

餐饮企业商用厨电白皮书

©2022.4 iResearch Inc.



我国餐饮行业当前正处于疫情重创后的恢复期。伴随着营业收入的持续增长和业态模式的不断更新，餐饮行业未来将迎来发展的新活力。其中，团餐向开放化、智慧化经营方向过渡，重要性渐显；社会化餐饮运营趋向于标准化，快餐势头正盛。



餐饮企业开店时，施工进度和厨电定制化匹配是主要难点。日常经营时，前厅后厨的损耗包括人耗、货耗、时耗、能耗、坪耗，即“五耗”是常见痛点，需要通过“五效”化解难题，提升运营效率，保障运营收入。



餐饮企业的厨电采购习惯是“开店买大件、后续添小件”。使用痛点在于电器老旧、功能单一、不够智能。未来将通过厨电功能、操作的智慧化升级突破运营难题。其中团餐对设备自动化的要求较高，社会化餐饮更看重功能的复合性和操作的智能化。



餐饮企业平均将收入的6-7%用于厨电采购，预计未来有小幅度增长。大部分企业仍习惯于传统线下采购场景，另外40%青睐线上平台的价格优势和服务保障。未来线上平台将整合线下的场景性，并提供从开店设计到经营售后服务的一站式解决方案。



餐饮行业未来的发展趋势是智能化、自动化、环保化和标准化，通过智慧厨电的引进实现高效增长。另外，餐饮企业在智慧升级的同时“不忘初心”，坚持有人情味和烟火气的运营方式，变的是形式和流程，不变的是口味和情怀。

名词释义

餐饮业	通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动于一体，向消费者专门提供各种酒水、食品，消费场所和设施的食品生产经营行业。
团餐	由一个人或者一个组织发起的聚餐，客户消费以团体形式、上门服务为主。客户团体通过协约同服务商约定，按照一定的服务标准和模式提供定量的餐饮产品和与之配套的现场服务。
社会化餐饮	与团餐相对应，一般以堂食为主，以个人、家庭、朋友为单位等在餐厅里的用餐形式，用餐时间、地点、菜品、服务等较为灵活。
商用厨房	餐饮行业的厨房，该类厨房生产规模大，能够提供众多顾客同时用餐，由不同功能的工作区域或小型厨房组合而成。各工作区域或小型厨房分工明确，协调一致，承担大规模的生产出品工作。

商用厨电主要类型

商用冰箱	商用炒菜机	商用绞肉机/切肉机	香肠/热狗机	制冰机	爆米花机
商用冰柜	商用电磁炉	商用和面机/打蛋机	煮面桶	刨冰/沙冰机	果糖机
商用消毒柜	商用烤箱	商用压面机	保温售饭台	冰淇淋机	商用家电清洗机
展示柜	电炸炉	商用电饼铛	保鲜工作台	封口/封杯机	其他商用电器
蒸柜	扒炉	商用电饭煲	商用咖啡机	商用热水器	特殊商品
商用洗碗机	商用油烟机	商用切菜机	商用磨浆机	商用开水器	商用电器配件
自动售货机	油烟净化器	醒发箱	饮料机	商用净水设备

来源：艾瑞咨询自主研究及绘制。

餐饮行业发展全景扫描

1

餐饮企业商用厨电需求洞察

2

餐饮企业商用厨电购入及应用

3

餐饮企业商用厨电采购渠道及合作

4

餐饮企业商用厨电趋势展望

5

中国餐饮业市场规模

疫情新常态下餐饮企业正在焕发新活力、探索新增长

纵观近十年来餐饮行业的发展状况，目前整体正处于疫情重创后的恢复期，2021年行业市场规模约为5万亿元，基本恢复至疫情前的水平。未来，伴随着营业收入的持续增长和业态的不断更新，餐饮行业还将焕发新的活力。

2014-2023年中国餐饮市场规模



平稳增长期 (2014-2019)

餐饮行业稳步增长，同比增长率10%左右，2019年达到5万亿元规模。

低谷期 (2020)

自疫情爆发以来，受制于全国各地的防疫政策，餐饮行业营收遭受重创。

恢复期 (2021)

伴随疫情好转，外食需求增加，餐饮企业处于恢复状态，开始出现餐饮新业态。

新活力期 (2022及以后)

疫情常态化期间餐饮门店加速恢复，业态重新布局，预计未来增长率10%以上。

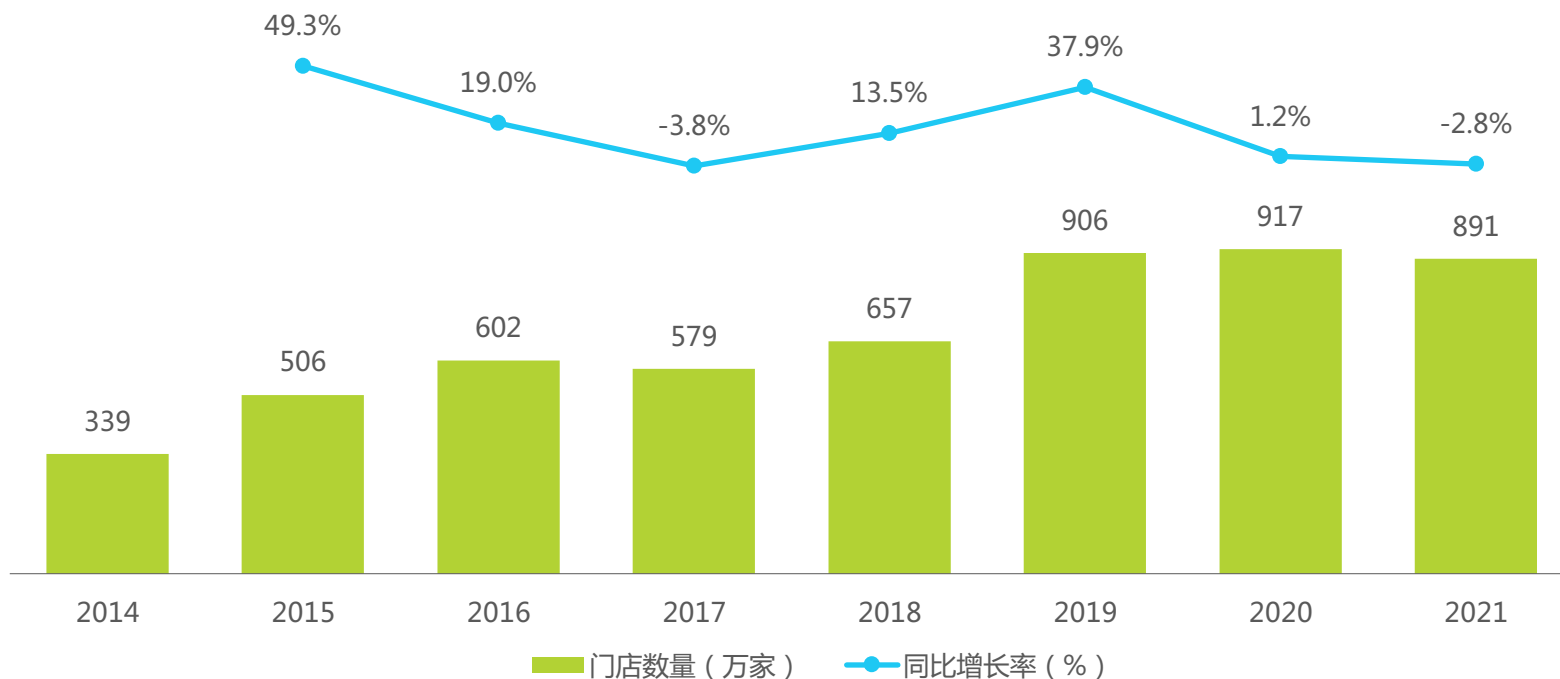
来源：国家统计局，艾瑞咨询自主研究及绘制。

中国餐饮企业门店数量

餐饮门店数量有所回落，市场进入调整期

2020年餐饮行业虽受新冠疫情冲击较大，但恢复迅速，年末门店规模甚至超过疫情前水平，反映出中国餐饮市场蓬勃的发展活力。2021年餐饮市场进入调整期，门店规模回落至891万，市场处于从量向质转变的调整期，餐饮新时代正在来临。

2014-2021年中国餐饮门店数量



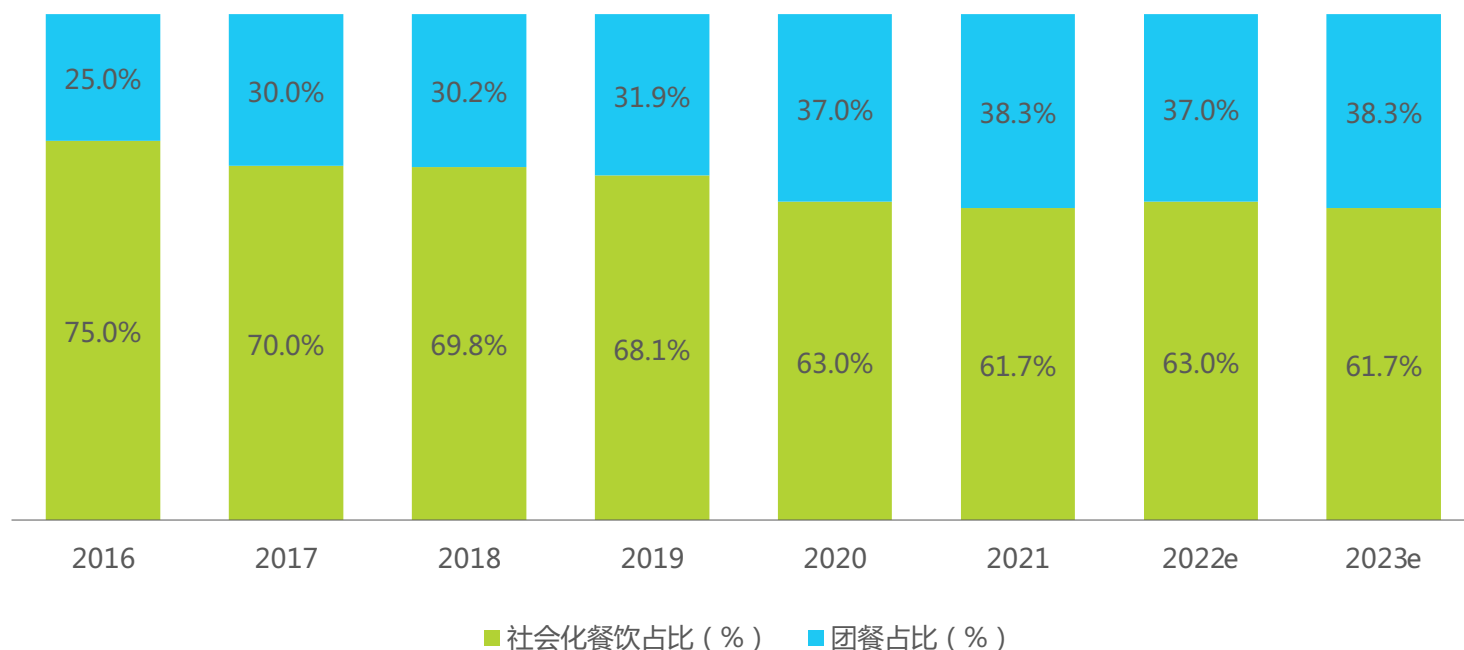
来源：中国烹饪协会，艾瑞咨询自主研究及绘制。

中国餐饮业收入构成

开放型经营模式带动团餐收入稳步增长

中国餐饮业主要由社会化餐饮和团餐两部分构成。自2016年以来，团餐的收入贡献和重要性不断提升，截至2021年团餐收入占餐饮行业整体近40%。其增长主要来源于近年来团餐的开放式经营动作，提供社会福利的同时收获了自身的成长。

2016-2023年中国餐饮收入构成



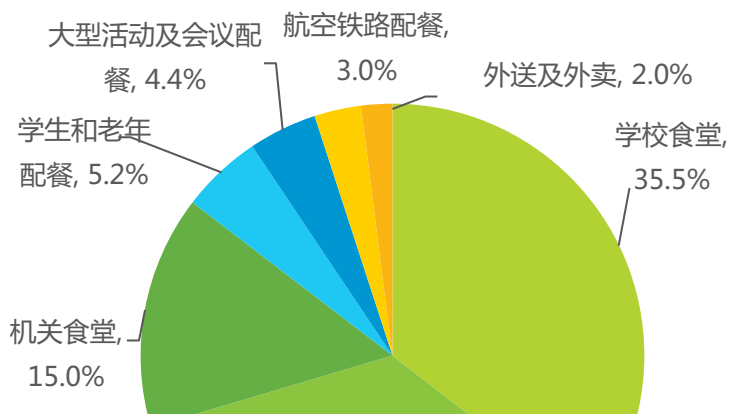
来源：中国餐饮协会，艾瑞咨询自主研究及绘制。

中国餐饮业态之团餐

团餐逐渐向开放化、智慧化经营方向过渡

目前，中国团餐市场以企业、学校和机关单位食堂为主。其中，政企食堂在国家政策的推进下逐渐呈现半开放状态，由此带来的就餐需求上涨也对应着经营效率和标准化程度需要相应地提升；市场化团餐愈加注重品牌建设和经营管理，并且对智慧化升级的需求也有所上涨。

2021年中国团餐市场结构



01

全封闭型——政策化团餐

- **典型代表**：学校食堂、机关食堂
- **运营特征**：整体管控严格，对于卫生、安全、健康有严格的筛查标准，菜品相对固定
- **发展趋势**：菜品制作、用餐流程规范化，设备自动化

02

半封闭型——福利化团餐

- **典型代表**：企业食堂
- **运营特征**：多由政府或企业承包给第三方机构进行统一规范化管理，对于管理运营效率和成本有较高的要求
- **发展趋势**：政府推进政企食堂社会化改革，即逐渐对外开放经营；前厅后厨管理进一步加强自动化、智能化

预览已结束，完整报告链接和二维码如下：

https://www.yunbaogao.cn/report/index/report?reportId=1_41139

