

饭店餐饮行业市盈率为什么这么高！我开了家餐馆生意还差不多，为什么不赚钱呢，也没亏本。-股识吧

一、餐饮业的利润特别高，为什么很多餐饮业都不去做上市公司呢

因为都不太稳定。

人力成本高。

人员流失大。

都是租的房子。

没啥固定资产

二、为什么软件行业市盈率那么高有人买呆？

国内的软件行业有些是以外包为主，比如大连的东软集团。

外包往往是模块化操作，毛利低，拼的是纯人力。

用友这样的龙头公司，毛利高达80%，但是今年一季度的收益为负，所以以往时候的市盈率暂时查不到。

三、餐饮行业一般的营业额增长率是多少

餐厅规模不同，比例不同，一般来说占2%-4%不等。

这完全与管理水平有关。

四、专注于餐饮和酒店的升值空间金融平台，风险有多大？

恕我直言，楼主这个问题略小白了，所有的投资都是有风险的，投银行理财还经常看到出问题的报道呢！所以对投资楼主要有正确的认识，建议楼主多研究下互联网金融这个行业再去选择投资，投资都没有绝对的安全，这个楼主要有一定的心理准

备！关于升值空间，本人在网上搜集了一些他家的相关资料，给楼主做参考：1.审核条件。

其对于商家的审核，要求经营三年以上并且有3家以上的店铺，公司有自己的风控团队，据对外宣称保理公司承诺回购，不过现在还没碰到逾期的情况。

2.再看投资的项目。

像麻辣诱惑、冰城串吧、如家，汉庭等还算是知名，应该是真实的，不然应该不会在平台公示~要是假的分分钟被告的节奏吧~希望能够帮助楼主。

如有帮助还请采纳

五、现在的餐饮行业好做吗？ 为什么现在会越来越多人做餐饮行业呢？

做餐饮也不是很难，做的人少，完全是因为现在地顾客越来越刁难人，有的时间可以说完全是无理取闹

六、餐饮成本分析

没有什么的，就：进货价上升，事实是什么原因造成的，就需要直接填写，不过，也是时候开始上调酒水的销售价格以保利润了！

七、我开了家餐馆生意还差不多，为什么不赚钱呢，也没亏本。

成本是必须要算的，但是如果你开张没多久，不赚钱不一定是坏事，赚钱不赚钱，摊子先扯圆，我也是做餐饮的，餐饮是图人气的，是靠老顾客给你带来新顾客的，开始几个月都没赚钱，但是现在名气出去了，不筹生意了，你还怕赚不到钱？

八、餐饮部收入为什么大于客房部收入

这个其实不难理解~~我打个比方；

酒店客房价一天100。

客人住一天就100吧？？但是，客人也是人，客人也要吃饭啊。

。当他们不想走远。
当然都在酒店吃了。
你在想想，现在出来的人，都是享受的~~房间差点无所谓，但是吃的不能差啊~~
随便一点，都是100+...还只是一餐。
如果是多餐呢??

九、为什么餐饮收入越高成本越高

第一、在餐饮成本控制上要消除两个误区，一是餐饮成本越低越好。在餐饮成本管理中，许多人往往存在一种误解，认为控制成本，就是减少成本支出的绝对额和降低成本率，其实这是对餐饮控制的片面理解。为保证酒店（特别是高星级酒店）餐饮产品质量和酒店服务质量，餐饮成本要有一个合理的水平，不能为控制成本而降低产品质量，损害消费者利益，最终使酒店失去信誉和市场。

二是认为餐饮是高档消费场所，高价格、高毛利体现了酒店的档次，其实这也是一种误解，餐饮的高档次，主要体现在她为客人提供的优质服务和各种菜肴的质量方面，而不是体现在价格方面。

第二、餐饮成本率应是一个变动的概念，即根据餐饮形势的发展变化随时调整成本率，而不应几年甚至十几年一贯制。

据调查了解，目前酒店业餐饮收入下滑严重与各酒店几年甚至十几年成本保持一成不变有直接的关系。

随着非餐饮业的蓬勃发展，竞争的激烈，餐饮业利润正逐步进入社会平均利润（或微利）时代，按高额利润（或暴利）时代确定的酒店成本率很有必要做一番调整。

比较可行的办法是：通过适当调高成本率（或保持成本绝对额不变，降低销售价格），使餐饮成本率与非餐饮成本率接近，通过发挥餐饮自身的优势和优质、特色服务，做大餐饮市场，积极参与到与非餐饮业竞争的行列，通过扩大营业收入，相对降低变动成本支出总额来提高餐饮收益。

第三、采取切实可行的措施，降低原材料成本支出，餐饮成本构成主要是原材料的采购价格和相关的采购费用。

目前各酒店采购餐饮原材料基本是由使用部门申请，采购部门负责采购，这种分工合作有其优点，但也存在一定的弊端，其突出表现是：使用部门往往强调材料质量而忽视对价格的控制，致使成本率上升，为改变这种局面，首先要明确餐饮行政主管和各餐厅厨师长是餐饮成本控制的责任人，要参与采购原材料品种、数量、质量和价格的确定工作；

其次采购部门要尽可能多的提供不同档次的可供选择的品种，可尝试大宗采购的招

标、集团采购等办法，从采购数量和稳定供货等方面，尽量压低采购价格；最后，成本控制经理要监督采购价格的执行情况，并对成本进行动态管理，这样才能为控制成本，增加餐饮收益提供一个可能的空间。

第四、作为餐饮产品的制造部门--厨房，要提高各种原材料的综合利用率。

在保证餐饮产品质量的前提下，在菜式的设计方面要下功夫，要综合利用原材料，减少辅料和边角料的浪费，这样才能控制成本支出的增长。

参考文档

[下载：饭店餐饮行业市盈率为什么这么高.pdf](#)

[《入职体检后多久可以拿到股票》](#)

[《股票你们多久看一次》](#)

[《股票能提前多久下单》](#)

[《上市公司好转股票提前多久反应》](#)

[《买了8万的股票持有多久可打新》](#)

[下载：饭店餐饮行业市盈率为什么这么高.doc](#)

[更多关于《饭店餐饮行业市盈率为什么这么高》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【股识吧】立场，转载请注明出处：

<https://www.gupiaozhishiba.com/subject/48896998.html>