



《餐饮（开店）投资与经营可行性研究报告》 满堂红提交成果服务建议书

甲方:

乙方: 武汉市满堂红企业管理顾问有限公司

甲方项目简述与可研分析要求

➢甲方项目简介:

➢甲方项目可研分析要求:

➢甲方（尽责）提供项目信息:

满堂红建议提交服务成果清单

第一章 项目背景和基本设想

- § 1.1 项目所在地
- § 1.2 项目区位
- § 1.3 项目现状
- § 1.4 基本设想

第二章 周边市场调查

- § 2.1 宏观市场简要
 - 2.1.1 《(2024 财年) 中国餐饮业年度报告 (摘要)》
 - 2.1.2 《(2024 财年) XXX 市统计年鉴》项目所在地 XXX 区的经济数据:
人口密度、人均 GDP
- § 2.2 周边楼盘调查 (房价——当地消费经济的风向标)
 - 2.2.1 周边 (半径) 1 公里范围内的楼盘售价
 - 2.2.2 XXX 区楼盘均价在 XXX 市各行政区中的排名



2.2.3 周边楼盘交付年代与入住率

§ 2.3 餐饮市场调查

2.3.1 零点餐饮调查（周边 2 公里范围内 50 家“中餐馆”）

2.3.2 外卖餐饮调查（周边饿了么外卖商户及销量）

2.3.3 同类型门店外卖市场调查

第三章 客源结构与市场容量分析

§ 3.1 XXX 市不同区位餐企与客源分析

§ 3.2 不同聚餐类型的客源结构

§ 3.3 消费群体细化

§ 3.4 XXX 住宅社区居民的饮食需求

§ 3.5 周边市场容量预测

第四章 产品梳理

§ 4.1 产品类别

§ 4.2 示范菜肴

4.2.1 特色（堂食餐厅）示范菜肴

4.2.2 特色菜成品（外卖配送）

4.2.3 节令食品礼盒示范

§ 4.3 菜谱编辑流程

第五章 投资控制

§ 5.1 投资进度

§ 5.2 设计要求

§ 5.3 建设规模

§ 5.4 投资估算

第六章 公司架构与人力资源

§ 6.1 公司架构

§ 6.2 薪资费用

第七章 投资经营与回报（数据模型）分析

§ 7.1 不同营收状态下的投资回报率



- 7.1.1 不同经营条件下的收回投资时间
- 7.1.2 不同经营条件下的年度平效
- 7.1.3 不同经营条件下的月度人均劳效
- 7.1.4 不同经营条件下的月度人均净利润
- 7.1.5 不同经营条件下的顾客接待人数
- 7.1.6 上座率分析
- 7.1.7 不同经营条件下的顾客接待桌数
- 7.1.8 动态毛利率与盈亏平衡线的变化分析

§ 7.2 盈利空间分析

不同（10 个大档）营收条件下的《投资与经营回报（汇总）分析表》

§ 7.3 其它分析

- 7.3.1 菜品结构对利润空间的影响
- 7.3.2 翻台率（上桌率）对利润空间的影响
- 7.3.3 停车位对利润空间的影响

第八章 可行性评估

§ 8.1 SWOT 分析（优势/W 劣势/O 机会/T 威胁）

§ 8.2 项目投资与经营可行性评估

满堂红菜品配方成本网

2025 年 11 月 16 日（更新）