

旅游消费旺 “吃住”增长快

——图读懂海南酒店与餐饮业发展情况

本报海口5月8日讯(记者杨艺华)记者近日从省商务厅获悉,2018年一季度,全省酒店与餐饮业营业额165.46亿元,比上年同期增长13.4%。其中,酒店业营业额77.67亿元,比上年同期增长11.6%;餐饮业营业额87.79亿元,比

上年同期增长15%。

酒店与餐饮业是现代服务业的重要组成部分,是海南建设国际旅游消费中心、提升旅游服务能力水平和推动全域旅游发展的重要内容。习近平总书记在庆祝海南建省办经济特区30周年大会

上的讲话中指出,要培育旅游消费新业态新热点,提升服务能力和水平,推进全域旅游发展,为国内外游客和当地群众提供更多优质服务,使海南国际旅游岛这张名片更亮更出彩。

近年来,海南酒店与餐饮业主管部门

主动适应和引领经济发展新常态,深入贯彻落实新发展理念,积极推进供给侧结构性改革,酒店与餐饮业已由高速增长阶段转向高质量发展阶段,成为传统生活服务业向现代服务业转型的排头兵。日前发布的《2017年海南酒店与餐饮行业发展

报告》显示,快速发展的旅游业为酒店与餐饮业的发展奠定了良好的基础,去年全省酒店与餐饮业实现年营业额557.9亿元,比上年增长16.2%。此外,报告还剖析了我省酒店与餐饮行业发展中存在的主要问题,并提出对策建议。



酒店业

2017年
全省酒店业营业额 **250.50** 亿元
比上年同期增长 **14.4%**
增速加快 **1.8** 个百分点

年末全省共有挂牌星级宾馆 **133** 家
★★★★★
25家酒店营业额超过亿元

大众化成为酒店业主体

2017年,酒店业在规模和档次上保持着金字塔形的市场结构



总体来看,服务大众市场的业态占比高达80.5%,满足了当下快速发展的大众住宿需求,体现了酒店业服务大众消费的民生属性

酒店业呈现多元化发展

目前,海南住宿行业正步入多元化发展的新格局,主题酒店应运而生,一些大型酒店在突出主题的同时,仍然能够提供**康乐、商务、休闲、会务、养老**等综合性服务,较好地满足日益增长的消费需求,酒店结构日趋完善

发展存在的主要问题

- 酒店整体供大于求,部分酒店经营状况仍较困难
- 大多本土酒店缺乏成熟的管理模式和先进的管理理念,与国际品牌酒店相比差距较大
- 专业人员短缺和人员总体素质不高,成为制约企业做强做大的“瓶颈”

对策建议

- 运用信息化技术,推动创新发展
- 坚持服务民生,满足大众消费需求
- 推动酒店业特色化发展,凸显主题文化和服务品质
- 鼓励群众充分利用自有资源,大力发展战略客栈和家庭旅馆
- 创新管理模式,提升供给效率
- 加强部门协作,充分发挥行业协会作用
- 注重人才培养,推动可持续发展

2017年全省酒店与餐饮业
实现年营业额 **557.9** 亿元

比上年同期增长
16.2%

全省住宿业企业现有 **7190** 家(含个体)

其中2017年新开店 **1325** 家

全省餐饮企业 **44999** 家(含个体)

其中2017年新开店 **12956** 家

大型餐饮活动及会展业给海南酒店餐饮行业
带来 **74.8** 亿元的直接收入
占全省酒店与餐饮业营业额的 **13.4%**

带动就业

2017年,全省酒店与餐饮业吸纳就业人员 **38.98** 万人
比上年同期增长 **9.5%**
比全部从业人员增长 **4.5%** 高 **5** 个百分点
占全部就业人员的 **6.7%**

其中 **80%** 以上来自农村, **70%** 是80后90后青年, **70%** 以上是女性

助推经济增长

2017年,酒店与餐饮业实现增加值 **210.66** 亿元
占全省地区生产总值的 **4.8%**
比上年同期增长 **0.4** 个百分点

分享本版内容请扫二维码
(见报当日八时更新)
数据提供/本报记者 杨艺华
制图/陈海冰

大众化消费成为市场主体

随着生活水平提高,生活消费观念也发生转变,人们从过去的在家吃逐步转变为喜欢和家人在外面的餐馆就餐。餐饮业发展也面向家庭大众消费,以家庭私人消费为主的节假日市场更趋红火。目前,大众化消费已逐渐发展成为市场主体,大众化餐饮在供给侧竞争中展现出蓬勃生机

餐饮业多种业态协调发展

为满足不同群体的消费需求

商超餐饮 婚宴寿宴 家庭聚餐 旅游用餐 等

多种业态协调发展

注重消费体验的 特色餐饮 休闲餐饮 农家乐 等

发展势头进入兴旺状态

主打线上消费的外卖餐饮品牌、O2O平台、餐饮管理服务商以及美食新媒体等新组织不断涌现

发展存在的主要问题

- 1 餐饮业成本费用不断增加,部分餐饮业企业经营困难
- 2 模式雷同创新不足
- 3 经营理念落后,品牌意识比较淡薄
- 4 操作手段相对滞后
- 5 部分餐饮企业缺乏高素质技术人才和管理人才,人才总体素质偏低

对策建议

- 大力推动餐饮企业高质量发展
- 不断丰富大众化餐饮产品和经营业态
- 大力发挥旅游产业拉动作用,促进餐饮业加快发展
- 注重餐饮人才的储备,培养餐饮专业人才
- 着力加强行业管理,充分发挥政府主管部门的职能和协会桥梁纽带作用
- 严格规范市场经营秩序,促进餐饮业持续健康发展
- 加大政策扶持力度,为餐饮企业发展创造良好条件
- 坚持食品安全战略,大力提升食品安全水平