施最齐全的大型厅堂。既可作大型餐宴、酒宴、茶会的场所，又可用作大型国际会议、大型展销会、节日活动的场所。

8、风味餐厅。为客人提供不同的特色菜肴、海鲜、及等的餐厅。

9、歌舞餐厅。既供应中西餐、酒水、小食品，又提供音乐欣赏、伴唱、跳舞活动的场所。

(二)餐厅的大小及功能布局小型餐厅:一般指100平方米以内的餐饮空间,这类空间简单,注重气氛 中型餐厅:100平方米到

500平方米,餐饮空间,功能空间较复杂,注重气氛,功能划分,流线组织以及围合处理。

大型餐厅:500平方米以上,这类空间功能复杂,应特别注重功能分区和流线组织。由于

经营管理的需要,这类室内一般还需设可灵活分隔的隔扇、屏风、折叠门等,以提高其使用

率。

布置类型是指餐饮空间的形制是独立还是附属。一般包括以下几类:

1、独立式的单层空间。一般小型餐馆、茶室等常采用这种类型。

2、独立式的多层空间。一般中型餐馆多采用这种类型，也可以为大型的食府或美食城等。

3、附建于多层或高层建筑。大多数的办公餐厅或食堂常属于这种类型。

4、附属于高层建筑的裙房部分。宾馆、综合楼的餐饮部或餐厅、宴会厅等大
中型餐饮空

间属于此类。 餐饮空间一般分为三大区域:餐饮功能区、制作功能区、内部管
理区。 餐饮功能区包括:如门面和顾客进出口功能区、接待和候餐功能区、用餐功
能区、配套

功能区、服务功能区等。

制作功能区包括:消毒间、清洗间、制作区、血餐间、鲜活区、点心房等。 内
部管理区:

办公区,接待区,更衣区。

1、餐饮功能区:

(1)门面和出入功能区:包括:外立面、招牌广告、出入口大门、通道等。

(2)接待区和候餐功能区:主要是迎接顾客到来和供客人等候、休息、候餐的
区域。

(3)用餐功能区:用餐功能区是餐饮空间的主要重点功能区。

(4)配套功能区:配套功能区一般是指餐厅服务的配套设施。

(5)服务功能区:服务功能区也是餐饮空间的主要功能区。主要是为顾客提供用
餐服务和经营管理的功能。门面出入口功能区是餐厅的第一形象，也称“脸面”，
最引入注目，容易给人留下深刻的

印象。

接待区和候餐功能区是承担迎接顾客、休息等候用餐的“过渡”区功能。一般
设在用餐

功能区的前面或者附近，面积不适过大，但要精致，设计时要适而其分，不要过于烦杂，以

营造成一个放松、安静、休闲、情趣、观赏、文化的候餐环境。 用餐功能区是餐饮空间

的经营主体区，也是顾客到店的目的功能区，是设计的重点，包括餐厅的室内空间的尺度，

分布规划的流畅，功能的布置使用，家具的尺寸和环境的舒适等等。 配套功能区是主题餐饮空间的服务区域，也是主题餐厅的档次的象征。主题餐厅的配套设施设计是不应忽视的。

服务功能区是主题餐饮空间的主要功能区，主要为顾客提供用餐服务和营业各显神通理

服务的功能。

厨房的工作空间非常重要，一般的餐厅制作功能区的面积与营业面积比为 3:7 左右为佳。

2、制作功能区：

制作功能区是餐饮空间的主要重点功能区，又是整个餐厅食物出品制作的心脏。主要设

备有消毒柜、菜板台、冰柜、点心机、抽油烟机、库房货架、开水器、炉具、餐车、餐具等。

2、厨房应设单独的对外出入口，在规模较大时，还需设货物和工作人员两个出入口。

3、厨房各加工间的地面均应采用耐磨、不渗水、耐腐蚀，防滑和易清洁的材料，并应处理好地面排水问题，同时墙面、工作台、水池等设施的表面，均应采用无毒、光滑

和易清洁的材料。

1、入口门厅

这是独立式餐厅的交通枢纽，是顾客从室外进入餐厅就餐的过渡空间。门厅装饰一般较

为华丽，视觉主立面设店名和店标。根据门厅的大小，一般可选择设置迎宾台、顾客休息区、

餐厅特色简介等。还可结合楼梯设置灯光喷泉水池或装饰小景。

2、休息等候区

是从公共交通部分通向餐厅的过渡空间。休息厅与餐厅可以用门、玻璃隔断、绿化池或

屏风来加以分隔和限定。

1(卫生间的设置分顾客卫生间和工作人员卫生间。

2(顾客卫生间的位置应隐蔽，其前室的人口不应靠近餐厅或与餐厅相对。

3(顾客卫生间可用少量艺术品或古玩点缀，以提高卫生间的环境质量。

4(顾客卫生间设置标识。

5(工作人员卫生间的前室不应朝向各加工间。

6(工作人员卫生间设置标识。

(三)餐厅设计中材料的使用及各餐饮空间的陈设家具的选择 餐厅中的软装饰，如桌布、餐巾及窗帘等，应尽量选用较薄的化纤类材料，因厚实的棉

纺类织物，极易吸附食物气味且不易散去，不利于餐厅环境卫生;花卉能起到调节心理、美

化环境的作用，但切忌花花绿绿，使人烦躁而影响食欲。在暗

淡灯光的下晚宴，若采用红、

蓝、紧等深色花瓶，会令人感到稳重。同样这些花，若用于午宴时，会显得热烈奔放。白色、

粉色等淡色花用于晚宴，则会显得明亮耀眼，使人兴奋。瓶花与餐桌的形式亦要和谐，长方

形的餐桌，瓶花的插置宜构成三角形，而圆形餐桌，瓶花的插置以构成圆形为好。餐厅中主要是品尝佳肴，故不可用浓香的品种，以免干扰食品的韵味。餐厅的空间也宜

用垂直绿化形式，在竖向空间上，以垂吊或挂碳等形式点缀以绿色植物。灯具造型不要太繁

琐，以方便实用的上下拉动式灯具为宜

有时也运用发光孔，通过柔和光线，既限定空间，又可获得亲切的光感。在隐蔽的角落，安排音箱，

就餐时，适时播放轻柔美妙的背景乐曲，在医学上认为可促进人体内消化酶的分泌，促进胃

的蠕动，有利于食物消化。其他的软装饰品，如字画、瓷盘、壁挂等，可根据餐厅的具体情

况灵活安排，用以点缀环境。一般小面积的餐厅利用低矮和水平方向的家具使空间显得宽敞、舒展；大面积、净空较

高的空间则用高靠背和色彩活跃的家具来减弱空旷感。

1) 玻璃餐桌对应 现代风格、简约风格。

2) 深色木餐

桌对应 中式风格、简约风格。

3) 浅色木餐桌对应 自然风格、北欧风格。

4) 金属雕花餐桌对应 传统欧式(西欧)。

篇二:考察报告 PPT 模板下载

酒店考察报告 考察时间:2014 年 5 月 19 日至 5 月 23 日 考察地点:花水湾名人度假酒店、青城(豪生)国际酒店、成都城市名人酒店 考察人:考察目的:

通过实地考察，加深对酒店的了解，了解酒店的现状和酒店的宣传推广方式，亲身体会

酒店环境感受酒店氛围，了解酒店服务流水线，从酒店人的角度来换位思考、发现不足，通

过借鉴学习，建立一套符合本酒店的市场营销推广方案，确定酒店的目标市场，并且设计、

组合、创造适当的酒店产品，以满足其目标市场的需求，最终实现酒店的盈利。 引言:

本次考察的对象为成都地区的五星级酒店，以温泉度假为主题的酒店两家，以商务会员

为主的酒店一家。一般说来，主题酒店也称为“特色酒店”，是以某一特定的主题来体现酒店

的建筑风格和装饰艺术，以及特定的文化氛围，让顾客获得富有个性的文化感受。主题酒店

是市场竞争的产物，也是酒店竞争进入高层次文化竞争的表现。

本次考察报告主要以调查酒

店的文化定位、服务项目、综合管理、营销推广策略为主。 考察内容:酒店的服务项目、硬件设施、软件服务、团队管理、营销推广策略等。

一、 花水湾名人度假酒店

1、地理位置与交通

1.2 驾车体验:我们驾驶商务车，平均车速约 80 码，从成都到酒店全程大约 1 小时。在

大邑下高速后，我们在路口看到有到花水湾方向的指示牌，很快找到了路去花水湾方向的路，路况较好，一路畅通无阻。沿途看到很多宣传的广告牌，关于还未到达酒店的时候，已经对酒店周边的旅游资源极其丰富。

2、客源市场的定位

2.1 概况:客源以四川省内地区的为主，以旅游休闲观光为目的的游客占 50%以上。

2.2 心得体会:其地理位置距离成都主城区有一定距离，反应出长途度假客源缺少，商

务度假客源还有待开发的特点。以温泉为主题的酒店，使其酒店客人主要集中在冬季，其次是夏季。

3、装修、设施、环境

3.1 概况:主楼外观整体视觉效果不错，层次感、时代感较强。

内部装修属奢华气派风格;地面、墙体均采用高档大理石板材;酒店大厅空高高，就餐区错落有致的特色三层设计，

使宾客用餐时可欣赏得天独厚的美丽山景。从建筑设计、室内设计到景观环境设计，围绕度假酒店这一基本属性，牢牢把握住观景、

融入、地域性以及度假主题这几个关键因素，使得温泉度假的特点清晰明确。我们始终没有

任何既有模式的限制，花水湾秀美的山水是所有设计的出发点，从使用者的角度考虑，带着

勿以恶小而为之，勿以善小而不为。——刘备

对环境敬畏的心态去设计，诠释出自然平和的山居温泉环境。

3.2 心得体会:酒店的整个设计与自然景色的完美融合，让人很亲近自然。内部所有服

务区域的灯光、装饰品、家私设计均以暗色调为主。整个酒店空气清新，无论是在酒店的大

堂、客房、会议室、还是餐厅，放眼望去窗外都是极美的自然景物，奢华与自然景致的完美

融合。

其局部细节环境的打造上，也很有特色，例如酒店的棋牌室，墙面是用麻将牌面装饰而

成。

4、产品项目

4.1 概况:酒店配备 209 间客房，设施全齐，有豪华宽景房、浪漫情侣房、全景观商务

套房、总统套房、院落式 vip 温泉套房等。酒店负一层有豪华气派无柱多功能大厅，及五个

风格迥异的会议室。酒店配备名人中餐厅、名人咖啡厅、名人吧、ktv、棋牌室等。其四季温

泉谷占地 70 余亩，是一家集温泉洗浴、温泉养身、理疗 spa、康体游乐为一体的大型生态温

泉会馆。拥有各类功能泡池 54 个，其中温泉泡池 36 个，室内按摩水疗池 7 个、游泳池、造浪池、儿童戏水中心、螺旋

滑道、急速喇叭、养生茶廊、泥疗、沙疗馆等产品。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/385310003203012034>