



餐饮业可能是疫情初始时期收到冲击最严重的行业之一。大家足不出户导致实体店门可罗雀，生意寥寥。

### 大众餐饮近年来增长迅猛

大众餐饮的营收占到了整个餐饮行业总营收的 85%以上，而且逐年保持增长。原因有二：

其一，出去下馆子的频率越来越高了，人均消费也越来越多。其二，政府部门出台的限消令让高端餐饮的营收占比越来越少，也使得整个餐饮行业开始向大众餐饮转型。

2018 年，规模以上餐饮企业销售营收总额达 3.3 万亿元，同比增长 12%。

### 中国餐饮五大省

按 2018 年餐饮收入计算：

1. 广东省，3995 亿元
2. 山东省，3885 亿元
3. 江苏省，3429 亿元
4. 河南省，3019 亿元
5. 浙江省，2807 亿元

## 线上餐饮配送的兴起

疫情带火了生鲜电商，也带火了一批外卖平台。传统的线下餐饮为了减少疫情带来的损失，也纷纷联合外卖平台。

饿了么和美团外卖两大线上食品配送平台，占了整个线上食品配送行业总份额的 90%以上。

2018 年，中国线上食品配送平台总交易额 2500 亿元。相比 2012 年增长了 8 倍。

2018 年，实用线上食品配送服务的用户累计超过 4 亿，而 2015 年这个数字只有 1.13 亿。

## 餐饮业的数字化实践

### Robot.He

阿里巴巴开创了第一家机器人餐厅「Robot.He Restaurant」。



图片来源：Jakarta Post

吃饭前，你必须先下载盒马的 APP，他会自动帮你带位。到位子后，你可以在桌面上看到一个 QR Code，供你扫描并浏览菜单。另外，在盒马超市选择产品时，也会通过 APP 将需求送到超市中的商店，直接结帐柜台并送到厨房烹煮。等待烹饪的食物将首先储存在自动化冰箱中，保持温度恒温在 4 度左右，在冰箱中会有一位「中央机械人」利用手臂来拿取食品。

食物完成后，会自动送到输送带上，运至你的面前并自动将塑胶盖子打开，而你需要做的只是将食物拿出来，盒子便会自动送回厨房。

## X Cafe

京东在 2018 年 11 月也开了一家机器人餐厅，X Cafe。



图片来源：电科技

用户只需在座位上点好菜，智能化中央厨房就会将所需菜品全部配齐，然后烹饪机器人按照客户所点菜品进行烹制，当菜品烹制好后，将由传菜机器人以最快速度将菜品传送到客户桌前。

有一点值得注意，虽然从点菜—烹制—传菜都是机器人来完成，但是后厨还是有工作人员来管制，以此来保障安全，防止意外事故发生，目一名后厨工作人员可同时管理 5 台机器人，兼顾美味的同时还能提高运营效率。

## 餐饮业也要玩跨界

现在越来越多的超市和大卖场已经将餐饮加入整个业务中来。其中最有名的当属盒马鲜生，永辉超级物种，京东的 7Fresh，还有百联的 RISO。

### 七范儿

京东 7FRESH 全新业态七范儿于 2019 年 12 月开业。



图片来源：京东

七范儿目标是为白领一族提供美酒美食体验的社交空间，兼具酒吧、美食店、水果店、杂货铺等功能，是办公楼里的“生活+”，这种零售概念也是全国首创的。

七范儿北京银河 SOHO 店整体面积 950 平米左右，餐饮区约 500 平米，包含 12 个餐饮档口，一共有 180 个座位。餐饮区域有西餐、轻食、日料、烤串等品种可供选择，还有 3 家酒吧，覆盖了早餐、午餐、下午茶、晚餐、夜宵 5 个消费场景。

作为一个拥有 14 亿人口的“民以食为天”的大国，中国餐饮业的飞速成长也是顺理成章的。但是当下的肺炎疫情也势必会对线下餐饮业造成非常大的打击。但是，餐饮业也在不断的寻找出路，包括线上配送，数字化解决方案等等。我们也非常相信，疫情过去的这个夏天，餐饮业一定会一扫尘霾，蓬勃生长。

## 联系我们

### 亚洲分销与零售

Teresa Lam

副总裁

电邮: [teresalam@fung1937.com](mailto:teresalam@fung1937.com)

李晓怡

高级研究经理

电邮: [christyli@fung1937.com](mailto:christyli@fung1937.com)



免责声明© 2020 冯氏集团利丰研究中心版权所有。

冯氏集团利丰研究中心致力于提供准确而可靠的资料，但并不保证本出版物的内容绝对无误。本出版物所提供的资料如有错漏而令您蒙受任何直接或间接之损失，本中心概不负责。

本出版物也并非旨在涵盖所有内容。对文中的信息是否准确或完整本中心不作任何明示或暗示的承诺或保证。冯氏集团利丰研究中心不会对任何个人或单位因阅读了本出版物采取某项行动或未采取某项行动的后果承担任何责任。

如欲征求具体建议或希望获取文中所提及事宜的更多信息，请与您在冯氏集团利丰研究中心的联络人或文中所示的联络人联络。