

餐饮： 自热锅掀开零售盲盒

循环需要链条，链条的完整是保证循环的必要条件，在餐饮行业，无论是直接面向消费者的餐厅布局还是近年来大火的餐饮零售的崛起，支撑它们运转的关键以及核心就是供应链，餐饮产业长期存在链条长、分散、生产环节现代化程度低等特点，但随着大型连锁餐饮企业的出现和发展以及资本市场的助力，餐饮企业开始从前端扩张开店逐渐向产业上游延伸，完善产业链条，提升对产品的品控能力，提升供应链现代化水平，开发零售业务、电商业务的餐饮企业越来越多，它们也正在成为推动国内餐饮产业大循环的中坚力量。

今年初突如其来的疫情让国内餐饮行业遭受前所未有的困境，年初的一次海底捞自热小火锅脱销事件让餐饮企业看到了家庭消费场景的潜力，餐饮企业可以不再局限于门店和门店附近5公里，触达更多场景和市场。



“

可以预见的是，国家将会针对消费市场出台很多拉动消费、扩大内需的相关政策。餐饮作为大消费领域重要的组成部分也会因此受到很大影响。

——王志宏

”

■ 小火锅脱销

今年2月，海底捞自热小火锅的全线脱销成为餐饮业的焦点。无论超市、外卖平台还是海底捞线上官方旗舰店，都是“一锅难求”。这让餐饮行业看到了餐饮零售的潜力以及补充餐饮企业依赖堂食这块短板的空间。

海底捞对此也迅速作出反应，公司疫情防控总指挥部通过官方渠道，介绍蜀海和颐海的生产计划，蜀海供应链公司生产能力有限，仅能保障海底捞门店员工餐食，以及为7-11、7FRESH、盒马等超市提供少量产品。颐海位于河北霸州的生产工厂从3月起开始新建工厂的第一条海底捞自热小火锅生产线，到目前为止已经建成4条方便速食产品生产线。

据颐海霸州方便速食生产线相关负责人介绍，自热小火锅的产能每天在2万盒左右，随着人员技能的提升，4月该生产线小火锅的产能提升至6.5万盒/天。至今，该工厂的两条生产线已经投入生产，每天小火锅的产量为13万盒左右，另外两条正在调试中。

在现场，工厂小火锅生产线分为组装、包装、码垛三部分，原材料均是由其他供应商生产并包装好的半成品，在工厂组装。除了小火锅外，颐海霸州工厂也生产冲泡粉、冲泡米饭等方便食品。目前工厂主要覆盖华北市场的线下卖场及线上电商等销售渠道，供应效率相比疫情前得到了明显提升。