

经济日报携手京东发布数据——

餐饮业从量变到质变

商用厨电迎发展新契机

随着疫情后经济复苏，餐饮业已恢复至疫情前水平，伴随营业收入持续增长和业态不断更新，行业还将焕发新活力。虽然新冠肺炎疫情对整个行业造成了一定冲击，但这也是一次破而后立的契机——原有的粗放发展模式已不可持续，行业重新整合势在必行。

首先，餐饮行业的服务功能正在向细致化、全链条化发展。在经历疫情考验后，餐饮市场实现了从数量增长向质量提升的转变。目前，整个行业正不断探索新增长模式，展现出了新发展活力。接下来，对于餐饮企业而言，如何打造符合消费者口味的菜品、搭建稳定的供应链体系、完善贴心细致的服务等，将成为助推行业发展，形成差异化竞争优势的核心。

对此，餐饮企业可以通过引入更智能的电器设备和更便捷的服务软件系统，实现功能整合、流程优化、管理升级，提升运营效率、扩大运营收入规模，充分实现降本增效。

其次，餐饮业正在通过技术与设备升级，提升智能化、个性化服务效率。近年来，休闲餐饮、定制化餐饮成为餐饮行业发展的新方向，相应的厨电设备也从标准化向个性化、定制化演变。这一变化给商用厨电设备企业带来了新的机遇和挑战，系统化设计、一体化解决方案已成为必须“拿下”的新课题。

从厨电供应商角度看，要满足餐饮企业采购全流程需求，就要充分整合线上线下渠道。商用厨房设备企业要适应新的市场格局和消费习惯，用互联网思维审视行业变化，改变行业发展格局。例如，在售前阶段，对产品进行重新定义和设计；在售中和售后阶段，利用大数据优势，快速、精准地提供各类使用咨询和完备的上门服务。

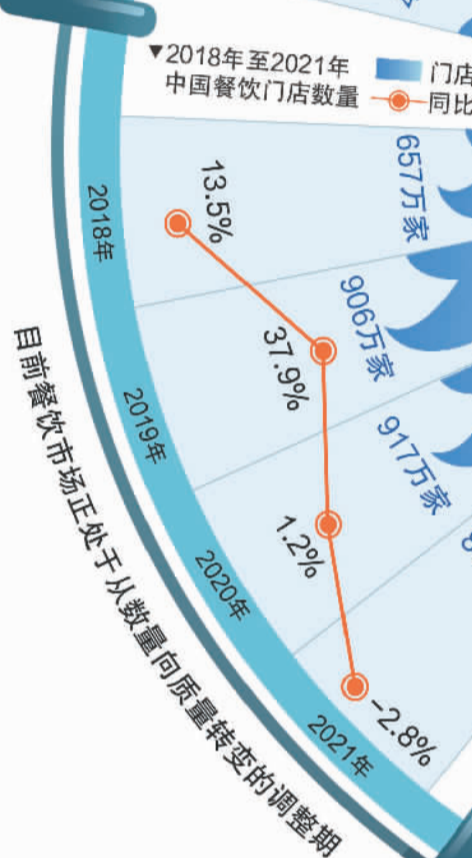
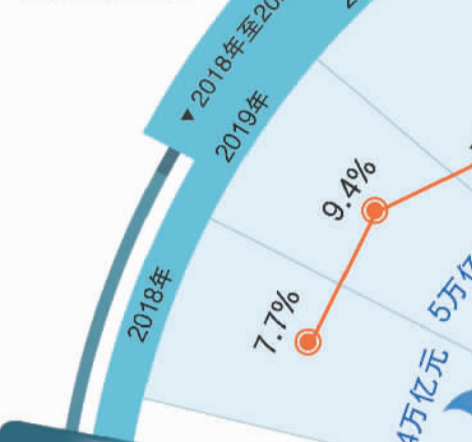
随着疫情形势好转和行业格局变迁，越来越多的餐饮企业或主动或被动开启转型。口味更新颖、服务更周到、响应更迅速、链条更完整的商业模式正在加速形成。在这样的形势下，相信未来几年，餐饮行业和商用厨电设备行业将走上新的发展快车道。

(作者系京东消费及产业发展研究院高级研究员)

说数

餐饮业发展全景扫描

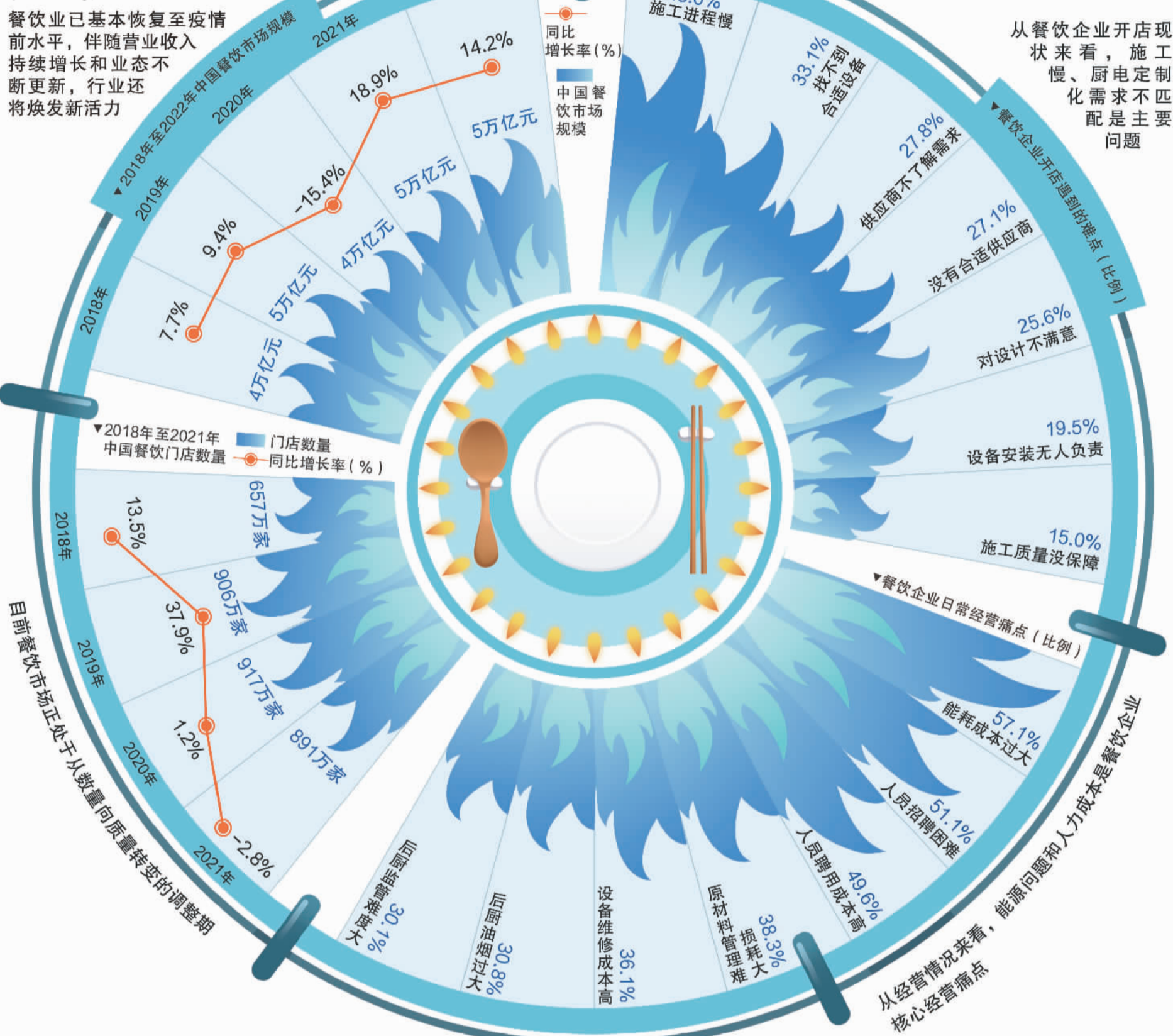
餐饮业已基本恢复至疫情前水平，伴随营业收入持续增长和业态不断更新，行业还将焕发新活力



目前餐饮市场正处于从数量向质量转变的调整期

餐饮企业需求洞察

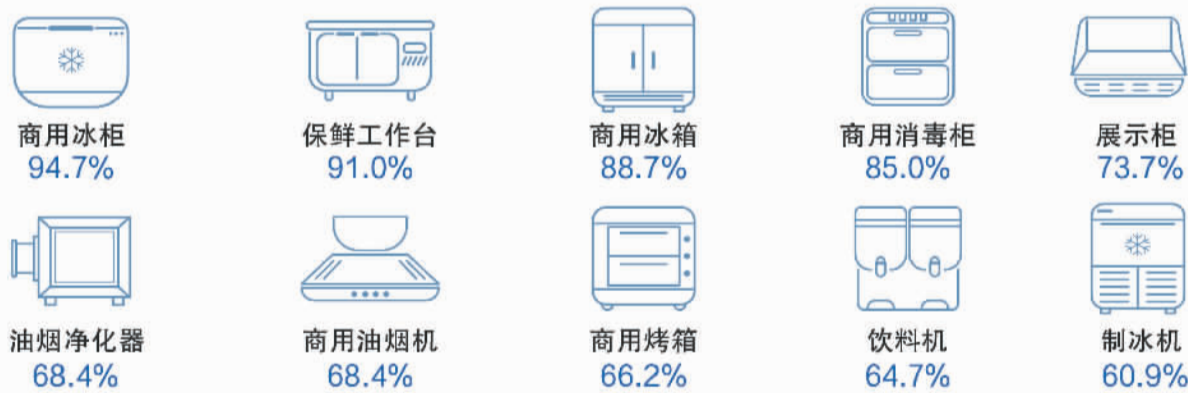
从餐饮企业开店现状来看，施工进度慢、厨电定制化需求不匹配是主要问题



餐饮企业厨电采购需求

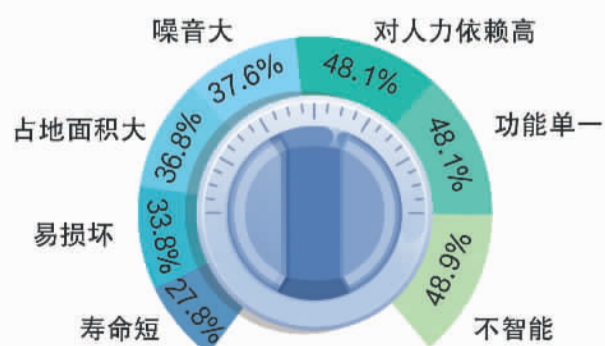
调研显示，大部分餐饮企业会在开店时一次性购齐大型厨电设备，采购费用约占开店总费用的三分之一

▶ 餐饮企业最常采购的厨电设备类型及比例



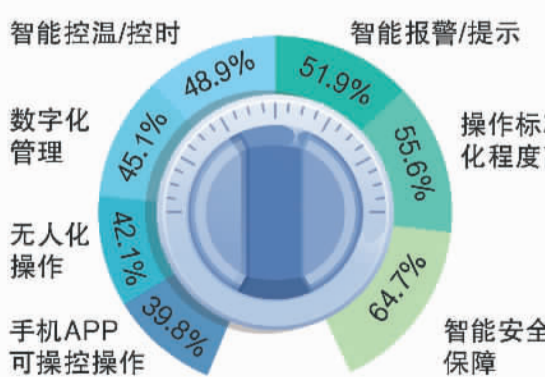
设备老旧、功能单一、不智能是餐饮企业使用厨电时的主要痛点

▼ 厨电设备使用痛点 (比例)



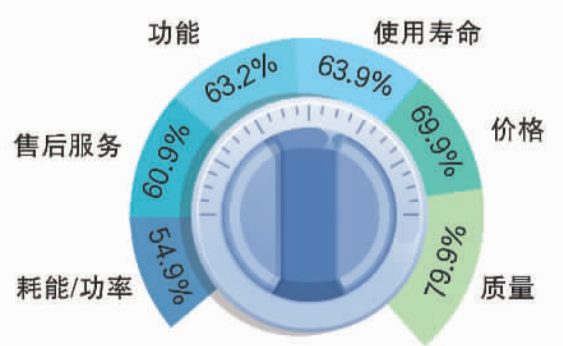
餐饮企业期待厨电设备做到安全保障智能化和操作标准化

▼ 对厨电设备功能的期待 (比例)



除了性价比、寿命和功能外，服务也是餐饮企业采购厨电的主要关注点

▼ 厨电设备采购关注因素 (比例)



餐饮企业还希望能够享受更多的厨电采购增值服务，包括定期检修、清洁保养等

▶ 对厨电采购增值服务的期待 (比例)

更多内容 扫码观看

数据周期：2022年上半年