

2016-2022年中国火锅连锁 市场调查与投资潜力分析报告

报告目录及图表目录

智研数据研究中心 编制

www.abaogao.com

一、报告报价

《2016-2022年中国火锅连锁市场调查与投资潜力分析报告》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.abaogao.com/b/canyin/6684770IZ7.html>

报告价格：印刷版：RMB 9800 电子版：RMB 9800 印刷版+电子版：RMB 10000

智研数据研究中心

订购电话：400-600-8596(免长话费) 010-80993963

海外报告销售：010-80993963

传真：010-60343813

Email：sales@abaogao.com

联系人：刘老师 谭老师 陈老师

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

前言

火锅，古称“古董羹”，因食物投入沸水时发出的“咕咚”声而得名，它是中国独创的美食，历史悠久。据考证，东汉时期即有火锅，唐代白居易的《问刘十九》诗：“绿蚁新醅酒，红泥小火炉。晚来天欲雪，能饮一杯无？”就惟妙惟肖地描述了当时吃火锅的情景。到宋代，火锅的吃法在民间已十分常见，南宋林洪的《山家清供》食谱中，便有同友人吃火锅的介绍。元代，火锅流传到蒙古一带，用来煮牛羊肉。至清代，火锅不仅在民间盛行，而且成了一道著名的“宫廷菜”，用料是山鸡等野味。

火锅一般而言，是以锅为器具，以热源烧锅，以水或汤烧开，来涮煮食物的烹调方式，同时亦可指这种烹调方式所用的锅具。其特色为边煮边吃，或是锅本身具有保温效果，吃的时候食物仍热气腾腾，汤物合一。世界各地均有类似的料理，但主要在东亚地方特别盛行。火锅现吃现烫，辣咸鲜，油而不腻，暴汗淋漓，酣畅之极，解郁除湿，适于山川之气候，今发展为鸳鸯锅，麻辣清淡各别，各取所需，老少咸宜，至冬之佳品。

典型的火锅食材包括各种肉类、海鲜类、蔬菜类、豆制品类、菌菇类、蛋类制品等，将其放入煮开的清水或特制的高汤锅底烫熟后食用。有些吃法还会蘸上调味料一起食用。

本火锅连锁行业研究报告共十二章是智研数据中心咨询公司的研究成果，通过文字、图表向您详尽描述您所处的行业形势，为您提供详尽的内容。智研咨询在其多年的行业研究经验基础上建立起了完善的产业研究体系，一整套的产业研究方法一直在业内处于领先地位。火锅连锁行业研究报告是2014-2015年度，目前国内最全面、研究最为深入、数据资源最为强大的研究报告产品，为您的投资带来极大的参考价值。

本研究咨询报告由智研咨询公司领衔撰写，在大量周密的市场调研基础上，主要依据了国家统计局、国家商务部、国家发改委、国家经济信息中心、国务院发展研究中心、国家海关总署、知识产权局、智研数据中心提供的最新行业运行数据为基础，验证于与我们建立联系的全国科研机构、行业协会组织的权威统计资料。

报告揭示了火锅连锁行业市场潜在需求与市场机会，报告对火锅连锁行业做了重点企业经营状况分析，并分析了中国火锅连锁行业发展前景预测。为战略投资者选择恰当的投资时机和公司领导层做战略规划提供准确的市场情报信息及科学的决策依据，同时对银行信贷部门也具有极大的参考价值。

报告目录：

第一部分行业发展环境

第一章2014年中国餐饮业整体运行态势分析1

第一节2014年中国餐饮业运行综述1

一、中国餐饮业多种所有制存在1

二、餐饮业总体规模逐年壮大1

三、现阶段餐饮市场的概况2

四、餐饮市场与需求的平衡分析3

第二节2011-2015年中国餐饮市场发展情况6

一、餐饮市场状况及发展特点6

二、2014年中国餐饮业运行状况分析10

三、2014年我国餐饮消费平稳增长12

四、2014年中国餐饮业基本面良好增速放缓13

第三节近两年中国重点餐饮企业发展情况14

一、2014年我国餐饮百强企业发展特征14

二、2014年我国餐饮百强企业发展状况分析18

三、餐饮百强销售额破千亿28

第四节2014年餐饮业存在的问题及发展对策29

一、国内制约餐饮业发展的问题29

二、餐饮业存在问题及发展趋势30

三、餐饮行业存在的问题及对策31

四、四大问题制约餐饮企业上市融资35

五、餐饮企业的主要营销手段38

六、国内餐饮业品牌打造的策略43

第二章2014年中国火锅店连锁行业市场发展环境解析51

第一节2014年中国宏观经济环境分析51

一、中国GDP分析51

二、消费价格指数分析73

三、城乡居民收入分析75

四、社会消费品零售总额78

五、全社会固定资产投资分析79

六、进出口总额及增长率分析81

第二节2014年中国火锅店连锁市场政策环境分析89

- 一、餐饮连锁：政策扶持力度大89
- 二、火锅底料国家标准91
- 三、执行《食品安全法》需方方面面的努力92
- 四、餐饮整治行业“潜规则”93
- 五、民族餐饮需国家政策扶植94
- 六、中国餐饮业发展规划纲要95
- 第三节2014年中国火锅连锁行业社会环境分析108
 - 一、饮食观念升级促火锅业发展108
 - 二、儒家思想的中国餐饮文化110
 - 三、春节餐饮消费红红火火112
 - 四、中国餐饮消费增速113
- 第四节2014年中国火锅连锁行业资本市场环境分析114
 - 一、中国VC/PE发展现状及趋势114
 - 二、中国努力解决中小企业融资难题120
 - 三、中国股市已降至历史最低位121
 - 四、中国股市从融资转型到投资需三步走123
 - 五、中国居民个人金融资产呈现不断上升态势125

第二部分行业运行形势

第三章2014年中国火锅店连锁业运行新形势透析131

第一节2014年中国火锅店连锁业运行状况131

- 一、中国火锅店连锁业的发展速度快131
- 二、中国火锅店连锁行业市场规模133
- 三、火锅店连锁在餐饮连锁业中的优势明显133
- 四、火锅产业链雏形显现134
- 五、中国火锅店连锁行业的三大流派136

第二节2014年中国火锅店连锁行业的经营状况分析138

- 一、火锅连锁行业发展分析138
- 二、火锅业态扩张过快139
- 三、火锅连锁业经营模式140
- 四、连锁火锅店的成本管理142
- 五、餐饮连锁行业运行状况144

第三节2014年中国火锅店连锁行业热点问题探讨154

- 一、行业持续稳步发展，企业实力不断增强154
- 二、经营分类细化，特点各有所长154
- 三、连锁经营盛行，直营成为行业新主导155
- 四、产业链初具规模，带动地方经济发展效果显著155
- 五、风险投资将更多的进入火锅行业156

第四章2014年中国火锅店连锁细分市场运营状况分析157

第一节重庆火锅店连锁157

- 一、重庆火锅店连锁发展现状157
- 二、重庆火锅连锁发展的未来165
- 三、重庆火锅店连锁经营之道168
- 四、重庆火锅店连锁加盟规范170
- 五、重庆火锅店连锁产业调整175

第二节北方涮羊肉火锅店连锁177

第三节新派火锅店连锁178

第五章2014年中国火锅店连锁区域市场运行分析185

第一节华北地区市场现状及发展趋势185

- 一、运行环境分析185
 - 1、地域特征185
 - 2、居民饮食习惯195
 - 3、人均餐饮消费支出197
- 二、火锅餐饮市场情况198
- 三、连锁餐饮企业门店199
- 四、连锁餐饮配送中心200

第二节华东地区市场现状及发展趋势202

第三节华中地区市场现状及发展趋势207

第四节华南地区市场现状及发展趋势209

第五节东北地区市场现状及发展趋势211

第六节西北地区市场现状及发展趋势213

第七节西南地区市场现状及发展趋势216

第八节各区域市场发展对比219

第六章2014年中国重点城市火锅店连锁市场运行动态解读223

第一节重庆火锅店连锁市场223

- 一、宏观环境PEST分析223
- 二、重庆火锅店连锁行业的发展概述230
- 三、市场规模预测231
- 四、重庆火锅店连锁市场的发展特征分析232
- 五、重庆火锅店连锁市场的竞争格局演变232

第二节北京火锅店连锁市场233

第三节天津火锅店连锁市场234

第四节广州火锅店连锁市场235

第五节上海火锅店连锁市场235

第六节其他城市火锅店连锁市场236

第三部分行业竞争格局

第七章2016-2022年中国火锅店连锁业竞争新格局透析255

第一节2014年中国火锅店连锁行业的竞争总况255

- 一、火锅竞争从单兵作战到集团对决255
- 二、京城火锅业竞争激烈256
- 三、火锅加盟在餐饮市场占有率最高258

第二节2014年中国火锅店连锁业集中度分析259

- 一、市场集中度分析259
- 二、区域集中度分析261

第三节2014年中国火锅店连锁企业的竞争行为分析263

- 一、市场定位263
- 二、竞争对手264
- 三、营销策略264
- 四、供应管理266
- 五、经营原则267

第四节2016-2022年中国火锅店连锁业竞争趋势分析268

第八章2014年中国火锅店连锁行业主体企业竞争力探析273

第一节内蒙古小肥羊餐饮连锁有限公司273

一、企业概况273

二、连锁模式及发展规模273

三、企业发展现状273

四、公司经营效益274

五、小肥羊产品服务275

六、小肥羊加盟市场275

七、小肥羊上市运作状况探析278

第二节内蒙古小尾羊餐饮连锁有限公司279

第三节重庆小天鹅控股（集团）有限公司280

第四节重庆德庄实业集团281

第五节重庆秦妈餐饮文化有限公司282

第六节重庆苏大姐火锅287

第七节北京呷哺呷哺288

第八节四川谭鱼头289

第九节北京东来顺291

第九章中国火锅优势品牌竞争力分析293

第一节小肥羊火锅293

一、产品特色293

二、品牌竞争力分析293

三、品牌市场份额分析294

四、未来发展战略分析294

第二节奇火锅297

一、产品特色297

二、品牌竞争力分析299

三、品牌市场份额分析300

四、未来发展战略分析300

第三节谭鱼头火锅301

一、产品特色301

二、品牌竞争力分析303

- 三、品牌市场份额分析304
- 四、未来发展战略分析304
- 第四节秦妈火锅306
 - 一、产品特色306
 - 二、品牌竞争力分析307
 - 三、品牌市场份额分析308
 - 四、未来发展战略分析308
- 第五节蓉城老妈311
 - 一、产品特色311
 - 二、品牌竞争力分析311
 - 三、品牌市场份额分析313
 - 四、未来发展战略分析313
- 第六节海底捞火锅313
 - 一、产品特色313
 - 二、品牌竞争力分析314
 - 三、品牌市场份额分析315
 - 四、未来发展战略分析316
- 第七节德庄火锅317
 - 一、产品特色317
 - 二、品牌竞争力分析318
 - 三、品牌市场份额分析321
 - 四、未来发展战略分析321
- 第八节丰滑火锅322
 - 一、产品特色322
 - 二、品牌竞争力分析323
 - 三、品牌市场份额分析323
 - 四、未来发展战略分析323
- 第九节鼎鼎香火锅325
 - 一、产品特色325
 - 二、品牌竞争力分析326
 - 三、品牌市场份额分析327
 - 四、未来发展战略分析327

第十节小天鹅火锅327

一、产品特色327

二、品牌竞争力分析328

三、品牌市场份额分析328

四、未来发展战略分析328

第四部分行业投资前景

第十章2014年9月中国火锅市场消费调研331

第一节中国火锅市场消费影响因素分析331

一、经济对火锅的影响331

二、传统对火锅的影响331

三、环境对火锅的影响331

四、火锅经营影响因素331

第二节中国火锅市场消费者需求特征分析332

一、火锅服务对象分析332

二、顾客消费行为分析333

三、顾客消费特征分析334

四、顾客功用需求分析334

五、顾客方式需求分析334

六、顾客价钱需求分析335

七、顾客外延需求分析335

第十一章2016-2022年中国火锅店连锁业前景展望与盈利预测336

第一节连锁经营及餐饮业发展趋势336

一、连锁经营的发展趋势336

二、中国餐饮消费呈十大发展趋势338

三、未来餐饮业营销的的几大发展方向340

四、特色餐饮加盟发展趋势347

第二节2016-2022年中国火锅店连锁行业新趋势分析349

一、随着消费需求细化，经营模式针对性更加明显349

二、中心厨房和物流配送站将发挥越来越重要的作用349

三、火锅店连锁产业有望成为资本的避风港350

四、2014年火锅产业十大发展趋势351

第三节2016-2022年中国火锅店连锁业盈利预测分析357

第十二章2016-2022年中国火锅店连锁的市场投资战略研究359

第一节2016-2022年中国火锅店连锁投资概况359

一、金融危机下国内投资转向餐饮业359

二、我国餐饮连锁业迎来新一轮风投热361

三、中国餐饮连锁行业投资趋势363

四、火锅成为最具投资价值项目364

第二节2016-2022年中国火锅店连锁投资机会分析364

一、连锁餐饮业和冷链物流业投资机会364

二、火锅餐饮外卖模式投资机会365

三、餐饮业投资机会洞察370

四、火锅市场品类机会374

第三节2016-2022年中国火锅店连锁的风险预警379

一、资金风险379

二、政策风险380

三、经营管理风险381

四、技术风险383

五、竞争风险383

第四节投资建议383

详细请访问：<http://www.abaogao.com/b/canyin/66847701Z7.html>