

2009-2010年中国餐饮行业 市场调研与投资分析报告

报告目录及图表目录

中国产业研究报告网 编制
www.chinairr.org

一、报告报价

《2009-2010年中国餐饮行业市场调研与投资分析报告》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.chinairr.org/report/R09/R0903/200905/11-20367.html>

产品价格：纸介版9800元 电子版9800元 纸介+电子10000元

订购电话: 400-600-8596 010-80993936

传真: 010-60343813

网址: <http://www.chinairr.org>

Email: sales@chyxx.com

联系人：刘老师 陈老师 谭老师

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、说明、目录、图表目录

引言

2008年注定是值得铭记的一年。因为北京奥运会，人们在2008年来到之前就对它翘首以待，因为有了汶川地震，才有了大家众志成城的感人场面，因为正值改革开放30年，借此春风，餐饮业又上一个新台阶，金融风暴引发的餐饮业“寒冬”。可以说也没有哪一年的餐饮业像2008年这样色彩斑斓、充满机遇和挑战。2008年我国餐饮业产值达15390亿元，连续18年实现两位数高速增长。

目前中国餐企业已经十分注重品牌的塑造和企业规模的扩大。通过连锁经营和特许经营等多种方式，中国餐饮业正积极进军海外市场。中国的餐饮市场中，正餐以中式正餐为主，西式正餐逐渐兴起，但目前规模尚小；快餐以西式快餐为主，肯德基、麦当劳、必胜客等，是市场中的主力，中式快餐已经蓬勃发展，但当前尚无法与“洋快餐”相抗衡。随着中国经济及旅游业的发展，餐饮行业的前景看好，在未来几年内，中国餐饮业经营模式将多元化发展，国际化进程将加快，而且绿色餐饮必将成为时尚。

全球金融危机正对我国经济发展造成一定的影响，餐饮业也难例外。但就目前情况看，这种影响主要体现在高端餐饮上，冲击面在10% - 30%，而中、低端大众化餐饮却不降反升。中式快餐真功夫直营店发展到300多家、米饭销量达到5000万份就是有力的证明。真功夫餐饮公司选对了方向、培育了民族品牌，企业发展又快又稳，不仅代表了快餐业在餐饮行业中的竞争优势，也体现了大众化餐饮在大的经济波动中具有较强的抗风险能力，国际风险投资也不断投向餐饮业，可见我国的大众化餐饮必定迎来更加稳定、快速的发展。未来几年，我国将着力发展大众化餐饮，在发展中以实施早餐工程为突破口，以餐饮龙头企业为依托，以店铺式连锁经营为主体，送餐和流动销售为补充，切实解决大众化餐饮企业的网点经营权和基础设施建设问题。

餐饮业已经成为我国服务业的支柱性行业，在扩大内需、繁荣市场、吸纳就业和改善群众生活质量等方面正发挥越来越重要的作用。尤其是面向中低端消费群体的大众化餐饮，由于其具有服务对象范围广、消费便利快捷、经营方式灵活、营养卫生安全、价格经济实惠等特点，正越来越受到百姓的欢迎。目前，餐饮消费继续成为拉动消费需求快速增长的重要力量，其中作为大众化餐饮典型代表的快餐业占到三分之一强，快餐业、大众化餐饮有着巨大的市场发展空间。未来五年，我国餐饮业将力争实现年均18%的增长速度，到2013年，零售额达到3.3万亿元，吸纳就业人口超过2,500万人，并初步形成以大众化餐饮为主体，各种餐饮业态均衡发展，总体发展水平基本与居民餐饮消费需求相适应的餐饮业发展格局。

本报告依据国家统计局、国家商务部、中国消费者协会、中国烹饪协会、中国旅游饭店业协会、中国各省市餐饮协会等单位提供的大量资料，对我国餐饮市场的发展现状、细分市场

、区域市场、竞争格局、优势企业、发展趋势等进行了深入分析。在对我国餐饮整体走势预测的基础上，本报告还运用定性、定量分析方法对我国餐饮行业整体的格局、现状、未来走势做出了极具参考价值的判断。

目 录

第一章 2008-2009年中国餐饮业发展环境分析

第一节 餐饮业经济环境分析

一、2008年我国经济总体运行状分析

二、2009年我国经济发展预测分析

第二节 餐饮业政策环境分析

一、最新中国餐饮产业政策

二、食品包装规范将出台

三、商务部支持政策倾向民生餐饮

四、“节约型社会”与餐饮业

第三节 餐饮业文化环境

一、中国传统饮食文化

二、中国饮食文化在世界的传播

三、历代餐具看中国饮食文化

四、东北饮食文化

五、豫菜与中原饮食文化

六、山东饮食文化

七、岭南饮食文化

第二章 2008-2009年餐饮业相关行业分析

第一节 2008-2009年旅游业发展分析

一、2008年全国旅游收入分析

二、2008年全国旅游业发展分析

三、奥运经济对旅游酒店行业的促进

四、2009年旅游行业挑战与机遇

五、2009年3月份旅游经济运行数据

六、2010年中国游客数量预测

第二节 2008-2009年中国酒店业发展分析

- 一、2008年酒店行业发展状况
- 二、2008年中国酒店市场经营业绩分析
- 三、2009年2月我国酒店价格波动情况
- 四、2009年初酒店市场发展状况

第三节 酒店餐饮市场发展分析

- 一、用现代营销观念武装酒店餐饮
- 二、酒店餐饮市场分析
- 三、酒店餐饮营销策略

第三章 2006-2009年中国餐饮业运行状况分析

第一节 2006-2007年我国餐饮业综合数据分析

- 一、2006-2007年我国限额以上连锁餐饮企业数量及从业人员
- 二、2006-2007年我国限额以上连锁餐饮企业资产规模分析
- 三、2006-2007年我国限额以上连锁餐饮企业经营分析

第二节 2008年餐饮市场发展分析

- 一、2008年全国餐饮消费继续快速增长
- 二、2008年餐饮企业利润增长情况分析
- 三、2008年百强餐企零售总额与上市企业分析
- 四、2008年中国餐饮行业关注点
- 五、2008年中国餐饮业重要事件

第三节 2008年中国餐饮市场发展重大影响因素

- 一、金融危机
- 二、奥运会
- 三、汶川地震
- 四、“限塑令”

第四节 2009年餐饮市场发展分析

- 一、2009年一季度全国住宿和餐饮业零售额增长情况分析
- 二、2009年一季度中国餐饮业重要事件

第五节 我国餐饮业面临的问题分析

- 一、企业规模小，现代化水平低
- 二、市场秩序有待整顿

三、饮食卫生状况急需改善

四、行业标准体系不完善

第六节 特色化的经营餐厅的对策

一、特色化经营首先应提供个性化服务

二、研究宾客需求结构不断进行特色创新

三、突出人文色彩进行餐厅经营文化创新

四、增高员工整体素质保证特色化经营的顺利实现

第四章 中餐业市场分析

第一节 中国中餐业发展分析

一、中餐消费市场的特征

二、2008年中餐首入奥运食谱

三、2008年“标准化”成为中餐品牌扩张利器

四、肯德基进军中餐

五、中餐市场呈多元化发展

六、中餐连锁经营问题分析

第二节 中餐业的营销分析

一、中餐业的服务特征及营销分析

二、中餐业营销困境

三、中餐企业现代营销策略

第三节 中餐业的竞争分析

一、海外的中餐馆核心竞争力分析

二、洋快餐与中餐激烈竞争奥运餐饮

三、中餐面临挑战和机遇

四、中餐竞争趋势分析

第四节 中餐连锁

一、中餐连锁发展分析

二、中餐企业的连锁生存分析

三、中餐连锁企业上市分析

四、发展中餐连锁应重视中西文化差别

五、中餐连锁企业运营障碍及对策分析

第五节 食品风波后的海外中餐业分析

第六节 中餐发展的趋势预测

一、中餐业的发展及潮流预测

二、儿童中餐市场内含商机

第五章 西餐业市场分析

第一节 我国西餐业的基本情况与分析

一、近年中国西餐业发展状况

二、西餐市场的形成和分布特点

三、我国西餐业现阶段的发展特点

第二节 中国西餐业的问题分析

一、西餐业管理和技术人员匮乏

二、“中式西餐”的发展困局分析

三、京城西餐业人才短缺的原因分析

第三节 西餐业的发展前景分析

一、西餐市场的发展趋势

二、西餐经营的未来方向

第四节 西餐业发展的对策

一、“中式西餐”的发展出路分析

二、中西结合保持特色

三、西餐的本土化与大众化

第六章 快餐业市场分析

第一节 国外快餐业概述

一、美国

二、乌克兰

三、越南

四、菲律宾

第二节 我国快餐行业发展现状分析

一、行业发展的现状特点分析

二、发展中存在的主要问题

三、取得的经验与体会

四、我国快餐业发展的趋势及对策

第三节 西式快餐市场营销定位与市场战略

一、市场竞争态势分析

二、市场定位

三、行销定位策略

四、行销组合策略

第四节 快餐业竞争分析

一、快餐食品出现区位化竞争格局

二、汉堡王进军中国市场

三、三大洋快餐争相吸引投资者加盟

第七章 中式快餐市场分析

第一节 中式快餐市场概况

一、现代快餐企业概念

二、环境分析

三、中国快餐大市场

四、优劣势分析

五、可行性分析

第二节 2008-2009年中式快餐发展分析

一、2008年中式快餐首次突破米饭年销量5000万份

二、中式快餐金融海啸中谋突破

三、2009年中式快餐降价“破冰”

四、金融危机下中式快餐规范管理是关键

五、三大中式快餐引领规模化经营分析

第三节 中式快餐标准化分析

一、标准化制约中式快餐发展

二、中式快餐标准化须创新

第四节 中式快餐的SWOT分析

一、优势

二、劣势

三、威胁

四、机遇

第五节 中式快餐业竞争分析

一、品牌连锁化：中式快餐抗洋新路径

二、中式快餐赶超洋快餐

三、中式快餐的竞争策略

第六节 中式快餐发展趋势分析

一、中式快餐业三大发展方向

二、未来中式快餐将成主流

三、中式快餐发展空间大

第七节 中式快餐中营销策略分析

一、产品开发策略

二、连锁经营策略

三、促销策略

第八章 其他餐饮业态

第一节 主题餐饮

第二节 外卖餐饮

第三节 流动饭店

第四节 休闲餐饮

第五节 超市餐饮

第九章 北京餐饮业

第一节 2007-2008年北京餐饮业发展情况分析

一、2007年北京餐饮业的发展状况及特点

二、2007年北京市餐饮业连锁企业营业额50强

三、2008年京城餐饮行业呈现四大特点

四、2008年北京提高餐饮业准入门槛

第二节 2009年北京餐饮业发展情况分析

第三节 北京“成都小吃”现象经济分析

一、北京的“成都小吃”现象

二、成都小吃企业特征

三、成都小吃的运行机理

四、北京“成都小吃”的启示

第十章 上海餐饮业

第一节 上海餐饮业发展概况

一、2008年上海市餐饮业增长情况分析

二、2008年上海市餐饮业盈利情况分析

第二节 上海网络餐饮业发展分析

一、上海网络餐饮业概述

二、网络餐饮业优劣势分析

三、大众点评网

四、饭馆114

五、其他网站

第三节 2009年上海餐饮形势和任务的分析意见

一、2009年上海餐饮形势

二、2009年上海餐饮行业协会任务

第十一章 广州餐饮业

第一节 广州餐饮业概况

一、广州餐饮业蓬勃发展

二、广州餐饮市场分析

三、2008年广州餐饮业年度大事件分析

第二节 广州餐饮业问题分析

一、广州餐饮的隐忧

二、2008年至今广州餐饮业发展困境分析

第十二章 其他城市餐饮业分析

第一节 深圳

一、深圳餐饮业概述

二、深圳餐饮业的八大菜系简述

三、深圳中式快餐市场“三足鼎立”

四、深圳餐饮行业的问题及对策解析

第二节 武汉

一、2006年武汉市餐饮市场亮点频现

二、2008年武汉餐饮业获全国系列大奖

三、2009年武汉餐饮业启动“新劳动合同”

第三节 四川成都

一、2008年四川省餐饮业快速健康发展

二、2008年成都市餐饮业快速发展

三、2008年成都餐企省外开店情况

四、川菜小吃火锅三足鼎立

五、成都餐饮业的特色发展分析

第四节 重庆

一、2008年重庆市餐饮市场运行情况

二、2008年重庆市餐饮业特点分析

三、美国最大风险投资机构青睐重庆餐饮业

第五节 西安

一、2008西安餐饮三大热点

二、西安全力整治小餐饮价格

三、西安清真餐饮业现状分析

第十三章 餐饮业消费者分析

第一节 餐饮市场定位的目标市场

一、从地域角度寻找目标市场

二、从年龄段寻找目标市场

三、从收入和家庭因素寻找目标市场

四、从消费性质和消费行为寻找目标市场

第二节 中国现代餐饮消费特点分析

第三节 餐饮消费者类型分析

一、便利型消费者

二、求廉型消费者

三、享受型消费者

四、求新型消费者

五、健康型消费者

六、信誉型消费者

第四节 中餐消费市场的发展分析

一、市场竞争更激烈

- 二、发展条件更优越
- 三、经营特色不断突出
- 四、营销观念不断加强
- 五、现代化步伐不断加快
- 六、科技含量增加
- 七、市场空间不断延伸

第五节 不同类型餐饮消费趋势分析

- 一、“上班一族”消费趋势分析
- 二、“家庭”消费趋势分析
- 三、“老板”消费趋势分析
- 四、“情侣”消费趋势分析

第十四章 餐饮业营销策略分析

第一节 2008年餐饮营销变化分析

- 一、消费者消费习惯向多元化转变
- 二、网络口碑营销被众多商家喜欢
- 三、网络搜索成为商家推广重要手段
- 四、优惠券成为吸引目标消费者新尝试

第二节 餐饮产品营销分析

- 一、产品设计是多元组合要素
- 二、营造自身的个性和特色
- 三、系统论证产品创新方案
- 四、产品设计和营销体系有机结合

第三节 餐饮小企业奥运营销分析

- 一、奥运商机来临的准备
 - (一) 装修店面：舒适的就餐环境是基础
 - (二) 人员培训：完善的服务是关键
 - (三) 创新菜品：传统与创新是保障
 - (四) 市场宣传：前期的推广很重要
- 二、聚集效应，寻找奥运期间的赢利点
 - (一) 提供“有效吸引”的优质服务
 - (二) 注重细节，做好菜单和店标上的文章

(三) 抓住游客心理，将美食与娱乐融合

(四) 做好厨后工作，应对市场原料采购流程

三、后奥运时代：如何用“运后影响”

第四节 餐饮企业试水网络营销分析

一、餐饮行业：网络涉水不深

二、2.0时代：网上“尝”美食

三、大小餐馆：互联网上同台竞技

第五节 餐饮企业创新营销战略分析

一、顾客对食物的不同喜好

二、顾客对餐饮企业的不同角色要求

三、顾客对餐饮企业的不同特点要求

第六节 餐饮业营销策略分析

一、店面形象是吸引客户的第一步

二、服务形象是温暖客户的第二步

三、细节关怀是感动客户的第三步

四、时间效率是拉拢客户的第四步

五、特色推荐是方便客户的第五步

六、标准规范是舒适客户的第六步

七、烹肴味道是赢得客户的第七步

第十五章 餐饮企业经营管理分析

第一节 餐饮特许经营分析

一、中国餐饮业特许经营概述

二、2007年百强餐饮整体回收加盟权

三、现阶段特许经营餐饮业的现状

四、国内餐饮业特许经营标准化问题的分析

五、我国特许经营餐饮业存在的问题

六、我国特许经营餐饮业的经营策略

第二节 餐饮行业的店名特点研究

一、分析方法

二、对中餐馆名称的结构分析

三、对中餐馆名称中行业标识词的分析

四、对中餐馆名称中区别性名称的分析

五、对于连锁餐饮店名称的分析

第三节 餐饮企业基层员工激励

一、餐饮企业基层员工特征

二、餐饮企业基层员工特点

三、餐饮企业基层员工重点激励因素

四、对餐饮企业基层员工激励机制建议

第四节 餐饮业现代管理应对成本压力分析

一、餐饮企业客座率下降

二、加强连锁配送控制成本

三、品牌企业管理开始转型

第五节 餐饮经营创新与策划分析

一、突出文化主体

二、拓展经营项目

三、适应目标顾客

四、引领餐饮潮流

第六节 餐饮经营热点市场

一、婚宴市场

二、商务用餐

第十六章 中国餐饮企业连锁经营分析

第一节 餐饮连锁发展概况

一、连锁经营成为餐饮业主导模式

二、中式餐饮的连锁经营现状分析

三、中国餐饮业连锁扩张分析

四、餐饮业连锁经营的瓶颈分析

第二节 餐饮连锁企业的信息化管理分析

一、连锁化经营的挑战

二、以信息化平台为依托

三、建设信息化平台的建议

第三节 连锁餐饮店产品营销分析

一、定位：产品定位要准确

二、特色：产品要拥有独家秘诀

三、推出代表性产品

四、连环：产品开发系列化

五、创新：不断开发新产品

六、服务：良好的服务定位

七、投资非洲服装业机会分析

第四节 餐饮企业连锁经营成功性分析

一、商圈的一般性原则

二、餐饮业商圈的特殊性

三、对国外餐饮巨头商圈策略的有益借鉴

四、餐饮连锁企业扩张过程中商圈状况分类与特征分析

五、商圈内连锁餐饮企业如何获得单店的相对竞争优势

第五节 肯德基供应物流模式对我国连锁餐饮企业的启示

一、快速消费品的供应链要求

二、肯德基的供应物流分析

三、肯德基供应物流模式的评价

四、对国内连锁餐饮企业的启示

第六节 餐饮连锁的问题及对策

一、餐饮业连锁经营发展现状

二、中式餐饮业出现的主要问题

三、中式餐饮特许经营发展的对策和建议

第七节 餐饮连锁的趋势与经验借鉴

一、连锁经营将成为餐饮业主攻方向

二、餐饮连锁业凸显第四方物流

三、美国特许连锁经营的成功经验及启示

第十七章 酒店、饭店餐饮业经营分析

第一节 酒店、饭店餐饮业营销分析

一、酒店餐饮业概述

二、酒店餐饮市场分析

三、盘活酒店餐饮的要素

四、用现代营销观念武装酒店餐饮业

第二节 酒店餐饮业个性化服务的体现形式分析

一、准备有特色的餐厅及餐位

二、提供个性化的菜单

三、风格独特的儿童自助餐

第三节 酒店、饭店餐饮业的经营策略

一、酒店餐饮营销策略分析

二、星级饭店餐饮的经营策略详析

三、星级酒店餐饮经营的六个重点

四、宾馆、饭店餐饮的经营对策

第十八章 餐饮业竞争格局分析

第一节 国内餐饮业竞争态势

一、洋快餐引领中国餐饮竞争格局

二、国内餐饮市场竞争态势的四大变化

三、品牌餐饮让竞争得心应手

四、北京餐饮面临品牌竞争时代

第二节 酒店、饭店餐饮业竞争对策分析

一、饭店餐饮面对市场竞争经营的策略

二、饭店营销竞争新策略分析

三、酒店餐饮经营的竞争对策

第三节 连锁餐饮企业的核心竞争力分析

一、精心打造连锁餐饮企业的品牌分众力

二、连锁餐饮企业用心打造门店的吸引力

三、连锁餐饮企业倾力打造菜谱的静销力

四、连锁餐饮企业全力打造服务员的推销力

五、连锁餐饮企业群力打造美食的口碑力

第四节 饭店餐饮面对市场竞争经营分析

一、开发风味特色餐厅

二、设置不同档次的餐厅

三、注重培育餐饮品牌

四、做好会议、婚宴和重要接待

五、扩大经营范围

六、特色和品牌菜

七、减少能源消耗

八、不断开发新产品

九、走委托经营之路

十、进行观念的转换

第五节 餐饮业的竞争战略选择分析

一、卫生战略

二、特色战略

三、顾客价值战略

第六节 酒店餐饮面对社会餐饮的挑战

一、酒店餐饮现状

二、酒店与社会餐饮的优劣势对比

三、创新是酒店战胜社会餐饮的“法宝”

第七节 酒店餐饮经营竞争策略分析

一、经营者必须要有竞争意识

二、抓住顾客求新的消费心态

第十九章 国外餐饮连锁重点企业分析

第一节 百胜全球餐饮集团

一、企业概况

二、2008-2009年经营业绩分析

三、比萨品牌在华战略布局分析

四、2008年百胜发布食品安全白皮书

五、麦当劳、肯德基营销策略比较分析

六、必胜客全球战略

七、在华发展分析

第二节 麦当劳

一、企业概况

二、2008-2009年经营业绩分析

三、2008年麦当劳加速在华扩张

四、2009年在华发展预测

五、麦当劳特许经营分析

六、麦当劳得来速经营模式分析

第三节 棒·约翰

一、公司简介

二、2008年经营状况

三、棒·约翰注重差异化竞争

四、“棒·约翰”在中国市场的扩张

五、棒·约翰针对必胜客的竞争策略分析

第四节 星巴克

一、公司简介

二、2008财年星巴克经营状况

三、经营策略

四、星巴克收回中国市场特许经营权

第二十章 国内餐饮连锁重点企业

第一节 上海锦江国际酒店发展股份有限公司

一、企业概况

二、2008-2009年财务分析

第二节 北京全聚德集团有限责任公司

一、企业概况

二、2008-2009年财务分析

三、2009年发展分析

四、全国布局分析

第三节 德克士食品开发有限公司

一、企业概况

二、发展现状分析

三、品牌分析

第四节 内蒙古小肥羊餐饮连锁有限公司

一、企业概况

二、2008年财务分析

三、小肥羊集权制胜

四、2008年加速扩张

第五节 真功夫餐饮管理有限公司

- 一、企业概况
- 二、2008年真功夫首设全国客服热线
- 三、2009年扩张分析
- 四、上市分析
- 五、“真功夫”的品牌分析

第六节 成都谭鱼头投资股份有限公司

- 一、企业概况
- 二、香港投资经营状况
- 三、火锅经营之道

第七节 重庆小天鹅投资控股（集团）有限公司

- 一、企业概况
- 二、经营发展分析

第八节 西安饮食股份有限公司

- 一、企业概况
- 二、2008-2009年财务分析

第九节 味千（中国）控股有限公司

- 一、公司简介
- 二、2008年财务分析
- 三、标准化运营分析
- 四、味千中国收购深圳味千

第十节 深圳面点王饮食连锁有限公司

- 一、公司简介
- 二、深圳面点王迅速发展背后的经营理念
- 三、面点王的营销策略解析
- 四、面点王快速发展的成功之道

第二十一章 餐饮业投资分析

第一节 金融危机下餐饮业投资分析

- 一、金融危机下餐饮连锁成国际风投避风港
- 二、金融危机下国内投资转向餐饮业
- 三、金融危机为中式快餐连锁业带来商机
- 四、餐饮业应对金融危机的方式

第二节 餐饮业投资环境分析

- 一、连锁餐饮成风投新宠
- 二、餐饮企业应强化“风险辨别意识”
- 三、投资餐饮业的八大要素

第三节 投资餐饮业商铺选择分析

- 一、规避政策风险
- 二、硬件要“过硬”
- 三、六大地段选址秘诀

第四节 餐饮业投资热点分析

- 一、餐饮业热点细述
- 二、粥店成餐饮业投资新宠
- 三、中国餐饮企业十大营利模式

第五节 餐饮业投资建议

- 一、投资餐饮业需做足竞争的准备
- 二、餐饮投资八个锦囊
- 三、餐饮需抓好的四个关键
- 四、甄别餐饮投资的建议

第六节 不同类型餐饮业投资建议

- 一、小区餐饮店
- 二、休闲餐饮店
- 三、加盟店餐饮
- 四、特色小餐饮店

第二十二章 餐饮行业发展趋势及预测分析

第一节 餐饮业发展趋势

- 一、竞争局面激烈仍将维持
- 二、大众化经营的市场空间不断延伸
- 三、创新经营、品牌营销的力度加强
- 四、传统餐饮向现代餐饮的转化加快
- 五、管理与人才的作用更加突出
- 六、连锁经营加速发展
- 七、特色经营更加突出

第二节 餐饮经营变革发展趋势

- 一、消费时段产生变化
- 二、跨地域经营是未来热点
- 三、产品功能日趋多样
- 四、经营形式灵活化

第三节 休闲快餐产业发展趋势

- 一、时尚带动消费需求
- 二、未来发展前景看好

第四节 餐饮业的“数字化”发展趋势

- 一、餐饮信息化管理的优点
- 二、餐饮信息化管理的趋势

第五节 2009-2010年中国餐饮业发展预测

详细请访问：<http://www.chinairr.org/report/R09/R0903/200905/11-20367.html>