



在新冠肺炎疫情防控进入常态化的背景下,2021年我国餐饮行业整体逐渐走出阴霾、迎来曙光。过去的一年里,餐饮市场收入基本与疫情暴发前的2019年持平,呈现稳定恢复、稳中向好的趋势。此外,业内也兴起了一股减少用餐浪费、严抓食品安全、品牌积极寻求上市的潮流。

减少“舌尖上的浪费”

据不完全统计,2021年我国曾三次大力度制止餐饮浪费。从年初的顶层定调,到2021年4月29日《中华人民共和国反食品浪费法》表决通过,再到10月中办、国办印发《粮食节约行动方案》,“减少浪费”在2021年屡被提及。

一份全国人大常委会专题调研组发布的调研报告显示,商业餐饮、公共食堂和家庭饮食三个领域的浪费现象较为严重,仅城市餐饮每年的食物浪费量就大约在340亿—360亿斤。

调研报告显示,75.1%的受访者表示消费环节的浪费最严重,认为商务宴请(42.1%)、公款消费(26.7%)、学校食堂用餐(14.3%)和亲朋聚餐(11.9%)是餐饮浪费的主要场景。中国社科院的一项调研也指出,城乡婚宴酒席浪费40%以上,出生宴请等各类事件性宴聚浪费30%左右,商务宴请浪费30%—40%,朋友聚餐浪费40%左右。

不少受访专家也分析,当前餐企经营、食堂、公务活动、学校餐饮、家庭和个人、厨余垃圾六大环节的浪费现象突出,需引起社会各界的高度重视。

“国家出台多项法律法规制止餐饮浪费,既有利于树立社会公民节约粮食的意识,也有望在社会掀起一股厉行节约、减少浪费的良好风气。虽然我国粮食的供给整体大于需求,但部分产品供不应求的现象仍然存在,长期来说处于‘紧平衡’。国家更加重视可持续发展,节约粮食不仅是我国经济高质量发展的重要组成部分,也有利于我国新种植方式的实施,如轮作制度、休耕制度等,真正做到‘藏粮于地、藏粮于技’。”全国消费经济学会学术委员会副主任、北京工商大学教授、浙江越秀外国语学院首席专家洪涛表示。

中央农办相关负责人表示,近几年通过大力整治浪费现象,“舌尖上的浪费”现象有所改观,群众反映强烈的公款餐饮浪费行为得到有效遏制。同时,一些地方餐饮浪费现象仍然存在,制止餐饮浪费工作仍需加强。

2021年餐饮业关键词:

食品安全 制止浪费 上市潮

食品安全问题频发

减少餐饮浪费的理念更加深入人心的同时,不少细心的消费者发现,在过去的一年里,有关食品安全问题的事件屡屡被曝光。据了解,后疫情时期,部分餐饮企业在难以开源的情况下选择了节流,为了控制成本、压缩开支,偷工减料、行为不规范等现象时有发生。

《2021中国餐饮品牌力白皮书》数据显示,从2019年到2021年,食品安全问题曝光频次直线上升。2021年前11个月,全国被披露的食品安全问题频次达到了4071个,较2020年增长了7.4%。

“食品安全问题之所以频发,一方面是餐饮品牌在扩张的路上蒙头狂奔,门店版图越来越广,运营能力却迟迟跟不上来;另一方面是,随着消费者食品安全意识和维权意识的提高,过去可能被忽略或者被淹没的食品安全事故得到曝光的机会越来越多,尤其是近年来崛起的短视频社交媒体更是成为了消费者的扩音器,让诸多餐厅的食品安全事故得以被曝光处理。”红餐品牌研究院执行院长樊宁指出。

从不同的品类来看,小吃快餐是

食品安全问题的高发地带,饮品、中式正餐、火锅次之。门槛不高的小吃快餐,由于尚未实现标准化或者加盟门店管控不力等种种因素的影响,门店管理相对混乱无序,从而食品安全事故也更加频发。

从2021年的食品安全问题曝光频次变化情况看,相较2020年,小吃快餐、饮品、火锅、西餐等几个品类的食品安全问题曝光频次上涨了,而中式正餐、烘焙甜品、烧烤、亚洲料理等品类的食品安全问题曝光频次则下降了。

受访专家认为,食品安全问题存在于各个品类中,这也代表着消费者对于食品安全问题的关注度越来越高。因此,餐饮企业需要将食品安全提升到企业战略层面上来,否则只会自食苦果。

樊宁认为,食品安全无小事,对于餐饮品牌来说食品安全问题更是一票否决的原则性问题。在新冠肺炎疫情暴发前,高速发展的餐饮业掩盖了很多管理上的漏洞和疏忽,一旦增长失速,诸多问题就集中爆发出来,食品安全问题是最典型、最容易受到关注的问题。

积极寻求上市

在以往的日子里,餐饮作为一个对现金流依赖性强的行业,对于融资、上市的需求并不强烈。然而今年,不少连锁餐饮品牌纷纷传出引入战略投资或将要登陆资本市场的消息。其中,同庆楼、巴比馒头成功登陆A股,新式茶饮品牌奈雪的茶也已成功于港交所上市。此外,老乡鸡、喜茶、蜜雪冰城、茶百道、绿茶餐厅、眉州东坡等品牌均摩拳擦掌,跃跃欲试。

数据显示,当前港股市场里有百胜中国、海底捞、呷哺呷哺、九毛九、味千等20余家餐饮企业;A股上市餐饮企业有全聚德、西安饮食、广州酒家、同庆楼、巴比馒头,数量较少,餐饮上市企业仅占A股的1%。

不仅传统的正餐品牌在积极寻求上市,一些餐饮细分领域也涌现出了大量新兴选手,烘焙、面食、小吃、快餐等赛道正在不断跑出新的“黑马”,吸引资本纷纷加注。

以兰州拉面为例,2021年拉面毫无疑问成为了餐饮赛道的宠儿,陈香贵、马记永和拉拉是其中的典型代表。2021年11月,陈香贵完成了A+轮融资,融资金额高达2亿元,估值超过10亿元;2021年5月,马记永则完成了天使轮融资。日前,主打手撕牛肉拉面的拉拉也宣布完成数亿元B轮融资,由中金资本旗下中金文化消费基金领投,金沙江创投与盛景嘉成跟投。

从融资数量来看,快餐小吃(粉面、卤味、米饭简餐等)成为资本最青睐的品类,咖啡和茶饮也一直备受关注。总体来看,资本更偏爱连锁化程度高、供应链成熟,数字化和标准化程度高的品类。

“新冠肺炎疫情不但让餐饮行业蒙受了很大的损失,而且餐饮企业的经营出现大幅下滑,影响到资金周转甚至危及资金链,这让餐饮企业意识到资本对企业生存的意义。同时,上市有助于企业加快建立现代化的运行模式,在市场竞争中发挥管理优势和制度优势,可以大大地提升企业的抗风险能力,也有助于企业进一步提升规模化和标准化程度。”中国烹饪协会副会长吴颖表示。

《2021年中国连锁餐饮行业报告》显示,由于受到新冠肺炎疫情的影响,2020年我国餐饮市场规模下滑15.4%至4万亿元,预计2021年市场规模将恢复至4.7万亿元,之后行业将重新健康成长,2024年市场规模可达到6.6万亿元。

业内人士分析指出,未来资本与餐饮的融合会更为紧密,快餐、火锅、茶饮等高标准化的品类将更易获得投融资与上市。此外,餐饮零售化企业更容易受到资本青睐,预计三至五年内餐饮赛道仍将是资本重点关注的热土。

(贺阳)