

# 企业与竞争者分析报告

在当今社会，餐饮业的发展是相当的迅速，餐饮业作为我国第三产业中的一个传统服务性行业，始终保持着旺盛的增长势头。据调查餐饮业的竞争也是相当的激烈！总的竞争状况：民以食为天，出差、结婚、生日、节假日等等，男女老少很多都会选择到外面用餐，就算喜欢宅在家的朋友，也会选择打电话叫外卖来解决自己的温饱问题，不同的口味偏好、不同的外出用餐原因决定不同的用餐地点，这注定餐饮业是需求量巨大、十分普遍的行业，其竞争是激烈和层出不穷的，影响竞争的因素也是各种各样、多元化的。

在我网上收集的材料主要的竞争分为 4 个方面；

1. 餐饮行业内自身的竞争；
2. 新进入者对行业竞争程度的影响
3. 来自替代品行业的竞争
4. 来自购买行业或供货行业的竞争

## 1. 餐饮行业内自身的竞争

### 1.1 个别厂商的竞争性行动是否对其它厂商产生重大影响

个别餐饮店的竞争性行动对行业内其它餐饮店的影响非常大，众所周知，

餐饮业的顾客一般注重四个方面：

- (1) 用餐的环境（是否好、是否卫生）；
- (2) 用餐的方便性（是否要排队、上菜时间等）；
- (3) 用餐的质量（味道、种类、健康因素等）；
- (4) 用餐的价格。

以上四个方面的竞争的因素都是可以互补的，比如两家商家的技术水平都

一样味道没有多大的区别，但是环境上差别太大的话，消费者肯定是会选择环境更加由于的那家店去消费，还有味道环境大概相同的话，那就有了其他方面的竞争，那就是比服务水平、服务质量、服务技巧、服务周到，饭店的竞争成了向顾客献殷勤的竞争。当然顾客的口味是各种各样的，但也不会长期固定在一种口味上，如果有个别餐饮店用一些新的竞争行为、新的花招来吸引顾客，也能在一段时间内吸引一部分顾客。所以个别餐饮店的竞争性行动对行业内其它餐饮店的影响非常大。

## 1.2 不同竞争形式对行业获利的影响

随着餐饮市场的扩大，餐饮业的业态已由过去少数比较高档的饭庄酒楼和比较简陋的摊点小馆，发展到具有能够满足不同层次消费群体需要的高档餐厅与大型酒楼，环境较好的家常风味餐馆，快餐店，地方风味浓厚的小吃店和小吃街，购物、餐饮结合的超市食府，休闲、娱乐、餐饮于一体的休闲餐厅与文化广场，异国风情的专营店，方便居民的社区餐馆，以及送餐上门的外卖店等等众多的业态。与此同时，餐饮企业的规模也在不断扩大，在向集团化、连锁化，大卖场发展。据2001年统计，营业额居全国前100家的餐饮企业，差不多都是集团公司和连锁公司，尤以连锁占的比重最大，其营业额占到100强的85.6%。在许多城市，不少千座以上的大店拔地而起。这种态势加剧了市场竞争的复杂性与激烈程度。

综观几年来涌现出的一批大的餐饮公司和连锁企业，一个共同的特点是它们都寻求向外地扩张，立足和占据外地市场，甚至打进中心城市和国际性大都市。如今，地域的概念已经淡化，餐饮企业竞争的市场半径大大延长。

而我们的自然风光餐厅出了面对国内餐饮行业的不同种类的竞争，还要面对来自国外餐饮不同形式的竞争，这其中包括了比较出名的肯德基，必胜客等

这些国外的餐饮业在国内有很大的市场份额

## 2 新进入者对行业竞争程度的影响

餐饮业的进入门槛较低，可以从小做起，然后越做越大，曾经有许多人通过这一行业迅速地完成了原始积累。因此，似乎是投资少，收益大、风险小的餐饮项目，受到了大批投资者的青睐。举例子，北京餐饮市场变数叠声不断，餐饮重组、洗牌的速度加快，每天都有店开业或者关张，一条街或某个区域内餐厅的变化是以月为单位的，每个月都有开和关。从中可以看来，餐饮业的进入资本要求不大，每个餐饮店不同的厨师、不同的做法就可以做出不同的菜来，所以产品差异还是比较大的，而消费者在餐饮方面的需求也会不断变化，所以从产品差异来看，餐饮业进入难度不大。在规模经济方面，餐饮业不一定需要大规模方式来进行，可以是小店小经营，销售渠道方面也不会给进入餐饮业造成很大困难，综上所述，餐饮业进入比较简单，导致行业竞争程度相当激烈。

## 3. 来自替代品行业的竞争

餐饮业来自行业外的竞争，无疑是一些食品和饮料的生产商带来的竞争，这些厂商的食品如泡面、罐头、饮料汽水等等，都是餐饮业的替代品，消费者可以把这些食品买到家里享用而不需要到外面餐饮店用餐。而这些食品生产商在看到自己进入餐饮行业有利可图的时候，就会果断进入，并从中瓜分餐饮行业的收益。最典型的食品生产商进入餐饮行业的例子就是现在很流行的“农家乐”，一些蔬菜种植基地和家禽养殖基地打着“原生态”、“有机无污染 亲近大自然”等旗号，就近开饭馆餐厅，进入了餐饮业。除来自食品饮料生产行业的竞争，餐饮业收到其他替代品行业竞争还是比较少的。

#### 4. 来自购买行业或供货行业的竞争

餐饮业的“购买行业”主要是社会上广大的消费者。民以食为天，每个顾客对饮食的环境、质量、价格还有服务肯定都非常高的，这会给餐饮店造成很大的压力。要吸引顾客来饭店就餐，就需要了解顾客，了解顾客需求、市场需求。餐饮市场竞争激烈，变化无穷，作为餐饮管理人员就要及时掌握研究顾客消费心理变化，掌握市场发展脉络，顾客消费有什么新的需求，市场变化有哪些趋势，自己应该如何应对，这些都是需要认真研究的，经营管理人员要研究，服务人员要研究，厨师更要研究，要在饭店内研究，研究来本店吃饭的顾客，特别是一些常客的变化，更要走出去，研究发现整个餐饮市场的变化。

在餐饮的供货方面，供货来源还是比较广的，渠道也非常多，而且政府不断出台惠农的政策，供货的价格给餐饮行业的压力也不算很大。

