

# 中国餐饮业项目投资可行性研究咨询 报告

## 报告目录及图表目录

北京迪索共研咨询有限公司

[www.cction.com](http://www.cction.com)

## 一、报告报价

《中国餐饮业项目投资可行性研究咨询报告》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.cction.com/report/200901/10106.html>

报告价格：纸介版8000元 电子版8000元 纸介+电子8500元

北京迪索共研咨询有限公司

订购电话: 400-700-9228(免长话费) 010-69365838

海外报告销售: 010-69365838

Email: kefu@gonyn.com

联系人：李经理

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

本报告为本公司独家首创针对行业投资可行性研究咨询服务的专项研究报告，此报告为个性化定制服务报告，我们将根据不同类型及不同行业的项目提出的具体要求，修订报告目录，并在此目录的基础上重新完善行业数据及分析内容，为企业项目立项、上马、融资提供全程指引服务。

可行性研究报告是在制定某一建设或科研项目之前，对该项目实施的可能性、有效性、技术方案及技术政策进行具体、深入、细致的技术论证和经济评价，以求确定一个在技术上合理、经济上合算的最优方案和最佳时机而写的书面报告。

可行性研究报告主要内容是要求以全面、系统的分析为主要方法，经济效益为核心，围绕影响项目的各种因素，运用大量的数据资料论证拟建项目是否可行。对整个可行性研究提出综合分析评价，指出优缺点和建议。为了结论的需要，往往还需要加上一些附件，如试验数据、论证材料、计算图表、附图等，以增强可行性报告的说服力。

可行性研究是确定建设项目的具有决定性意义的工作，是在投资决策之前，对拟建项目进行全面技术经济分析论证的科学方法，在投资管理中，可行性研究是指对拟建项目有关的自然、社会、经济、技术等进行调研、分析比较以及预测建成后的社会经济效益。在此基础上，综合论证项目建设的必要性，财务的盈利性，经济上的合理性，技术上的先进性和适应性以及建设条件的可能性和可行性，从而为投资决策提供科学依据。

投资可行性报告咨询服务分为政府审批核准用可行性研究报告和融资用可行性研究报告。审批核准用的可行性研究报告侧重关注项目的社会经济效益和影响；融资用报告侧重关注项目在经济上是否可行。具体概括为：政府立项审批，产业扶持，银行贷款，融资投资、投资建设、境外投资、上市融资、中外合作，股份合作、组建公司、征用土地、申请高新技术企业等各类可行性报告。

由本独家撰写的项目投资可行性研究咨询报告，通过对项目的市场需求、资源供应、建设规模、工艺路线、设备选型、环境影响、资金筹措、盈利能力等方面的研究调查，在行业专家研究经验的基础上对项目经济效益及社会效益进行科学预测，从而为客户提供全面的、客观的、可靠的项目投资价值评估及项目建设进程等咨询意见。

### 目录

### CONTENTS

#### 第一章 研究定位及主要方法

##### 第一节 研究目的

## 第二节 研究内容

### 第三节 研究方法

### 第四节 数据来源

### 第五节 分析依据

## 第二章 餐饮业项目投资环境分析

### 第一节 社会宏观环境分析

### 第二节 餐饮业项目相关政策分析

#### 一、国家政策

#### 二、餐饮业行业准入政策

#### 三、餐饮业行业技术政策

### 第三节 地方政策

## 第三章 餐饮业项目总论

### 第一节 餐饮业项目背景

#### 一、餐饮业项目名称

#### 二、餐饮业项目承办单位

#### 三、餐饮业项目主管部门

#### 四、餐饮业项目拟建地区、地点

#### 五、承担可行性研究工作的单位和法人代表

#### 六、研究工作依据

#### 七、研究工作概况

### 第二节 可行性研究结论

#### 一、市场预测和项目规模

#### 二、原材料、燃料和动力供应

#### 三、选址

#### 四、餐饮业项目工程技术方案

#### 五、环境保护

#### 六、工厂组织及劳动定员

#### 七、餐饮业项目建设进度

#### 八、投资估算和资金筹措

#### 九、餐饮业项目财务和经济评论

## 十、餐饮业项目综合评价结论

### 第三节 主要技术经济指标表

### 第四节 存在问题及建议

## 第四章 餐饮业项目背景和发展概况

### 第一节 餐饮业项目提出的背景

#### 一、国家及餐饮业行业发展规划

#### 二、餐饮业项目发起人和发起缘由

### 第二节 餐饮业项目发展概况

#### 一、已进行的调查研究餐饮业项目及其成果

#### 二、试验试制工作情况

#### 三、厂址初勘和初步测量工作情况

#### 四、餐饮业项目建议书的编制、提出及审批过程

### 第三节 餐饮业项目建设的必要性

#### 一、现状与差距

#### 二、发展趋势

#### 三、餐饮业项目建设的必要性

#### 四、餐饮业项目建设的可行性

### 第四节 投资的必要性

## 第五章 餐饮业行业竞争格局分析

### 第一节 国内生产企业现状

#### 一、重点企业信息

#### 二、企业地理分布

#### 三、企业规模经济效应

#### 四、企业从业人数

### 第二节 重点区域企业特点分析

#### 一、华北区域

#### 二、东北区域

#### 三、西北区域

#### 四、华东区域

#### 五、华南区域

## 六、西南区域

## 七、华中区域

### 第三节 企业竞争策略分析

#### 一、产品竞争策略

#### 二、价格竞争策略

#### 三、渠道竞争策略

#### 四、销售竞争策略

#### 五、服务竞争策略

#### 六、品牌竞争策略

## 第六章 餐饮业行业财务指标分析参考

### 第一节 餐饮业行业产销状况分析

### 第二节 餐饮业行业资产负债状况分析

### 第三节 餐饮业行业资产运营状况分析

### 第四节 餐饮业行业获利能力分析

### 第五节 餐饮业行业成本费用分析

## 第七章 餐饮业行业市场分析与建设规模

### 第一节 市场调查

#### 一、拟建餐饮业项目产出物用途调查

#### 二、产品现有生产能力调查

#### 三、产品产量及销售调查

#### 四、替代产品调查

#### 五、产品价格调查

#### 六、国外市场调查

### 第二节 餐饮业行业市场预测

#### 一、国内市场需求预测

#### 二、产品出口或进口替代分析

#### 三、价格预测

### 第三节 餐饮业行业市场推销战略

#### 一、推销方式

#### 二、推销措施

三、促销价格制度

四、产品销售费用预测

第四节 餐饮业项目产品方案和建设规模

一、产品方案

二、建设规模

第五节 餐饮业项目产品销售收入预测

第八章 餐饮业项目建设条件与选址方案

第一节 资源和原材料

一、资源评述

二、原材料及主要辅助材料供应

三、需要作生产试验的原料

第二节 建设地区的选择

一、自然条件

二、基础设施

三、社会经济条件

四、其它应考虑的因素

第三节 厂址选择

一、厂址多方案比较

二、厂址推荐方案

第九章 餐饮业项目应用技术方案

第一节 餐饮业项目组成

第二节 生产技术方案

一、产品标准

二、生产方法

三、技术参数和工艺流程

四、主要工艺设备选择

五、主要原材料、燃料、动力消耗指标

六、主要生产车间布置方案

第三节 总平面布置和运输

一、总平面布置原则

二、厂内外运输方案

三、仓储方案

四、占地面积及分析

第四节 土建工程

一、主要建、构筑物的建筑特征与结构设计

二、特殊基础工程的设计

三、建筑材料

四、土建工程造价估算

第五节 其他工程

一、给排水工程

二、动力及公用工程

三、地震设防

四、生活福利设施

第十章 餐饮业项目环境保护与劳动安全

第一节 建设地区的环境现状

一、餐饮业项目的地理位置

二、地形、地貌、土壤、地质、水文、气象

三、矿藏、森林、草原、水产和野生动物、植物、农作物

四、自然保护区、风景游览区、名胜古迹、以及重要政治文化设施

五、现有工矿企业分布情况

六、生活居住区分布情况和人口密度、健康状况、地方病等情况

七、大气、地下水、地面水的环境质量状况

八、交通运输情况

九、其他社会经济活动污染、破坏现状资料

十、环保、消防、职业安全卫生和节能

第二节 餐饮业项目主要污染源和污染物

一、主要污染源

二、主要污染物

第三节 餐饮业项目拟采用的环境保护标准

第四节 治理环境的方案

一、餐饮业项目对周围地区的地质、水文、气象可能产生的影响

- 二、餐饮业项目对周围地区自然资源可能产生的影响
- 三、餐饮业项目对周围自然保护区、风景游览区等可能产生的影响
- 四、各种污染物最终排放的治理措施和综合利用方案
- 五、绿化措施，包括防护地带的防护林和建设区域的绿化

#### 第五节 环境监测制度的建议

#### 第六节 环境保护投资估算

#### 第七节 环境影响评论结论

#### 第八节 劳动保护与安全卫生

- 一、生产过程中职业危害因素的分析
- 二、职业安全卫生主要设施
- 三、劳动安全与职业卫生机构
- 四、消防措施和设施方案建议

### 第十一章 企业组织和劳动定员

#### 第一节 企业组织

- 一、企业组织形式
- 二、企业工作制度

#### 第二节 劳动定员和人员培训

- 一、劳动定员
- 二、年总工资和职工年平均工资估算
- 三、人员培训及费用估算

### 第十二章 餐饮业项目实施进度安排

#### 第一节 餐饮业项目实施的各阶段

- 一、建立餐饮业项目实施管理机构
- 二、资金筹集安排
- 三、技术获得与转让
- 四、勘察设计和设备订货
- 五、施工准备
- 六、施工和生产准备
- 七、竣工验收

#### 第二节 餐饮业项目实施进度表

一、横道图

二、网络图

### 第三节 餐饮业项目实施费用

一、建设单位管理费

二、生产筹备费

三、生产职工培训费

四、办公和生活家具购置费

五、勘察设计费

六、其它应支付的费用

## 第十三章 投资估算与资金筹措

### 第一节 餐饮业项目总投资估算

一、固定资产投资总额

二、流动资金估算

### 第二节 资金筹措

一、资金来源

二、餐饮业项目筹资方案

### 第三节 投资使用计划

一、投资使用计划

二、借款偿还计划

## 第十四章 财务与敏感性分析

### 第一节 生产成本和销售收入估算

一、生产总成本估算

二、单位成本

三、销售收入估算

### 第二节 财务评价

### 第三节 国民经济评价

### 第四节 不确定性分析

### 第五节 社会效益和社会影响分析

一、餐饮业项目对国家政治和社会稳定的影响

二、餐饮业项目与当地科技、文化发展水平的相互适应性

- 三、餐饮业项目与当地基础设施发展水平的相互适应性
- 四、餐饮业项目与当地居民的宗教、民族习惯的相互适应性
- 五、餐饮业项目对合理利用自然资源的影响
- 六、餐饮业项目的国防效益或影响
- 七、对保护环境和生态平衡的影响

## 第十五章 餐饮业项目不确定性及风险分析

- 第一节 建设和开发风险
- 第二节 市场和运营风险
- 第三节 金融风险
- 第四节 政治风险
- 第五节 法律风险
- 第六节 环境风险
- 第七节 技术风险

## 第十六章 餐饮业行业发展趋势分析

- 第一节 我国餐饮业行业发展的主要问题及对策研究
  - 一、我国餐饮业行业发展的主要问题
  - 二、促进餐饮业行业发展的对策
- 第二节 我国餐饮业行业发展趋势分析
- 第三节 餐饮业行业投资机会及发展战略分析
  - 一、餐饮业行业投资机会分析
  - 二、餐饮业行业总体发展战略分析
- 第四节 我国餐饮业行业投资风险
  - 一、政策风险
  - 二、环境因素
  - 三、市场风险
  - 四、餐饮业行业投资风险的规避及对策

## 第十七章 餐饮业项目可行性研究结论与建议

- 第一节 结论与建议
  - 一、对推荐的拟建方案的结论性意见

- 二、对主要的对比方案进行说明
  - 三、对可行性研究中尚未解决的主要问题提出解决办法和建议
  - 四、对应修改的主要问题进行说明，提出修改意见
  - 五、对不可行的项目，提出不可行的主要问题及处理意见
  - 六、可行性研究中主要争议问题的结论
- 第二节 我国餐饮业行业未来发展及投资可行性结论及建议

## 第十八章 财务报表

### 第一节 资产负债表

### 第二节 投资受益分析表

### 第三节 损益表

## 第十九章 餐饮业项目投资可行性报告附件

- 1、餐饮业项目位置图
- 2、主要工艺流程图
- 3、主办单位近5年的财务报表
- 4、餐饮业项目所需成果转让协议及成果鉴定
- 5、餐饮业项目总平面布置图
- 6、主要土建工程的平面图
- 7、主要技术经济指标摘要表
- 8、餐饮业项目投资概算表
- 9、经济评价类基本报表与辅助报表
- 10、现金流量表
- 11、现金流量表
- 12、损益表
- 13、资金来源与运用表
- 14、资产负债表
- 15、财务外汇平衡表
- 16、固定资产投资估算表
- 17、流动资金估算表
- 18、投资计划与资金筹措表
- 19、单位产品生产成本估算表

- 20、固定资产折旧费估算表
  - 21、总成本费用估算表
  - 22、产品销售（营业）收入和销售税金及附加估算表
- 略&hellip;&hellip;

详细请访问：<http://www.cction.com/report/200901/10106.html>