

餐饮调查报告 4 篇

一、概况

从注册登记情况来看，xx 区餐饮业总体呈现快速增长态势。2022 年底 xx 区注册登记的餐饮企业(含个体经营户)为 1750 家，2022 年底为 2065 家，经营户数呈 18%左右的增长。2022 年 xx 区住宿餐饮业增加值为 1.71 亿元，2022 年为 2.1 亿元，增长 21%。2022 年在统的 25 家限额以上商贸流通企业中，餐饮企业有 9 家，占 36%，完成销售额 2728 万元，xx 区以餐饮为主导的住宿餐饮业呈现出蓬勃发展的态势，越来越在第三产业中占有重要的地位。

二、xx 区餐饮业的发展特点

(一)非公经济占主导。随着经济体制改革的深入，私营、股份合作、连锁店、个体经营企业迅速发展，非公经济在 xx 区餐饮业所占的比例越来越大，市场份额不断扩大。当前，xx 区除贵铝宾馆、白云大酒店、鸿利来酒楼、轩辕大天元等企业带国有性质外，绝大多数的餐饮企业为私营、连锁、个体等，非公经济在 xx 区餐饮业占主导地位，餐饮业的发展活力强劲。

(二)经营品种齐全化。在 xx 区既有传统的中式餐馆、饭店和酒楼，如大天元翠岭、白云大酒店、鸿利来酒楼、秦家食府、黔御轩等，有西式和融合中西文化于一体的如肯德基、德克仕、豪享来，也有具有地方特色的如香港宝哥牛肉、毛家饭店、南夷人家、娘家米汤饭等。既有高档传统餐饮店，如贵铝宾馆、一品海鲜城、金凤凰酒楼，也有便民传统饮食如饱满膳、一分利、姐妹紫姜鸭、好又来、老奶粉等，街头巷尾的小炒店更是星罗棋布，2022 年区内夏日康桥假日酒店引进了粤式早茶，市民在消费种类上有了更多的选择，可以吃饭、饮茶，也可以悠闲地品咖啡、泡酒吧，还可以在商务会所进行商务活动，xx 区餐饮业初步形成了百花齐放，百家争鸣的局面。

(三)经营业态多样化。随着市场经济的发展，餐饮企业的经营理念和营销方式也发生了明显变化。三资快餐企业早也已涉足 xx 区餐饮市场，并得到迅速发展。如汉丽轩、德克士、肯德基等已在 xx 区发展连锁经营店；中式快餐也加快了发展，一些中餐店如紫月酒楼等在激烈的市场竞争中，一方面保持和发扬了经营正餐传统，另一方面也积极发展快餐，取得了较好的社会效益和经济效益。

(四)消费对象大众化。无论是高档餐饮或个体经营企业，消费的对象主要都瞄准了大众化群体，以大众口味，大众消费为

主，适当配备特色饮食。如紫月酒楼、福满园、桂福清真食府、息烽阳朗鸡等个体店面主要是针对大众消费，以实惠的价格、整洁的环境赢得大量回头客。

(五)行业发展集群化。自 2022 年 xx 区成功打造夜郎饮食文化古城一条街以来，再次成功打造建设路、同心路饮食一条街。在新建成区域，随着华颐春天、岭秀阳光、南湖观邸、米兰春天等一批房开项目以及图书馆的建成投入使用，企业、居民渐次入驻，育才路至七一路饮食行业逐步集聚，xx 区餐饮业集聚发展态势明显。

三、白云区餐饮业当前存在的问题

根据调查情况，xx 区的餐饮业总体规模在逐步扩大，销售收入逐年增长，经营方式、业态布局等也发生了明显变化。但在经营方式、网点布局、规模档次、食品安全、消防安全等方面还存在不少问题。

(一)产业布局不合理，成堆积式发展。通过对全区各地段和街区进行走访调查发现，中高档门店主要集中在主城区及主干道，如云峰大道的金凤凰、大天元翠岭酒楼，白云南路的夏日康桥酒店等。在小街小巷主要是个体小业主经营，自发形成一家连一家聚集点。而在人口相对密集的麦架师大白云校区、同心路汽车站、白云二中等地段和部分市场周围，上档次的餐饮企业及个体经营户都很少，只有几家档次不高的家庭作坊式酒

家和粉面店，三轮车推着盒饭叫卖成了汽车站顾客主体消费，白云二中近旁几乎没有一家符合学生群体消费的餐饮店，在上述地点若设立并发展中档快餐门店经营，必将获得较好的收益。

(二)环境卫生不合要求。据调查 xx 区餐饮经营聚集点大多配套设施不全，管理混乱。如尖山路至建设路、同心路等地段，经营门店林林总总，但这些地方车辆乱停乱靠，污水烟气沿街排放，餐具清洗一盆水，吵吵闹闹像赶集。规模餐饮企业稍好一些，但许多企业也难以达到排污标准。

(三)规模不大，档次不高。一是在 xx 区范围内高档次，大规模的餐饮企业很少。目前 xx 区 2022 余家餐饮企业(含个体、私营)中，仅有 9 家为限额以上(年销售收入在 200 万元以上)餐饮企业。除去连锁经营业态外，其余多是一些规模比较小的门店，尤其是在人群相对集中的如师大白云校区、白云二中周边，绝大多数是家庭作坊式的个体经营户，只有几个至几十平方米不等的经营面积。二是管理没上档次，服务质量不高。如 xx 区有个别大中型餐饮企业，不是专人主动服务顾客，而是顾客需要什么或调整膳食都要离座找人。个体经营门店，更是无服务意识可谈。来也匆匆，去也匆匆，一切随你，无人理睬。三是无序竞争自食其果。如建设路餐饮一条街几家

餐饮企业不是靠信誉、品牌、质量、服务竞争来赢得人气，在生意淡的时间存在争抢顾客现象，降低了顾客的回头率。

(四)假日消费难成形。随着 xx 区居民收入的稳定增长和消费观念的变化，餐饮消费不断升温，但是假日餐饮消费难以成形。主要因 xx 区是工业区，餐饮消费多集中在工作日，机关、企业事业单位开展公务接待，市民走亲会友以及上班为节省时间在餐饮企业就餐，在周末及节假日上班族休息，市民多选择在家自做，不上餐饮企业消费，导致 xx 区出现正常上班时间餐饮企业订座难，但在周末餐饮企业上座率反而降低的现象。

(五)停车困难，制约消费。在当前 xx 区已经初具规模的夜郎古城饮食文化一条街、尖山路-建设路饮食一条街、同心路饮食一条，由于没有停车场，前来就餐的顾客停车困难，容易造成交通拥堵，同时降低顾客的回头率。除此以外，xx 区夏日康桥酒店、大天元翠岭酒楼、黔御轩酒楼、秦家食府、鸿利来酒楼等均存在较大的停车困难。

(六)消费群体窄，经营起伏大。xx 区限额以上餐饮企业的消费群体相对比较固定，除市民举办婚宴等以及走亲会友选择在限额以上餐饮企业消费外，xx 区限额以上餐饮企业的消费群主要是机关、团体、企业事业单位的公务接待和商业宴请，2022 年夜郎古城饮食文化一条街建成后，也吸引了金阳

新区的部分机关、企业事业单位前来消费。近两年随着 xx 区工业经济发展步伐加快，入驻企业到限额以上餐饮企业消费明显增多。

但是，消费群相对固定的缺陷也是显而易见的。例如 2022 年第四季度以来，国家倡导勤俭节约、反对奢侈浪费，在媒体的渲染下，公务接待和商业宴请数量骤减，xx 区限额以上餐饮企业的经营业绩严重下滑，出现了较大的经营困难。

三、加快餐饮业健康发展设想和措施

(一)加强业态布局引导，合理规划网点。一是要根据市场需求加强业态布局引导，克服分布不均的缺陷。充分发挥市、区三产发展引导资金、微企发展扶持政策的引导作用，在工业园区、学校、车站及商务楼宇周边，引导餐饮、快餐经营，满足特定人群的就餐需要。二是在传统以提供中式炒菜和主食为主的基础上，加快发展小吃、茶馆、酒吧和其他餐饮业态，以品种繁多、色彩缤纷、味道多样、地方特色来吸引消费者。例如在对有基础的路段规划建设小吃一条街等。三是在城市拓展和房开建设中。对餐饮经营等配套设施进行前期规划，使餐饮业呈现多种业态并存，均衡分布，平衡发展。

(二)加强管理，引导规范经营。组织工商、税务、城管、卫生、环保等部门加强管理，彻底取缔无条件经营和不符合标准的经营企业和门店，严格取缔影响市民居住环境的家庭门店经营

户，严格按法律和政策要求对经营户进行规范管理，依法完善有关手续，确保符合标准、规范经营。

(三)尊重地方传统，促进中西融合。充分发挥中心城区优势，餐饮服务与时俱进，适 xx 市经济发展的需要。一是在满足不同的消费需求上，在特色、便捷上有所突破和创新。二是在行业发展上走中西餐并举，主餐、快餐兼营的道路。三是要引进先进的服务方式和理念。例如注重环境，更加便捷，实行分餐制、自助餐等，在菜品上讲究色、香味型，有益健康，绿色环保，在经营方式上，菜品要一目了然、便于选购，店堂装饰要结合自身经营菜品的特点，营造一种个性化的就餐范围。

(四)发挥优势，向连锁、品牌经营的方向发展。白云是工业大区 and 未来的中心城区，占有天时、地利、人和及交通四通八达之优势。在弘扬黔菜的基础上，要进一步加大力度，加快吸收其他菜系之长，要在发展自身特色菜品上下功夫，还要力创本地品牌，并使之在市乃至全省有较大影响。另外，要逐步向连锁经营、产业化经营、集约化经营发展，学习肯德基、德克仕 的连锁管理模式加快发展壮大。

(五)引进品牌大店，鼓励公平竞争。要更新发展理念，打破区域界限，大胆引进战略型合作伙伴。要通过大量的市场调查，在全国、省、市餐饮界选择引进几家品牌餐饮大店，激活 xx 区餐饮市场，鼓励公平竞争，进一步促进 xx 区餐饮业快速

健康发展。在引进的同时，既要注意保护好地方餐饮业主积极性，又要切实保障合作伙伴的投资权益，真正做到相得益彰，共同发展。

五、应对当前困难的措施建议

2022 年度，市政府下达 xx 区商务工作目标中，要求餐饮确保增长 30%，力争增长 35%；区目标为增长 40%。在当前的情况下，实现餐饮业增长 30%的市级目标存在较大难度。为此就 xx 区餐饮业发展有关问题向区政府请示如下：

1、适当调减餐饮业增长目标，通过增加批发、零售、住宿业增长目标进行补充。

2、通过召开会议进行说明等方式，明确正常接待和奢侈浪费之间的区别。防止发生一刀切现象，机关、企业事业单位按规定开展正常的公务接待和商业宴请，促进餐饮业发展。

3、加大餐饮业发展引导扶持力度。一是借今年国内旅游交易会在贵阳召开的机遇，组织开展评选 xx 区星级旅游餐饮名店、打造美食一条街等活动，并通过报纸、电视、网络等媒介进行宣传报道，扩大 xx 区餐饮企业的知名度，吸引参加旅交会的单位以及云岩、南明、观山湖区的单位来 xx 区餐饮消费。二是充分发挥 xx 区三产发展资金的引导作用，对遵章守纪、信誉度高、照章纳税，今年销售确实存在困难的餐饮企业进行适当补贴，增强企业发展的信心。

关于餐饮市场调查报告范文

随着改革开放的深入和人民生活水平的不断提高，我区餐饮业近年来得到了快速发展，已成为城区居民消费需求中发展速度、增长幅度较快的行业，也是我区目前消费市场的一大亮点。为摸清我区餐饮业家底，全面掌握餐饮业所处的现状、业态分布和发展趋势，从而进一步扩大开放，做大产业，做强品牌，更好地进行产业引导，促进我区餐饮业业态合理布局，提升档次，健康发展，培育雨湖区支柱税，巩固商贸中心地位，雨湖区组织相关部门组成联合调查组，于2022年4月6月对全区餐饮业进行了一次全面的调查。通过上门走访，召开座谈会和问卷调查等形式，基本摸清了我区餐饮业状况及发展需求等情况，现就餐饮业调查情况报告如下：

一、我区餐饮业现状及呈现的特点

(一)基本现状

从近年来统计和注册登记情况来看，我区餐饮业总体呈快速增长态势。此次被调查235家经营户中，2022年以前开业经营的占25%；2022年2022年开业经营的 span lang=en-us75%。具有一定代表性。2022年底我区餐饮业完成消费总额为23170万元，2022年底为26108万元，2022年底为31050万元。总体每年经营额和经营户个数按15%左右增长。截止2022年底，我区共有餐饮业经营户2350户，其中规模经营户

家占 2.6%;个体经营户 2200 家占 93.6%;企业法人单位 61 家,占 2.59%;公司连锁经营 26 家,占 1.1%。完成工商登记 2100 家,(其中市工商局登记注册 1820 家,区工商分局登记注册 280 家),享受再就业优惠政策的经营户为 1800 多家,占 76.5%;平均年上交税金 360 万元;安置就业人员 14000 多人。

(二)我区餐饮业快速发展呈现出几大特点

1、经营主体多元化。随着经济体制改革的深入,餐饮业经济结构发生了明显变化,私营、股份合作、连锁店、个体经营企业迅速发展,市场份额不断扩大。同时国营企业、集体企业通过改制也得到了发展。总体来说,个体餐饮业和私营企业整体规模和经营档次得到增强,主体多元化趋势逐渐明显。

2、经营品种齐全化。在我区既有传统的中式餐馆、饭店和酒楼,如红月亮、湘潭大酒店、凯旋门、湘里人家、湘里我家等,也有西式和融合中西文化于一体的如万利隆、多美丽、麦当劳;既有高档传统餐饮店,如湘潭宾馆、龙腾宾馆,也有便民传统饮食如土菜馆、人民公社、猫记活鱼、多一锋面馆,街头巷尾的小炒店更是星罗棋布。使市民在消费种类上有了更多的选择,可以吃饭、饮茶,也可以悠闲地品咖啡、泡酒吧,还可以在商务会所进行商务活动,初步形成了百花齐放,百家争鸣的局面。

、经营业态多样化。随着市场经济的发展，餐饮企业的经营理念和营销方式也发生了明显变化。三资快餐企业早已涉足我区餐饮市场，并得到迅速发展。如巴西烧烤城、肯德基、麦当劳、上岛咖啡、耶利亚等已发展多家连锁经营店；中式快餐也加快了发展，一些老牌的中餐店如食为天，桂林人等在激烈的市场竞争中，一方面保持和发扬了经营正餐传统，另一方面也积极发展快餐、西餐经营，取得了较好的社会效益和经济效益。还有如东方红大酒店集饮食和文艺演出融为一体，以适应不同消费群体的需求。

4、消费对象大众化。无论是高档餐饮或个体经营企业，消费的对象主要都瞄准了大众化群体。以大众口味，大众消费为主，适当配备特色饮食。如凯旋门、越来越好等个体店面主要是针对大众消费，以实惠的价格、优良的环境赢得大量回头客。

5、假日消费新增亮点。随着居民收入的稳定增长和消费观念的变化。餐饮消费不断升温，特别是假日餐饮消费快速增长，不仅活跃了市场，而且也成为消费的一个亮点。据调查我区餐饮企业在2022年春节、五一黄金周期间，每天的营业收入远高于平时日均营业收入3-5倍。随着假日餐饮消费的升温，节假日预订餐饮已屡见不鲜，有时甚至要提前十多天。

二、我区餐饮业发展存在的问题

销售收入逐年增长，经营方式、业态布局等也发生了明显变化。但在经营方式、网点布局、规模档次、食品安全、消防安全等方面还存在不少问题。

1、产业布局不合理，成堆积式发展。通过对全区各地段和街区进行走访调查发现，中高档门店主要集中在大湖路和迎宾路交汇处，如刘罗锅食府、湘里人家、湘里我家、红月亮大酒店等。在高校周围、小街小巷及河堤上主要是个体小业主经营，自发形成一家连一家聚集点。而在人口相对密集的砂子岭、火车站、韶山东路等地段和部分市场周围，上档次的餐饮企业及个体经营户都很少，只有几家档次不高的家庭作坊式酒家，三轮车推着盒饭叫卖成了砂子岭市场群内经销商和顾客主体消费。韶山东路沿线铺面林立，但大中型餐饮企业只有川津湘大酒店和火锅城。护潭广场金海水果批发市场周边几乎没有一家。其实，砂子岭市场群有很大的市场需求，若设立并发展中档快餐门店经营，必将获得丰厚的回报。

2、环境卫生不合要求。据调查我区餐饮经营聚集点大多配套设施不全，管理混乱。如大湖路和迎宾路、基建营商业圈、高校周围，经营门店林林总总，但这些地方车辆乱停乱靠，污水烟气沿街排放，餐具清洗一盆水，吵吵闹闹像赶集。规模餐饮企业稍好一些，但许多企业也难以达到排污标准。

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/588055006112006133>