

食品卤味行业投资机会研究

报告人: 王玄之

2022年3月





概要速览

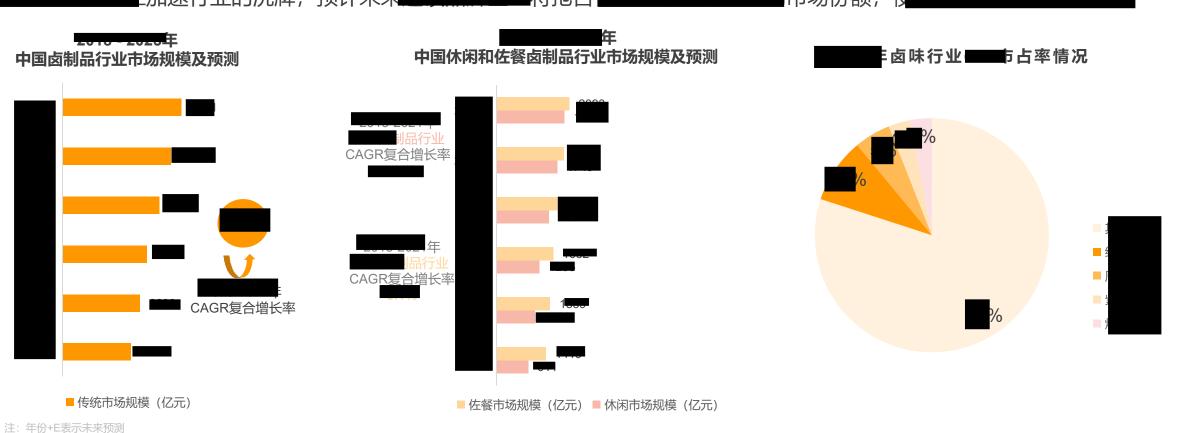
- 行业增速乐观, 竞争格局分散, 市场集中度低
- 成为扩大市占率、可持续发展重点



行业增速乐观,竞争格局分散,市场集中度低,主要

空间大

- 年休闲卤味食品行业 行业竞争格局 与成熟的休闲食品细分行业相比, 集中度 提升空间显著



- 卤制品进军零食赛道

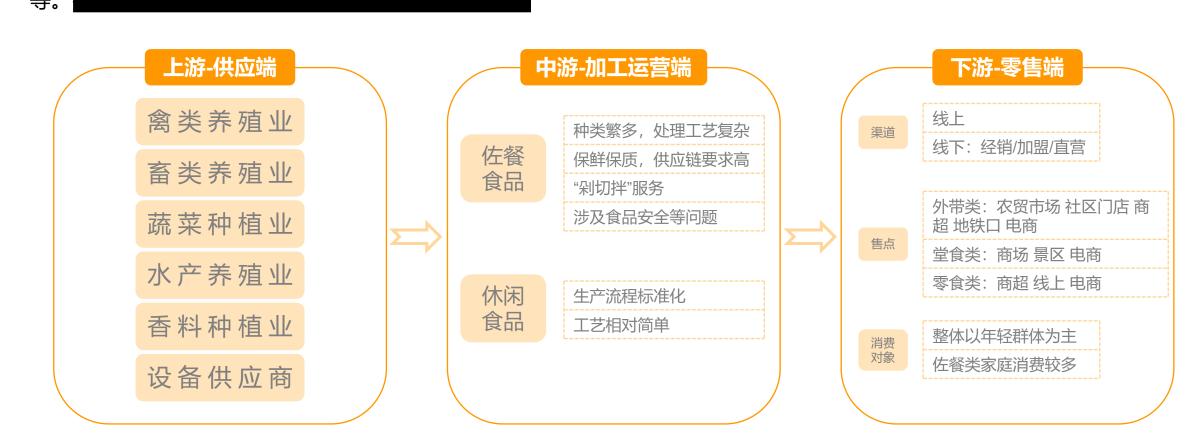
特色 消费方式 代表企业

2021年中国卤制品行业投融资情况

堂食类	堂食类						
品牌	融资时间	轮次	金额	投资方	产品		
盛香亭	2021年6月	A轮	近亿人民币	腾讯投资、绝味网 聚资本	热卤、主食		
热卤食光	2021年7月	天使轮	千万级人民币	红杉资本	热卤、主食		
研卤堂	2021年10月	A轮	数千万人名币	华映资本	热卤、主食		
零食类							
品牌	融资时间	轮次	金额	投资方	产品		
王小卤	2021年7月	A轮	金额未知	祥峰投资、源码资 本、挑战者资本	卤味零食、 凤爪		
卤味觉醒	2021年11月	A轮	5000万人民币	经纬创投	卤味零食		

发展重点

• 卤制品企业处于产业链中游,主要业务是卤味食品的生产和加工,



绝味食品:

现状:



绝味食品 以直营连锁为引导、加盟连锁为主体

绝味食品自成立以来便以加盟店为主体经营休闲卤制品,截至 家。此外,公司建立起近20个生产基地,实现"冷链生鲜,日配到店"。

• 展望未来,龙头企业开店空间仍然广阔,而无论是股权激励对收入的考核,

二线城市单店营收模型 最初投资 特许经营初始费 (三年) 保证金及品牌管理费 装修及设备费用 首次讲货原料费用 流动资金 单店盈利情况/年 营业收入 毛利润 房租费用 2020年单位营业成本 (元/kg) 2020年单位运输成本 (元/kg) 人员工资 ■绝味■周黑鸭■焊上焊 水电、摊销及其他费用 净利润 庞大的门店和供应链网络相辅相成,构建起显著的规模优势。 单店模型盈利空间较高, 回收期

而煌上煌和周黑鸭门店

绝味的加盟模式的优势: 1. 2. 3. 4. 加盟模式的可持续性: 1. (

菊花开:



打造中央厨房, 自建供应链

- 供货加盟模式,公司自建原阳和鹿邑两处共计55000㎡中央厨房,通过食品原料的统一采购、统一加工、统一配送,设备自动化运作,实现食品生产的标准化、规模化、集约化和信息化。可以同时支撑2500+门店日常需求。
- 自动化生产线同步生产,让菜品的配方、口味、批量精确量化,制作条件如温度、火候、时间、规格、数量等精确量化,保证了菜品质量的一致性。
- 没有加盟费,店铺8-20平,1-2人即可开店,相比其它创业项目,投资少收益可观。公司总部还有保姆式的全方位帮扶政策,从门店选址到店面装修、开业筹备、后期运营等全程帮扶,利用专业经验,帮助加盟商少走弯路、规避风险,快速上手。



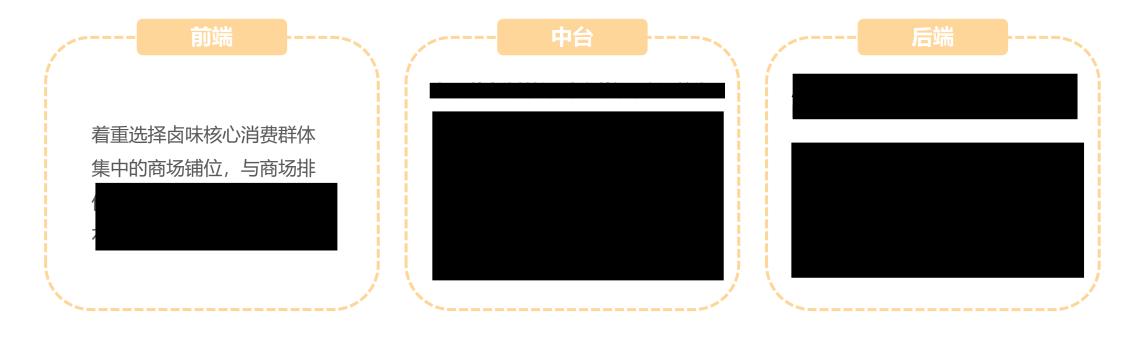




热卤食光: 打造**数字化产业链模式**



以互联网技术为核心,实现数字化管理



本质上是

迄今为止, 热卤食光在华东地区已签约50家门店, 其中直营门店10家, 并计划聚焦华东地区, 三年迈向千店规模。

研卤堂。TANLUTANG

研卤堂创立于2019年,从休闲卤制品热卤赛道切入,以"香浓软糯"为产品核心卖点,立足中国传统小吃,融入"国潮"元素,选址商圈门店,为年轻消费者提供多元化场景用餐的热卤小吃,致力于实现卤味年轻化,让热卤成为一种潮流。



红蓝撞色,融合"国风"与"潮流"



卤味+主食+甜品,成为正餐,对标快餐行业



选址商场,门店布局最大化利用空间



热卤食光改变传统老卤的制作方式,提倡健康热卤的新式理念,主打"每日现卤、绝不隔夜"的卖点,提高食材的新鲜度进而提升消费体验。 目标人群对准年轻消费群体,选址商场,提升品类价值感。

`_			门店分布 STORE DISTRIBUTION		
卢			上海市		
刀	上海金虹桥店	品等国际古	静安大宁久光店	上海普陀仁融店	长秦国际广场店
יי עוו	浦东华润时代广场店	江桥绿地科技园店	虹口区合新里店	静安区1788店	浦东新区漫乐城店
人	黄浦区SOHO复兴广场店	杨浦滨江百联店	松工平高广场店	徐汇区绿地筑粉城店	闵行万象城店
Ļ	静安悦达889店	上海南站店	宝山大华巴聚春天店	宝山宝乐汇店	环创中心店
每	宝山经纬汇店	杨浦太平洋森活店	凯德星贸店	啦啦宝都店	浦东世纪百联店
为	复兴益店	丁香国际广场店	浦江城市广场店	浦东森兰花园广场店	南丰城广场店
ŧ	打浦桥日月光店	宝山万达店	新天地广场店	湖滨道广场店	黄浦新邻生活广场店
_	浦东LCM置地旭辉店	长风大悦城店	七宝万科广场店		





市场热卤品牌对比







品牌logo









商场门店



品牌产品

以**产品形态**划分 卤制品主要可以分为家禽、牲畜、素食、水产四大类

家 禽 鸭、鹅、鸡 (头、脖、锁骨、肉、腿、爪)

畜类 牛、猪、羊 (以肉为主)

素食 蔬菜 (土豆、藕片、海带等)、豆制品 (香干等)

水产 鱼、虾、鱿鱼

以地域划分

卤制品主要可以分为北方酱卤、中部川卤、南方粤卤三大类

	特色	产品	代表企业
北方酱卤	酱香为主,五香为辅	酱鸭、酱骨头	北京六必居、 京派鲜卤
中部川卤	调味重,麻辣鲜香	棒棒鸡、夫妻肺片	紫燕百味鸡
南方粤卤	香料较轻,注重增鲜	卤隆江猪脚	物只卤鹅、卤 味觉醒

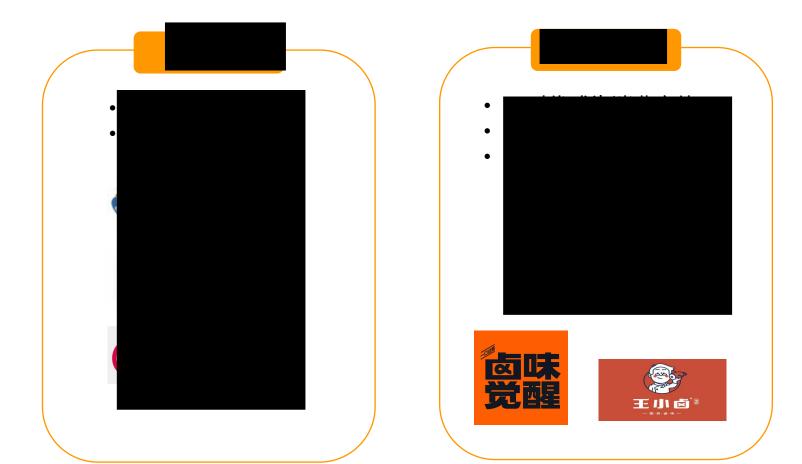
老式产品

	品牌	明星产品	备注
绝 /未 賴蘇達領領等品牌	绝味	鸭脖	克服疫情逆市开店,单店营收恢复良好,门店净增长达到 1445 家,增速达到 13.19%的水平产品未创新,依靠品牌、规模、产业链拓展市场
菊花开 事 被 开	菊花开	手撕藤椒鸡	主打一个佐餐产品项目开放加盟18个月,营业门店达到700+,上榜中国卤味行业前十品牌
全山 高。	王小卤	虎皮凤爪 (不同口味)	 主打一个产品,但单一产品做多种口味,拓展消费者人群。2021年双十一销售额比2020年增长100%,达4000万元 疫情居家模式下,零食类产品销售额都大幅增长,王小卤2020年营业额突破2亿元,2021年上半年业绩已超过2020年全年。

新式产品

	品牌	明星产品	备注		
克派聲感	京派鲜卤	卤味火锅	主打"卤味火锅"品牌,外卖形式,主要竞争对手为海底捞,但产品呈现差异化实际门店仍以传统卤制品外带售卖为主结合卷饼、肉夹馍等北方特色食物		
古味	卤味觉醒	卤味零食	 广式卤味,鲜辣之余带点甜 "0添加"、"无防腐6个月保质",打造健康卤味 主要线上营销,联合薇娅创下了百万销量 "一城一卤走江湖",结合国朝概念 		







附: 行业发展历程

中国卤制品行业起步于上世纪80年代,江浙地区率先出现了能规模生产的小作坊企业,随着行业技术水平出现,通过连锁经营模式逐步向全国扩张,行业规模持续扩容。

资本入局和国民消费升级的到来,为卤制品提供了新的发展方向,加快了卤制品行业的细分化、品牌化进程。

小规模企业出现 (1980-1990) 品牌相继成立 (1991-2000) 龙头企业出现 (2001-2010) 品牌上市、扩张 (2011-2015) 新消费品牌出现 (2016-至今)

江浙地区出现较具规模的生产企业,但行业水平较低,以人工炉灶为主,品味口味种类单一,向外地推广较难。

卤制品企业数量迅速增长,行业技术水平有所提升,技术装备升级到蒸汽锅,生产周期缩短,食品安全风险有所降低。

企业生产模式由传统作坊向流水线生产过度,行业龙头企业出现,多以区域内连锁模式经营,企业规模中等,持续扩张。

龙头企业相继上市, 品牌门店迅速扩张, 形成规模效应,市 场集中度提高,行 业内竞争加剧。

消费需求多元化发展,新消费卤制品企业增多,探索并创新更符合当前消费者偏好的产品、口味和模式。

附: 投融资动态

近两年中国卤制品行业迎来了资本的高度关注,资本入局加速了热卤、卤味零食等各类卤味新消费赛道的形成和部分企业的孵化发展。随着消费结构升级和后疫情时代的新变化,中国卤制品行业将出现更多垂直细分市场。

2021年中国卤制品行业投融资情况

品牌	融资时间	轮次	金额	投资方	产品
卤味觉醒	2021年11月	A轮	5000万人民币	经纬创投	卤味零食
热卤食光	2021年7月	天使轮	千万级人民币	红杉资本中国	热卤小吃、主食
王小卤	2021年7月	A轮	金额未知	祥峰投资、源码资本、挑战者资本	卤味零食、凤爪
馋匪	2021年7月	Pre-A轮	金额未知	今日资本	冷锅串串
盛香亭	2021年6月	A轮	近亿人民币	腾讯投资、绝味网聚资本	热卤
菊花开	2021年4月	B轮	1亿人民币	浅石创投、众源资本、万物资本、 不惑创投	佐餐卤味
京派鲜卤	2021年4月	天使轮	100万元	未知	卤味火锅