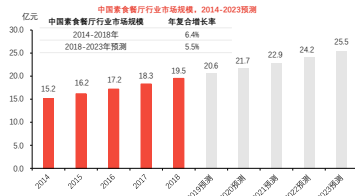


2019 年 中国素食餐厅行业概览

行业走势图



通信研究团队

王英娥 分析师

郝世超 分析师

邮箱: cs@leadleo.com

相关热点报告

- 医药生物行业概览——2019年中国人工心脏瓣膜行业概览
- 医药生物行业概览——2019年中国无创产前基因检测行业概览
- 医药生物行业概览——2019年中国人工脊柱行业概览

报告摘要

中国食素人口逐步增加, 现已接近 5,000 万, 占全国总人口比例的 3.5%, 作为人口超级大国, 中国目前的素食群体数量已经比较可观, 素食餐厅需求较高, 2018 年素食餐厅市场规模已达 19.5 亿元人民币, 素食餐厅进入门槛较低, 展现出巨大发展前景。

热点一：蔬菜比重上升，仿荤类产品比重下降

近五年来, 蔬菜在食品消费中所占比重不断上升, 不仅素食餐厅的蔬菜菜品备受青睐, 普通餐厅蔬菜菜品占比也逐年增加, 由 2014 年的 7%-8% 上升至 2018 年的 10%-13%, 预计未来蔬菜占比仍将逐渐上升趋势, 仿荤类产品由于添加剂并不利于人体健康, 其比重或将下降。

热点二：新式人造肉或将引领素食餐饮新风尚

“人造肉”并非传统意义的“素肉”, 而是用植物原料结合新技术制造的“人造肉”或是用动物细胞制造的“人造肉”, 伴随科技的进步, “人造肉”不断结合新技术, 在味道、外观、口感上不断突破, 引起人们的关注。

热点三：素食餐厅经营模式更加多样化

互联网技术的发展革新了餐饮服务方式。时代不断进步, 消费者多重需求衍生, 全国各地的素食餐厅经营模式更加多元化, 智能化、网红化等新经营模式逐渐普及。

目录

1 方法论.....	5
1.1 研究方法.....	5
1.2 名词解释.....	6
2 中国素食行业市场综述.....	7
2.1 素食定义.....	7
2.2 素食餐厅定义	7
2.3 素食主义者定义与分类.....	7
2.4 中国素食行业发展历程.....	9
2.5 中国素食餐厅行业市场规模	11
2.6 素食行业产业链分析.....	12
2.6.1 上游分析.....	13
2.6.2 下游分析.....	14
3 中国素食行业驱动因素分析	15
3.1 需求增加促进市场扩容.....	15
3.2 经济增长提供行业发展动能	16
3.3 内生动力催热行业发展.....	17
4 中国素食行业制约因素分析	19
4.1 消费群体狭窄	19
4.2 居高不下的运营成本.....	20
5 中国素食餐厅行业相关政策分析.....	21
6 中国素食行业发展趋势分析	22

6.1 蔬菜比重上升，仿荤类产品比重下降.....	22
6.2 新式人造肉或将引领素食餐饮新风尚.....	24
6.3 素食餐厅经营模式更加多样化.....	25
7 中国素食行业市场竞争格局.....	26
7.1 中国素食餐厅行业竞争现状分析.....	26
7.2 中国素食行业的主要参与者.....	28
7.2.1 功德林饭庄.....	28
7.2.2 PIANET GREEN 青苔行星.....	30
7.2.3 素虎净素餐厅.....	31

图表目录

图 2-1 素食主义者分类.....	8
图 2-2 素食行业发展历程.....	10
图 2-3 中国素食行业市场规模, 2014-2023 预测	12
图 2-4 中国素食行业产业链	13
图 3-1 中国 65 岁及以上老年人口数量及占比, 2014-2018 年.....	16
图 3-2 中国人均可支配收入及人均消费支出, 2014-2018 年.....	17
图 3-3 内生动力驱动	18
图 4-1 运营成本的制约	20
图 5-1 中国素食餐厅相关政策.....	22
图 6-1 蔬菜比重上升, 仿荤类产品比重下降.....	23
图 6-2 素食餐厅经营模式更加多样化.....	26
图 7-1 中国素食行业代表企业.....	27
图 7-2 功德林菜品简介	29
图 7-3 青苔行星菜品简介	30
图 7-4 素虎菜品简介	32

1 方法论

1.1 研究方法

头豹研究院布局中国市场，深入研究 10 大行业，54 个垂直行业的市场变化，已经积累了近 50 万行业研究样本，完成近 10,000 多个独立的研究咨询项目。

- ✓ 研究院依托中国活跃的经济环境，从消费、能源行业等领域着手，研究内容覆盖整个行业的发展周期，伴随着行业中企业的创立，发展，扩张，到企业走向上市及上市后的成熟期，研究院的各行业研究员探索和评估行业中多变的产业模式，企业的商业模式和运营模式，以专业的视野解读行业的沿革。
- ✓ 研究院融合传统与新型的研究方法，采用自主研发的算法，结合行业交叉的大数据，以多元化的调研方法，挖掘定量数据背后的逻辑，分析定性内容背后的观点，客观和真实地阐述行业的现状，前瞻性地预测行业未来的发展趋势，在研究院的每一份研究报告中，完整地呈现行业的过去，现在和未来。
- ✓ 研究院密切关注行业发展最新动向，报告内容及数据会随着行业发展、技术革新、竞争格局变化、政策法规颁布、市场调研深入，保持不断更新与优化。
- ✓ 研究院秉承匠心研究，砥砺前行的宗旨，从战略的角度分析行业，从执行的层面阅读行业，为每一个行业的报告阅读者提供值得品鉴的研究报告。
- ✓ 头豹研究院本次研究于 2019 年 08 月完成。

1.2 名词解释

- **香客**：去寺庙烧香的人。
- **五辛**：五种有辛味的蔬菜，即葱、蒜、芥头、韭菜、洋葱。
- **六道轮回**：原是古印度婆罗门教主要教义之一，后来释迦牟尼将这一思想加以发展并形成为佛教的轮回思想。六道表示因造作善恶各种业（行为、语言、思想皆称为业）而带来的六类果报（因果报应），轮回指生命会以不同的面貌和形式，不断经历出生、死亡。
- **有情、无情众生**：佛教术语，在佛教观念中，世间生物可划分为有情众生和无情众生。有情众生是指有喜、怒、哀、乐、悲、恐、惊、欲、惧、爱、恨等情识的生物，如猫、狗、猪、羊等。无情众生是指与有情众生相对的、没有情识的生物，如草、花、树木等。
- **耆那教**：是印度传统宗教之一，该教教徒的信仰是理性高于宗教，认为正确的信仰、知识、操行会导致解脱之路，进而达到灵魂的理想境界。
- **环保主义**：是一种在政治言论斗争中的意识形态，是与自然环境的保存、恢复和改善相关，诸如自然资源的保护、污染防治和恰当的土地利用的一切行为。

2 中国素食行业市场综述

2.1 素食定义

素食原指禁用动物性原料及禁用“五辛”的寺院菜、道观菜。对于现代人而言，素食是从土地中和水中生长出来的植物，可供人们直接食用或加工食用的食品，如蔬菜、水果、豆制品等。

2.2 素食餐厅定义

素食餐厅是在一定场所，公开提供素食产品、饮料，以满足消费者践行信仰或是养生保健等目的的餐饮设施或公共餐饮屋。随着人们物质生活水平的不断提高，“吃饱、吃好”已经不能满足现代人对吃的要求，“如何才能吃的健康”受到人们的重视，素食餐厅已备受现代消费者青睐。

2.3 素食主义者定义与分类

素食主义是一种食素的饮食文化，实践这种饮食文化的人称为素食主义者。素食主义者不食用来自动物身上各部分所制成的食物，包括动物油、动物胶等。世界各国或不同文化下的素食主义有所不同，有些素食主义者可食用蜂蜜、奶类和蛋类，有些则不可。素食主义者可分为纯素食或严守素食、斋食、乳蛋素、奶素、蛋素、生素食等类别（见图 2-1）。

图 2- 1 素食主义者分类

类别	简介
纯素食或严守素食	该类素食主义者避免食用所有由动物制成的食品，例如蛋、奶类、干酪和蜂蜜。除食物部分，部份严守素食主义者亦选择不使用动物制成的商品，例如皮革、皮草及含动物性成份的化妆品
斋食	该类素食主义者避免食用所有由动物制成的食品及包括青葱、大蒜、像蒜、洋葱、韭、薤、虾夷葱在内的葱属植物
乳蛋素	该类素食主义者会食用部分动物制成的食品来取得身体所需之蛋白质，如蛋和奶类
奶素	该类素食主义者不吃蛋及蛋制品，但会食用奶类和其相关产品，像是奶酪、奶油或酸奶
蛋素	该类素食主义者不吃奶及奶制品，可食用蛋类和其相关产品
生素食	该类素食主义者的食用方法是将所有食物保持在天然状态，即使加热也不超过摄氏47°C
胎里素	是素食妈妈怀孕所生的素食宝宝。在印度、台湾等盛行吃素的地方，有很多素食宝宝。素食宝宝并不会因为不摄入动物蛋白而营养不良
果素	该类素食主义者仅食用水果和果汁或其他植物果实，不包括肉、蔬菜及谷类
苦行素食	该类素食主义者为坚定心中的信念，以苦行的方式进行素食，不仅戒蛋，牛奶，甚至戒大豆、食盐。甘地为其代表人物
耆那教素食	该类素食主义者可食用奶制品，但不食用蛋制品、蜂蜜和任何形式的根茎食品

来源：头豹研究院编辑整理

纯素食或严守素食： 该类素食主义者避免食用所有由动物制成的食品，例如蛋、奶类、干酪和蜂蜜。除食物部分，部份严守素食主义者亦选择不使用动物制成的商品，例如皮革、皮草及含动物性成份的化妆品。

斋食： 该类素食主义者避免食用所有由动物制成的食品及包括青葱、大蒜、像蒜、洋葱、韭、薤、虾夷葱在内的葱属植物。

乳蛋素： 该类素食主义者会食用部分动物制成的食品来取得身体所需之蛋白质，如蛋和奶类。

奶素： 该类素食主义者不吃蛋及蛋制品，但会食用奶类和其相关产品，像是奶酪、奶油或酸奶。

蛋素：该类素食主义者不吃奶及奶制品，可食用蛋类和其相关产品。

生素食：该类素食主义者的食用方法是将所有食物保持在天然状态，即使加热也不超过摄氏 47°C。

胎里素：是素食妈妈怀孕所生的素食宝宝。在印度、台湾等盛行吃素的地方，有很多素食宝宝。素食宝宝并不会因为不摄入动物蛋白而营养不良。

果素：该类素食主义者仅食用水果和果汁或其他植物果实，不包括肉、蔬菜及谷类。

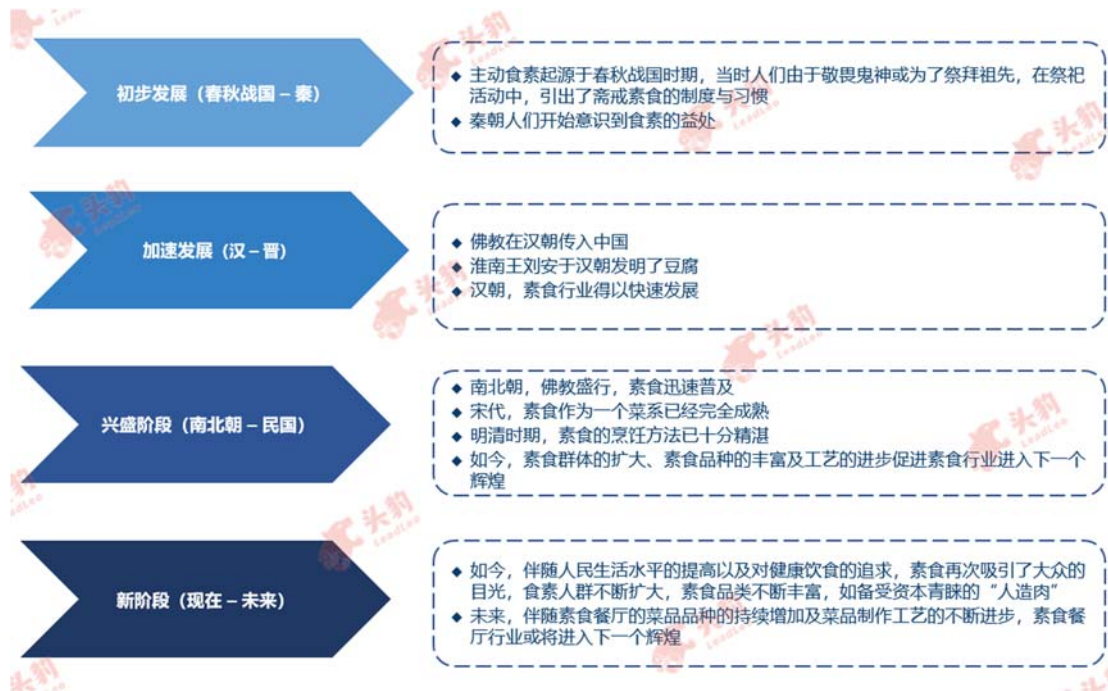
苦行素食：该类素食主义者为坚定心中的信念，以苦行的方式进行素食，不仅戒蛋，牛奶，甚至戒大豆、食盐。甘地为其代表人物。

耆那教素食：该类素食主义者可食用奶制品，但不食用蛋制品、蜂蜜和任何形式的根茎食品。

2.4 中国素食行业发展历程

素食于中国起源较早，经历了初步发展、加速发展、兴盛三个阶段，未来伴随素食工艺的进步及食素群体的不断扩大，素食将迎来繁荣发展的新阶段（见图 2-2）。

图 2-2 素食行业发展历程



来源：头豹研究院编辑整理

初步发展 (春秋战国 - 秦):

主动食素起源于春秋战国时期，当时人们由于敬畏鬼神或为了祭拜祖先，在祭祀活动中引出了斋戒素食的制度与习惯。随后秦朝时期，《吕氏春秋》明确提出：“肥肉厚酒，务以自强，命之曰烂肠之食”，表明人们开始意识到食素的益处。

加速发展 (汉 - 晋):

汉朝，素食行业得以快速发展，原因如下：(1) 佛教在汉朝传入中国，佛教在推广素食和创造素食菜肴方面的成就毋庸置疑。佛教传入中国后，汉族僧侣“持斋吃素”，寺庙素食烹饪发展起来，在饮食生活中别树一帜，进而推动了民间的素食风俗，此外，寺庙除负责和尚们的日常素食饮食外，还需为各地接踵而来的僧人或是香客提供素食餐食，促进斋厨素食烹调日趋精进；(2) 淮南王刘安于汉朝发明了豆腐。素食离不开豆腐，乃至如今诸多素食也是以豆腐为原料烹制或是加工而成。尽管豆腐在汉朝并没有得到普及，生产技术也并未成熟，但仍为后来豆腐制作工艺的完善奠定了基础，豆腐的发明在素食行业画下了浓墨重彩的一笔。

兴盛阶段（南北朝 - 民国）：

南北朝，佛教盛行，素食迅速普及，不仅寺庙的师父们食素，居士、香客或是普通民众也逐渐开始以素食为时尚。素食的制作也日趋精美，如梁武帝时，南京建业寺有一僧厨，素菜烹调技艺精湛，“一瓜可做数十肴，一菜可变数十味”。到了唐代，素食的种类更加丰富，制作工艺也得到进一步的提升。

宋代，素食作为一个菜系已经完全成熟。北宋首都汴梁已经有了专做素食的菜馆，仅吴自牧的《梦粱录》中记述的汴梁素食已有上百种，《梦粱录》中记载北宋当时的市肆更有专卖素点心之食店，品类如丰糖糕、乳糕、栗糕、镜面糕、重阳糕等近百种，可见当时素食行业之繁荣。

到了明清时期，素食的发展进入了鼎盛阶段，素食的烹饪方法已非常精湛，如素鸡、素鸭、素鱼、素火腿等，不但与荤菜形似，而且味道也略微相近，当时的素食厨师可用白萝卜或茄子加发面等原料制成“猪肉”，也可用豆制品、山药泥烹制出“油炸鱼”。清末民初，素食鼎盛继续延续，仅西湖周围的素食餐厅已有 20 余家。

繁荣发展的新阶段（现在 - 未来）

如今，伴随人民生活水平的提高以及对健康饮食的追求，素食再次吸引了大众的目光，食素人群不断扩大，素食品类不断丰富，如备受资本青睐的“人造肉”。未来，伴随素食餐厅的菜品品种的持续增加及菜品制作工艺的不断进步，素食餐厅行业或将进入下一个辉煌。

2.5 中国素食餐厅行业市场规模

得益于中国经济的迅速发展以及人民生活水平的提高，吃素群体不断扩大，素食餐厅行业市场规模稳步攀升。自 2014 年起，中国素食行业一直保持稳步增长。头豹数据显示，2014-2018 年，中国素食行业市场规模从 15.2 亿元人民币增长到 19.5 亿元人民币，年复

合增长率为 6.4% (如图 2-3)。未来五年, 中国素食行业将保持 5.5%的年复合增长率继续快速增长, 到 2023 年, 市场规模将达到 25.5 亿元人民币。中国素食行业市场规模持续快速增长, 主要受到以下三个因素影响:

(1) 生活节奏加快以及高油、高盐的饮食习惯导致中国人亚健康状况严峻, 改善身体状况、保持身体健康的消费意愿逐步提升, 素食成为健康饮食的首选;

(2) 中国素食餐厅数量不断增加, 已由 2014 年的不足 1,000 家增长至 2018 年的 2,000 余家, 同时, 素食餐厅食物的口味、食材新鲜度、工艺及环境等方面均在不断进步, 愈发契合消费者需求, 助力素食餐厅行业市场扩容;

(3) 中国居民人均可支配收入持续增长显示出中国居民购买力在逐渐增强, 为消费者选择素食餐厅就餐提供了坚实的物质基础。

图 2-3 中国素食行业市场规模, 2014-2023 预测



来源: 头豹研究院编辑整理

2.6 素食行业产业链分析

素食行业产业链上游市场参与者包括仿荤食品原材料生产商及蔬果供应商; 产业链中游主体是素食餐厅, 负责素食产品的烹饪及销售等; 产业链下游为消费者 (见图 2-4)。

图 2-4 中国素食餐厅行业产业链



来源：头豹研究院编辑整理

2.6.1 上游分析

素食餐厅行业产业链上游参与者——仿荤食品原材料生产商主要分为四类：（1）以 JUST 皆食得及 Impossible Foods 等企业为代表的外资龙头企业，该类企业拥有强大的资金实力及科研能力，研发成本较高，产品盈利能力较强在仿荤食品领域走在世界前沿，拥有多项专利产品，如现在备受资本青睐的人造肉，这类企业数量较少，产品技术含量高，对中游的话语权较强；（2）以齐善食品、井祥等企业为代表的本土龙头企业，该类企业产品种类丰富、味道好、供应稳定、与中游多家素食餐厅建立长期稳定的合作关系，对中游的议价能力较强；（3）以功德林等企业为代表的本土大型企业，该类企业不仅拥有经营中的素食餐厅，还拥有自建的仿荤原材料生产工厂，既与其他上游企业合作，亦可实现“自给自足”；（4）本土中小型仿荤食品生产商，该类企业不仅生产仿荤素食，也供应荤食产品，数量较多，但

产品同质化严重，盈利能力较弱，对中游的议价能力不强。

素食餐厅行业产业链上游参与者——蔬果供应商主要分为两类：(1) 本土大型蔬菜水果供应商，这类供应商供应的蔬菜水果较为新鲜、种类丰富，多与中游大型素食餐厅长期合作，议价能力较强；(2) 中小型蔬菜水果供应商，这类供应商主要分布于农贸市场，是中游素食餐厅临时采购的首选。

2.6.2 下游分析

素食餐厅的目标客户主要有两类：(1) 传统的素食主义者—固定的存量消费群体，为素食餐厅消费的主体；(2) 弹性素食主义者—增量、潜在消费群体，且该群体呈现不断扩大的态势。

传统的素食主义者：该类素食主义者大多因坚持心中的信仰而选择食素，如信佛的素食主义者，他们认为动物并非食物，动物有自发的活动意识，是“有情众生”，是五蕴和合而成的生命，有情识、血肉，会进入六道轮回。而植物虽也是生命，但它没有情爱觉知，没有动作，属于“无情众生”。因此信佛之人不杀生，特指不杀“有情众生”，即动物。此外，信佛的素食主义者亦不食用“五辛”（葱、蒜、芥头、韭菜、洋葱）等，因为五辛具有强烈刺激性气味，食用后口气恶臭，会影响他人。因此，传统的素食主义者在餐厅的选择上较为严格，他们一般选择纯素类的素食餐厅，即该类餐厅不仅不烹饪肉食，亦不会有以蛋奶及以五辛为原料的菜品，他们喜好环境安静，气氛平和的素食餐厅。目前，中游的大部分素食餐厅均可满足上述素食者的要求。

弹性素食主义者：相较于传统素食主义者对素食的严格要求，弹性素食主义者仅在特定的时间、特定的情境下食素，如为了环保、健康、减肥或新奇等原因选择素食。该类群体正在不断扩大，且主要分布于北上广深等一线城市，他们食素的频率有高有低，对素食餐厅的

选择并不像传统素食主义者那般严格。在菜品选择上，弹性素食主义者对味道的要求较高，且喜欢新鲜感及多样化；在餐厅装修方面，弹性素食主义者对餐厅的喜好多种多样，可能是安静且香气缭绕的环境，也可能是装修新颖、色彩绚丽的风格。相较于传统素食主义者，弹性素食主义者的体量增长更快，素食餐厅行业要想扩大规模，需要从口味、就餐环境等方面吸引更多弹性素食主义者食素。

3 中国素食行业驱动因素分析

3.1 需求增加促进市场扩容

中国人口老龄化日益严峻，老年人口数量不断增加，增加了素食需求，有利于素食行业发展。具体而言，中国 65 岁及以上老年人口数量逐年增加，从 2014 年的 1.34 亿人增长至 2018 年的 1.7 亿人，年复合增长率达到 4.9%，占中国总人口数量的比重也从 2014 年 10.1% 升至 2018 年的 11.9%（见图 3-1）。伴随着年龄的上升，老年人的身体机能自然衰退，吸收能力变弱，更容易罹患各类疾病。因此老年人更需要注重膳食平衡，素食可提供丰富的维生素、矿物质、膳食纤维及植物化学物质，老年人宜多食素食。因此，老龄化程度的加剧，为素食餐厅行业创造了大量的终端需求。

图 3-1 中国 65 岁及以上老年人口数量及占比，2014-2018 年



来源：国家统计局，头豹研究院编辑整理

中国城市化进程不断加速，居民的生活节奏变快，工作压力和生活压力也随之变大，亚健康人群占比逐年提升，尤其是罹患高血糖、高血脂、高血压的“三高”人群不断扩大且呈年轻化趋势，人们保健养生调理需求日益增加。相对于肉类食品，食素可降低人体胆固醇含量，可降低“三高”的发生率，此外，食素可减少肾脏负担，且素食易于储藏植物性蛋白质通常比动物性蛋白质更易于储存。食素满足了人们自我保健、对抗亚健康的需求，食素人群不断扩大，增加了素食餐厅的市场规模。

3.2 经济增长提供行业发展动能

目前市场上 80%素食餐厅的人均消费并不低于综合类餐厅，部分素食餐厅的人均消费可达到 400~500 元人民币，如北京著名的素食餐厅京兆尹主，餐厅环境优雅高档，菜品随着四季不断变换，坚持新鲜野生，人均消费在 400~700 元人民币。因此，消费者的购买力对素食餐厅的发展有极大影响。在经济持续增长和城镇化进程持续推进的大背景下，中国居民的人均可支配收入在 2014 年到 2018 年间实现了持续增长。国家统计局数据显示，2014-2018 年，中国居民人均可支配收入从 20,167.1 元增长至 28,228.0 元，显示出中国居民购

买力在逐渐增强，为消费者选择素食餐厅就餐提供了坚实的物质基础。

此外，居民人均消费支出稳步提升，从 2014 年的 15,591.4 元提升至 2018 年的 19,853.0 元，期间年复合增长率达到 6.2% (见图 3-2)。伴随着消费升级，居民对食物的要求也有所提升，不局限于吃饱吃好，对食物营养也提出了更高的要求，人们逐渐意识到素食对于膳食均衡是不可或缺的，素食消费频次增加，促进素食餐厅行业蓬勃发展。

图 3-2 中国人均可支配收入及人均消费支出，2014-2018 年



来源：国家统计局，头豹研究院编辑整理

3.3 内生动力催热行业发展

中国素食餐厅数量不断增加，已由 2014 年的不足 1,000 家增长至 2018 年的 2,000 余家。同时，素食餐厅食物的口味、食材新鲜度、工艺及环境等方面均在不断进步，愈发契合消费者需求，助力了素食餐厅行业市场扩容 (见图 3-3)。

图 3-3 内生动力驱动

中国素食餐厅行业



来源：头豹研究院编辑整理

口味方面：在以前，素食餐厅大多仅烹饪中餐且多为净素餐厅（即无肉蛋奶及五辛），餐食种类较为单一，无法满足部分弹性素食主义者的需求，流失了部分潜在消费者。如今，市场上出现了更为“灵活”的素食餐厅，如深圳的青苔行星，在餐品类型上更为多样化，该店不仅提供中餐素食，还配有西餐素食及东南亚素食等。并且，该店可根据具消费者的喜好进行自主选择菜品是否需要净素。该类餐厅拓宽了目标客户群体，促进乐素食餐厅市场扩容。

食材新鲜度：中国经济飞速发展，人们的生活节奏变快，工作压力压力也随之变大，由于工作繁忙，愈加多的人选择在外就餐，饮食长期呈现高油、高盐、高糖、多肉、少蔬菜等特点，不仅加重肠胃负担，并且容易诱发各类疾病，而素食餐厅的菜品呈现油少、低糖、低盐等特点，有利于保护肠胃。同时，一般餐厅的菜品均以肉食为主蔬菜为辅，因此餐厅在采购蔬菜时并不会格外注意蔬菜的新鲜度。与之相反，素食餐厅蔬菜种类丰富，且诸多素食餐厅均将食材新鲜作为运营招牌，吸引愈多的消费者选择素食餐厅就餐。

工艺：素食餐厅的菜品烹饪工艺不断进步，菜品已不限于各类蔬菜的组合，仿荤品类的味道更加逼真并且种类更为丰富，如功德林可用魔芋或大豆组织蛋白为原料制作出素肠、素鱼、素鲍鱼等与肉的味道及口感极为接近的食物，满足了各类素食主义者的需求。

4 中国素食行业制约因素分析

4.1 消费群体狭窄

在欧美发达国家，食素意识觉醒较早且食素的人口比例较高。数据显示，截止 2018 年年末美国共有 7.8%左右的素食者，德国素食者为全国人口的 8.5%左右，其中约 70 万人是纯素食主义者，而且呈现出不断上升的趋势，英国素食者的人口比例也高达到 7%，英国纯素饮食者的数量在过去的 10 年上涨了 360%，每 8 个英国成年人中就有 1 个是素食者。12%的英国人已经决定放弃吃肉，在 16~24 岁之间的人群中，有 10%是素食者。在中国，素食主义者的数量已近 5,000 万，但在全国人口比例中仍较低，导致这一现状的原因如下：

(1) 欧美等国家 90%以上人口均为有信仰的人士，许多宗教倡导教徒食素，相较而言，中国 85%以上人口均为无神论者，因此食素的群体较小；

(2) 近 10 年来，全球环境恶化，全球气候变暖加重，环保主义者群体不断扩大，食素可有助于环保（如生产 1 公斤的肉，会排放 36.4 公斤的二氧化碳，相当於开车三小时。只要吃一客牛排，排放的二氧化碳，就相当於开车半小时。同样生产一磅食物，生产牛肉所需的用水量为蕃茄的 86 倍，全麦面包的近 18 倍），欧美大批环保主义者加入食素大军。中国的环保群体近 10 年不断扩大，但在全国人口比例中仍较低，导致食素群体难以扩容；

(3) 中国 90%以上的居民对素食缺乏正确的认识，他们认为长期食素会缺乏营养，对人体产生诸多负面影响，从而抑制了对素食的选择。

4.2 居高不下的运营成本

受益于需求增加等原因，素食餐厅已在中国的餐饮领域占有一席之地，素食餐厅扩张速度加快，但获客费用高、人力成本及餐厅装修费用居高不下，盈利水平仍待提升（见图 4-1）。

图 4-1 运营成本的制约



来源：头豹研究院编辑整理

(1) 获客成本高：中国素食餐厅数量众多，但由于行业渗透率较低，龙头企业市场占有率不高，行业集中度较低，行业内的餐厅大多通过广告、竞价排名等方式吸引顾客，导致获客成本居高不下。此外，素食餐厅与普通餐厅不同，普通菜馆口味佳，通过口碑可吸引大量顾客，无需宣传。而素食餐厅受众群体少，口味清淡，没有足够的宣传，难以吸引一般的顾客，亦会导致素食餐厅获客成本高、盈利能力不足；

(2) 人才成本高：中国 50%以上烹饪素食的厨师均是由荤食厨师转化而来，其中不少厨师本身并不食素，对素食的理解不深入，而只有爱素、弘扬素食的厨师烹饪出的素食才有“灵魂”，而这类厨师数量较少，且一般价格较高，增加了雇佣成本。此外，素食行业对服务人员的要求较高，需要服务人员尊重素食者、了解素食文化，满足这一要求的员工数量较

少，如果餐厅直接进行培训则需要至少 1 年的时间，使培训成本增加。已经工作一年以上的服务人员可能会提高对薪水的要求亦或“跳槽”，不利于素食餐厅的长久运营；

(3) 装修费用高：素食餐厅就餐环境十分重要，别致、新颖的装修是吸引顾客前来就餐的重要原因之一，因此，素食餐厅的装修花费普遍高于普通餐厅。如在深圳，一家面积为 100 平方米中档的素食餐厅装修费用至少需要 80-100 万人民币，而普通中档餐厅的花费 50 万人民币以内的装修费用即可到达理想效果，高昂的装修成本导致素食菜品价格升高，降低了顾客就餐的积极性，增加了素食餐厅的运营难度。

5 中国素食餐厅行业相关政策分析

国家出台了一系列利好政策促进包括素食餐厅行业在内的整体餐饮行业的快速发展，同时，行业的健康发展离不开监管政策的实施（见图 5-1）。

利好：2015 年 12 月，国务院常务会议审议通过了《关于上海市开展证照分离改革试点总体方案》，决定在上海浦东新区率先开展“证照分离”改革试点，2018 年 10 月，《关于在全国推开“证照分离”改革的通知》发布，该政策的目的是为缩短注册商标的周期，有利于降低有意愿开办素食餐厅的人群的时间成本与人力成本。在以前，如要取得工商营业执照，需先办理餐饮服务许可证、消防安全合格证等，这些手续时长少则 3 个月，多则半年。而“证照分离”实施后，取得工商营业执照的时间压缩至 10 天左右，提高了开办素食餐厅的效率，提升了开办素食餐厅的积极性。2018 年 3 月，国家发改委发布了《关于降低一般工商业电价有关事项的通知》，通知中称，决定分两批实施降价措施，落实一般工商业电价平均下降 10%的目标要求，进一步优化营商环境，该政策实施之前，餐饮水电用价较工业水电用价高 20%-60%。经营餐厅的用电成本较高，该政策减轻了包括素食餐厅在内的餐厅运营者的负担，有利于素食餐厅行业可持续发展。

监管：食品安全一直以来备受人们关注，为提高包括素食行业在内的整个餐饮行业的餐品质量，保障食品安全，国家出台了一系列政策，2015年4月，全国人民代表大会常务委员会发布了《中华人民共和国食品安全法》，对食品生产经营应当符合食品安全标准做了明确且详细的规定，如要求食品经营商应当具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施等，该政策的颁布对规范素食餐厅食品安全，落实食品安全责任，保障消费者的身体健康和生命安全具有重要意义。

图 5-1 中国素食餐厅相关政策

政策名称	颁布日期	颁布主体	主要内容及影响
《关于在全国推开“证照分离”改革的通知》	2018-10	国务院	该政策的目的是为缩短注册商标的周期，有利于降低有意愿开办素食餐厅的人群的时间成本与人力成本
《关于降低一般工商业电价有关事项的通知》	2018-03	发改委	决定分两批实施降价措施，落实一般工商业电价平均下降10%的目标要求，进一步优化营商环境，该政策实施之前，餐饮水电电价较工业水电电价高20%-60%
《关于上海市开展证照分离改革试点总体方案》	2015-12	国务院	国务院常务会议决定，深化“先照后证”改革开展“证照分离”试点，着力缓解办证难，激发“双创”活力。会议决定，在上海浦东新区开展“证照分离”改革试点
《中华人民共和国食品安全法》	2015-04	全国人民代表大会常务委员会	对食品生产经营应当符合食品安全标准做了明确且详细的规定，如要求食品经营商应当具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施等

来源：头豹研究院编辑整理

6 中国素食行业发展趋势分析

6.1 蔬菜比重上升，仿荤类产品比重下降

近五年来，蔬菜在食品消费中所占比重不断上升，不仅素食餐厅的蔬菜菜品备受青睐，

且普通餐厅的蔬菜占比逐年增加，由 2014 年的 7%~8% 上升至 2018 年的 10%~13%，预计未来蔬菜占比仍将逐渐上升趋势，仿荤类产品比重或将下降，原因如下（见图 6-1）：

图 6-1 蔬菜比重上升，仿荤类产品比重下降



来源：头豹研究院编辑整理

(1) 中国居民收入水平不断提高，消费理念逐步发生变化，食物结构也悄然调整，人们逐渐意识到健康饮食的重要性，蔬菜对于保健养生的重要作用日益凸显，备受青睐，素食餐厅将加大蔬菜采购量以满足顾客的需求；

(2) 随着科技的进步，电子设备大量涌现，居民对电子产品的依赖程度逐渐加深，每天使用智能手机、电脑、电视等数码产品的时间也随之增加，户外活动的逐渐缩短，导致肥胖人群增加，需要减肥塑形的人群逐渐扩大，而蔬菜类的食品热量更低，对减肥的作用毋庸置疑，是减肥人士必不可少的选择；

(3) 中国物流行业快速发展，区域甚至国界已不再是限制菜品种类的因素，北方的蔬菜会出现在南方的餐桌上，欧美国家的菜品也会成为中国餐桌上的美食。未来，物流行业的进一步发展，蔬菜种类有望进一步丰富，亦会丰富素食餐厅的菜品种类。

(4) 仿荤食品指由大豆或面筋等为原料制作而成的味道类似肉的素食食品，由于仿荤食品味道好长期备受素食人群的喜爱，但长期食用并不健康。仿荤素食中含有较多添加剂，主要成分包括苯甲酸钠、山梨酸钾、二氧化硫、焦亚硫酸钾等。食品添加剂摄入量超过一定数值，容易引发肠胃炎，还会对肝、肾等重要人体器官造成严重危害，有悖于人们吃素追求健康的目的，仿荤品的消费频次或将下降。

6.2 新式人造肉或将引领素食餐饮新风尚

“人造肉”并非传统意义的“素肉”，而是用植物原料结合新技术制造的“人造肉”或是用动物细胞制造的“人造肉”伴随科技的进步，“人造肉”不断结合新技术，在味道、外观、口感上不断突破，引起人们的关注。

备受关注：比尔盖茨、李嘉诚等投资的“人造肉”研发和制造企业受到市场追捧，汉堡王等连锁快餐巨头品牌陆续在美国推出人造肉汉堡，“人造肉”逐渐成为新风口。目前中国已经有 60 多家企业声称处于研发“人造肉”阶段。虽然大多数“人造肉”研发企业暂时还不具备大批量生产“人造肉”的核心技术能力，未来伴随技术水平的提升以及研发到生产的落实，中国“人造肉”市场不可小觑。

资本助力：美国的“人造肉”产品已经获得大量的资本支持，如 2019 年 8 月，赛百味宣布与 Beyond Meat “人造肉”制造商合作，开始测试 Beyond Meatball Marinara “人造肉”三明治；美国最大猪肉生产商史密斯菲尔德食品公司宣布，将推出一系列以大豆为基础的“人造肉”产品；美国另一家“人造肉”公司 Impossible Foods 用于制作“人造肉”的关键色素添加剂大豆血红蛋白（血红素），已获得美国食品药品监督管理局（FDA）批准，“人造肉”产品将于 2019 年 9 月在各大超市上架。同时，Impossible Foods 近期还获得新一轮资金支持，投资者包括李嘉诚旗下的维港投资、比尔·盖茨、瑞银集团、淡马锡等。中

国“人造肉”市场上已有 starfield、珍肉和北京工业大学等高校合作的消息，且首轮募资已达数百万元，并将于 9 月发布第一代“人造肉”产品。参考美国“人造肉”行业发展规律，中国“人造肉”行业尽管仍处于初级发展阶段，未来或将迎来资本热，将进一步普及并逐渐成为素食餐厅的“新卖点”。

此外，“人造肉”产品既可从根本上杜绝疯牛病及口蹄疫等病毒感染，又可保证营养，同时减少饲养家禽带来的污染，并能解决人类遇到的其它更为重大的挑战，如：人口增长、粮价上涨等引起的食物短缺问题。未来，“人造肉”技术进一步发展，在口味及制作工艺方面不断进步，“人造肉”或将成为素食餐厅中不可忽视的力量。

6.3 素食餐厅经营模式更加多样化

互联网技术的发展革新了餐饮服务方式。时代不断进步，消费者多重需求衍生，全国各地的素食餐厅经营模式更加多元化，智能化、网红化等各种新经营模式逐步普及（见图 6-2）。

智能化：人工智能等技术不断发展，诸多普通餐厅已实现智能化服务，如麦当劳及肯德基等餐厅已大规模使用智能点餐机代替人工，不仅节约了成本，提升了服务效率，且比人工更精准，此外亦可通过智能分析累积的点餐数据，判断消费者心理，从而更好地调整餐厅的运营规划。大部分素食餐厅存在人工成本高且运营不当的痛点，智能化运营或将辅助素食餐厅解决该痛点问题，提高盈利能力。

快餐化：目前市场上的素食餐厅多是高档的，人均消费不低，且就餐时间较长，缺乏快餐类的素食餐厅。素食群体不断扩大，弹性素食主义者逐渐成为素食主义者的重要组成部分，这类素食主义者多为上班族，平日在繁忙的工作中并没有太多时间就餐，快餐化的素食餐厅或将给予他们新的就餐选择。

网红化: 当“网红”文化渗入人们的生活之后,以“网红店”为代表的潮流化品牌也日益增多,素食餐厅长久以来都存在知名度不高的痛点,素食餐厅或可利用“网红”造势提高知名度,打造“网红”素食,增加吸引力。

图 6-2 素食餐厅经营模式更加多样化

中国素食餐厅行业发展趋势 素食餐厅经营模式更加多样化



来源: 头豹研究院编辑整理

7 中国素食行业市场竞争格局

7.1 中国素食餐厅行业竞争现状分析

中国素食餐厅行业有四类主要的市场参与者:(1)以功德林等为代表的历史性本土龙头素食餐厅,该类餐厅拥有悠久的历史积淀,口碑较好、知名度高、覆盖了素食行业全产业链,主要分布于全国的一、二线城市;(2)以大素无际、天厨妙香、素虎、青苔行星等为代表的区域型龙头素食餐厅,该类餐厅成立于2000年后,拥有强大的资金实力以及各自的特色菜

品，不仅吸引了传统的素食主义者，也备受弹性素食主义者青睐，该类餐厅的店铺多集中于所在城市，并形成地区性连锁，如大素无界主要集中于上海、天厨妙香及素虎主要分布在北京等；(3) 中小型素食餐厅，这类餐厅成立较晚，菜品价格较低，多以自助餐为主，盈利能力较弱；(4) 免费素食餐厅，以雨花斋为代表，该类餐厅的所有餐品均为净素（即无蛋奶及五辛），餐品多为自助餐，餐厅并不以盈利为目的，多为行善或是环保（见图 7-1）。

图 7-1 中国素食行业代表企业

类别	产品	图例
历史性本土龙头素食餐厅	以功德林等为代表的历史性本土龙头素食餐厅，该类餐厅拥有悠久的历史积淀，口碑较好、知名度高、覆盖了素食行业全产业链，主要分布于全国的一、二线城市	
区域型龙头素食餐厅	以大素无际、天厨妙香、素虎、青苔行星等为代表的区域型龙头素食餐厅，该类餐厅成立于2000年后，拥有强大的资金实力，以及各自的特色菜品，不仅吸引了传统的素食主义者，也备受弹性素食主义者青睐，该类餐厅的店铺多集中于所在城市，并形成地区性连锁，如大素无界主要集中于上海、天厨妙香及素虎主要分布在北京等	
中小型素食餐厅	成立较晚，菜品价格较低，多以自助餐为主，盈利能力较弱	—
免费素食餐厅	以雨花斋为代表，该类餐厅的所有餐品均为净素（即无蛋奶及五辛），餐品多为自助餐，餐厅并不以盈利为目的，多为行善或是环保	

来源：头豹研究院编辑整理

通过对有着十余年素食行业工作经验的行业专家访谈得知：中国素食餐厅行业的竞争格局较为分散，前十品牌合计市场份额占比不足 50%，末端聚集了大量品牌较为薄弱的小型素食餐厅，形成这一现状的主要原因是进入门槛较不高，利润率与普通餐厅相比并不低，吸引了大量新进入者。小型素食餐厅存在诸多问题：如盈利能力较弱、菜品新鲜程度无法得到保障等。专家表示，未来中国素食行业整合步伐加快，行业内规模小、竞争力较弱、管理不

规范的素食餐厅将逐步被市场淘汰,龙头素食餐厅亦会运用其资金优势兼并小型素食餐厅以扩大自身实力与规模,中国素食餐厅行业的集中度将稳步提升。

7.2 中国素食行业的主要参与者

7.2.1 功德林饭庄

(1) 餐厅简介

功德林饭庄(下简称“功德林”)始创于1922年,是一家著名老字号品牌企业,享有“素食鼻祖”之称,总部设于上海。其菜品以黄油素蟹粉、素鸡、素鸭、素火腿等为代表,共两百余种。功德林旗舰店餐厅建筑面积达1,000平方米。功德林食品有限公司拥有建筑面积8,200平方米的绿色食品生产基地。

(2) 产品种类

功德林素菜的特点是以素仿荤、多以三菇六耳、新鲜蔬菜、食用菌类、豆类菜为主要原料制成(见图7-2)。

图 7-2 功德林菜品简介

类别	产品	图例
菜肴展示	椒盐愉耳、茄汁咕嚕肉、松子黄鱼、香油素鳝丝、清炒素蟹粉、一品鱼圆汤等	
糕点产品	海苔酥、鸡仔饼、芝麻薄片、果仁薄脆、月饼等	
速冻产品	汤圆、香菇烧麦、芥菜混沌等	
其他产品	酒酿、馒头寿桃、大寿桃、定胜糕等	

来源：企业官网，头豹研究院编辑整理

(3) 核心优势

深厚的历史积淀：20 世纪 20 年代的鲁迅、柳亚子和 30 年代的沈钧儒、邹韬奋等七君子及黄炎培均为功德林的常客。著名的法学家、政治家史良生前回忆录中曾有《怀念功德林》一节，提及功德林曾接待日本、巴基斯坦等国贵宾。周恩来总理、陈毅副总理也曾亲临功德林品尝特色佳肴并赞叹不已。1977 年，佛教领袖、书法家赵朴初为功德林蔬食处题写了牌匾。

与时俱进：从开张伊始专注于寺院素斋的烹饪，到如今面向社会、时尚与传统并行，功德林的素食烹饪技艺依托深厚的佛教文化底蕴，追求“货真价实和营养美味”，菜肴以“耗时耗功夫”和“构思巧妙”见长，功德林素食制作技艺获得了国家级非物质文化遗产的称号。

功德林菜肴注重选料，烹饪过程少油、少盐、少糖，尽可能保留原料营养，出品时则讲究菜肴的摆盘，让每一道菜在“适口”的同时，还成为具备视觉享受的艺术品。

近年来，功德林还独创性地推出了国宴级素菜，整套宴席准备耗费厨师 1 天时间，仅一

道“富贵鱼”，渔网经厨师加工制作后，拉开来有一个圆桌面转盘那么大，可见厨艺之高超。

7.2.2 PIANET GREEN 青苔行星

(1) 餐厅简介

PIANET GREEN 青苔行星（以下简称“青苔行星”）是深圳的一家蔬食餐厅，于 2018 年 10 月成立。开业至今，青苔行星都一直处于大众点评深圳素食榜前列，平均客单价在 120~150 元之间。青苔行星以美食与先锋设计为媒介，将一切无肉主义的概念或料理，用大众更喜欢、更愿意接受的方式进行传播。青苔行星致力于“蔬食也能前卫不沉闷”概念，不断开发更多年轻大众群体关注的绿色领域。

(2) 菜品展示

青苔行星菜品包括西餐类、中餐类、甜点类等（见图 7-3）

图 7-3 青苔行星菜品简介

类别	产品	图例
西餐	意式千层面、Impossible Burger、盐焗芦笋等	
中餐	番茄炒蛋、暖暖素羊煲、混浆肠粉、椒盐玉米、芝麻豆腐等	
甜品类	草莓松饼、甜甜圈等	

来源：头豹研究院编辑整理

(3) 核心优势

目标客户的多样性：青苔行星的目标客户并非传统的素食主义者，而是新一代“弹性素

食主义者”，为了健康，或支持环保而选择素食。青苔行星菜品摆脱传统素食无葱无蒜无蛋的烹饪方法，顾客可根据自身喜好进行选择，扩大了就餐群体。此外，青苔行星特有的菜品亦吸引了大批消费者，如：青苔行星引进的招牌菜 Impossible Burger，是来自人造肉公司 Impossible Foods 的一款素汉堡，青苔行星也是目前中国唯一一家引入这款人造食品的餐厅。Impossible Burger 不仅味道与肉十分类似，该汉堡采用多种植物成分混合来模拟动物肉的“血痕”。青苔行星使用植物蛋取代所有含蛋菜品里的鸡蛋，原材料来自 JUST 皆食得，JUST 皆食得是新近进入中国市场的一家食品科技企业。青苔行星的“人造蛋白”与传统的“素肉”不同，这些人造蛋白产品与真肉、真蛋口感几乎完全一致。Impossible Burger 还会采用多种植物成分混合来模拟动物肉的“血痕”。

独特性设计：青苔行星在就餐环境方面做了大胆的尝试，不同于大多数素食餐厅较“佛家”的安静及香气弥漫的环境，青苔行星的店面设计更为新颖，如在入口处设计了一条颇具未来感的霓虹长廊，使顾客仿佛置身夜店。此外，青苔行星店内没有纸质菜单，顾客使用屏幕自助点单及下单，给顾客一种高档且高科技之感，这些细节促使青苔行星成为“打卡拍照”的网红圣地。在“颜值经济”时代，品牌的视觉呈现和设计能力尤为重要。青苔行星独特的“高颜值”设计助力其吸引了大批顾客，成为深圳不可替代的素食餐厅。

7.2.3 素虎净素餐厅

(1) 餐厅简介

素虎净素餐厅（以下简称“素虎”）成立于 2009 年，总部位于北京，是一家中式素食餐厅，其烹饪的菜品均为净素，即无蛋、奶、五辛等。素虎品牌创立时间较早，目前在北京已有 10 余家店铺。素虎的菜品价格适中，在人均 100 元左右，餐厅的装潢设计适合情侣约会、家庭聚会、朋友聚餐等。

(2) 菜品介绍

素虎的菜品主要包括两类：仿荤菜品及蔬菜水果类菜品（见图 7-4）

图 7-4 素虎菜品简介

菜品	种类	图示
仿荤菜品	回锅肉、东坡肉、孜然羊肉、黑椒牛扒、泡椒凤爪、秘制鳗波排等	
蔬菜水果类菜品	桂花山药、无名火豆腐、浓汤全菌锅、茄子煲、蓝莓山药等	

来源：头豹研究院编辑整理

(3) 核心优势：

就餐环境雅致：素虎的厨房是半开放式的，消费者可直观看到厨师们烹制菜品的过程。

素虎要求店内所有厨师与服务人员均穿戴干净整洁，营造干净、安全的就餐氛围，让消费者吃得放心。素虎店内的装修极具特色，大多采用木制用具，让消费者感到舒适温馨却又静谧优雅。

口碑与口味齐佳：素虎成立至今已有 10 年，期间市场规模不断扩大，店面数量持续增加，由最初的一家店扩张到现在的十余家店，均离不开素虎的良好口碑。此外，素虎拥有多个招牌菜品，且在制作工艺上不断寻求突破，如秘制鳗波排，虽是由土豆和豆皮主制而成，但是会有一股淡淡的鳗鱼香，仿真度极高，即使肉食爱好者亦会喜欢这道菜。此外，除了各种菜品，素虎亦出售精致的纯素小饼干、各种口味的纯素牛轧糖等甜品，满足消费者的多重需求。

头豹研究院简介

- 头豹研究院是中国大陆地区首家 B2B 模式人工智能技术的互联网商业咨询平台，已形成集行业研究、政企咨询、产业规划、会展会议行业服务等业务为一体的一站式行业服务体系，整合多方资源，致力于为用户提供最专业、最完整、最省时的行业和企业数据库服务，帮助用户实现知识共建，产权共享
- 公司致力于以优质商业资源共享为基础，利用大数据、区块链和人工智能等技术，围绕产业焦点、热点问题，基于丰富案例和海量数据，通过开放合作的研究平台，汇集各界智慧，推动产业健康、有序、可持续发展



四大核心服务：

企业服务

为企业提供定制化报告服务、管理咨询、战略调整等服务

云研究院服务

提供行业分析师外派驻场服务，平台数据库、报告库及内部研究团队提供技术支持服务

行业排名、展会宣传

行业峰会策划、奖项评选、行业白皮书等服务

园区规划、产业规划

地方产业规划，园区企业孵化服务



报告阅读渠道

头豹科技创新网 —— www.leadleo.com PC端阅读全行业、千本研报



头豹小程序 —— 微信小程序搜索“头豹”、手机扫上方二维码阅读研报

添加右侧头豹研究院分析师微信，邀您进入行研报告分享交流微信群



图说



表说



专家说



数说

详情请咨询



客服电话

400-072-5588



上海

王先生：13611634866

李女士：13061967127



南京

杨先生：13120628075

唐先生：18014813521



深圳

郭先生：15121067239

李先生：18916233114