

# 月入5k-15k的一线城市 已婚育青年

## 餐饮消费仍是刚需中的刚需



### @未来发展

#### 供应链数字化成餐饮业新趋势

为了达到上述目标,投融资、连锁化和供应链数字化是不少餐饮品牌正在尝试的方向。

据艾媒数据显示,2021年中国餐饮业投资数量140起,同比2020年增长77.22%;中国餐饮业投资金额为365.74亿元,同比2020年增长173.33%,出现投资热的现象。

据红餐大数据显示,2021年至2022年的一年半时间内,共有450余起餐饮相关的融资事件中,供应链、餐饮服务商、调味品、植物基、物流配送的融资事件共计占比43.4%,单次融资金额最高达8亿美元。

餐饮注册企业逐年增多,2021年全年达到334.7万家。根据中国餐饮协会的统计,我国中等规模(单店拥有30张餐桌)以上的餐饮企业总数达到400万家,现有各类饭店、餐馆近400万家。从区域分布看,华东区域位居榜首,门店规模294.4万家,华中区域餐饮门店规模125.7万家,西南区域餐饮门店规模119.8万家。

近年来,各地也出台政策促进中国餐饮连锁发展,简化企业申请流程,鼓励连锁化经营。数据显示,2020年中国连锁企业门店数量持续上升,2021年中国连锁餐饮门店达到41641家,连锁化进度持续加快。

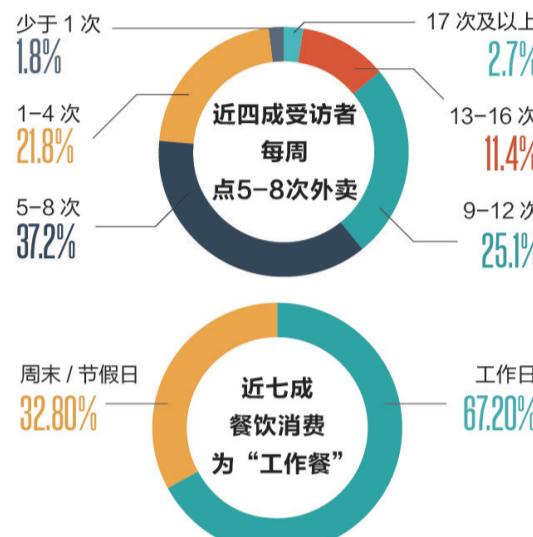
随着连锁化率持续提升,餐饮企业对于菜品标准化的需求日益高涨,加上消费市场对于半成品、成品食物的需求不断增大,也带动了餐饮产业的新一轮升级:食材端、加工端及配送端高效配合,同时预制菜赛道迅速走红崛起,调味品渐渐往复合化、定制化的方向发展,数字化贯穿到从食材供应链起的餐饮产业的整个链条。而随着竞争加剧,餐企的竞争已经从前端门店经营转向了后端供应链体系的竞争。

中国物流与采购联合会冷链物流专业委员会发布的餐饮供应链研究报告显示,75%的餐企开展过供应链体系管理建设。餐饮供应链的数字化也将成为未来降本增效的有效工具:可以实现从食材生产到消费者的整条产业链,包含原料生产、食材流通、餐饮加工、终端消费者闭环。

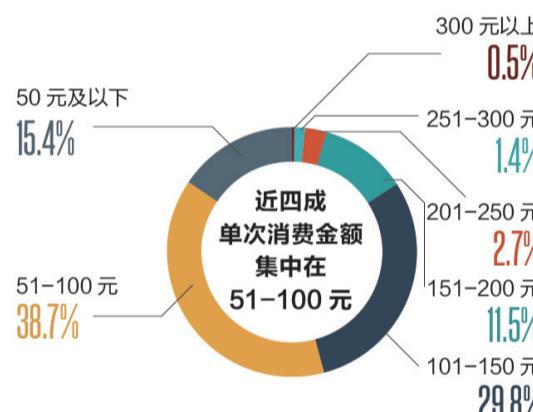
比如火锅头部品牌呷哺呷哺建立了智能供应链平台,打造出全国-区域-运转中心的三级网络架构配送体系,从而有效地提高了食材流动效率。中式快餐品牌老乡鸡则引入了WMS仓储管理系统,上线电子标签分拣项目,提升冷链生鲜的分拣效率,从而实现降本增效。

### 每天都要点外卖?

截至2021年年底,外卖用户规模达5.4亿人  
外卖收入的占比增长到餐饮总收入的21.4%



### 一顿饭人均百元内最受欢迎

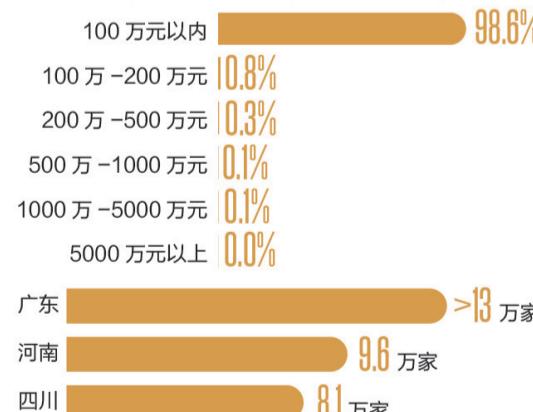


### 小微餐企生机勃发

#### 2022年上半年新成立餐饮企业

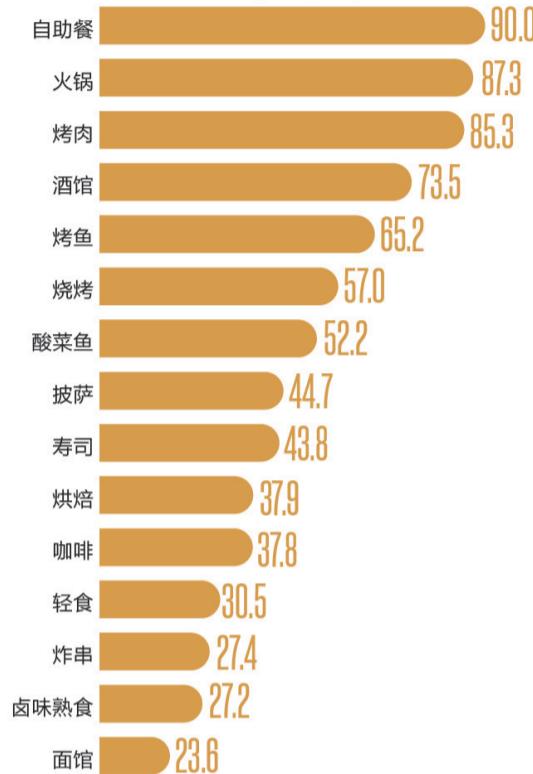
130.4 万家

#### 注册资本集中在百万元内 广东最多



### 客单价TOP3: 自助餐火锅烤肉

#### 餐饮品类客单价排行榜 TOP15 (单位: 元)



2021年中国餐饮业投资数量140起  
同比2020年增长77.22%

中国餐饮业投资金额为365.74亿元  
同比2020年增长173.33%

2022上半年中国餐饮行业共发生94起公开融资事件  
同比下降≈20%

### 最受投资者欢迎的餐饮企业品类

(按投融资数量)



数据来源 艾媒咨询《2022年中国餐饮行业发展现状及市场调研分析报告》、央广网X红餐产业研究院《2022中国餐饮产业生态白皮书》、中研普华研究报告《2022-2027年版餐饮产业政府战略管理与区域发展战略研究咨询报告》、餐宝典研究院《NCBD|2022年中国餐饮行业全景发展报告》、毕马威《疫情时代餐饮连锁企业发展报告》、美团点评、中国连锁经营协会、前瞻产业研究院、中国餐饮协会、中国饭店协会,等。

■民以食为天 天天都在点外卖▶▶

