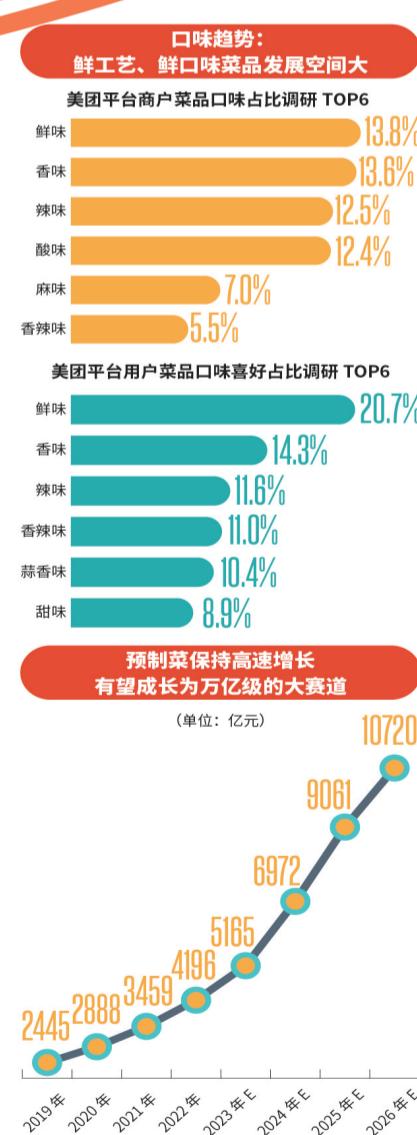


据国家统计局发布的数据显示，2022年中国餐饮行业规模为43940.8亿元，同比下降6.3%。2022年餐饮行业受新冠疫情影响仍较严重，预制菜的发展减少了餐饮行业堂食业务亏损，并为行业提供了新的盈利模式。

据艾媒咨询发布的《2023-2025年中国预制菜行业运行及投资决策分析报告》数据显示，2022年中国预制菜市场规模为4196亿元，同比增长21.3%，预计未来中国预制菜市场保持较高的增长速度，2026年预制菜市场规模将达10720亿元。现阶段，预制菜行业细分品类仍有较大机遇，行业业态逐渐呈现多元化发展态势。各地方政府、团体、企业陆续推出预制菜行业标准，行业规范化发展趋势明显。

餐饮行业通过使用预制菜可以实现降本增效。数据显示，餐饮占比最高的三项成本分别为：原材料成本(41.8%)、人力成本(21.3%)以及包括营业费用、管理费用、财务费用在内的三项费用(21.2%)。使用预制菜降低了一半人工成本，节省40%的房屋租赁费用。

对于连锁餐饮品牌来说，得益于



## “夜间经济”助推餐饮消费 夜宵美食选择多样受青睐

据艾媒咨询发布的《2023年中国夜间经济行业发展研究报告》(下称“研究报告”)数据显示,2016年以来,中国夜间经济规模快速增长,预计到 2023年中国夜间经济行业市场将超 48 万亿元。在《研究报告》的调研中,2023年上半年中国居民夜间时段参与的主要业态为线上线下购物、餐饮宵夜、休闲娱乐和出游出行。而在夜间餐饮消费中,到店堂食比例明显增加。

艾媒咨询在《2022-2023年中国夜间经济行业发展趋势与消费者调研报告》(以下简称“调研报告”)中对夜间消费活动形式进行了调研,发现最受受访者青睐的夜间消费活动是美食餐饮,占比为73.2%。

与此同时，烧烤、火锅、螺蛳粉等各类美食宵夜突破地域美食限制，俘获了遍布全国范围的众多消费者。《调研报告》数据显示，2022年新生代夜间餐饮消费美食最偏好于烧烤，喜爱程度为72.4%，其次还有小吃快餐、火锅、奶茶饮品等。各地区、各类型、各风味的夜宵美食的“破圈”，既反映了中国地大物博幅员辽阔的地区多样性，更象征着各地区破解夜间经济密码会有不一样的智慧方案。

各地也纷纷出招,出台推动夜间经济发展实施方案,为夜间经济再提速。广州市商务局公布的数据显示,广州夜间营业的餐饮店铺已超过15万家,零时仍在营业的餐饮商家占比超25%。黄山市与各夜市运营单位联动现场发放200万元消费券,推出一批“徽字号”特色小店(摊)、徽菜流动餐厅,同时引导中心城区特色街区商业综合体、餐饮等场所延长营业时间。

看好夜间经济发展势头并对其出招的还有连锁餐饮。近日有多位网友发帖称逛夜市时偶遇海底捞的摊位：“8元/份的茴香小油条、9.9元/份的毛血旺、16元/份的现炸酥肉……价格和门店基本一样。不过，少了锅底、佐料、茶水等费用。”海底捞方面表示，近期出现的外摆形式，是门店结合当地顾客的消费喜好进行的个性化创新试点。

各地区的共同参与和各有特色的营销方案，才会创造出多模态、各具特色的夜间经济，夜间经济的生命力也会因此更为健康和可持续。

令链物流和预制菜的快速发展，  
多实现后端菜品预处理、前端简  
操作复刻菜品美味，极大地优化  
料理过程并确保口味的一致性，  
得标准化进程迎来了快速发展

但对于餐厅使用预制菜，不少网友认为会造成餐饮同质化，口味地道的现做美食开始变得稀缺。

地道的现做美食开始变得稀缺。对冲预制化，那些“只有本地人才知道的地道小馆子”，逐渐成为年轻人的打卡新目标。

《2023 小红书年度生活趋势》报告给出的十大趋势中，“吃地道风味”名列第二。在小红书平台上，2022 年“吃地道风味”相关笔记数量同比上涨 227%。

现点现做、锅气蒸腾的特色小馆子；分量包满意、价格接地气的路边小店；让本地人搬起小板凳排队的风味老小吃……在社交平台上被美食爱好者广泛种草。

搭载着传播红利的地方菜，开始崛起。比如，川菜里的宜宾菜、乐山菜、自贡盐帮菜等川菜的细分菜系逐渐被发掘；浙江菜的绍兴菜、温州菜、衢州菜等慢慢为人所知；苏菜中的淮扬菜、锡帮菜、金陵菜走进更多人的视野。

数据来源

■最美不过一碗人间烟火▶▶

