

《2019中国餐饮业年度报告》发布

行业整体规模持续扩大

近年来,我国餐饮业飞速发展,随着百姓生活水平的提升,餐饮行业市场需求不断扩大,并伴随着消费升级不断进行产业升级。但与此同时,餐饮业也面临着新经济、新技术、新消费带来的种种挑战。

为了全面反映当前餐饮业的发展情况,解析各不同细分业态的发展特点,中国饭店协会日前在京联合新华网共同发布了《2019中国餐饮业年度报告》(以下简称《报告》)。这是中国饭店协会自2009年以来每年连续发布的全面展示餐饮业发展情况的行业数据分析,成为中国餐饮行业真实的统计研究资料,为行业培育品牌、树立标杆和企业上市服务发挥了重大作用。

该《报告》以国内25个省、市的近200家规模较大的餐饮企业数据为基础,涉及餐馆几万家,总餐位数上百万,主要是国内餐饮行业中各业态、各区域的代表性企业和领军企业。以餐饮运营管理各领域为分析切入点,分别从各省区市餐饮收入排名、各业态领军企业排名、各业态经营指标对比分析、餐饮企业家信心指数等方面,对餐饮业档2018全年运行情况进行了全面的分析和解剖,涉及的业态包括正餐、火锅、团餐、快餐、西餐休闲以及日料等,全面反映了当前餐饮业的发展情况和特点。

《报告》以企业申报和专家

调查相结合,以直营店数据为主,以上市公司合并报表原则为准,重点根据2018财年企业营业额进行排序,发布了2019中国餐饮业各业态领跑者排名,包括2019中国正餐top50、2019中国火锅餐饮top20、2019中国快餐小吃top10、2019中国团餐top10、2019中国休闲餐饮top10,这合计百家各业态领军企业营收超过2500亿元,占全国餐饮业收入5.8%。

根据《2019年餐饮业年度报告》的数据分析,截至2018年底,中国餐饮业发展呈现以下特征:

1.行业整体规模持续扩大,较大规模企业维持较快增长,品牌企业领跑态势明显。

从营业额增长率、门店数量增长情况、营业面积变动、员工数量变动、门店变动等指标来看,较大规模的餐饮企业整体规模持续扩大,中大型企业仍然处于持续扩张阶段,其平均增长率为12.6%,超过了全国餐饮营业收入增长率,餐饮业集中化程度不断提升,品牌企业影响力不断扩大。

2.餐饮行业仍属于劳动密集型产业,中大型企业员工队伍相对稳定,从业人员薪酬水平较低。

无论是一线员工数量还是管理员工数量都较上年持续增长,餐饮行业仍然属于劳动密集型产业。一线员工数量均值与

管理员工数量均值比为7.38:1。中大型企业中将近60%企业的人员流失率维持在12%以下,平均人员流失率为10%。一线员工的平均工资3600元,管理层员工的平均工资为6300元。中大型餐饮企业通过提升员工工资福利、创新晋升和发展机制,吸引人才流入。

3.连锁化程度逐渐加强但呈现马太效应,直营仍是首选。

在所调研企业中直营店全年增长均值高于加盟店,整体而言餐饮行业的连锁化程度逐渐加强。行业中呈现出加盟店越多的店越多人加盟的趋势,马太效应较为明显。对比拥有直营店的企业集团和拥有加盟店的的企业集团数量,可以发现拥有直营店数目依然远大于加盟店,可见目前餐饮行业企业集团为了保证产品质量,维护品牌声誉仍是优先发展直营店。

4.销售管理财务三项费用成本值得关注,品牌化发展成为最大关注点。

原材料、房租和人力成本仍然是上升最快的三大成本。按照所占比例来看,原材料进货成本、销售管理财务三项费用以及人力成本占比最大,其中销售管理财务三项费用成本较高,企业盈利能力不强。在企业关注方向调查中,企业对于品牌化发展最为关注,关注品牌化发展的企业占比72.80%,其次是供应链发展(占比52.03%)和绿色化发

展(49.19%)。

5.门店数量发展成为行业效益提升瓶颈,工业化发展或可打破僵局。

随着企业门店数目增加会呈现出一定的规模效应,但是当到达一个规模极限之后其效益就开始下降,因此门店数目控制在合理区间取代对规模的追求,成为当前餐饮业发展模式的关键点。随着新技术的发展,企业通过网络化和工厂化发展,可以突破门店数量瓶颈实现更优地规模化发展。

6.部分市场表现突出,品质化发展成为市场新机会。

火锅品类近几年受市场需求增长及可扩张性,高标准化的独特业务模式,成为餐饮细分中一大品类。火锅市场总收入2018年达到8757亿元,对比2014年涨幅超52%,预计2019年火锅营收达到9.6千亿。火锅每平营收优于其他餐饮品类,表现突出。

喜宴市场成为企业重要的营收版块,一批以婚庆喜宴为主的餐饮企业崛起并深受市场热捧,通过优质的喜宴产品和服务在激烈的市场竞争中蓬勃发展。

老字号成为文化与消费双载体,对于弘扬优秀中华传统文化、促进消费、拉动经济增长都有重要意义,面临着重要的发展机遇。

7.餐饮强省发展迅猛,十大吃货省份餐饮收入领跑全国。

前十大省份餐饮收入合计占全国餐饮收入66%,在全国餐饮业中发挥着举足轻重的作用。得益于地方政府对餐饮业发展的高度重视,这些省市区的餐饮品牌和人才均取得了明显发展。

8.各业态领军企业排名反映了餐饮市场风起云涌。

从排名来看,在市场的重新洗牌下,大众餐饮成为市场新的主体。正餐企业前50营业额合计超过1100亿元,杭州饮食服务集团有限公司继续蝉联百强榜首,北京华天饮食集团公司、上海杏花楼(集团)股份有限公司位居其后;火锅餐饮企业前20营业额合计超过500亿元,四川海底捞餐饮股份有限公司成为领军企业,呷哺呷哺餐饮管理有限公司、四川香天下餐饮管理有限公司进入前三甲;快餐小吃企业前10营业额合计超过150亿元,安徽老乡鸡餐饮有限公司位居首位,上海杨国福企业管理(集团)有限公司、张亮麻辣烫紧随其后;团餐企业前10营业额合计超过500亿元,河北千喜鹤饮食股份有限公司、快客利集团、深圳市德保膳食管理有限公司位居前三强;西餐及休闲餐饮企业前10营业额合计超过100亿元,济南嘉和世纪酒店管理有限公司、江苏水天堂餐饮管理有限公司、厦门豪享来餐饮娱乐有限公司成为前三甲。

(新华网)

中国白兰地研究院落户烟台张裕

本报讯 6月28日,中国第一座专业化白兰地酒庄——张裕可雅白兰地酒庄正式开业。国际葡萄与葡萄酒组织(OIV)主席雷吉娜·万德林娜,中国酒业协会理事长王延才,法国葡萄酒与烈酒出口商联盟主席安东尼·莱夏,法国白兰地协会副主席让·伯纳德,烟台市葡萄酒与葡萄酒产业发展服务中心主任高京涛等中外嘉宾共同为酒庄剪彩。烟台张裕集团有限公司董事长周洪江在开业典礼上致辞表示:“作为中国高端白兰地的开创者,可雅酒庄填补了中国乃至亚洲专业白兰地酒庄的空白,它是中国高端白兰地的名片,是‘新世界’白兰地的重要符号。”

在张裕可雅白兰地酒庄正式开业典礼上,由张裕公司、江南大学、中国食品发酵工业研究院共同发起成立的中国白兰地研究院,宣告落户张裕可雅白兰地酒庄。根据中国酒业协会《关于同意成立中国白兰地研究院的批复》,中国白兰地研

究院将以引领白兰地行业发展为宗旨,加强产学研合作,发掘中国白兰地品质价值,构建中国白兰地品质表达体系,推动中国白兰地国际化与全球化。

据介绍,中国白兰地研究院由中国酒业协会理事长王延才,江南大学副校长、中国蒸馏酒产业技术创新战略联盟理事长徐岩,中国食品发酵工业研究院副院长宋全厚,张裕公司董事长周洪江担任联席理事长;由张裕公司总经理孙健担任院长;张裕公司副总经理、总工程师李记明博士,张裕白兰地销售公司总经理姜华担任副院长;张裕可雅白兰地酒庄总经理张葆春担任执行院长。

中国酒业协会的统计数据显示,中国白兰地消费量在2010年仅为7.55万吨,2018年增至17.25万吨;中国白兰地产量在2010年仅为6万吨,2018年增至13.93万吨。

(中国新闻网)

2019中国餐饮(品类)十大品牌在京揭晓

进一步展示餐饮细分领域趋势

本报讯 7月2日,在“2019中国餐饮营销峰会”在北京举行,“2019中国餐饮(品类)十大品牌”榜单也于会议同期揭晓。据活动主办方介绍,该榜单为国内首份针对“品类”的权威榜单,评选的也是近年来表现活跃、发展迅速或具备较大潜力的8大品类(包括茶饮、火锅、酸菜鱼、小龙虾、烧烤(烤肉)、烘焙甜点、中式快餐、小吃)的代表品牌,以及细分领域的杰出单品王。此外,为表彰及感谢多年来对餐饮营销做出重要贡献的人物,榜单还特别设置了“2019中国餐饮营销风云人物”奖项。

活动主办单位相关负责人介绍称,中国餐饮市场在很长一段时间以来,都处于“有品类无品牌”的阶

段。随着消费升级,大众需求差异化、碎片化,加之移动互联网和资本的加速,近几年餐饮业迎来了品类细分机遇。

为进一步了解中国餐饮品牌在细分领域的发展现状以及未来发展趋势,探索中国餐饮行业的创新发展,活动主办方、红餐品牌研究院联合第三方大数据机构、权威机构、知名媒体、餐饮业资深人士,共同推出这份宝贵的榜单。

红餐网创始人陈洪波表示,此次“2019中国餐饮(品类)十大品牌”榜单为餐饮界关于“品类”的首次探索,希望将来更多业界专业人士能够加入,将探索进行下去,共同为推动餐饮业的发展尽心尽力。