

餐饮：生活方式助推行业变局

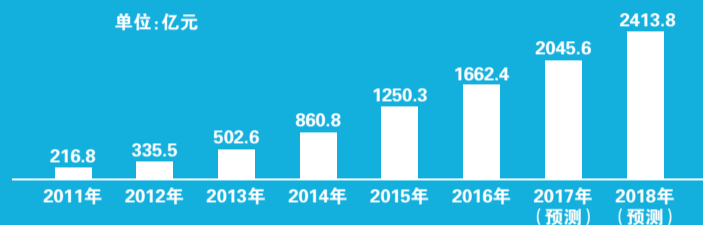
2017年中国餐饮业迎来大变局。吃了多年的洋快餐麦当劳突然成了不折不扣的中国企业；外卖市场格局从饿了么、美团、百度外卖三足鼎立，变为加强版饿了么与美团之间的双雄争霸；继海底捞的蜀海之后，真功夫、金百万等老牌餐企也纷纷做起同行生意向上下游延伸；曾经叱咤风云的自助餐巨头金钱豹轰然倒下，一批网红餐厅快生快死……餐饮业正在以跨界融合、智能化、轻食化成为流行趋势。



>> 2017年1-10月北京餐饮收入



>> 2011-2018年全国在线餐饮外卖市场规模及预测



·现状篇·

关键词 1 外卖整合

两次并购事件令今年外卖市场的格局发生转变。持续了近三年的饿了么、美团外卖、百度外卖的三足鼎立，变成了加强版饿了么与美团外卖之间的双雄争霸。但同时，百胜中国收购到家美食会，也为外卖市场未来走向增添变数。今年8月24日，饿了么宣布完成收购百度外卖，百度外卖与饿了么成为拉扎斯集团旗下两个并行的外卖平台品牌，百度外卖重点发力中高端市场，与饿了么实行差异化市场定位。而在此前的3个月，百胜中国发布公告，宣布以6170万美元收购到家美食会80%的股份，百胜中国在外卖业务上的扩张计划引发业内诸多猜测。

关键词 2 资本驱动

餐饮企业今年再度获得资本市场的青睐。不仅时隔八年后再度有餐饮企业登陆A股，一些投资机构也开始有针对性地在餐饮行业进行布局。今年，广州酒家成功登陆A股主板，募集资金6.15亿元，也成为主板仅有的三家餐饮企业之一。不少新兴餐饮品牌今年也拿到了投资。仅弘毅投资一家，今年就先后投资了好色派沙拉（主食沙拉）、越品（越南菜）、大弗当（湖南米粉、传统小吃）、仔皇煲（广式煲仔饭）、福客（麻辣烫）以及芯易科技（餐饮SaaS服务提供商），在餐饮板块广泛布局。此外，市场大热的新派茶饮，背后也是资本在推波助澜。继喜茶、因味茶去年拿到投资大举扩张后，今年初，奈雪的茶也获得天图资本过亿元投资，开始筹建中央工厂，布局全国市场。

关键词 3 深耕供应链

餐饮市场的繁荣让越来越多的餐企看到了供应链的巨大商机，一些有着多年积淀的餐企开始利用自身优势向上游延伸，将自身供应链向其他B端商户开放，实现业务转型。今年6月27日，真功夫宣布“功夫鲜食汇”供应链平台正式对外开放服务。独立运营的“功夫鲜食汇”是由真功夫供应链孵化而来，目前有5个供应链基地，配送范围覆盖全国53个城市。由新辣道供应链孵化而来的信良记，则致力于打造中餐标准化爆品供应链，11月21日，信良记发布了继小龙虾之后研发的一批新品。登陆新三板的金百万今年也宣布开放共享厨房，以公司化形式独立运作外卖业务。

·趋势篇·

关键词 1 跨界融合

餐饮业的租金、人力、原材料等成本持续上涨，同质化竞争日益严重，几乎每个企业都面临着坪效降低、客源不稳定等困境，而跨界融合的复合式经营为解决这一课题提供了可发展的方向之一。今年6月盒马鲜生北京首店开业。阿里巴巴旗下这个融合“生鲜食品超市+电商+餐饮+物流配送”的新物种，一时成了新零售的代名词。必胜客今年也不断跨界，联手施华洛世奇推限量手链；在上海时装周T台发布秋季菜单；与网易严选合作开设“黑店”快闪店等多种业态的叠加，让以前单纯的用餐，转变为呈现多样的生活体验，这恰恰满足了当前消费者对文化、创新、情怀的多元化体验需求。

关键词 2 无人餐厅

从提高效率入手破解餐饮业“四高一低”，通过大数据、终端自助设备、炒菜机器人等，尽可能以机械替代人工，令“无人餐厅”概念大行其道。今年11月，德克士首家“未来店”在上海开业，主打“无人自助式”体验服务。此前，像人人湘的无采购员、无收银员、无厨师、无服务员的“四无餐厅”；麦当劳触屏自助点餐的“未来餐厅2.0”；肯德基KPRO餐厅的“刷脸支付”等，也都是餐饮业智能化趋势的典型代表。“无人餐厅”受众多为年轻、追求炫酷的消费者，猎奇心理让“无人餐厅”短时间内受到欢迎，但如何弥补缺乏人情味等问题，也是“新鲜期”过后“无人餐厅”亟待破解的难题。

关键词 3 轻食风潮

曾经叱咤风云的高端自助餐巨头金钱豹今年轰然倒下，预示着“扶墙进、扶墙出”的传统自助餐模式走向末路。如今的餐饮市场，轻食餐厅迅速走红；“小而美”取代“大而全”；“清淡、均衡、自然”取代“肥甘厚味”，成为行业发展潮流。进入中国30年的肯德基，今年在杭州开出首个子品牌餐厅“KPRO”。

这家新K记并没有继续叫卖KFC全家桶的概念，而是走起了“轻食”路线，主推沙拉。呷哺呷哺今年也转向“火锅+茶饮”的轻正餐。而德克士“未来店”菜单中，也加入了很多沙拉、果昔等轻食类产品。从满足饱腹到追求丰盛，再到清淡均衡，变化背后体现的是国人生活方式的变迁。

北京商报记者 徐慧 郭诗卉 赵超越