中国餐饮经营参数蓝皮书

©2022.4 iResearch Inc.

中国餐饮行业大盘解析	1
中国餐饮行业营收参数探测	2
中国餐饮行业成本参数体检	3

中国餐饮行业驱动概览

在“国内大循环”政策激励下，餐饮业作为经济活动中的重要组成部分持续增长

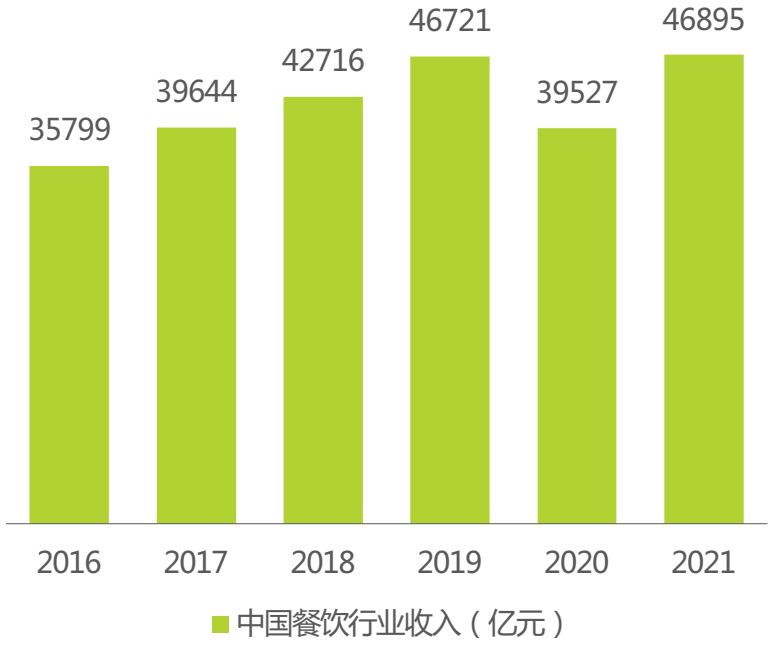
我国政府在2020年5月中央政治局常委会议上首次提出“双循环”，明确构建国内国际双循环相互促进的新发展格局。在“国内大循环”政策激励下，国内消费需求得到进一步释放，餐饮业作为我国经济活动和居民日常生活消费的重要组成部分，也因此获得了良好发展的政策红利。据国家统计局数据显示，2016年我国餐饮行业收入为3.58万亿元，2021年餐饮业行业收入回暖至疫情前水平达到4.68万亿元，我国餐饮行业收入年复合增长率为5.5%。

2021&2022年内循环及餐饮纾困政策

事件名称	事件时间	主要内容
十四五规划	2021.3	坚持扩大内需战略基点，加快培育完整内需体系，把实施扩大内需战略同深化供给侧改革有机结合起来
中央经济工作会议	2021.12	实施好扩大内需战略，增强发展内生动力，打通生产、分配、流通、消费各环节
《关于促进服务业领域困难行业恢复发展的若干政策》	2022.2	引导外卖等互联网平台企业进一步下调餐饮业商户服务费标准，降低相关餐饮企业经营成本 拓宽餐饮企业多元化融资渠道

来源：公开资料，艾瑞咨询自主研究及绘制。

2016-2021年中国餐饮行业收入规模



来源：国家统计局，艾瑞咨询自主研究及绘制。

中国餐饮行业驱动概览

食品安全体系逐步完善推动餐饮行业向规范化、安全化的趋势发展

我国政府关注居民食品安全相关问题，并通过明确监管主体、制定生产规范、加强日常监管、确立长期目标等措施搭建全面系统的食品安全监管体系。特别对于网络餐饮等新餐饮服务，我国食品安全监督管理体系的持续完善将推动我国餐饮行业向更加规范、更加有序、更加安全的方向发展。

2018-2021年中国餐饮行业相关政策梳理

政策/法规	时间	实施主体	主要内容
国务院机构改革方案报告	2018.3	国务院	原国家质检总局、原国家工商总局、原国家食药监总局“三局合一”，由国家药品监督管理局对食品统一监管
食品安全国家标准食品生产通用卫生规范	2018.7	食品安全国家标准评审委员会	经国内外安全管理的研究和实践经验，制定食品生产过程的要求和标准
关于深化改革加强食品安全工作的意见	2019.5	国务院	到2020年，主要农产品质量安全监测总体合格率稳定在97%以上，食品抽检合格率稳定在98% 到2035年，食品安全风险管控能力达到国际先进水平
关于加强冷藏冷冻食品质量安全管理的公告	2020.3	市场监管总局	各级市场监管部门要加强冷藏冷冻食品安全监督检查，发现违法违规行为的，要依法严肃查处
网络餐饮服务食品安全监督管理办法（2020年修订版）	2020.11	市场监管总局	国家市场监督管理总局负责指导全国网络餐饮服务食品安全监督管理工作，并组织开展网络餐饮服务食品安全检测
国民经济和社会发展第十四个五年规划和2035年远景目标纲要	2021.3	国家发改委	加强和改进食品药品安全监管制度，完善食品药品安全法律法规和标准体系；深入实施食品安全战略，加强食品全链条质量安全监管

来源：公开资料，艾瑞咨询自主研究及绘制。

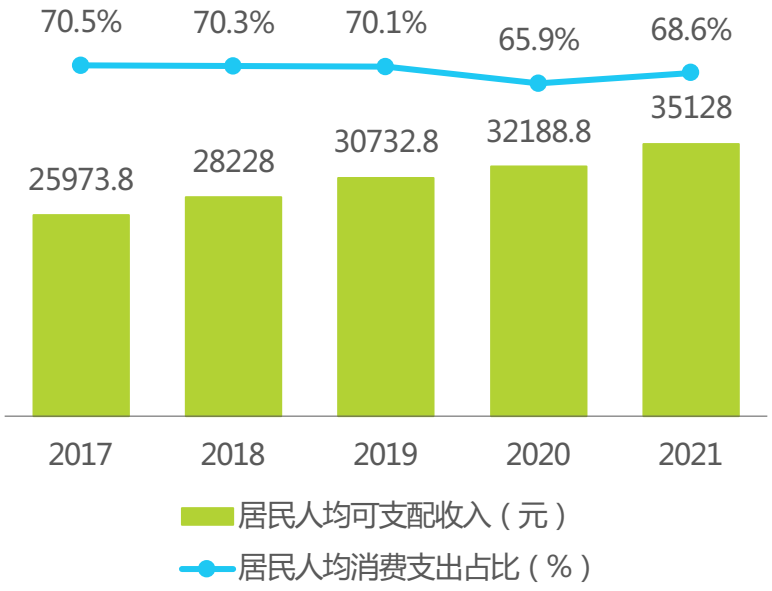
©2022.4 iResearch Inc.

中国餐饮行业驱动概览

居民整体消费力提升，但消费决策更为谨慎，食品消费作为刚性需求，支出依然稳定

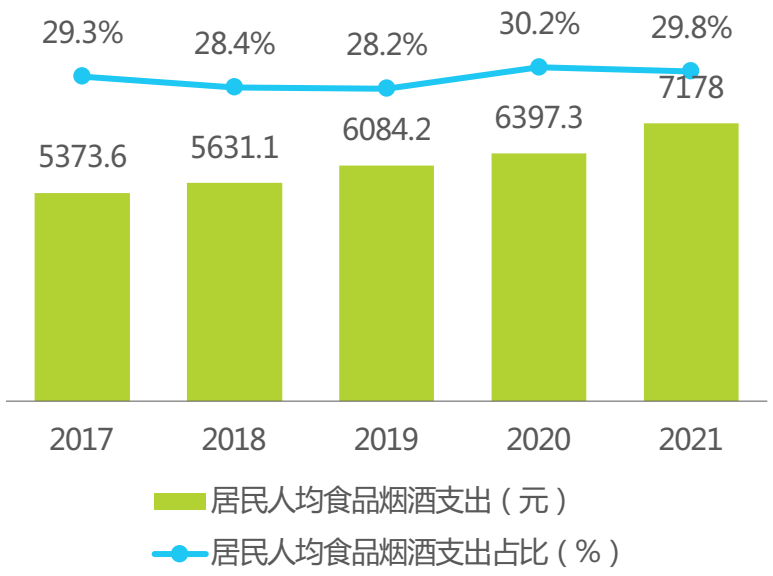
随着我国经济绝对体量不断扩增，我国居民人均年可支配收入由2017年的接近2.6万元增长至2021年的超过3.5万元，我国居民整体消费力得到显著提升，但受制于经济增速放缓、疫情阻断等因素影响，居民消费支出占比呈下降态势，由2017年的70.5%下降至2020年的65.9%。但食品消费作为必需消费和刚性需求，食品消费支出规模及支出占比都依然稳定，居民人均食品烟酒支出由2017年的5373元增长至2021年的7178元，而居民人均食品烟酒支出占比稳定在29%左右。

2017-2021年中国居民人均可支配收入及消费支出占比



来源：国家统计局，艾瑞咨询自主研究及绘制。

2017-2021年中国居民人均食品烟酒支出及其在消费支出中占比



来源：国家统计局，艾瑞咨询自主研究及绘制。

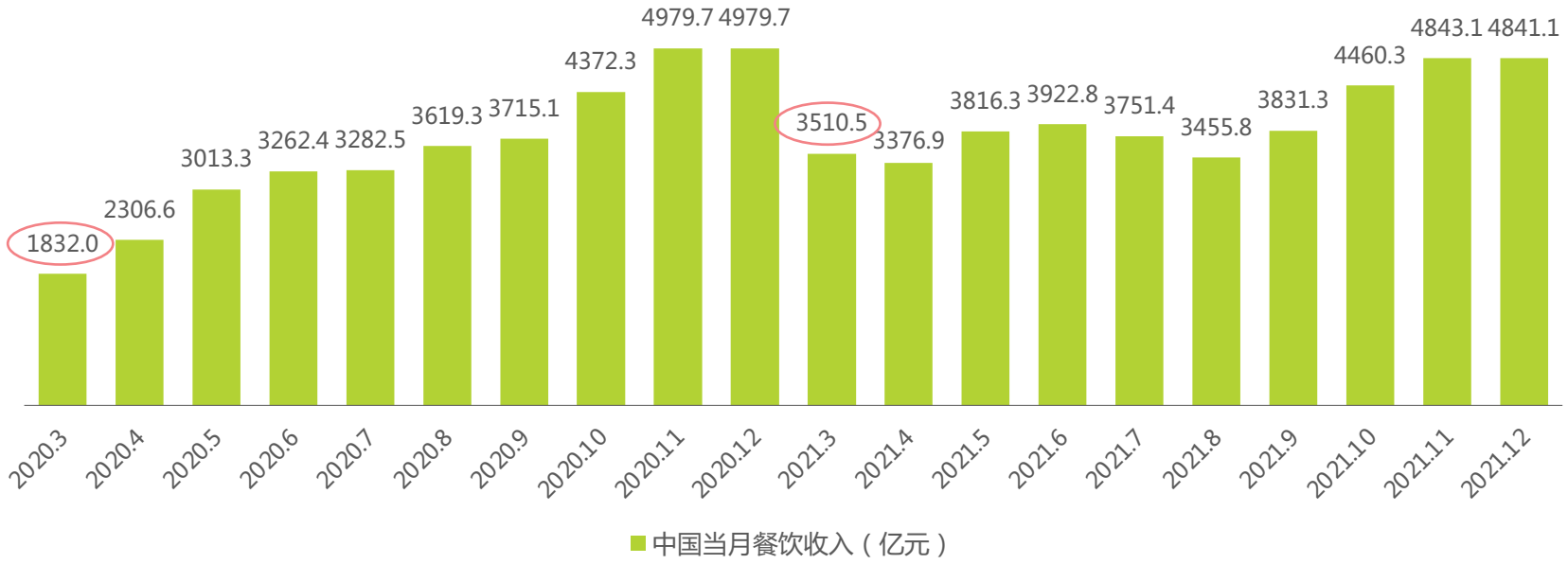
©2022.4 iResearch Inc. www.iresearch.com.cn

中国餐饮行业驱动概览

随着疫情蔓延态势受到控制，餐饮行业逐步回暖至疫情前水平

2020年新冠疫情侵袭中国，疫情快速蔓延促使全国范围内线下餐饮消费场所陷入停摆，线下餐饮消费作为餐饮收入的一大来源遭遇了极大阻力，2020年3月的餐饮收入仅为1832亿元。随着我国政府积极有效应对疫情蔓延，中国疫情得到有效控制，而线下餐饮消费也快速恢复，以2021年3月为例，当月餐饮收入为3510.5亿元，同比增长91.6%。我国餐饮行业正逐步恢复至疫情前水平，行业整体回暖趋势明显。

2020年3月-2021年12月中国当月餐饮收入



来源：国家统计局，艾瑞咨询自主研究及绘制。

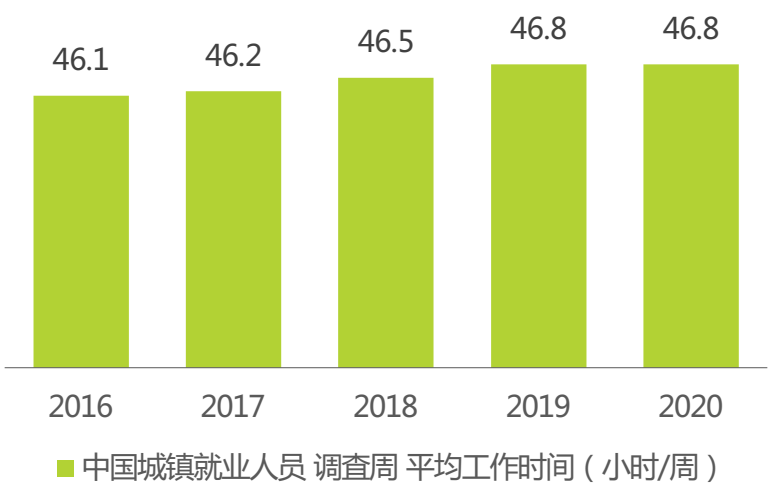
©2022.4 iResearch Inc.

中国餐饮行业驱动概览

消费人群工作时长拉长，消费频次提高，同时消费者对食品安全愈发严格，就餐质量改善

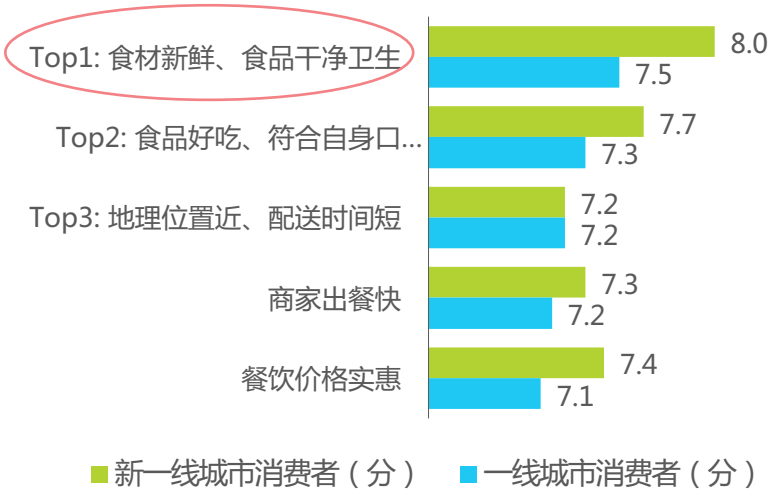
根据我国劳动力统计年鉴，我国城镇就业人员调查取得的周平均工作时长由2016年的46.1小时/周拉长至2020年的46.8小时/周，城镇居民的工作时长呈现延长趋势，这推动餐饮消费人群提高餐饮消费频次；另一方面，我国消费者对就餐质量的标准不断提高，“食材新鲜、食品干净卫生”成为一线、新一线消费者在外卖订餐时最优先考虑的因素。此外，少食多餐、荤素搭配等健康餐饮理念不断渗透，消费者健康饮食意识得到加强也推动餐饮行业向高质量、高标准、快反馈的方向发展。

2016-2020年中国城镇就业人员调查周平均工作时间



来源：中国劳动统计年鉴委员会《2021年中国劳动统计年鉴》，艾瑞咨询自主绘制。

2022年一线及新一线城市消费者在外卖订餐时对关注因素排序综合得分



备注：N=500，于2022年2月通过iUserSurvey调研获得。
来源：艾瑞咨询自主研究及绘制。

中国餐饮行业驱动概览

资本大力加持，推动新餐饮行业迅速发展，火锅、粉面快餐等品类受到追捧

餐饮业作为满足居民日常餐饮需求的一大途径，依托其巨量的消费基础和刚性消费行为，一直是资方关注的热点赛道。此外，随着新消费群体的出现，他们对于餐饮服务本身除了追求口感和品质，也寄希望通过餐饮消费展现自己的生活观念。这使得新餐饮品牌进入了资方的视角，并在资本大力加持下，新餐饮行业得到了迅速发展。其中，火锅如巴奴毛肚、麻辣烫如贵凤凰等快餐品类受到资本关注。

2021&2022年中国餐饮行业投融资情况梳理

餐饮企业	餐饮品类	投资机构	投资时间	投资轮次	投资规模
巴奴毛肚火锅	火锅	中信产业基金 CPE源峰基金	2021.6	战略投资	5亿元
包笼仙	粉面类	钟鼎资本	2021.7	天使轮	—
贵凤凰	粉面类	番茄资本	2021.11	A+轮	千万级
鱼你在一起	中式快餐	番茄资本 万店盈利	2021.11	战略投资	—
蛙来哒	中式快餐	番茄资本 绝了基金	2021.11	A轮	—
巴奴毛肚火锅	火锅	番茄资本	2021.12	战略投资	近亿元
十分湘	粉面类	B资本	2022.1	天使轮	1000万
吉祥馄饨	粉面类	番茄资本	2022.2	A轮	近亿元

来源：IT桔子，艾瑞咨询自主研究及绘制。

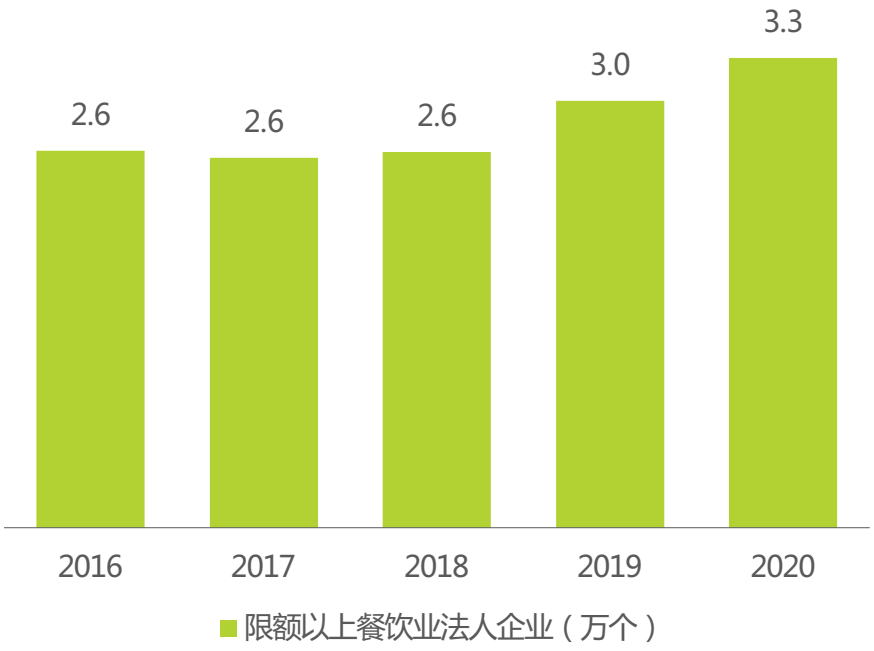
©2022.4 iResearch Inc.

中国餐饮行业现状洞察

餐饮行业企业数与从业人数呈整体上升态势，行业富有吸引力

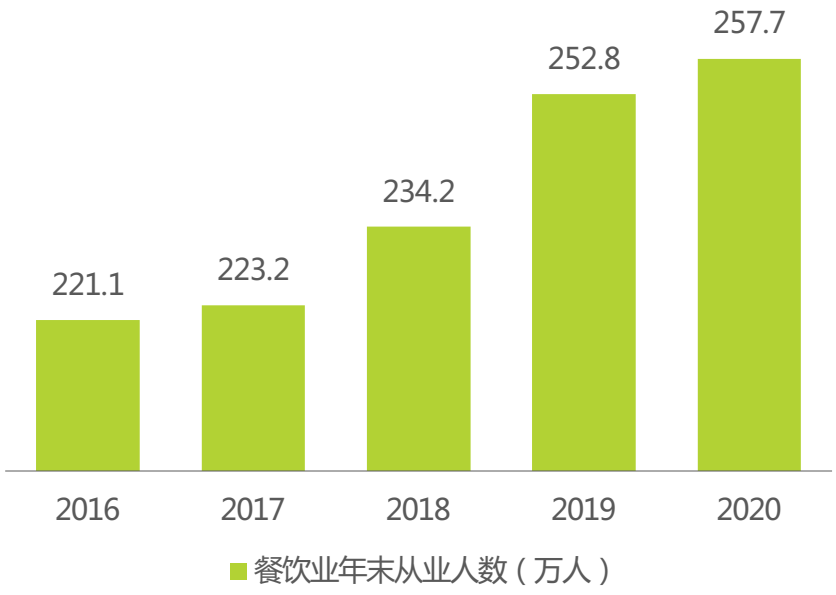
国家统计局数据显示，我国限额以上餐饮业法人企业数量由2016年的2.64万个增长至2020年的3.29万个，餐饮业年末从业人数也由2016年的221.1万人扩增至2020年年末的257.7万人。餐饮行业的企业数量呈现整体上升态势，餐饮业作为吸引闲散劳动力的重要场所，餐饮业从业人数也持续扩增，餐饮行业整体富有较强吸引力。

2016-2020年我国限额以上餐饮业法人企业



备注：限额以上餐饮业法人企业是指年主营业务收入200万元及以上的餐饮业统计单位。
来源：国家统计局，艾瑞咨询自主研究及绘制。

2016-2020年我国餐饮业年末从业人数



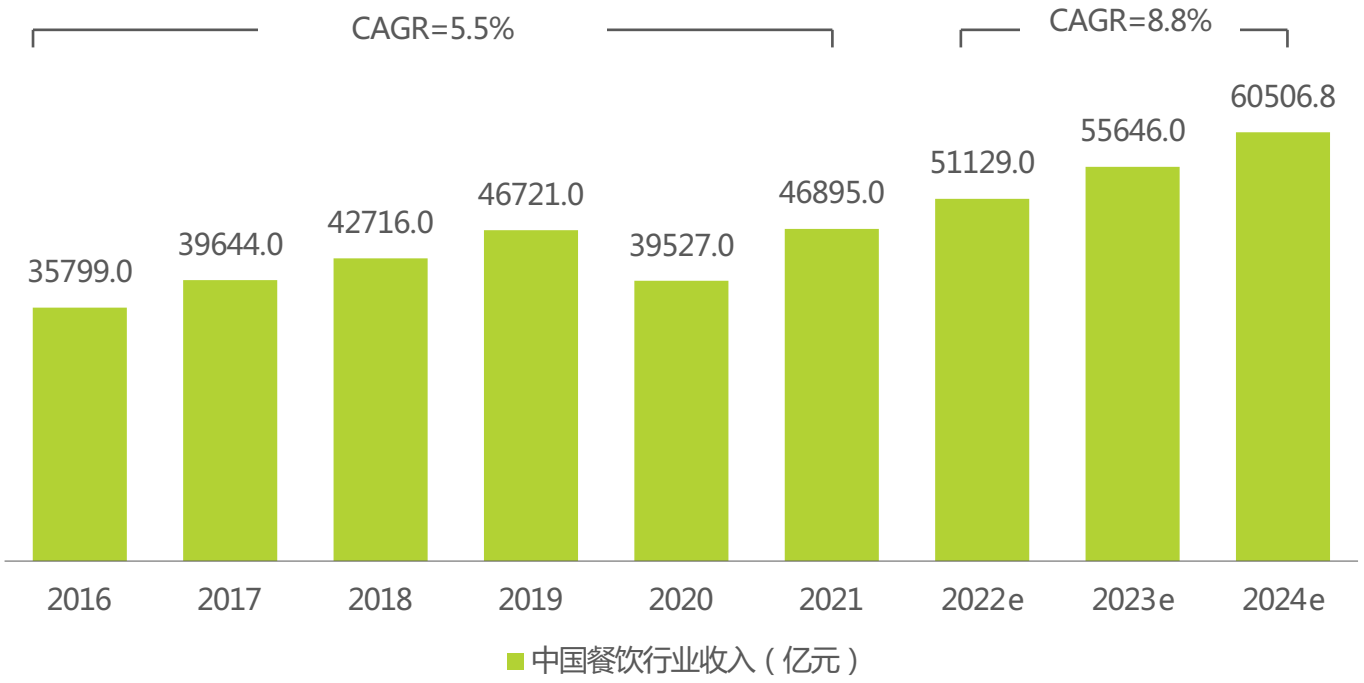
来源：国家统计局，艾瑞咨询自主研究及绘制。

中国餐饮行业现状洞察

餐饮行业规模持续扩增，2024年预计餐饮行业规模突破6万亿

我国餐饮行业规模在2016年-2019年期间持续扩增，由2016年的3.58万亿元扩增至2019年的4.67万亿元，2020年我国受新冠疫情影响，到店餐饮消费需求萎缩，线下餐饮场所停摆，2020年我国餐饮行业收入相较2019年餐饮行业收入同比下降15.4%至3.95万亿元。未来随着疫情影响逐步消退，餐饮行业线上线下渠道持续融合以及我国居民消费能力进一步提升，行业逐步回暖并有望进一步发展，艾瑞测算，中国餐饮行业收入在2024年将超过6万亿元，达到6.05万亿元，未来三年年复合增长率为8.8%。

2016年-2024年中国餐饮行业收入



来源：专家访谈，国家统计局，艾瑞咨询基于自有测算模型测算。

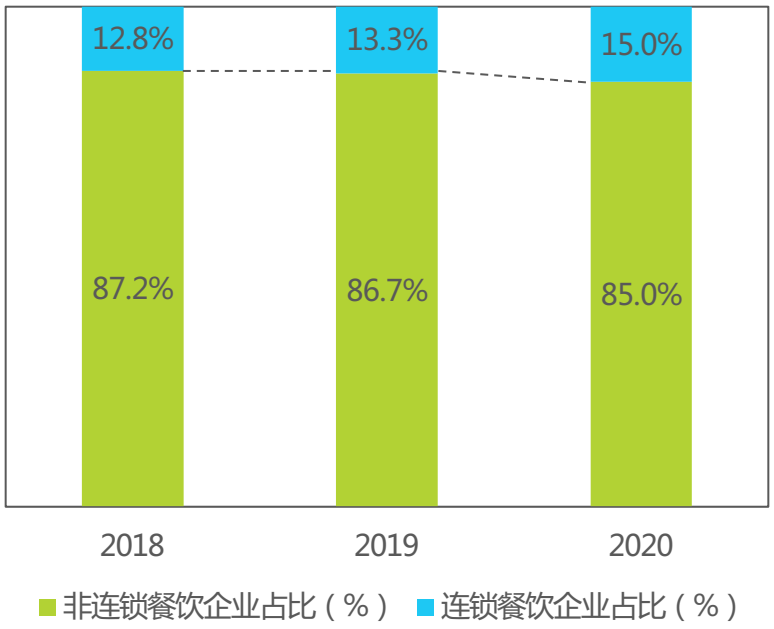
©2022.4 iResearch Inc.

中国餐饮行业现状洞察

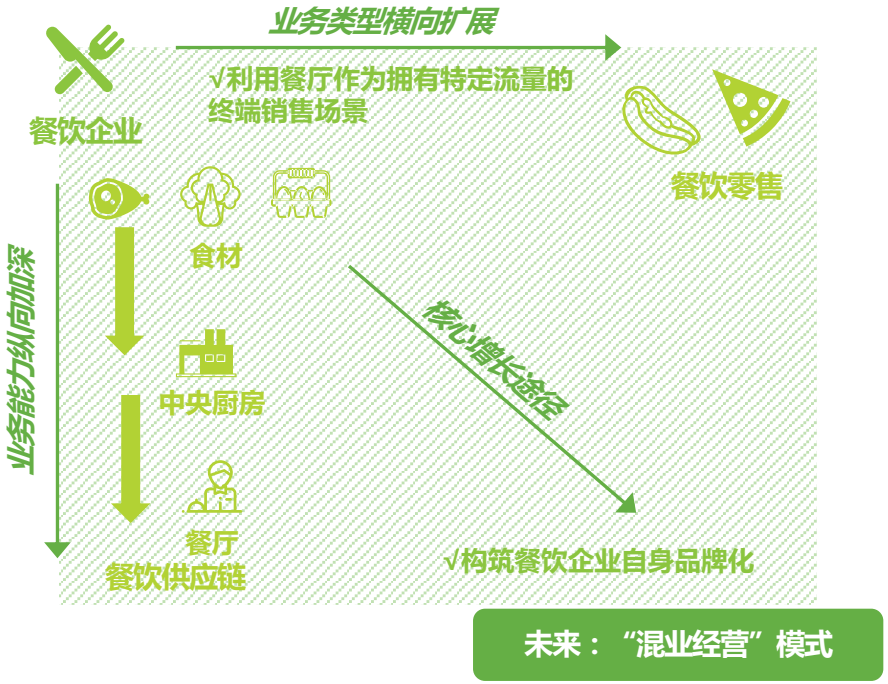
餐饮连锁化程度提高，头部玩家优化内部业务流程并提升供应链能力，在外部扩展经营范围

据《2021中国餐饮加盟行业白皮书》数据，我国餐饮连锁化率不断提高，2018年中国餐饮市场连锁化率为12.8%，2020年提高至15%，一线新一线城市相较于三线及以下城市餐饮连锁化趋势更为明显。头部餐饮玩家1）**在业务横向**：通过扩展经营范围，发展餐饮零售业务，通过将餐饮服务食品化的方式进行销售；2）**在业务纵向**：通过优化内部业务流程，提升自身供应链管理能力来提高自身竞争力，筑宽企业护城河。

2018-2020年中国餐饮连锁化率



头部餐饮企业业务优化方向



来源：CCFA、美团《2021中国餐饮加盟行业白皮书》，艾瑞咨询自主绘制。

来源：公开资料，艾瑞咨询自主研究及绘制。

中国餐饮行业大盘解析 1

中国餐饮行业营收参数探测 2

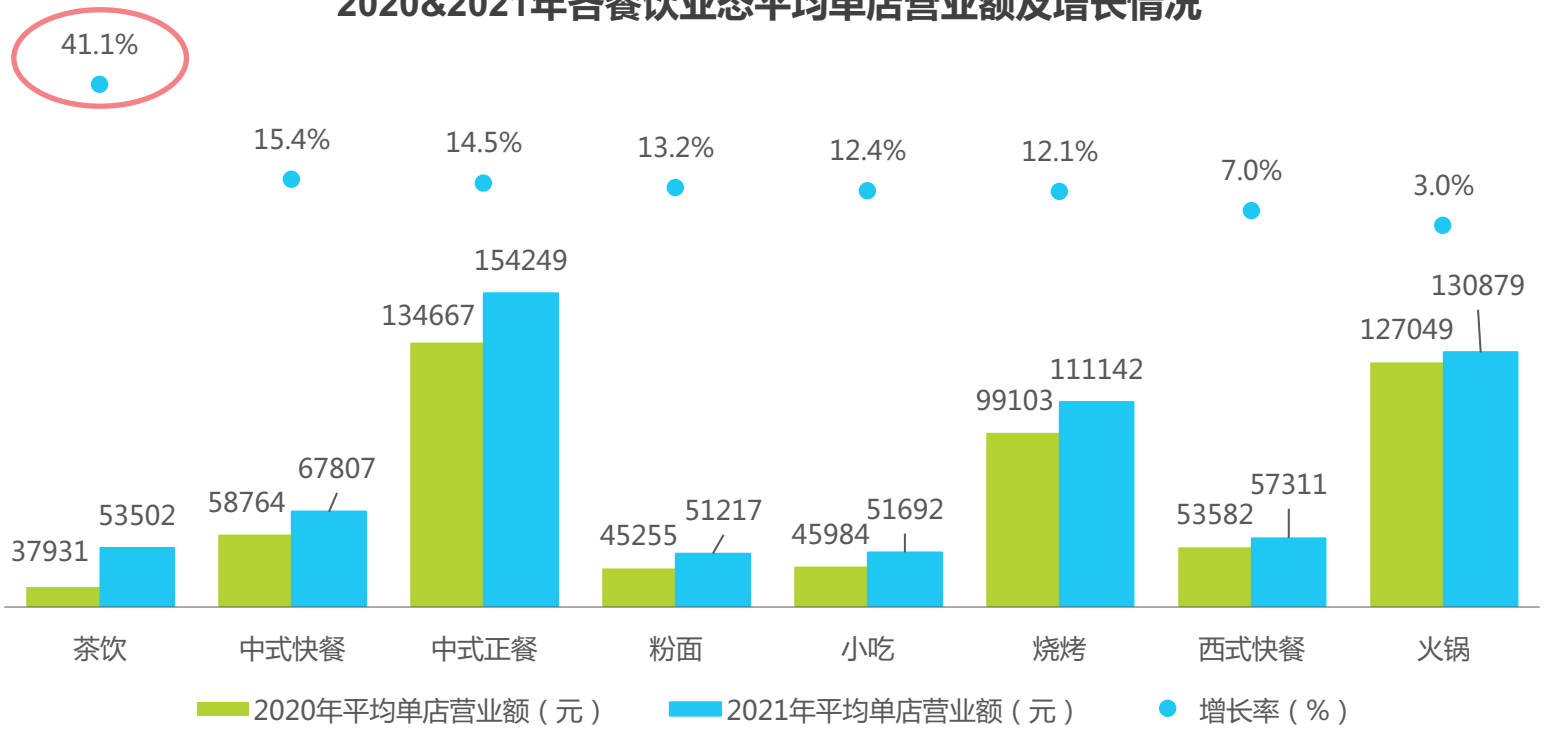
中国餐饮行业成本参数体检 3

中国餐饮各业态经营模型

各业态单店营业额均稳步增长，茶饮业态大幅提升41.1%

2021年各个业态营业额相较于去年均稳步上升，火锅、烧烤、和中式正餐业态平均单店营业额均突破10万元大关，茶饮、中式快餐、小吃、粉面以及西式快餐营业额位居5万元左右，未来增长空间较大，有望为餐饮行业整体带来下一轮增长。同时，从各餐饮业态平均单店营业额增速来看，茶饮业态增速2021年最高，达到41.1%，中式快餐、小吃、粉面、烧烤和中式正餐单店营业额增速均保持在10%以上，火锅和西式快餐业态相对增速较慢，由于火锅业态营业额规模巨大，行业呈现一定饱和状态，增速接近3%左右。

2020&2021年各餐饮业态平均单店营业额及增长情况



来源：客如云监测数据，艾瑞咨询研究院自主研究及绘制。

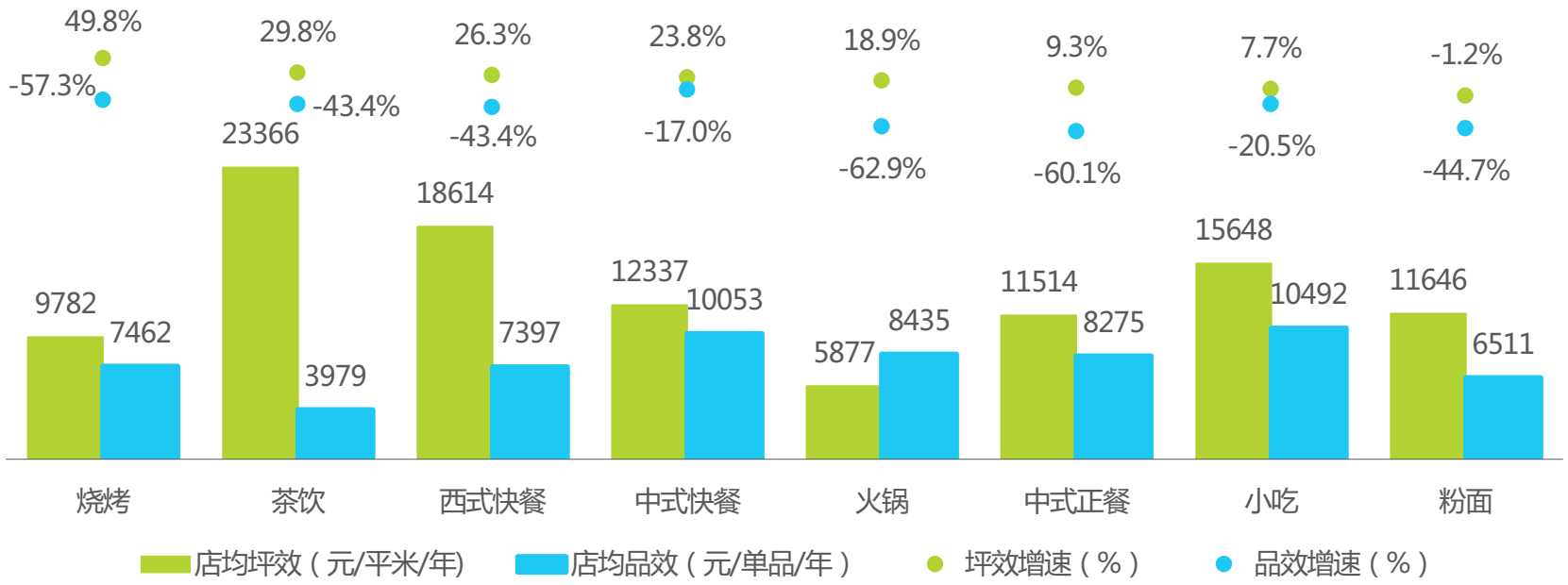
©2022.4 iResearch Inc.

中国餐饮各业态经营模型

烧烤业态坪效增幅达49.8%，茶饮和快餐紧随其后，增幅均在20%以上

2021年除去粉面，餐饮其他各业态的坪效数据都出现了增长，增长率排名前三的业态分别为烧烤、茶饮和西式快餐。究其原因，除了各品类单店营业额同比均有提升的因素之外，需求端外带和外卖渗透率的提升也降低了对烧烤、快餐等业态单店面积的要求。粉面业态坪效的微弱下跌则主要来自于业态平均单店面积的提升，艾瑞认为随着粉面门店在一二线城市大店的逐渐饱和，许多品牌和经营者将在低线城市通过小店模式加速扩张，未来粉面业态的效率指标有望得到改善。品效数据的全业态下跌则主要源自于店面SKU品类的扩张，也标志着门店经营者们正在积极通过菜品创新和品类破界来不断完善自身的经营模型。

2021年中国餐饮行业各业态店均坪效&品效



来源：客如云监测数据，艾瑞咨询研究院自主研究及绘制。

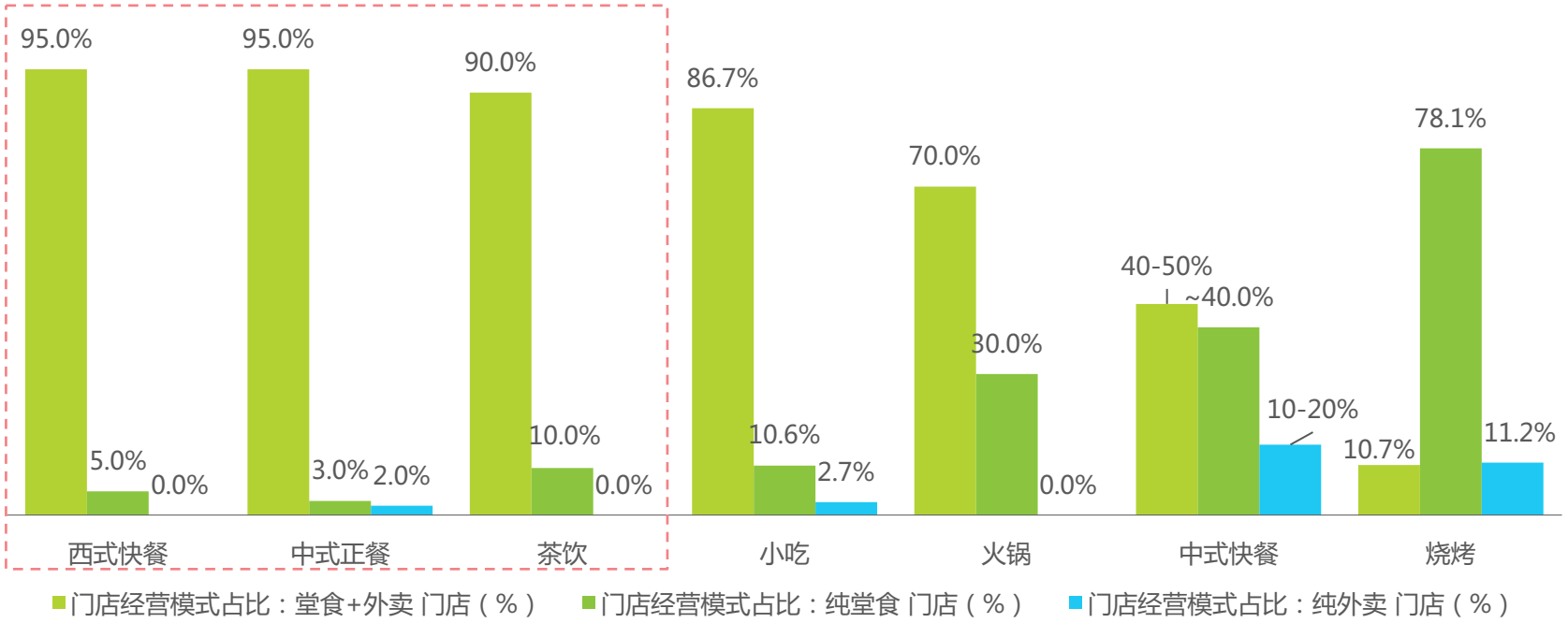
©2022.4 iResearch Inc.

中国餐饮各业态经营模型

后疫情时代堂食+外卖双线布局成为多数餐饮经营者共识，西快、中正、茶饮占比均高达90%以上

调研数据显示，餐饮行业各经营业态下堂食+外卖形式的门店占比均较大。其中，茶饮、中式正餐、西式快餐都达到了90%及以上，小吃、烧烤以及火锅业态这一比例也都达到了70%以上，受疫情影响这一模式预计持续火热。纯堂食门店模式在烧烤业态下较常见，达到了78.1%，这与烧烤业态本身以堂食为主的属性有关。受调经营者表示在火锅、茶饮、和西式快餐业态只做外卖的门店几乎没有，艾瑞认为此趋势主要是受店铺自身属性及外卖平台高额的抽成占比影响，外卖+堂食仍然是餐饮行业保证盈利的最佳经营模式。

2021年中国各餐饮业态门店不同经营模式占比



来源：专家访谈，公开资料，艾瑞咨询研究院自主研究及绘制。

©2022.4 iResearch Inc.

中国餐饮各业态经营模型

“早中晚”饭点为必然高峰，西式快餐营业时长高达16小时

餐饮业态的平均营业时长普遍在12小时以上，基本高峰时段离不开消费者日常饮食习惯集中在“早中晚”的饭点时间，其中因为地理位置的不同，社区店、写字楼店、以及商圈店铺的营业时长和高峰时段略有不同，工作日时也同为写字楼店铺的高峰时段。在各个业态中，西式快餐平均营业时长最长， 可达到平均每天16个小时；其中烧烤店营业时间到最晚，普遍可营业到凌晨两点。随着消费者日常生活习惯的改变，餐饮商家的营业时段与时长也将随之变化。

2021年中国餐饮各业态营业时长以及高峰时段

	茶饮	小吃	火锅	烧烤	粉面	中式正餐	中式快餐	西式快餐
平均营业时长/小时	12	14	13.5	15	12	12	12	16
平均营业时段	社区店/写字楼店 10:00-22:30 商圈店 10:00-22:00	社区店/写字楼店 6:00-22:00 商圈店 10:30-21:30	社区店/写字楼店 10:00-22:00 商圈店 10:00-24:00	社区店/写字楼店/商圈店 11:00-次日2:00	社区店/写字楼店/商圈店 10:00-22:00	社区店 7:00-21:00 写字楼店 10-21点 商圈店 10-22点	社区店/写字楼店/商圈店 10:00-22:00	社区店/写字楼店/商圈店 7:00-23:00
平均高峰时段	午间 12:00-13:00 下午 14:00-15:00 晚间 18:00-19:00	早间 （商圈店除外） 6:00-8:30 午间 11:00-13:00 晚间 18:00-20:00	午间 11:00-13:00 晚间 18:00-21:00	午间 （社区店除外） 11:30-13:00 晚间 18:00-21:00	午间 11:00-14:00 晚间 16:00-19:00	早间 （仅指社区店） 7:00-9:30 午间 11:00-14:00 晚间 18:00-21:00	早间 7:00-9:30 午间 11:00-14:00 晚间 18:00-20:00	早间 （商圈店除外） 7:00-9:00 午间 11:00-13:00 晚间 （写字楼店除外） 18:00-20:00

来源：专家访谈，艾瑞咨询研究院自主研究及绘制。

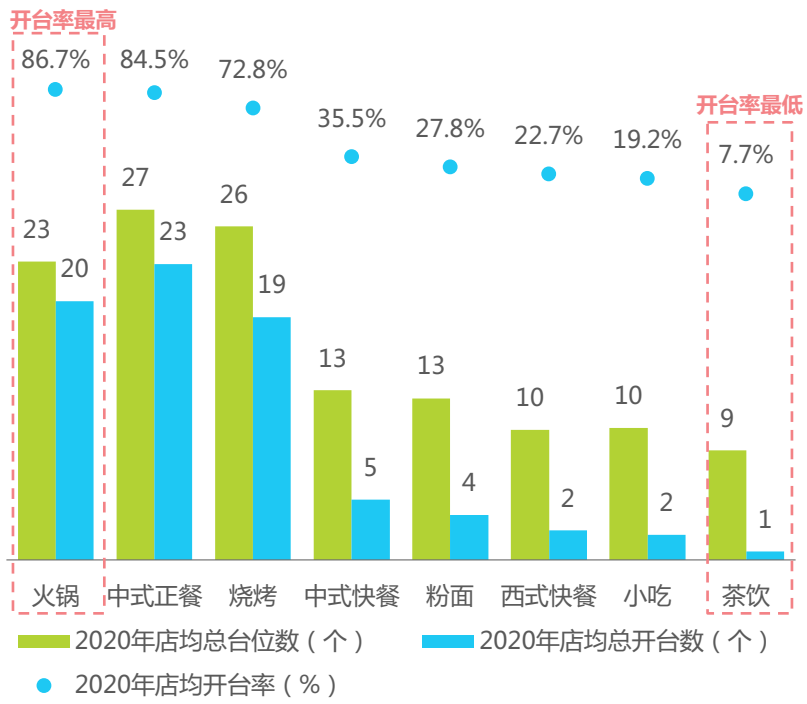
©2022.4 iResearch Inc.

中国餐饮各业态经营模型

餐饮堂食消费逐渐恢复，火锅和中式正餐开台率近90%

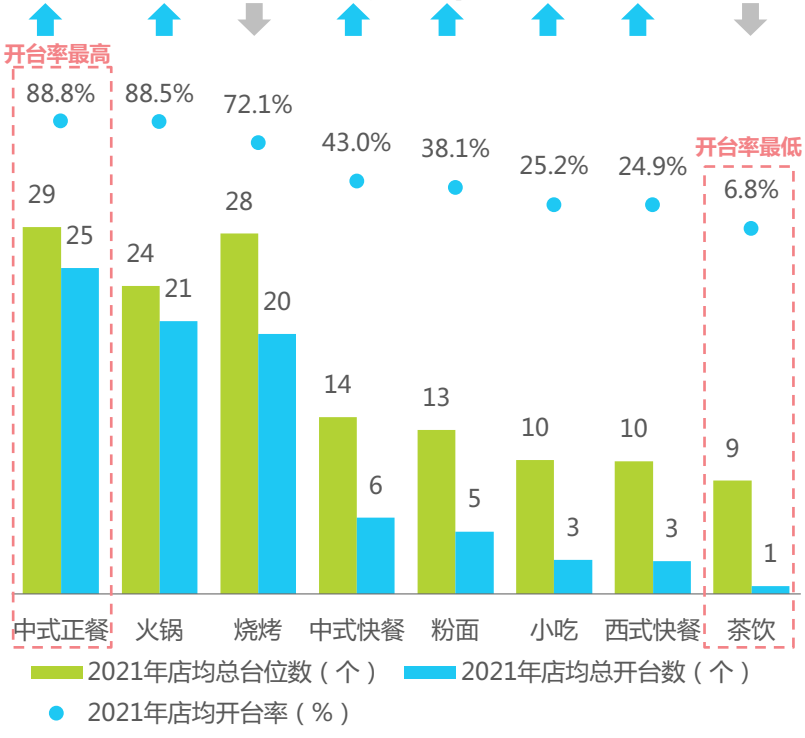
2021年中国餐饮堂食情况整体呈现出较好的复苏趋势，根据客如云监测数据，各个业态的店铺开台率基本呈现出上升趋势，其中奶茶、小吃因为品类出餐快、可携带食用的特性店均总台位数和开台率较低，而火锅、烧烤、中式正餐因就餐场景限制以及时间较长，总台位数和开台率皆在70%以上。2020年八大业态中，火锅开台率为最高，达到86.7%；2021年中式正餐开台率达到最高，为88.8%。随着疫情的缓和，消费者外出就餐频率增加，餐饮业堂食消费情况渐有好转。

2020年中国餐饮各业态店均总台位数、总开台数&开台率



来源：客如云监测数据，艾瑞咨询研究院自主研究及绘制。

2021年中国餐饮各业态店均总台位数、总开台数&开台率



来源：客如云监测数据，艾瑞咨询研究院自主研究及绘制。

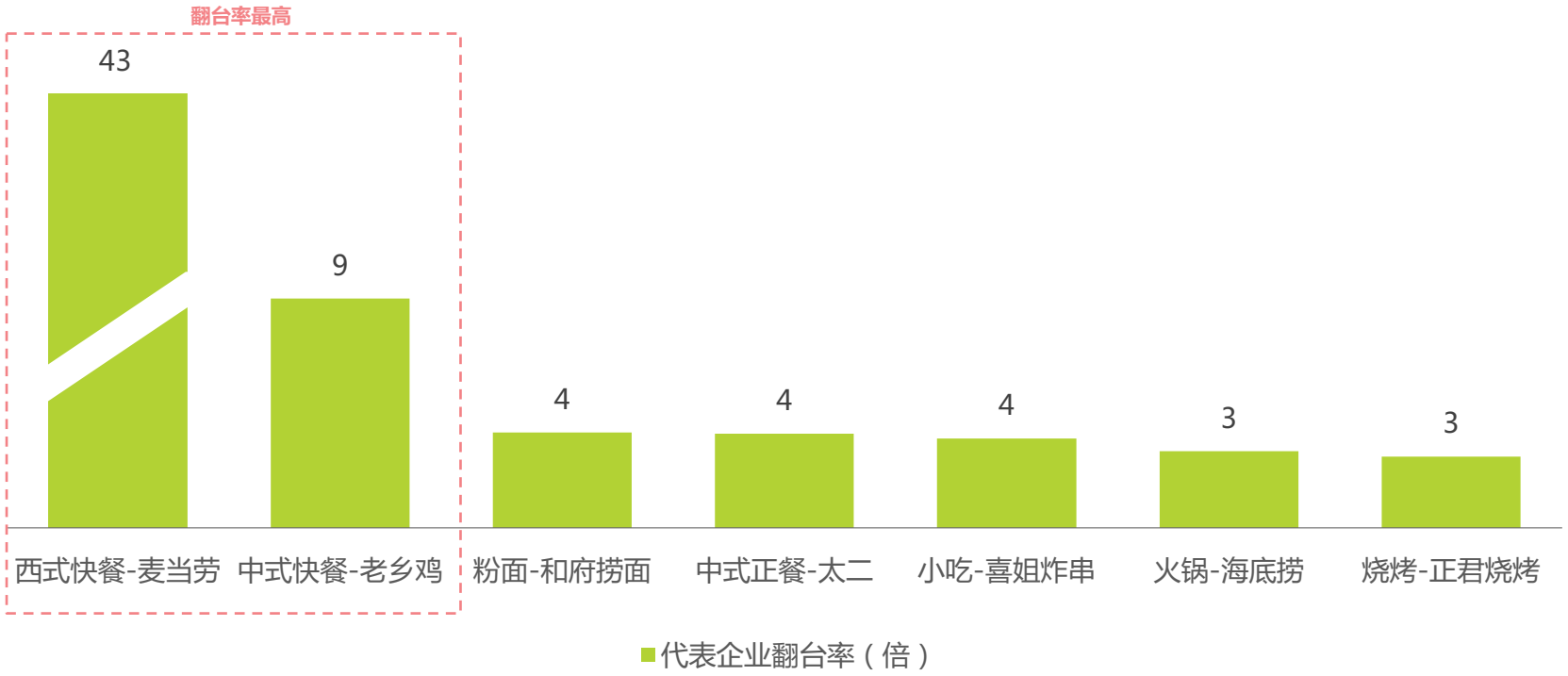
©2022.4 iResearch Inc. www.iresearch.com.cn

中国餐饮各业态经营模型

因出餐速度与就餐习惯，快餐翻台率可高达正餐的14倍

餐饮行业中，堂食仍为餐饮服务的核心经营模式，其中翻台率为衡量堂食表现的主要经营指标之一。茶饮、小吃因其“即拿即走即食”的特性，堂食翻台率参考意义略轻。而在正餐与快餐之中，中式快餐与西式快餐翻台率明显高于同业水平，其中麦当劳2021年店均翻台率可达到43倍，正餐基本维持在3-4倍的水平，2021上半年海底捞和太二的翻台率分别为3倍和4倍。在不同的业态之中，翻台率的高低值可反映一个业态的特性，如出餐速度与就餐习惯，正餐与快餐差距明显。

2021年中国餐饮各业态代表品牌企业翻台率



注释：海底捞、太二数据为H121数据；此处省略茶饮业态，因行业属性翻台率参考意义较弱。
来源：专家访谈，公开资料搜集，艾瑞咨询研究院自主研究及绘制。

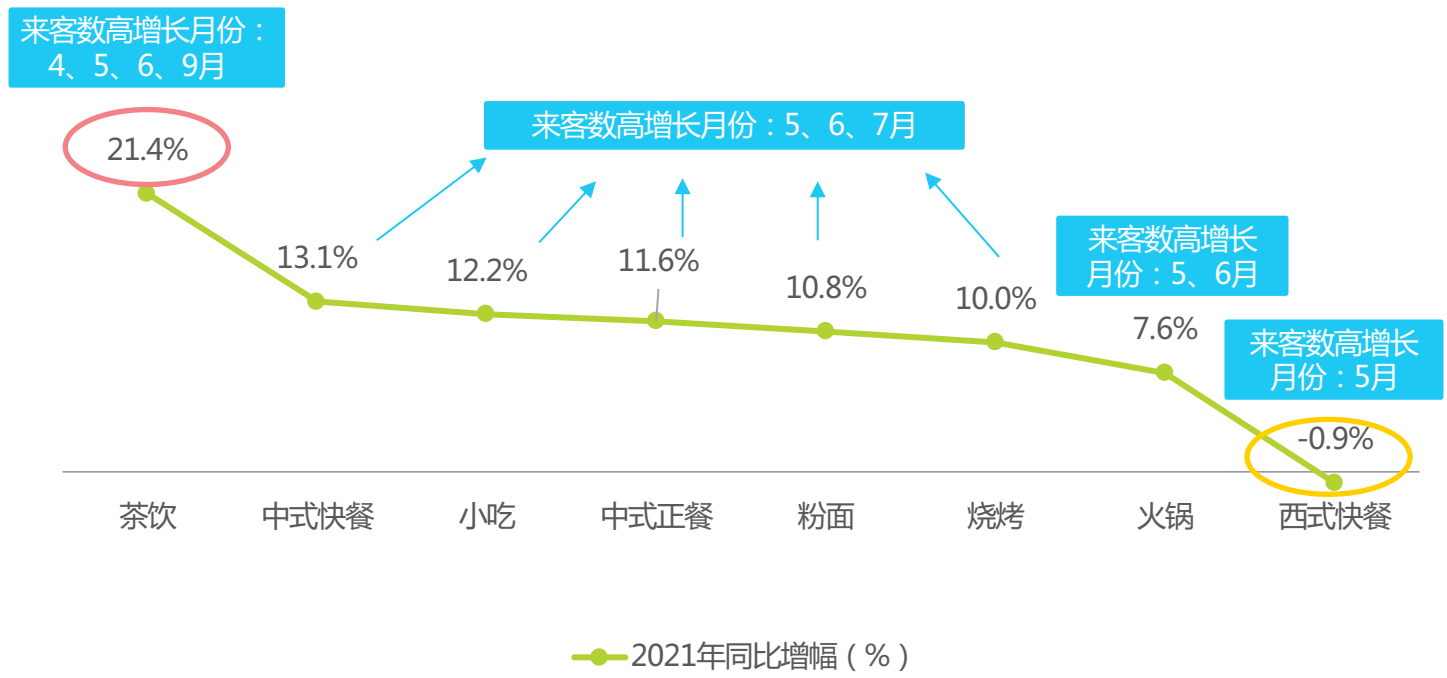
©2022.4 iResearch Inc.

中国餐饮各业态经营模型

茶饮业态最为火热，夏秋两季客流量均高增长

全年月均来客数同比数据显示，2021年餐饮业态客流情况整体均有增长，其中茶饮业态客流量最大，同比增幅最高。单月来客增幅来看，除去2020年受疫情影响客流影响较大的2-4月，茶饮业态在夏、秋两季客流表现都较优，其余业态均在夏季客流量增长明显。艾瑞认为2021年夏季所有业态客流量较高的原因主要是疫情控制情况较好，消费者活跃度高的缘故。西式快餐全年月均来客数同比出现略微下降的趋势，整体还是由于消费者在疫情环境下越来越重视健康饮食的概念，西式快餐品类中的轻食类餐厅客流量比传统堡类、披萨类餐厅要高。

2021年中国餐饮各业态月均来客数同比增幅



来源：客如云监测数据，艾瑞咨询研究院自主研究及绘制。

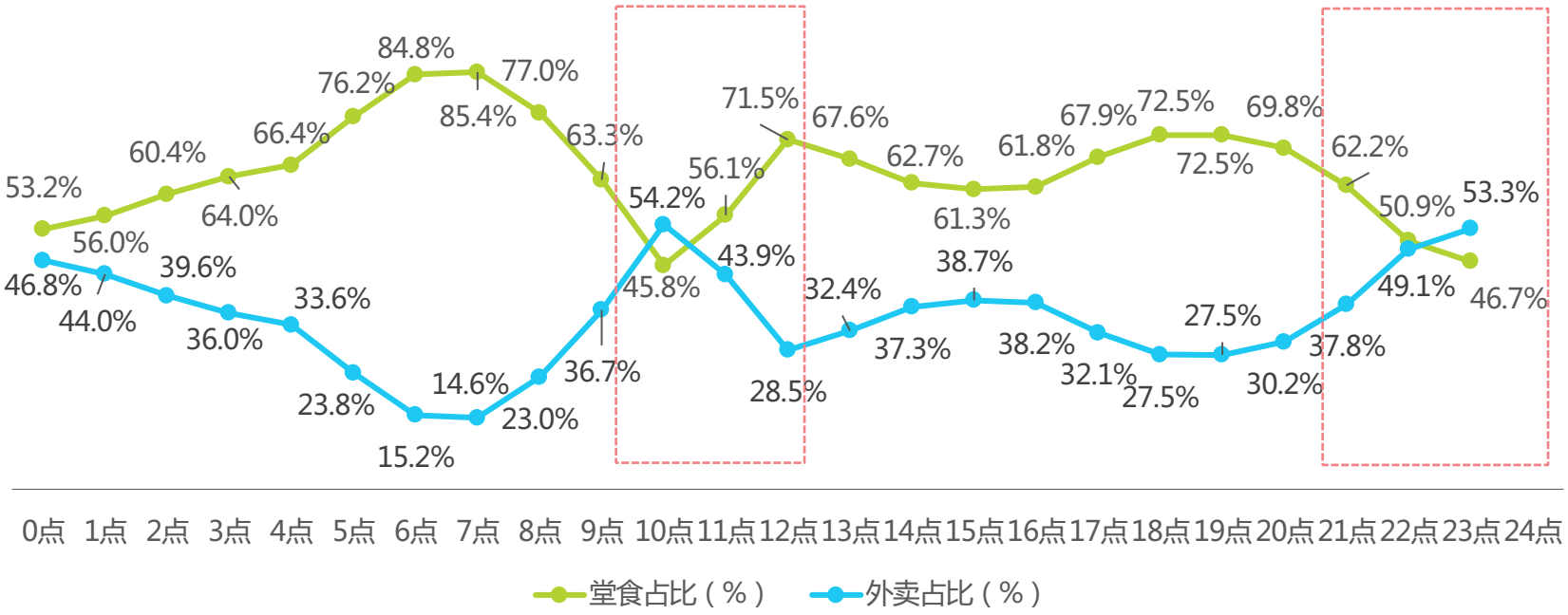
©2022.4 iResearch Inc.

中国餐饮各业态经营模型

各业态平均堂食占比超六成，午饭与宵夜时段外卖渠道优势凸显

综合所有业态的数据，2021年全时段平均堂食占比超六成，渠道优势显著，其中堂食占比最高的三大业态为粉面、火锅和中式快餐。分时段看来，10-11点和22-24点外卖比例会出现反超或与堂食平齐的情况，主要因为1.午饭时段是工作人群线上订餐高峰；2.夜宵期间潜在消费者出门就餐意愿低于其他时段。渠道变化较为显著的业态分为是1.茶饮业态外卖渗透率提升，同比上升3个百分点；2. 中式正餐、火锅、烧烤业态顾客堂食意愿上升，分别同比上升了1.5、1.4和1.3个百分点。

2021年中国餐饮行业堂食外卖各时段占比分布



来源：客如云监测数据，艾瑞咨询研究院自主研究及绘制。

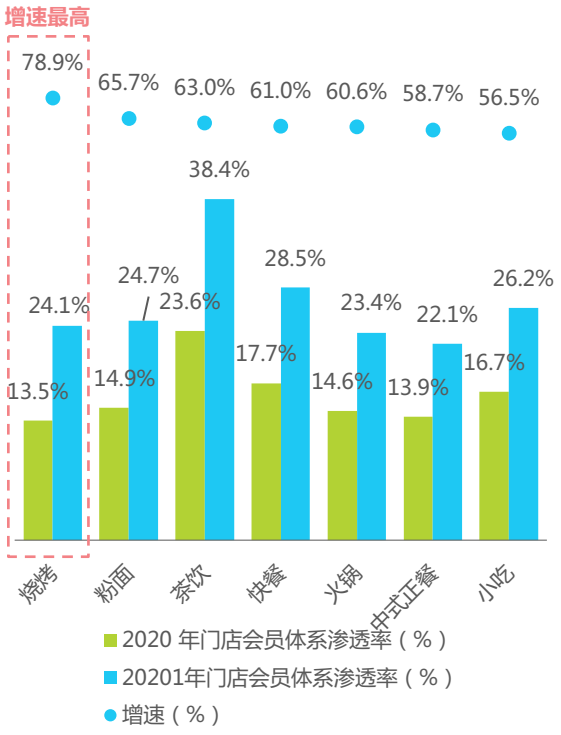
©2022.4 iResearch Inc.

中国餐饮各业态经营模式-会员体系

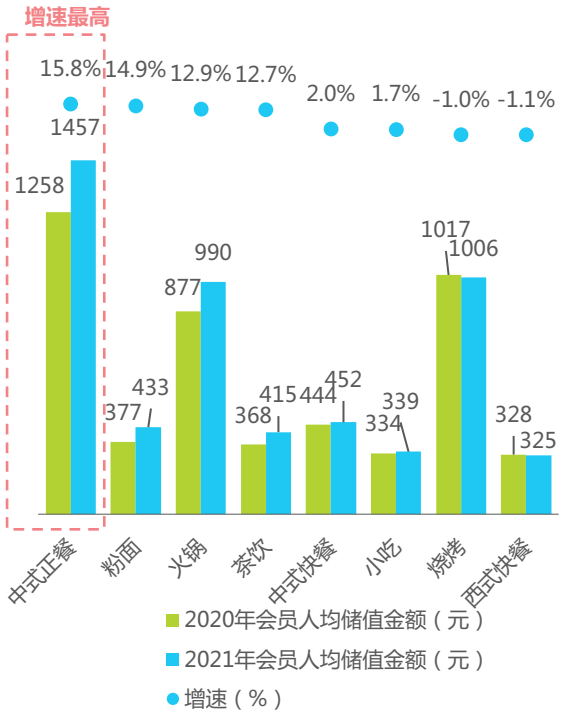
烧烤会员渗透率增速近80%，快餐小吃粉面复购频率增加

建立餐饮会员体系为业内商家常采用的提高客群复购的方式之一。纵观各个餐饮业态，其2021年会员渗透率相较于2020年皆有提升均在60%左右，其中烧烤业态增速最为明显，高达78.9%。相较于2020年的会员储值金额，2021年餐饮行业整体也有较为明显的提升，其中中式正餐因其客单价较高不仅会员人均储值金额绝对值最大，其2021年增速15.8%也为业态最高。快餐、小吃、以及粉面因其上餐快、用餐便捷，其复购次数于2021年也呈现增长趋势。

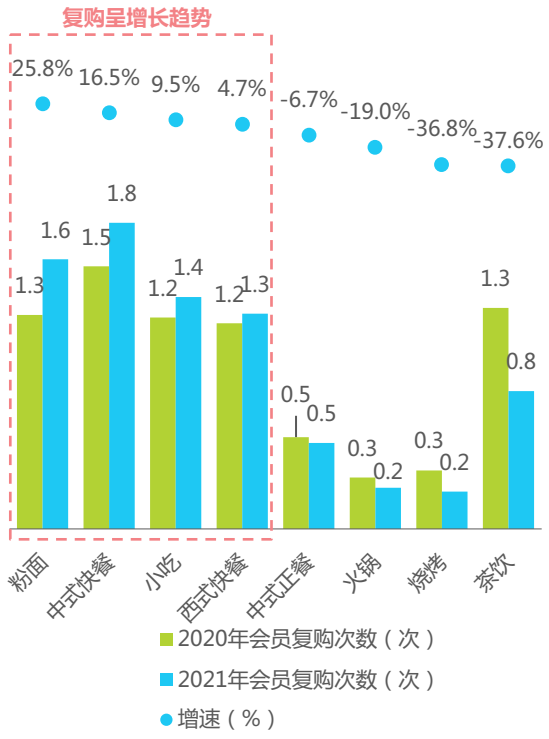
2020&2021年中国餐饮各业态会员渗透率及增速



2020&2021年中国餐饮各业态会员人均储值金额及增速



2020&2021年中国餐饮各业态会员复购次数及增速



来源：客如云监测数据，艾瑞咨询研究院自主研究及绘制。

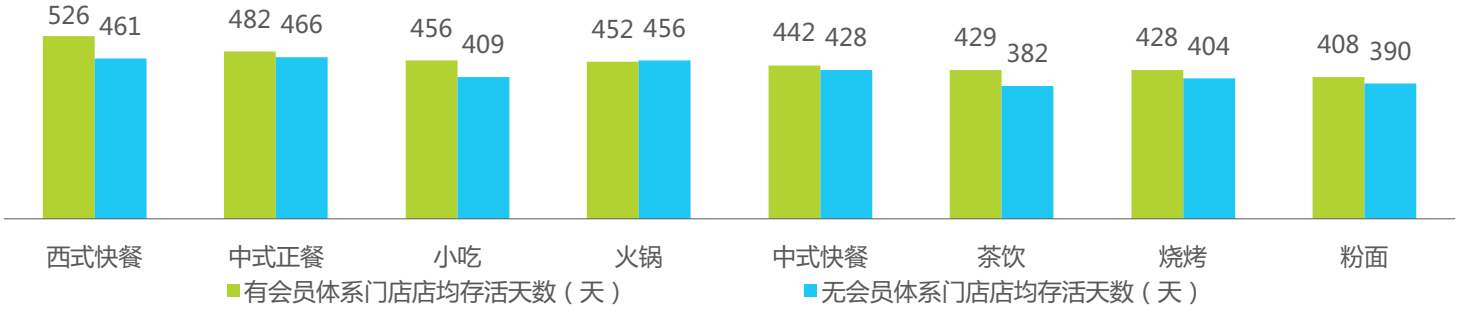
©2022.4 iResearch Inc.

中国餐饮各业态经营模式-会员体系

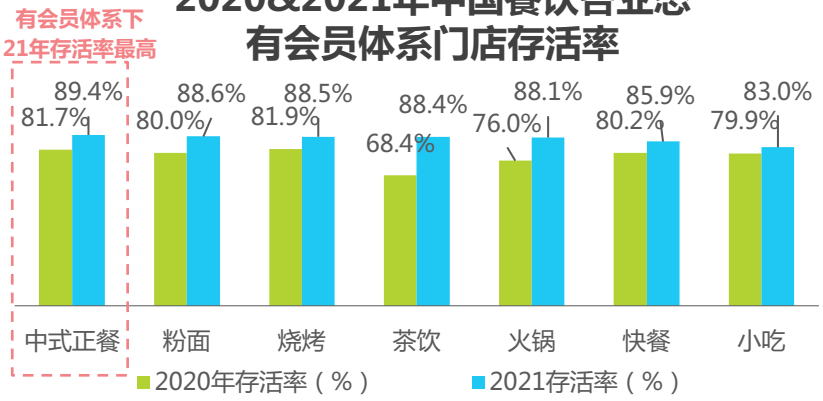
会员体系提升门店存活率，中式正餐存活率可高达89.4%

从2020年初到2021年末，中国餐饮行业中有会员体系门店的店均存活天数在除火锅以外的各业态中均超过无会员体系门店，可见拥有会员体系、掌握自身私域流量运营的门店存活周期更长。从火锅的低复购率以及有、无会员体系店均存活天数相差甚微的角度出发，可以看出火锅的客户忠诚度相较于其他业态略低。同时，相较于2020年，2021年各个业态有会员体系门店存活率皆有提升，无会员体系门店存活率皆有下降。建立自身会员体系为商家长期运营生存优势赋能。

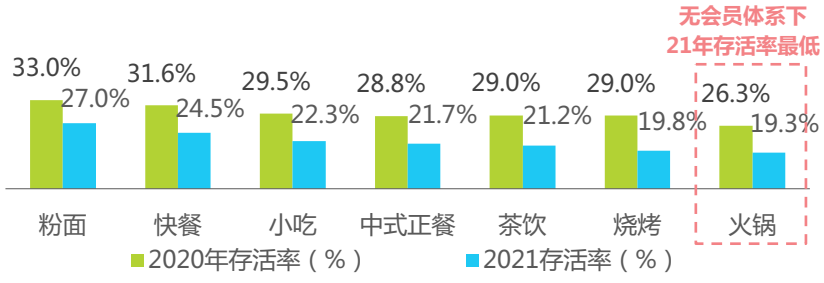
2020年初-2021年末中国餐饮各业态有、无会员体系门店店均存活天数



2020&2021年中国餐饮各业态有会员体系门店存活率



2020&2021年中国餐饮各业态无会员体系门店存活率



来源：客如云监测数据，艾瑞咨询研究院自主研究及绘制。

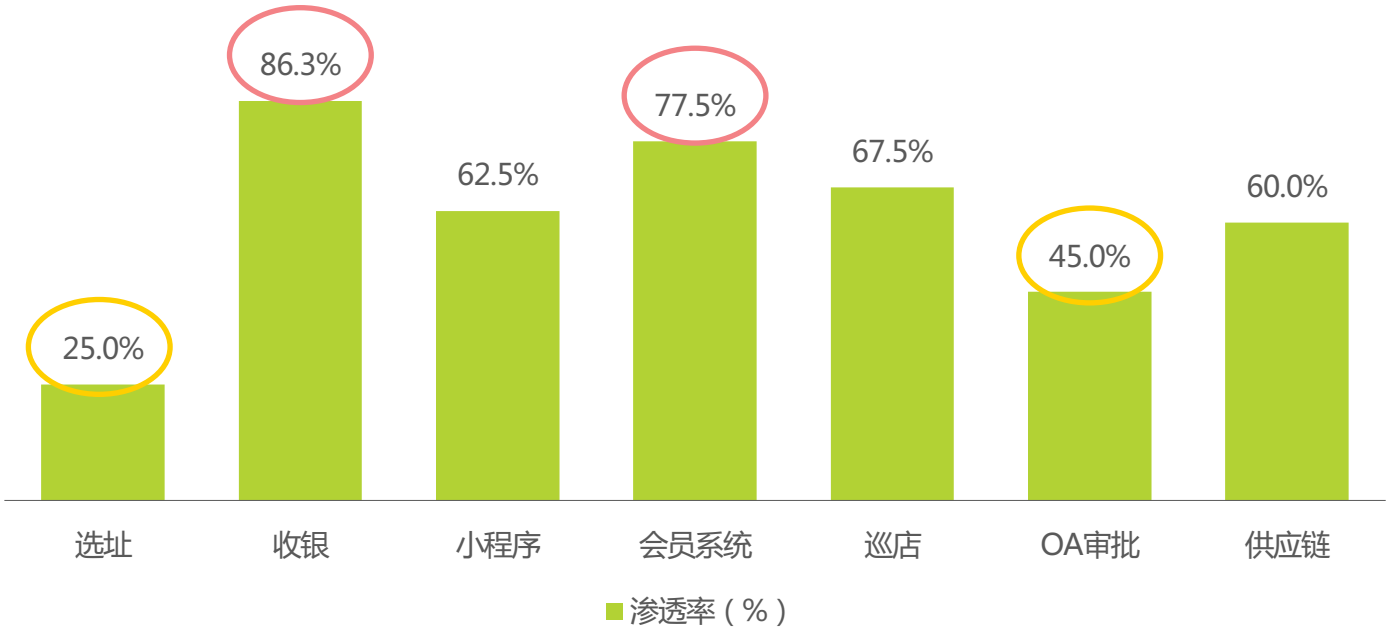
©2022.4 iResearch Inc.

中国餐饮各业态经营模式-数字化渗透

头部品牌数字化程度高，经营环节渗透率达到60-80%，中小商家数字化水平尚有较大上升空间

艾瑞通过调研发现头部餐饮品牌在收银、会员系统等贴近消费者的前台环节餐饮门店的数字化率已有明显提升，但在更为前端的选址和后台审批流程等环节依然以人力为主。艾瑞认为此趋势存在的原因主要因为前台环节数字化的提效较为直观和明显。走访发现餐饮门店普遍存在各环节数据无法打通的痛点，单环节数据无法有力整合应用需要大量人力来填补，艾瑞认为随着各环节渗透率的不断提高，下一个阶段全环节数字化闭环将会是各餐饮品牌数字化进程的新发展方向。同时，大量中小餐饮品牌数字化程度依然不高，尚未充分利用数字化工具实现降本提效，未来有很大进步空间。

2021年中国头部餐饮品牌数字化服务渗透率



注释：数字化渗透环节按店面经营流程前端到后端顺序排列。
来源：公开资料，专家访谈，艾瑞咨询研究院自主研究及绘制。

©2022.4 iResearch Inc.

中国餐饮行业大盘解析 1

中国餐饮行业营收参数探测 2

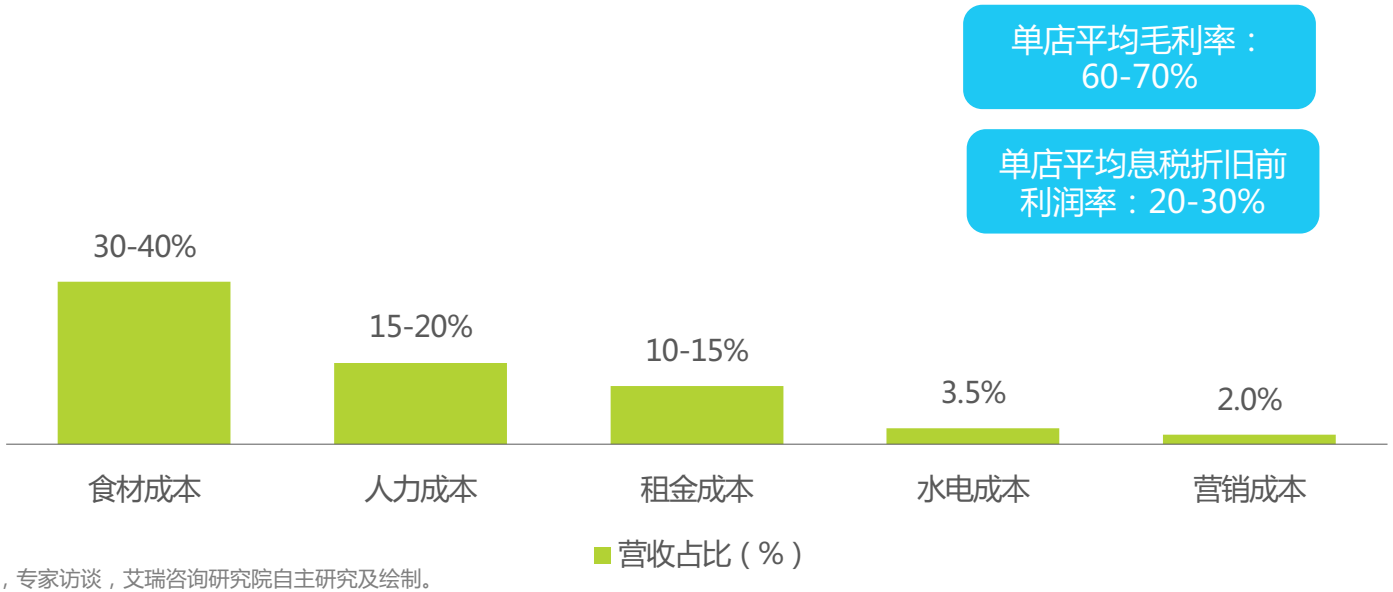
中国餐饮行业成本参数体检 3

中国餐饮行业成本现状分析

后疫情时代核心成本受市场价格波动影响，三大核心成本占比过半，供应链和人才的有效把控是维持盈利性的重点

调研数据显示，餐饮行业单店食材成本平均占到营收的30-40%， 2021年原材料价格浮动较大的趋势下，连锁品牌对于食材供应链的把控更优，可以将食材成本控制在较低位，中小经营者面对市场价格波动会呈现被动情况。人力成本基本占到单店营收的15-20%，通过调研发现，后疫情时代经营者们也积极通过兼职和实习员工等灵活用工方式来把控门店人力成本。租金作为排名第三的成本项，能占到单店营收的10-15%，未来随着最优地段的门店数逐渐饱和，餐饮行业的扩店方向将会逐渐向下沉市场和客流次密集地集中，此趋势会对门店精准营销拉新的能力提出更高要求，艾瑞预计商家对于精准营销产品的需求会进一步提升。

2021年中国餐饮行业主要成本营收占比及利润率情况



来源：公开资料，专家访谈，艾瑞咨询研究院自主研究及绘制。

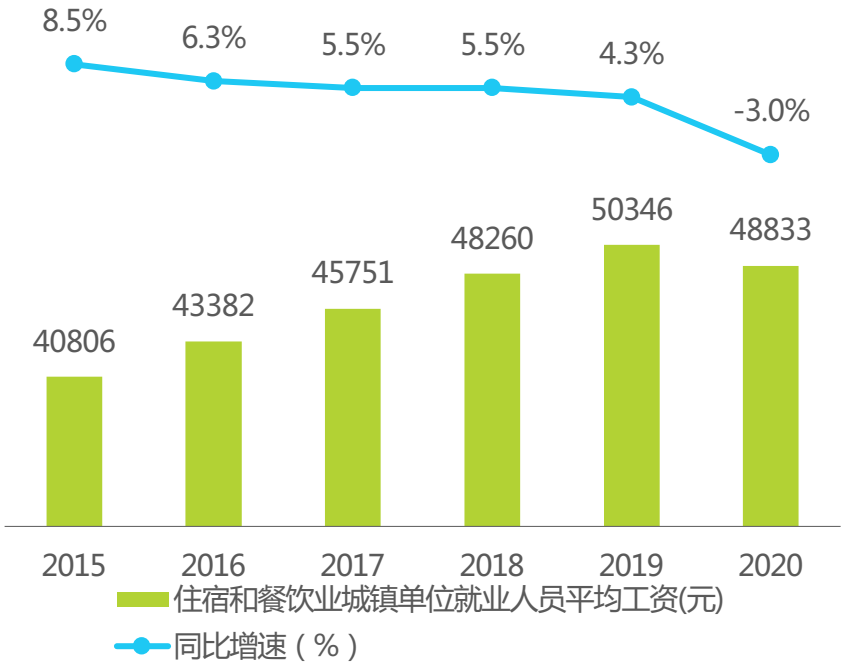
©2022.4 iResearch Inc.

中国餐饮行业运营成本细查-固定成本

人工：薪资成本降低、从业人数增长，餐饮业人力供应充足

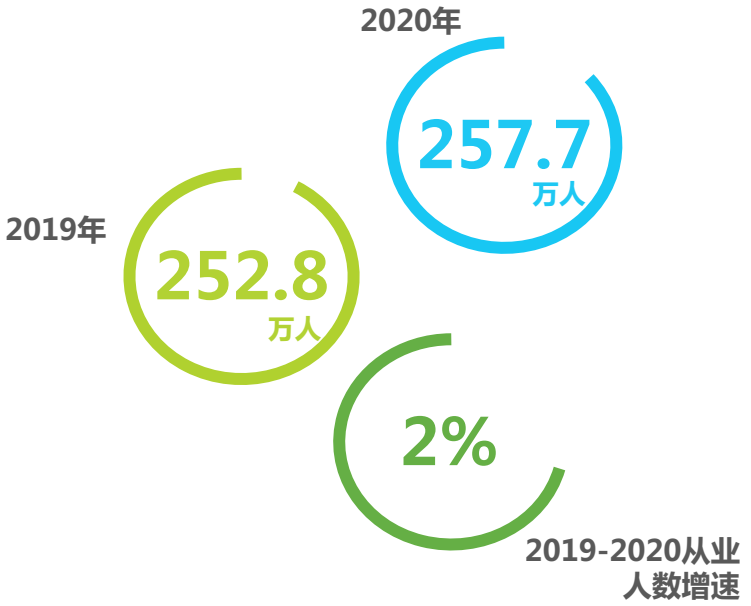
2015年-2020年，中国餐饮业年末从业人数逐年上升，从2019年252.8万人到2020年增加2%到257.7万人，在餐饮业总额增长的同时劳动力市场竞争加剧，导致餐饮业就业人员平均工资增速逐年放缓，从2015年40806元增长到2019年50346元，工资同比增速从8.5%下降到4.3%，同时在2020年叠加疫情对餐饮行业的不利因素，工资水平相比2019年下降了3%到48833元，反映餐饮行业流入劳动力增加的同时人均工资也同比下降，为餐饮经营者提供了充足、性价比较高的劳动力。

2015-2020年中国住宿和餐饮业城镇单位就业人员平均工资



来源：国家统计局，艾瑞咨询研究院自主研究及绘制。

2019和2020年中国餐饮业年末从业人数



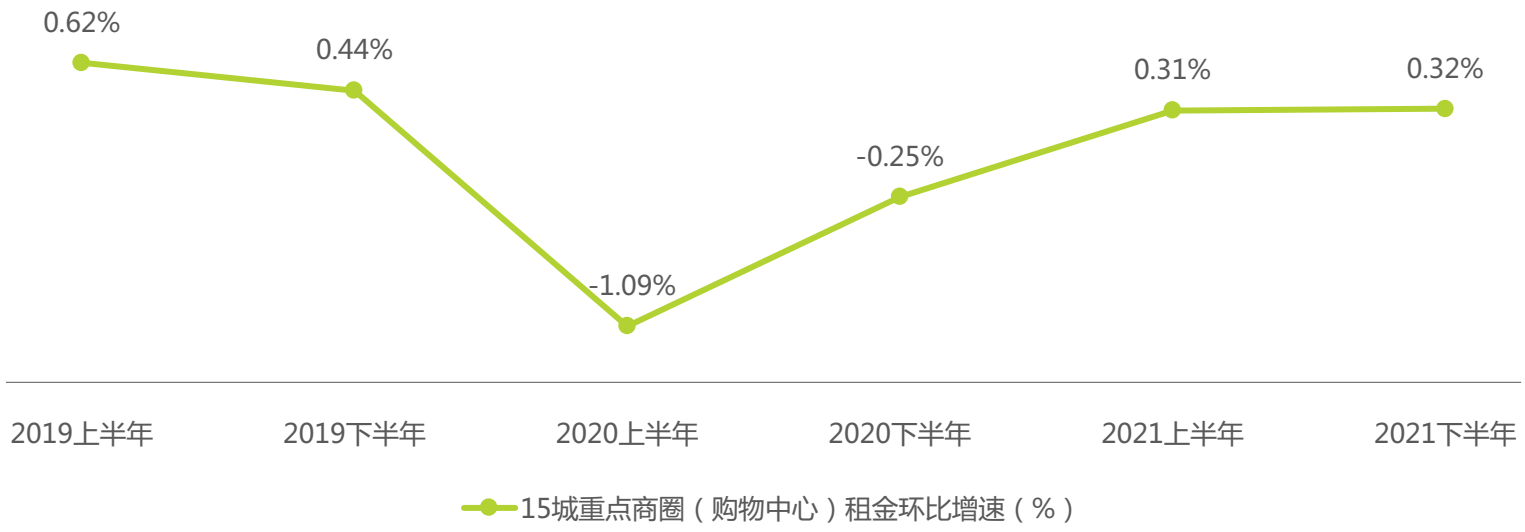
来源：国家统计局，艾瑞咨询研究院自主研究及绘制。

中国餐饮行业运营成本细查-固定成本

租金：购物商场、百货中心等线下场所租金成本反弹，使餐饮经营者盈利承压

购百等线下渠道为餐饮门店密度较高的场所，尽管2020上半年疫情影响下，购百租金环比下降幅度较高，但疫情对门店营业额也造成了不小冲击，许多门店被迫临时关闭却仍面临租金压力。随着2020年下半年和2021全年疫情态势逐步平稳，消费者外出就餐需求也逐步回暖，2021全年租金环比数据呈现出V型反弹的态势，虽增幅未恢复到疫情前水平，但是增速由负转正，对餐饮门店的盈利性造成影响。

2019-2021年中国15城重点商圈（购物中心）租金环比增速



备注：商圈（购物中心）租金指商圈中典型购物中心首层商铺的平均租金，商铺租金指数编制覆盖的 15 个重点城市包括北京、上海、广州、深圳、天津、武汉、重庆、南京、杭州、成都、苏州、青岛、南昌、长沙、海口。
来源：中国指数研究院，艾瑞咨询研究院自主研究及绘制。

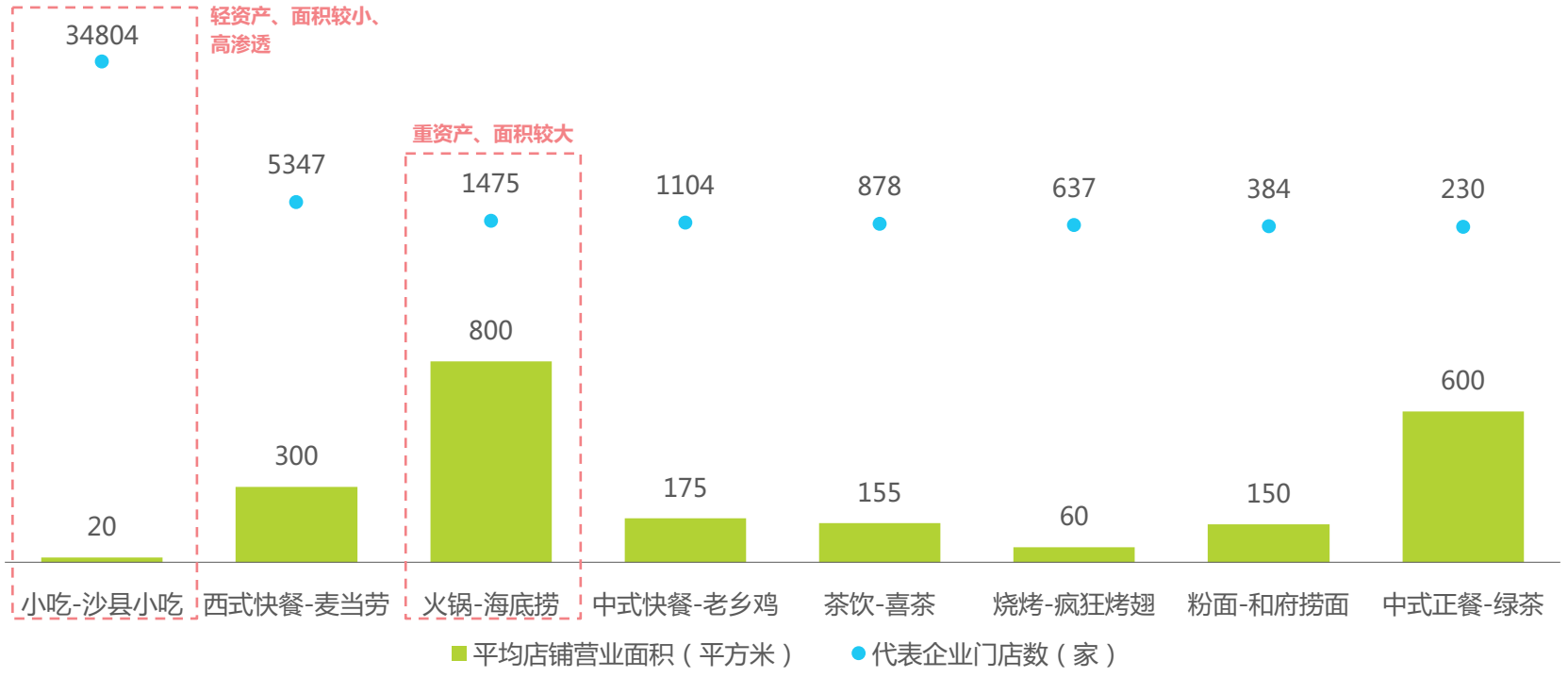
©2022.4 iResearch Inc.

中国餐饮行业运营成本细查-固定成本

租金：轻资产运营、面积较小店铺渗透更深

门店经营面积和门店布局数量的固定成本支出一直是餐饮业固定成本中排名靠前的支出，有效平衡门店面积与门店数量将降低门店租金和物业成本的支出，从而提高利润率。在典型连锁餐饮品牌中，沙县小吃较为典型，其凭借面积小、可加盟开店的优势，快速渗透并布局，2021年门店数量已达到三万家以上。海底捞作为火锅正餐业态中门店面积较大的纯直营企业代表，其2021年门店数量已达到1475家，门店数量和渗透在较为重资产的运营模式下也不为逊色。随着门店租金的不断上涨，加之疫情的反复与不稳定，有效把控固定成本支出将为餐饮业内玩家良性运营提供稳固支持。

2021年中国餐饮各业态领军连锁品牌营业面积以及门店数量



来源：专家访谈，窄门餐眼，公开资料搜集，艾瑞咨询研究院自主研究及绘制。

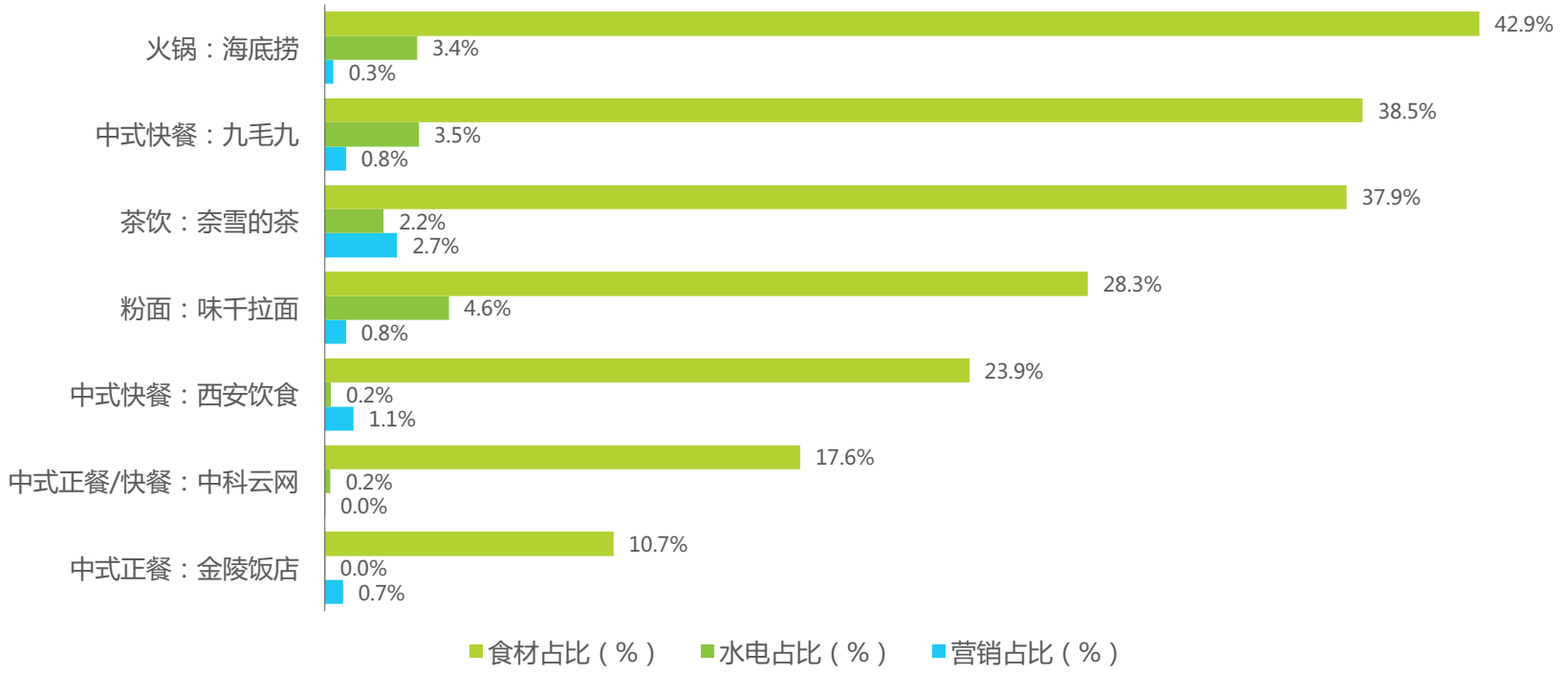
©2022.4 iResearch Inc.

中国餐饮行业成本参数-变动成本

食材仍然是餐饮业变动成本支出的主要部分

餐饮业中的总变动成本主要由食材成本、水电成本和营销成本构成，食材成本占总变动成本的比例最大，部分火锅类上市企业（如海底捞）其食材成本占总营收比达42.9%，茶饮类上市企业（如奈雪的茶）食材成本占总营收也可达到38.0%。我们的建议是可以通过把控食材供应链上游来降低食材成本，如预制菜就是缩短餐饮供应链上游的一种形式。水电等能源开支占营收比例较低，精细化的管控有助于优化能源成本。营销成本占总营收比也大都较低，但是由于行业集中度较低，业内的餐厅大多通过广告、竞价排名等方式吸引顾客，导致获客成本较大。

2020年典型上市餐饮企业变动成本占营收比例



来源：上市企业年报，艾瑞咨询研究院自主研究及绘制。

©2022.4 iResearch Inc.

艾瑞新经济产业研究解决方案

iResearch 艾瑞咨询



行业咨询

市场进入	为企业提供市场进入机会扫描，可行性分析及路径规划
竞争策略	为企业提供竞争策略制定，帮助企业构建长期竞争壁垒



投资研究

IPO行业顾问	为企业提供上市招股书编撰及相关工作流程中的行业顾问服务
募投	为企业提供融资、上市中的募投报告撰写及咨询服务
商业尽职调查	为投资机构提供拟投标的所在行业的基本面研究、标的项目的机会收益风险等方面的深度调查
投后战略咨询	为投资机构提供投后项目的跟踪评估，包括盈利能力、风险情况、行业竞对表现、未来战略等方向。协助投资机构为投后项目公司的长期经营增长提供咨询服务

关于艾瑞

艾瑞咨询是中国新经济与产业数字化洞察研究咨询服务领域的领导品牌，为客户提供专业的行业分析、数据洞察、市场研究、战略咨询及数字化解决方案，助力客户提升认知水平、盈利能力和综合竞争力。

自2002年成立至今，累计发布超过3000份行业研究报告，在互联网、新经济领域的研究覆盖能力处于行业领先水平。

如今，艾瑞咨询一直致力于通过科技与数据手段，并结合外部数据、客户反馈数据、内部运营数据等全域数据的收集与分析，提升客户的商业决策效率。并通过系统的数字产业、产业数据化研究及全面的供应商选择，帮助客户制定数字化战略以及落地数字化解决方案，提升客户运营效率。

未来，艾瑞咨询将持续深耕商业决策服务领域，致力于成为解决商业决策问题的顶级服务机构。

联系我们 Contact Us

400 - 026 - 2099

ask@iresearch.com.cn

企 业 微 信

微信公众号

法律声明

版权声明

本报告为艾瑞咨询制作，其版权归属艾瑞咨询，没有经过艾瑞咨询的书面许可，任何组织和个人不得以任何形式复制、传播或输出中华人民共和国境外。任何未经授权使用本报告的相关商业行为都将违反《中华人民共和国著作权法》和其他法律法规以及有关国际公约的规定。

免责条款

本报告中行业数据及相关市场预测主要为公司研究员采用桌面研究、行业访谈、市场调查及其他研究方法，部分文字和数据采集于公开信息，并且结合艾瑞监测产品数据，通过艾瑞统计预测模型估算获得；企业数据主要为访谈获得，艾瑞咨询对该等信息的准确性、完整性或可靠性作尽最大努力的追求，但不作任何保证。在任何情况下，本报告中的信息或所表述的观点均不构成任何建议。

本报告中发布的调研数据采用样本调研方法，其数据结果受到样本的影响。由于调研方法及样本的限制，调查资料收集范围的限制，该数据仅代表调研时间和人群的基本状况，仅服务于当前的调研目的，为市场和客户提供基本参考。受研究方法和数据获取资源的限制，本报告只提供给用户作为市场参考资料，本公司对该报告的数据和观点不承担法律责任。


iResearch
艾 瑞 咨 询


客如云