

资本热度不减 共享厨房趟趟前行

2月22日,继共享厨房品牌黄小递宣布完成数千万元pre-A轮融资后,共享厨房品牌熊猫星厨也宣布获5000万美元C轮融资,两家品牌接连的资本运作揭开了2019年共享厨房扩张的大幕。近两年,得力于外卖行业的快速扩张和餐饮企业普遍面临三高一低,具有选址、整合供应链、IT技术服务、管理经验、线上运营等多方面优势的共享厨房业态在业内快速成长,并且共享厨房也在由以往“二房东+营销公司”的形象向新餐饮运营服务商转型。在业内看来,无论是共享厨房还是转型的新餐饮运营服务商,行业发展模式仍尚未成熟,除了实体运营中面临的问题外,企业是否满足商户多维的运营服务需求也有待进一步观察。此外,在下沉的三四线外卖市场,餐饮运营服务商乱象丛生,如何构建行业壁垒加速品牌升级将是未来行业决胜的关键。



热度上升

近日,共享厨房品牌熊猫星厨对外宣布,已完成5000万美元C轮融资,由国际基金组织Tiger Global领投。本轮融后,熊猫星厨总资产将达到8000万美元,成为首个获得C轮融资的共享厨房品牌。熊猫星厨方面表示,本次融资主要用于扩大国内共享厨房业务,加强商户服务业务建设。

据了解,熊猫星厨成立于2016年,是一家以餐饮为主的生活服务运营商,为餐饮企业提供商业地产、运营管理、供应链、品牌推广等一体化解决方案。目前,品牌已在北京、上海、杭州、深圳等城市布局超过100家共享厨房。合作企业包括了汉拿山、海底捞、霸蛮牛肉粉、真功夫等品牌在内的超500家国内优秀餐饮品牌,其中包含了30%创新品牌和70%成熟品牌。此前,熊猫星厨曾获得由启承资本、嘉御基金领投,DCM、世界银行、红星美凯龙等跟投的数千万美元B轮融资。

而就在熊猫星厨宣布获得C轮融资的前几天,共享厨房品牌黄小递宣布已

完成数千万元pre-A轮融资。据36氪消息显示,黄小递CEO黄献兴表示,本轮融将主要用于加速市场拓展,包括在核心城市增设门店、扩充团队等。此前,黄小递于2017年完成了数百万元天使轮融资,资方为浅石创投,现已开放A轮融资。

除了熊猫星厨、黄小递近期获得资本助力外,成立时间更早一些的吉刻联盟也在2018年中旬获得数千万美元A轮融资。而就在本地共享厨房争相发力的同时,更有国外品牌对中国市场“跃跃欲试”。今年2月,据外媒报道,Uber前CEO特拉维斯·卡兰尼克(Travis Kalanick)正着力打造一个名为“云厨房”(CloudKitchens)的全新创业项目。目前,该项目已经在印度等地区获得成功,不久也将进入中国市场。有业内预测,2019年将是共享厨房的分水岭,随着热度的上升,市场也将面临重塑与洗牌”。

市场扩容

共享厨房的走红与背后快速增长的外卖市场不无关系。据艾媒咨询数据

发布的《2018年上半年中国在线外卖市场监测报告》显示,中国在线餐饮外卖市场规模每年保持两位数扩张速度,2017年外卖市场规模突破2000亿元大关,2018年上半年中国在线餐饮外卖市场规模已超1250亿元,预计2018年全年整体市场规模将达到2430亿元。

不知何时,打开外卖平台,排列头部的餐饮品牌已由此前知名的老牌餐饮转变为名称独特、LOGO时尚的新兴品牌,其中,不少主打外卖的新创餐饮品牌单量不凡,这些品牌主打外卖市场,甚至不提供堂食的场地,却基本每天出数百单轻松赚钱”。

有资深业内人士指出,看似火爆的外卖市场其实并不好做。除了平台抽成上涨成本上升外,一些中小餐饮品牌备受这些美食城、共享厨房孵化品牌的冲击,这些新品牌商户房租地、人员、运营等成本都很低,但效率高、产品迭代快,这无疑受益于共享厨房的巨大优势。此外,共享厨房的开店、运营、设备等方面成熟,即使创业失败,较低的试错成本也成为一些餐饮创业者选择的原因。

在业内看来,利用科技、智慧手段

降低自身运营成本已经成为餐饮企业转型升级的重要方式,而共享厨房在此类方面的优势也符合这一行业的发展需求。当前,共享厨房仍处于起步阶段,随着行业的迭代升级仍具备一定的发展前景,这也使得共享厨房成为资本争相布局的新战场”。

转型不易

谈及共享厨房不少消费者及商户还停留在共用场地、空间的概念内,但这一发展形式似乎已落后于当前外卖市场的变化。从金百万斥资近千万开出的共享厨房来看,商户需要的已不仅仅是提供场地服务,如何兼顾开店、运营、供应链、孵化等综合服务已成为共享厨房发展的新方向。

在黄小递官网的公司简介内,明确指出品牌提供商铺租赁、门店运营、线上运营、数据营销、市场推广、品牌孵化、产业链等一体化解决方案,并摒弃共享厨房的“二房东”形象。

有业内专家表示,共享厨房向服务商转型是未来的发展趋势。随着共享厨房概念的普及,平台想吸引更多优质商户入驻就要提供更丰富的服务项目,这也倒逼平台加速向服务商转型。在未来外卖增速放缓时,具备更多优质商户资源的平台将拥有更高的抗风险性。

近期,很多三四线城市发生外卖代运营商“欺骗”商户事件,这些城市的商户因外卖平台抽成上涨、自身经营不善、新商户增多等因素,滋生了外卖代运营生意。由此可见,作为外卖增长“新动力”的三四线城市的外卖市场亟待升级,这也给共享厨房的发展带来一定空间。

上述专家认为,共享厨房仍是起步阶段,除了实体运营中面临的问题外,企业是否满足商户多维的服务需求也有待进一步观察。当前,大多共享厨房还未具备一定的核心壁垒,虽然通过门店扩张带来的门店壁垒不失为好的发展方式,但需要企业具备一定的盈利模式和监管能力,并加速核心竞争力的构建,通过差异化定位突围市场。

北京商报记者 郭诗卉 赵超越

佛山将建粤菜餐饮博物馆

北京商报讯(记者 郭诗卉 赵超越)

近日,据佛山市商务局透露,计划在今年出台为期三年的《佛山市关于推进粤菜师傅工程实施方案》(以下简称《方案》)。《方案》提到,佛山将积极评定一批“名店、名厨、名菜、名师、名点”,培育15家以上年营业额超5000万元餐饮龙头企业。同时,建设以粤菜为主题的美食博物馆,以文化+餐饮的方式融合发展。

近两年,推广粤菜美食是广东省的重要工作内容。其中,2018年9月印发的《广东省“粤菜师傅”工程实施方案》提出,到2022年全省开展粤菜师傅培训5万人次以上,直接带动30万人实

现就业创业,将“粤菜师傅”打造成弘扬岭南饮食文化的国际名片。

在此前提下,本次方案针对佛山市进一步提出目标,截止到2021年底,佛山将打造10个以上各具特色的市、区级餐饮集聚区。

作为粤菜工程的重点内容,粤菜文化的传播与推广也至关重要。对此,方案提出佛山将建粤菜餐饮博物馆、深入挖掘饮食遗产、创作饮食题材文艺作品、鼓励文化+餐饮融合发展、培育特色美食节会等七大工作任务,并策划和拍摄制作以佛山美食为题材的影视作品。

重庆外卖纳入餐饮业服务质量规范

北京商报讯(记者 郭诗卉 赵超越)

近日,重庆市商务委发布《重庆市餐饮业服务质量规范(试行)》(以下简称“规范”),对餐饮行业的职业道德礼仪、服务质量规范、清洁卫生要求、投诉处理服务、差评处理服务等方面做了系统规定,其中包含部分外卖管理规定。

规范显示,在外卖送餐服务中,送餐准备阶段,外卖员要检查车辆安全状况及外卖箱的干净整洁,检查个人卫生。同时,重庆市还独创了差评处理服务,提出要积极回应顾客提出的问题,及时处理回复,并表达积极的整改

态度。

同时,规范还提出注重“绿色餐饮”、强调“绿色消费”,以及在网络订餐服务规范、订餐服务、泊车服务、外卖送餐服务等方面提出要求。

数据显示,目前重庆市有住宿餐饮经营单位10万余家,吸纳从业人员100余万人,占全市商贸服务业从业人员的比重为26%。重庆市商务委表示,重庆市餐饮住宿业发展虽然成效明确,但还存在不少的问题。部分企业骨干人才匮乏,员工素质偏低。服务质量、食品质量以及创新能力还有待进一步加强。