

餐饮服务行业的分析报告书

目录

一、前言

二、餐饮行业的概况

三、餐饮行业的环境分析

四、餐饮行业发展趋势

五、餐饮业的就业情况分析

六、企业的工资结构

七、行业内龙头公司分析

八．餐饮行业总结

前言

正所谓“民以吃为天”，无论人们的生活水平如何，都还是要吃饭的。所以餐饮行业在这一方面就有了一定的优势。

而餐饮方面按其不同的分类方法涵盖着不同的内容，所以我们的概况之中也包括了这方面的内容，而且我们从宏微观的角度来分析餐饮行业的一个前景。然后再引起一个餐饮行业的发展趋势，透过这个发展趋势来研究一下这个行业的就业情况和工资水平、工资结构，还有这个行业的相关岗位以及对其岗位人员的要求。还特别例举了这个行业在广州和广东地区的工资情况。

最后列举了这个行业几家龙头企业的员工规模和企业规模的情况来进行了一下比较。

所以总的来说这个行业的前景还是可观的，尽管有其劣势和威胁。

一、餐饮行业的概况

(1) 概念

餐饮的概念主要有两种，一是指饮食，比如经营餐饮，提供餐饮。

二是指



餐饮

提供餐饮的行业或者机构，餐饮行业，其主要内容是，从事该行业的组织（如餐厅、酒店、食品加工厂）或个人，通过对食品进行加工处理，满足食客的饮食需要，从而获取相应的服务收入。

由于在不同的地区、不同的文化下，不同的人群饮食习惯、口味的不同，因此，世界各地的餐饮表现出多样化的特点。

(2) 餐饮服务的分类

一般可分为：餐桌服务型、柜台服务型、自助型、企业单位型。按种类、菜式、风味分就很多了。以下是一些国内较为常见的餐厅称法与简介：

1、多功能餐厅。餐厅中面积最大，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。



餐饮 美食图

2、宴会厅。供中餐宴会、西餐宴会用厅。

3、风味餐厅。为客人提供不同的特色菜肴、海鲜、烧烤及火锅等的餐厅。

4、风味小吃餐厅。提供各地糕点、小吃等风味食品为主的餐厅。

5、零点（散餐）餐厅。为散客提供适合个人口味随意性点菜或小吃的餐厅。

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

7、中餐厅。以提供中式菜为主的餐厅。

8、西餐厅。以供应美式、法式或俄式餐为主的餐厅。

9、日本料理。以提供日本菜为主的餐厅。

10、扒房。为高消费水准的客人提供扒烤类食品 and 名酒的餐厅。

11、自助餐厅。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。

12、快餐厅。多采用柜台服务型，主要提供快速食品、饮料。

13、咖啡厅。以供应饮料、咖啡为主，兼供小吃及西餐、快餐的餐厅。另外还有花园餐厅、旋转餐厅、快餐厅和团体餐厅等。

（3）餐饮行业的发展目标

本世纪初至 2010 年，我国餐饮业发展的总体目标是：建立与我国经济发展相适应的餐饮市场体系；形成高、中、低档多种经营模式，早、中、晚等各种餐饮一应俱全的供给体系；形成以不断提高科技含量和现代化管理水平的现代企业管理体系；形成以政府扶持、协会推进、分类指导，以市场为导向的政府宏观调控体系；形成科研导入、教育先行，以人为本的人才培养体系。

二、餐饮行业的环境分析

1. 之宏观环境分析

(1) 经济角度——餐饮业零售额增长迅速和规模扩大

2008年，中国餐饮业发展迈上新台阶，全年零售额达到12352亿元，比上年约增加2006.5亿元，同比增长19.4%，比上年同期增幅高出3个百分点，占社会消费品零售总额的13.8%，拉动社会消费品零售总额增长2.6个百分点，对社会消费品零售总额的增长贡献率为15.6%。中国餐饮业的快速持续发展，显示出了在社会需求和经济发展的大背景下，行业总体规模日益扩大，在国民经济中的地位和作用明显提升和加强。

2009年1-11月份，全国住宿与餐饮业零售额达到13905.1亿元，同比增长24.9%，环比基本持平，比上年同期加快6.1个

百分点，占同期社会消费品零售总额的比重为 14.2%，拉动社会消费品零售总额增长 3.5 个百分点。其中 11 月份，全国住宿与餐饮业继续保持快速增长，零售额实现 1376.6 亿元，同比增长 25.1%，比上年同期加快 3.5 个百分点，但比上月下降 6.6%。

2010 年中国经济增长率区间为 9.6% ~ 10%。2010 年，中国经济面临较好的发展机遇，但也同样存在着诸多结构性、发展性和体制性的矛盾

(2) 政治角度——相关经济刺激政策促进餐饮业稳步发展

2009 年中国政府实施了一揽子经济刺激政策，宏观经济从恢复性增长进入稳态增长。2010 年，中国经济增长预期普遍提高，国内外经济环境将得到明显改善。

国际金融危机进发以来，国家有针对性地出台了 4 万亿投资安慰打算、十大财富回复规划、加大科技投入、改善民生、不变入口等多项政策，一揽子打算曾经对遏制经济快速下滑阐扬了主动的感化，2009 年 3 季度 gdp 增速从 1 季度的 6.1%及 2 季度的 7.9%进一步加速至 8.9%，全年 gdp 增速保 8。

(3) SWO 综合分析

项目	内容
优势	一、永远不会被社会淘汰：即使实现了共产主义人们也还需要吃饭。 二、发展空间巨大：菜品的创新、营养的搭配永远没有封顶。

	三、工作范围广阔：渗透在社会的各个领域和阶层
劣势	一、市场竞争激烈 二、管理繁杂 三、工作辛苦
机会	全社会餐饮业零售额 1.7998 万亿元，同比增长 16.8%，占社会消费品零售总额 14.4%，虽然与上年相比增幅降低了约 8 个百分点，但仍保持高位增长。
威胁	一：4 小时营业的快餐店、小食店随之涌现；而一些大茶楼、食肆也纷纷推出下午茶和夜宵服务。 二、上班族消费趋势分析：上班族们把越来越多的消费行为变成了 DIY，将请朋友到家里吃饭，减少去餐馆次数。 三、家庭消费趋势分析：家庭的预算和支出会减少，会缩减了高档消费和大宗支出，但节假日亲朋好友外出聚餐的人反而增多。

三、餐饮行业发展趋势

中国的餐饮市场经过多年的改革与发展，已进入一个新的阶段，市场竞争的形势也发生一些新的变化。把握这种变化趋势，研究制定正确的对策，对餐饮企业来说是至关重要的。餐饮市场相对来说是最分散的一个市场，国内没有一个大的餐饮集团可以占据 1% 的市场份额。可以说餐饮行业是完全竞争的行业，行业集中度相当低，未来发展的趋势是行业集中度大幅提高，有待于规模企业的整合。

趋势一：餐饮品牌发展速度加快，竞争更激烈。

由单纯的价格竞争、产品质量的竞争，发展到产品与企业品牌的竞争，文化品位的竞争。由在本地发展走向外地发展，由小城市向大中城市发展，由东部沿海向中西部地区发展；也有的是由大城市中外餐饮企业竞争加剧。市向中小城市延伸，由西部向东部延伸。

趋势二：低碳餐饮成为餐饮发展的主方向

随着国家践行低碳经济，餐饮行业将面临旨在低碳环保经济的全新改革。

趋势三：餐饮人才制约企业发展，人才呈多元化发展

据保守估计，餐饮业每年新增的就业人口在 100 万人以上，截至目前，行业的从业人员超过 2200 万人。然而，近年来餐饮业人员短缺现象持续不断，企业虽然已经以增加薪酬、提高福利待遇等办法吸引劳动者，但仍然存在大量缺工。

趋势四：餐饮营销新模式将得到发展

随着互联网的发展和餐饮信息化程度的加剧，网络团购这一新兴的网络营销模式一出现，就在餐饮行业中火爆起来。

趋势五：快餐行业发展迅速，行业发展层次多样，管理水平急需提升。

随生活水平的进步，经济时代的跟进，物价上涨，快节奏的消

费者，白领阶层，家庭更多的人都选择外出就餐的习惯，而生活水平的提高和快节奏的生活，尤为是中餐，早餐，促进更多的快餐行业生长，这种群体的生存消费，就造成了快餐业快速发展壮大。

趋势六：管理现代化

在前几年转变经营机制（承包制、租赁制等）取得成果的基础上，逐步实现股份制，建立和发展餐饮集团，发挥群体优势。而实行科学管理是我国餐饮业发展的必然趋势，管理现代化包括三方面的内容：首先要求生产工具、设备、设施管理现代化。如采用计算机管理、自动收款机、中央空调等硬件设备。其次要求管理思想和营销手段的现代化，如导入 CIS 建立企业识别系统等。再次要求人员素质不断提高，既要求企业家具有现代意识、具有发展眼光，有要求企业职工的文化素质和业务水平

四、 餐饮业的就业情况分析：

1、 人员需求紧迫

据保守估计，餐饮业每年新增的就业人口在 100 万人以上，截至目前，行业的从业人员超过 2200 万人。然而，近年来餐饮业人员短缺现象持续不断，企业虽然已经以增加薪酬、提高福利待遇等办法吸引劳动者，但仍然存在大量缺工。据中国人力资源市场信息监测中心对 2010 年第一季度重点城市公共就业服务机构市场供求状况对比分

析显示，2010年第一季度，餐饮业用工需求比上季度增长 13.6%，比去年同期增长 23.5%。加上企业店面信息招聘、自身网络招聘及内部人员推荐等多种途径，餐饮业对人员需求增长应远大于 23.5%。

2 招聘中普遍存在的职位及要求：

职位	职位要求
区域经理	1、大专或以上学历； 2、二年以上餐饮行业管理经验，熟悉餐饮行业运作； 3、较强的团队管理、店面现场控制；精通服务人员培训管理；有良好的语言表达能力与沟通能力，有责任感及较强的应变能力； 4、熟悉餐饮行业流程管理，熟悉合同签订与备案，
店长	性格开朗活泼，熟悉餐饮经验，语言沟通能力强，形象出众，气质优雅，优秀者可提升
主管	大专以上学历，30岁左右，5年以上经验，负责商业经营、项目开发及合作（含餐饮管理）。富有开拓创业精神。
领班	1) 大专以上学历或以上；

	<p>2) 有志于餐饮服务业，具备良好的顾客服务意识；</p> <p>3) 适应早晚轮班工作及紧凑的工作环境；</p> <p>4) 具良好沟通技巧和不断学习的能力；</p> <p>5) 具团队合作精神及工作责任心。</p>
总厨厨师	<p>厨艺较精，有较丰富的餐饮厨技经验，有属于自己的特色菜肴，能推陈出新，服从公司管理，有团队合作精神</p>
其它（文秘、咨客、服务员、传菜）	<p>性别不限，身体健康，热爱餐饮行业，吃苦耐劳，有餐饮工作经验的优先考虑</p>

3、广东餐饮行业工资收入——基本工资逐年增长

餐饮行业的用工缺口很大，由于用工门槛较低，人员的流动性相对较快，在人才市场大厅中，第一排就是餐饮行业的招工宣传页，各个酒店写明招工条件以供求职者选择。餐饮行业的招工宣传页贴出了各个酒店的招工条件，与去年 8 月份相比，工资明显有所增加。以工资下限为例，去年，招聘单位给出的工资下限是 1000 元左右，今年，

招聘单位给出的工资下限是 1500 元，这只是普通酒店的工资标准，一些星级酒店给出的招聘条件更是优惠。

“ 服务员的工资连续三年增长，每年的增长都超过 15%，可是招到服务员仍旧很难。 ”

📊 (1) 广州餐饮行业工资 (平均月薪水平)

广州餐饮行业工资收入	¥ 6945			
以人民币计，截至 2011-04-22		2500	5000	7500

相关职位的工资 ¥ 水平 (平均月薪水平)

其他餐饮职位 (广州)	¥ 2555			
销售代表 (广州)	¥ 4047			
传菜员 (广州)	¥ 2109			
厨师 (广州)	¥ 3240			
店长 (广州)	¥ 3606			
销售经理 (广州)	¥ 6410			
收银员 (广州)	¥ 2000			
楼面经理 (广州)	¥ 3888			
销售主管 (广州)	¥ 4931			
餐厅服务员 (广州)	¥ 2907			
以人民币计，截至 2011-04-22		2500	5000	7500

❏ (2) 广东餐饮行业工资 (平均月薪水平)

广东餐饮行业工资收入 ¥ 13409

以人民币计, 截至 2011-04-22 5000 10000 15000

相关职位的工资 ¥ 水平 (平均月薪水平)

服务员 (广东) ¥ 4930

储备店长 (广东) ¥ 2650

改善推进副部长 (广东) ¥ 14000

销售经理 (广东) ¥ 5890

erp 系统主任 (广东) ¥ 5000

业务员 (广东) ¥ 3718

业务经理 (广东) ¥ 5167

仓管员 (广东) ¥ 2294

储备干部 (广东) ¥ 2866

以人民币计, 截至 2011-04-22 5000 10000 15000

五、企业的工资结构

(1) 类型

基本工资制度、工资等级制度

岗位技能工资制、 岗位工资制

岗位等级工资制

(2) 常用的工资结构概述

A、基本工资制度

指企业在全面测评职工潜在形态劳动的基础上，结合职工所在岗位或所任职务，在劳动前为职工预先确定报酬标准，供劳动后实际支付工资时做依据的包括工资等级、工资标准、定级升级、工资调整、支付形式等一系列制度规定的综合

B、工资等级制度

指对从事不同岗位、担任不同职务的职工，根据其技术复杂程度、劳动繁重程度、操作熟练程度和工作责任大小等因素，划分劳动等级来相对区分其劳动差别，在按劳动等级规定相对应的工资等级标准，据以支付劳动报酬的一类基本工资制度

C、岗位工资制

指按职工所在的不同生产或工作岗位规定劳动报酬的一种基本工资制度

六、行业内龙头公司分析

1.百胜餐饮（深圳）公司

公司行业： 公司类型： 公司规模：10000

酒店/餐饮 外商独资 人以上

公司地址： 深圳市深南东路 5047 号深圳发展银行大厦 12 层

公司简介： 公司简介：

百胜餐饮集团是全球最大的餐饮集团之一，旗下拥有包括肯德基、必胜客、塔可钟、A&W 及 Long John Silver (LJS) 等世界著名餐饮品牌，在全球烹鸡类、比萨、墨西哥风味食品、热狗以及海鲜连锁餐饮领域堪称典范，目前在全球 100 多个国家拥有超过 32000 家的连锁餐厅，居世界餐饮业前列。

作为世界上最大和最成功的连锁快餐企业之一，百胜成功的秘诀之一是：永远向充满朝气，勇于挑战自己的年轻人敞开大门，并注重对员工的培训，鼓励员工和百胜共同成长。我们欢迎您成为这个充满活力与理想团队的一员。

百胜餐饮(深圳)有限公司即百胜餐饮集团中国事业部深珠琼桂市场，随着市场的快速发展，我们诚邀您的加入。

2、广东三元麦当劳食品有限公司

公司规模	1000 人以上	公司性质	中外合资 / 合作	公司行业：	娱乐休闲 / 餐饮 / 服务
企业的简介	广东三元麦当劳食品有限公司成立于 1992 年，是美国麦当劳公司与北京三元食品有限公司的合资企业。 1993 年在广东国				

介	际大厦开设了第一家餐厅， 经过十多年的辛勤经营， 拥有超过155 餐厅。
---	--------------------------------------

八 行业分析总结

在经过认真的调查研究之后， 能发现餐饮业行业正处于一个旺盛的成熟阶段， 其从业人员需求量十分缺乏， 特别是高层管理人员及相关的管理人员。

随着各地旅游团队、家庭宴席、婚庆寿宴、和散座业务明显增多，有力促进了餐饮行业新发展。

我国社会经济的发展进步与人民生活水平的不断提高是支撑餐饮业发展的主要基础条件。随着我国经济形势的逐步回升，经济活动增多，城乡人均收入持续增加，市场更加活跃，消费需求日趋增强，对餐饮业发展起到了有力的推动作用， 行业发展显著攀升。