

编号：91440101202400300251

广州开发区人才科技发展有限公司  
科技智能中央厨房项目  
可行性研究分析报告



## 声明与保证

本报告是广州市亿佶企业管理有限公司（以下简称“亿佶公司”）受广州开发区人才科技发展有限公司委托，对“广州开发区人才科技发展有限公司科技智能中央厨房项目”进行调研并收集相关材料后，编撰而成。

本报告的形成是基于目标企业提供的相关资料和公开的市场数据，亿佶公司确保资料及相关信息的客观引用，但不保证目标企业所提供相关资料的真实性。

亿佶公司基于独立、严谨、公正、客观、从严的原则撰写本报告，未因目标企业或其他任何组织或个人的不当影响改变分析意见。

本报告所有涉及测算，如估值、收益等，都是按照公司预计未来增长趋势和行业发展趋势进行评判。

本报告仅供企业内部决策参考，亿佶公司不承担使用者的任何商业风险，也不承担由于其非可控因素和疏忽而引起的相应的损失和损害。

本报告仅基于 2024 年 3 月获得的信息评估和分析，受各种因素变化影响，亿佶公司不保证本报告的分析结论长期有效。

本报告仅用于内部相关决策参考，不得以任何形式复制、传播或发布本报告的全部和部分内容。

## 目 录

|                    |    |
|--------------------|----|
| 一、合作项目前提 .....     | 1  |
| 二、合作各方简介 .....     | 1  |
| 2.1 人才科技公司.....    | 1  |
| 2.2 一盒科技.....      | 2  |
| 2.3 鼎创公司.....      | 5  |
| 三、合作项目分析.....      | 6  |
| 3.1 合作项目背景.....    | 6  |
| 3.2 合作项目必要性 .....  | 11 |
| 3.3 合作项目未来前景.....  | 13 |
| 四、合作项目方案 .....     | 22 |
| 五、合作项目效益分析 .....   | 32 |
| 5.1 分析前提 .....     | 32 |
| 5.2 收入组成测算.....    | 32 |
| 5.3 成本组成测算.....    | 35 |
| 5.4 利润测算.....      | 37 |
| 5.5 现金流量测算.....    | 38 |
| 5.6 投资回收期测算.....   | 39 |
| 5.7 财务内部收益率测算..... | 39 |
| 5.8 财务净现值测算.....   | 39 |
| 六、合作项目壁垒与风险 .....  | 40 |
| 6.1 市场风险.....      | 40 |
| 6.2 资金风险.....      | 41 |
| 6.3 政策风险.....      | 41 |
| 6.4 风险管理措施.....    | 41 |
| 七、结论 .....         | 43 |

## 一、合作项目前提

2022年10月，广州开发区人才科技发展有限公司（下称“人才科技公司”）和广州一盒科技有限公司（下称“一盒科技”）共同出资设立了广州才和科技服务有限公司（下称“才和公司”），主要经营智能烹饪和该智能科技的推广业务。

为了充分发挥人才科技发展公司在智能烹饪和数字化服务领域的专业优势，提升黄埔区智能餐饮产业发展水平，人才科技发展公司拟与一盒科技合作共建科技智能中央厨房，为才和公司智能烹饪业务提供后端保障，助力才和公司业务拓展和产能扩张，推动黄埔区科技智能烹饪产业高质量发展。

人才科技发展公司拟从广东鼎创投资有限公司（下称“鼎创公司”）租赁鼎创科技园A区2#厂房首层、二层、第三层301室物业（下称“鼎创科技园”）共6,148 m<sup>2</sup>场地，并将其转租给一盒科技子公司。

由人才科技发展公司负责场地装修并购置安装生产设备，并将装修成本和生产设备购置费用分摊至一盒科技子公司每月租金。

## 二、合作各方简介

### 2.1 人才科技公司

企业名称：广州开发区人才科技发展有限公司

统一社会信用代码：91440101MA5CKHET9P

登记类型：有限责任公司（法人独资）

住 所：广州市黄埔区香雪八路98号E607房

法定代表人：徐崇

注册资本：8000万人民币

成立日期：2018年12月17日

营业期限：长期

经营范围：以自有资金从事投资活动；创业投资（限投资未上市企业）；企业总部管理；园区管理服务；企业管理；供应链管理服务；餐饮管理；餐饮服务；农业科学研究和试验发展；医学研究和试验发展；市场调查（不含涉外调查）；社会经济咨询服务；信息咨询服务（不含许可类信息咨询服务）；物联网应用服务；项目策划与公关服务；信息技术咨询服务；会议及展览服务；咨询策划服务；水果种植；新鲜水果批发；蔬菜种植；新鲜蔬菜批发；食用农产品批发；鲜肉批发；水产品批发；食品销售（仅销售预包装食品）；互联网销售（除销售需要许可的商品）；科技中介服务。

股权结构：

截止2024年3月，人才科技公司股东出资及股权明细如下：

| 序号 | 股东名称              | 认缴出资金额(万元) | 占股比例 |
|----|-------------------|------------|------|
| 1  | 广州开发区人才教育工作集团有限公司 | 8,000.00   | 100% |
|    | 合计                | 8,000.00   | 100% |

## 2.2 一盒科技

企业名称：广州一盒科技有限公司

统一社会信用代码：91440101MA5D481911

登记类型：有限责任公司（其他有限责任公司）

住 所：广州市黄埔区香雪八路 98 号 E 栋 207 房

法定代表人：李希

注册资本：1831.2933 万人民币

成立日期：2020 年 1 月 14 日

营业期限：长期

经营范围：智能机器销售;智能机器系统销售;智能机器系统技术服务;计算机技术开发、技术服务;计算机硬件的研究、开发;计算机技术转让服务;环保技术转让服务;物联网技术研究开发;人工智能算法软件的技术开发与技术服务;二维码技术;数据处理和存储产品设计;技术服务(不含许可审批项目);安全生产技术服务;包装技术服务;餐饮管理;供应链管理;食品科学技术研究服务;电子商务信息咨询;商品批发贸易(许可审批类商品除外);商品零售贸易(许可审批类商品除外);自动售货机、售票机、柜员机及零配件的批发;自动售货机、售票机、柜员机及零配件的零售;信息技术咨询服务;商品信息咨询服务;预包装食品批发;预包装食品零售。

股权结构：

截止 2024 年 3 月，一盒科技股东出资及股权明细如下：

| 序号 | 股东名称               | 认缴出资金额<br>(万元) | 占股比例     |
|----|--------------------|----------------|----------|
| 1  | 广州一盒控股有限公司         | 1,225.4907     | 66.9194% |
| 2  | 李希                 | 148.7635       | 8.1234%  |
| 3  | 谢炳相                | 147.0592       | 8.0303%  |
| 4  | 倪向东                | 144.4390       | 7.8873%  |
| 5  | 刘小放                | 61.2177        | 3.3429%  |
| 6  | 广州小盒企业管理合伙企业(有限合伙) | 54.9388        | 3.0000%  |

|    |                     |            |           |
|----|---------------------|------------|-----------|
| 7  | 陆东海                 | 30.3268    | 1.6560%   |
| 8  | 广东省科学院海南产业技术研究院有限公司 | 14.8886    | 0.8130%   |
| 9  | 三亚广科智晟投资合伙企业（有限合伙）  | 4.1690     | 0.2277%   |
| 合计 |                     | 1,831.2933 | 100.0000% |

一盒科技对外投资情况：

一盒科技对外投资公司五个：

① 一盒（广东）运营管理有限公司（统一社会信用代码：91440101MA9URMH49W），成立日期：2020年8月25日，注册资本1000万元人民币，一盒科技持股比例100%，法定代表人：刘家艺，住所：广州市黄埔区香雪八路98号E栋207房；

② 广州一合拾盒供应链管理有限公司（统一社会信用代码：91440101MA9Y85NR9F），成立日期：2021年12月9日，注册资本600万元人民币，一盒科技持股比例100%，法定代表人：刘家艺，住所：广州市南沙区东涌镇马兴街3号（厂房三）一楼自编A1-102；

③ 广州才和科技服务有限公司（统一社会信用代码：91440112MABYXDYF2K），成立日期：2022年10月12日，注册资本500万元人民币，一盒科技持股比例49%，法定代表人：徐崇，住所：广州市黄埔区香雪八路98号E栋617房；

④ 广州一盒智能制造有限公司（统一社会信用代码：91440101MA9W2C2P0R），成立日期：2020年12月30日，注册资本100万元人民币，一盒科技持股比例100%，法定代表人：陈远谋，住所：广州市南沙区东涌镇马兴街3号（厂房三）一楼自编A1-105；

⑤ 广州食易盒科技服务有限公司（统一社会信用代码：

91440105MABTK9G332），成立日期：2022年7月13日，注册资本100万元人民币，一盒科技持股比例70%，法定代表人：苏淳哲，住所：广州市海珠区滨江东路1012号天立俊园201房；

一盒科技无对外担保事项。

### 2.3 鼎创公司

企业名称：广东鼎创投资有限公司（曾用名：广州番禺华鼎南方科创有限公司）

统一社会信用代码：91440101726816156G

登记类型：有限责任公司（其他有限责任公司）

住所：广州市黄埔区开源大道198号二栋105房（仅限办公）

法定代表人：刘佐忠

注册资本：22200万人民币

成立日期：2001年3月2日

营业期限：长期

经营范围：照明器具制造;机械设备研发;照明器具生产专用设备制造;技术服务、技术开发、技术咨询、技术交流、技术转让、技术推广;商业、饮食、服务专用设备制造;机械设备租赁;新兴能源技术研发;资源循环利用服务技术咨询;气体压缩机械制造;信息技术咨询服务;生产线管理服务;幻灯及投影设备制造;节能管理服务;以自有资金从事投资活动;机械零件、零部件加工;五金产品批发;工业自动控制系统装置制造;机械设备销售;园区管理服务;创业空间服务;非居住房地产租赁。

## 股权结构：

截止 2024 年 3 月，鼎创公司股东出资及股权明细如下：

| 序号 | 股东名称         | 认缴出资金额(万元) | 占股比例     |
|----|--------------|------------|----------|
| 1  | 深圳市中耿科技有限公司  | 12,200.00  | 54.9550% |
| 2  | 青海华鼎实业股份有限公司 | 10,000.00  | 45.0450% |
| 合计 |              | 22,200.00  | 100%     |

## 三、合作项目分析

### 3.1 合作项目背景

#### 3.1.1 中央厨房的概念

中央厨房，主要生产过程是将原料按菜单分别制作加工成半成品或成品，配送到各连锁经营店进行二次加工或组合后销售给顾客，一般由餐饮连锁企业建立，是具有独立场所及设施设备的工厂。

中央厨房又称中心厨房，其主要生产过程是将原料按照菜单制作成成品或者半成品，配送到各连锁经营店进行二次加热或者进行销售组合后销售给顾客，也可以直接加工成成品或组合后直接配送销售给顾客。



综上，所谓中央厨房，是应用机械化自动化设备、集中规模采购、集约大批量生产餐饮半成品或成品的生产场所。其主要生产过程是将原料按照

菜单或订单制作为成品或者半成品，以冷链或常温的形式物流配送到各连锁经营门店场所进行二次加热或者销售组合后销售给顾客，也可以直接加工为成品或销售组合后直接配送销售给顾客。

中央厨房有关分类情况如下：



### 3.1.2 中央厨房的五大特点

降低成本。租金、食材、人力成本在餐企总成本中占比近 60%。中央厨房规模化加工有效降低人力成本；在原材料采购中，采用集中采购、期货式管理，可降低采购成本；成品使用简易大包装，减少包装成本；机械化生产节约厨房操作空间，提高土地使用率。同时，中央厨房的仓储、加工、配送程度越高，单店的厨房、仓储、办公等面积就越节省，可以大大降低房租费用；在生产过程中，机械化操作能降低食材的损耗率，也变相降低生产成本。

提高效率。利用信息化技术，可快速有效地应对各销售网点订货需求，实现精准的定量生产，满足多品种、小批量、高效率的需求；中央厨房承

担着下游需求单位的物流配送任务，拥有高效的物流配送中心，中央厨房一般是与配套的冷链物流运输中心相结合，其承担日常食品加工生产、生鲜成品、半成品的物流运输，保证产品能够尽快送达客户手里。

稳定品质。利用工业化技术，实现标准化生产，保证产品的品质、卫生标准的一致性；一体化的生产便于企业对自身食品安全问题进行统一监管；全程专门的物流配送，保证产品口感与卫生。例如对即食食物的热链运输，整个运输过程中保持一定的中心温度，在保证口感到消费者手中与刚生产出基本一致的同时，也减少因为温度变化而导致的食品问题发生。

增加利润。对原材料进行加工后形成不同种类的产品，以提高产品的附加值，从而实现企业利润最大化，同时也对企业提升社会效益和品牌价值有所帮助。

模式灵活。中央厨房在生产模式上更为灵活多样，可以通过对中餐制作流程关键性环节的拆分，采用自动化或半自动化的方式对传统中餐进行加工处理。此外，中央厨房还能够采用多品种、多批次、小批量等加工生产模式满足中餐的多样性和复杂性等特点，虽然生产效率在一定程度上受到限制，但恰恰满足了中餐对菜品制作工艺的严格要求。

### 3.1.3 中央厨房的全产业链结构

中央厨房的产业链结构主要由上游原材料、中游加工生产、下游 2B/2C 销售渠道三部分组成。中央厨房处于承上启下的核心位置，上游是菜、肉、水产海鲜等原材料，下游则是消费端、餐饮公司和个人。

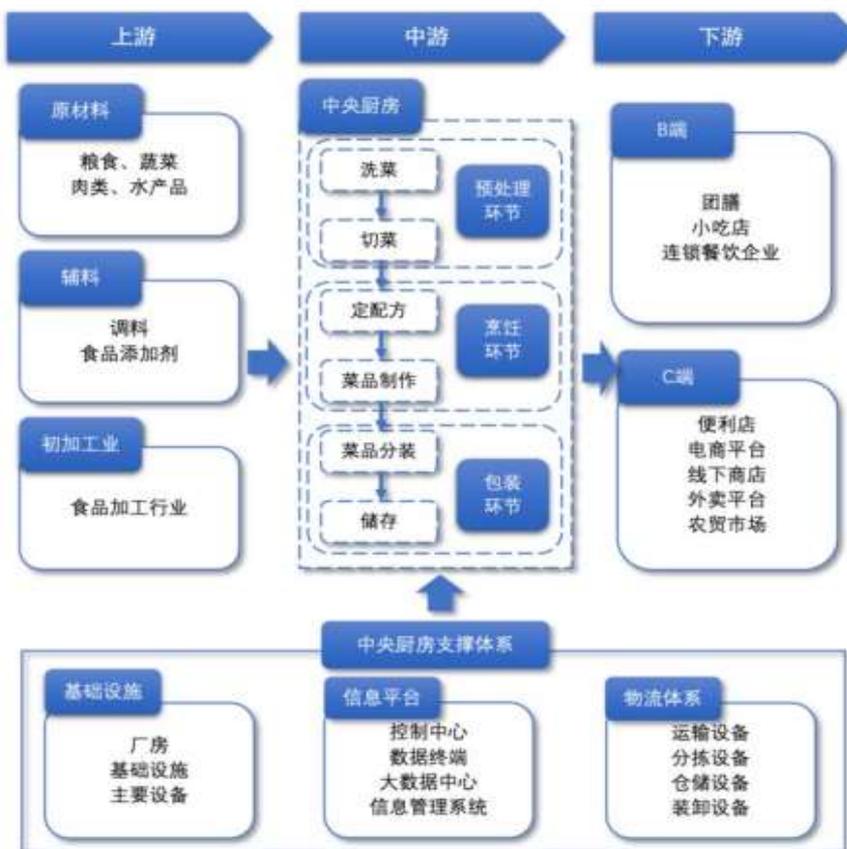


作为连接一产农业种植、二产食品加工与三产餐饮配送与服务，促进农产品加工增值、农民增收、消费升级的三产融合型产业，本质上是对农产品行业和餐饮行业的工业化改造，以提高集中化程度并综合降低成本，剥离餐饮企业部分生产功能，提升农产品利用效率，从而进一步提升社会分工程度，促进全社会生产力水平提升。

上游：主要包括农产品、畜牧养殖、水产养殖、蔬菜种植等原材料供应。

中游：中央厨房企业主要将原材料进行清洗、切割、精细化调味成半成品，部分品类还需经过加热和简单烹饪。

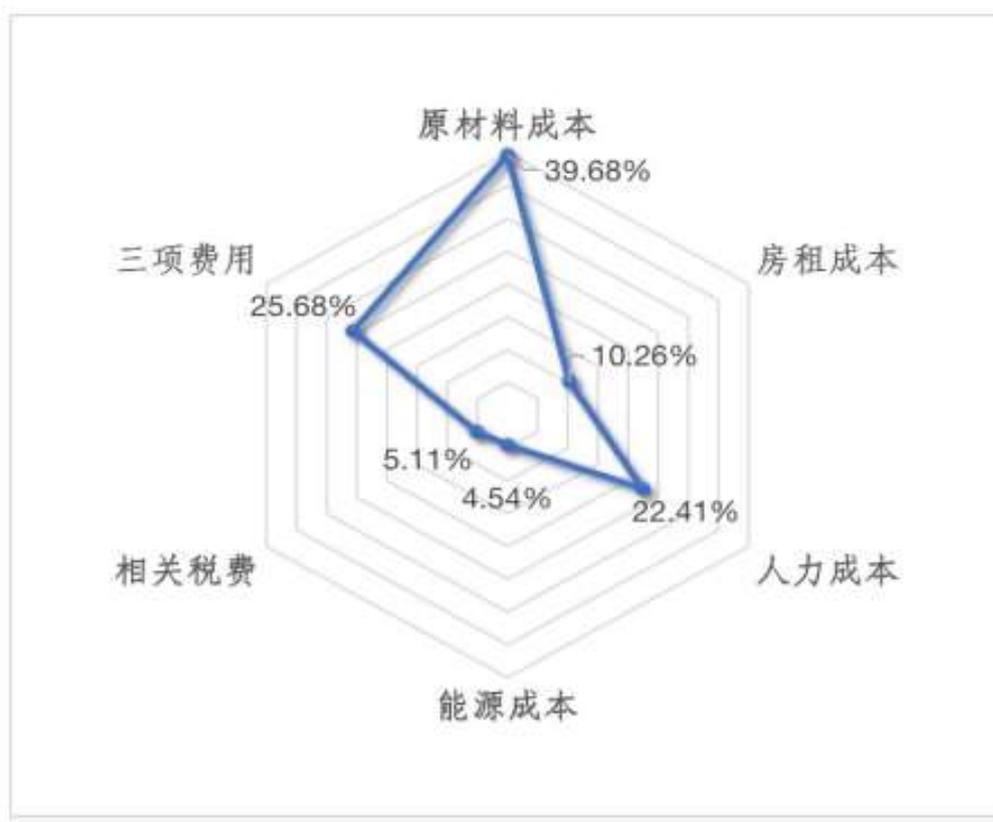
下游：下游由 2B 和 2C 渠道组成。其中，2B 渠道主要销售给餐饮企业、团膳企业等；2C 渠道则通过电商平台、线下商超等销售给消费者。



### 3.1.4 中央厨房的成本构成

以正餐类餐饮企业经营成本为例，平均人力费用占营业收入比例达 22.41%，房租成本比例达 10.26%，能源成本占比 4.54%。三项合计约 37.21%，预制菜的推广对餐饮企业节约上述三项成本都有较大的贡献，对提高餐饮企业整体盈利能力有很大帮助。

此外，作为成本中占比最大的原材料部分，在原材料食材的供应淡旺季节，也在一定程度上影响中央厨房食品的季节性销售额变化。



### 3.2 合作项目必要性

#### 3.2.1 促进黄埔区餐饮消费市场升级的重要支撑

近年来，黄埔区大力推进农业供给侧改革，从供应量到供应品质提升去满足市场需求，但从餐饮市场分析看，在餐饮消费结构、消费规模与消费水平等方面仍存在巨大的升级空间。在当前经济发展乏力、内外部压力和挑战不断加大、消费市场动力下降的发展形势下，餐饮不仅是人们必需性消费，且拥有巨大的市场潜力，通过促进消费升级激活市场供应，对于激发市场消费活力和激活餐饮消费，加快构建农产品生产供应与市场需求之间的循环格局具有重大现实意义。

据统计，2021 年预制菜销量同比 2020 年增长 16 倍。作为保障预制菜的品种、数量、口感、包装、储存等核心关键控制点，中央厨房极大推动预制菜质量提升，促进餐饮市场需求升级，从而向供应端也就是农产品生

产端传导，促进了农业供给侧与餐饮需求侧的同步升级、互动发展。

### 3.2.2 助力广州市高质量实现老城市新活力、“四个出新出彩”的重要举措

广州市加快实现老城市新活力、“四个出新出彩”是新时代赋予广州市的新使命，要求以更大决心、更高质量深化改革，在综合城市功能、城市文化综合实力、现代服务业、现代化国际化营商环境方面出新彩。黄埔区加快中央厨房行业发展，推进餐饮业创新发展，增强业态创新能力，适应餐饮市场的巨大需求以及群众对健康餐饮需求，是进一步实现现代服务业出新出彩的重要环节，也是黄埔区积极响应国家、省市号召，助力广州市早日高质量实现老城市新活力及“四个出新出彩”的重要体现，有利于提升黄埔区在广州市层面的显示度和影响力。

### 3.2.3 实现“碳达峰与碳中和”战略的重要实践

“我国力争 2030 年前实现碳达峰、2060 年前实现碳中和”，这是党中央经过深思熟虑作出的重大战略决策，事关中华民族永续发展和构建人类命运共同体。这也是中国政府对国际社会的承诺。近年来，黄埔区食品工业快速发展，给人们生活提供便利的同时，也给优化生态环境，践行双碳战略带来一定阻碍。食品行业减污降碳已成为当务之急。中央厨房通过集约化处理生鲜农产品，减少了厨余垃圾，其优势主要体现在三个方面：一是通过标准化生产，降低损耗，提升效率、节约传统厨房操作空间；二是中央厨房配套的储运冷藏、加工设备设施完善，降低储运和加工损耗；三是将废弃物留在了工厂，减少了家庭厨余垃圾产出和处理成本。

### 3.3 合作项目未来前景

#### 3.3.1 政策因素：

系列利好政策密集出台，叠加国家乡村振兴战略，助推中央厨房产业快速发展

#### 部分关于中央厨房的法律法规

| 发布时间        | 发布单位         | 文件名称   |
|-------------|--------------|--|
| 2011 年      | 国家食品药品监督管理局  | 中央厨房许可审查规范(国食药监食[2011]212号)                              |
| 2011 年      | 国家食品药品监督管理局  | 《中央机构编制委员会办公室关于明确中央厨房和甜品站食品安全监管职责有关问题的通知》(中央编办发[2011]3号) |
| 2011 年 5 月  | 国家食品药品监督管理局  | 《中央厨房许可审查规范》   |
| 2012 年 3 月  | 国家食品药品监督管理局  | 《关于进一步加强餐饮连锁企业食品安全工作的通知》                                 |
| 2012 年 10 月 | 上海市食品药品监督管理局 | 《DB31/2008-2012 食品安全地方标准 中央厨房卫生规范》                       |
| 2015 年      | 山东省食品药品监督管理局 | 《DB37/T 2699-2015 中央厨房服务规范》                              |
| 2022 年      | 北京市食品药品监督管理局 | 《DB11/T 1968-2022 中央厨房布局设置与管理规范》                         |

从政策文件来看，相关部门已认识到中央厨房产业上游连“三农”，下游惠民生，能促进农产品加工增值、农民增收、消费升级，正日益成为“稳增长、调结构、惠民生”的重要力量。2017年，农业部出台《关于深入实施主食加工业提升行动的通知》，提出将中央厨房建设作为重点支持方向。2018年农业部又出台《关于实施农产品加工业提升行动的通知》，提出积极发展电子商务、农商直供、加工体验、中央厨房、个性定制等新产业新业态模式。2019年国家发改委、商务部等24个有关部门发布《关于推动物流高质量发展促进形成强大国内市场的意见》，提到发展“生鲜电商+冷链宅配”“中央厨房+食材冷链配送”等冷链物流新模式。2023年

发布的《中共中央国务院关于做好 2023 年全面推进乡村振兴重点工作的意见》文件，其中明确要求提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平。

### 3.3.2 经济因素：

城市化进程加快，餐饮行业开始向工业化转型，资本吸引力不断增强

近年来随着我国国民经济的快速发展、城市化进程的逐步加快，我国人均可支配收入、消费性支出稳步增加。数据显示，2021 年我国居民人均可支配收入 35128 元，比上年名义增长 9.1%；居民人均消费支出 24100 元，比上年名义增长 13.6%。人们在考虑食品便捷性的同时，更加关注食物的口味口感、绿色健康等因素，对健康、卫生、营养的便捷类食品需求提升，也将促进中央厨房市场呈现上升势头。此外，疫情促进了家庭消费者对预制菜品消费习惯的形成，由于疫情防控常态化影响，以及人们出于对外卖和到店就餐的安全问题的担忧，开始倾向购买预制菜进行简单加工，改变此前消费者习惯，也成为中央厨房市场爆发的催化剂。



2016—2021 年我国居民人均可支配收入与支出情况

相较于其他发达国家，我国当前餐饮连锁化率仍然很低。2017年我国餐饮连锁化率仅为9.2%，远低于日本49%和美国53%的连锁化率水平。未来，随着我国餐饮连锁化率提升，连锁餐厅出于成本、标准化、食品安全等考虑对于中央厨房需求将迅速增长。其中，实力雄厚的连锁化大型餐饮企业倾向于选择自建餐饮供应链或采取联盟成立供应链企业的模式，对于成本非常敏感的小型独立的餐饮门店继续选择菜市场等传统渠道，而处于中间地位的中小型连锁餐饮企业更可能成为第三方中央厨房的目标客户。同时，食堂、航空铁路配餐、会议餐等团餐形成成为中央厨房新的增长动力，目前已占到我国餐饮业30%的份额，团餐需求的相对可预测性特别适合由中央厨房统一制作和配送。



2012 - 2021 年中国餐饮收入规模及增速

在城市化和工业化的带动下，资本的大规模进入将加速中央厨房产业的预制菜市场发展快速吸引更多资本进入。据相关数据显示，2013年至2021年，预制菜赛道共发生71起投融资事件，披露融资总金额超10亿元，涉及项目42个。从融资时间来看，2015年和2016年出现融资高峰，分别有14起和17起，2020年起预制菜赛道热度再起，2020年和2021年预制菜赛道共发生23起融资。

#### 部分投融资事件列表：

| 品牌    | 轮次  | 披露时间     | 金额     | 投资方                        |
|-------|-----|----------|--------|----------------------------|
| 王家渡   | A轮  | 2021年3月  | 近亿人民币  | 复星星元创新资本、番茄资本              |
| 牛痴餐饮  | 天使轮 | 2021年2月  | 数千万人民币 | IDG资本                      |
| 懒熊火锅  | A轮  | 2021年2月  | 近亿人民币  | 星陀资本、毓盛资本、字节跳动战略投资部        |
| 珍味小梅园 | A轮  | 2021年3月  | 数千万人民币 | 毓盛资本                       |
| 珍味小梅园 | B轮  | 2021年10月 | 数千万人民币 | 星陀资本、清科产投、毓盛资本、零一创投、德聚兄弟创投 |
| 三餐有料  | A+轮 | 2021年6月  | 数千万人民币 | 众海投资、梅花创投                  |
| 寻味狮   | 天使轮 | 2021年7月  | 数千万人民币 | 源码资本、天图投资                  |
| 小牛凯西  | A轮  | 2021年8月  | 近亿人民币  | 广发信德                       |

#### 3.3.3 社会因素：

食品消费观念转变加上单身化老龄化社会趋势，促使中央厨房预制菜产品需求提升

1.食品消费观念转变。随着生活节奏的加快，消费者尤其是忙碌于工作的年轻人在家做一顿家常便饭已日渐成为奢侈，同时，越来越多的女性从家庭走向职场，使其家庭烹饪时间总体缩短。调查显示，有67.1%的人认为传统烹饪方式麻烦，90.10%可以接受速冻主食，18—30岁年龄段仅有8.8%的人表示享受烹饪的乐趣。而预制菜方便、快捷、品类多、味道稳定，

能较好满足当代年轻人尤其是忙碌的都市年轻人的需求，提供“居家品质用餐”解决方案，在满足年轻人品质需求的同时，提升其幸福感和归属感。

2.单身经济的发展。预制菜可满足单身人群对饮食快速、方便、小份等“一人食”的需求，而“一人户”数量的增多也为预制菜市场的进一步扩大提供需求支撑。国家统计局数据显示，2020年“一人户”家庭数超过1.25亿，占比超25%。根据贝壳《新独居时代报告》，到2030年中国独居率或将超过30%。



社会环境的变化。对餐饮企业而言，随着人口老龄化日益严重，人工成本越来越高，以及房屋租金的高企、市场竞争的激烈、食材和能耗成本走高，也迫切需要市场提供能缓解成本压力和提升效率的预制菜。

### 3.3.4 技术因素：

冷链物流、智能设备、信息技术等技术逐渐成熟，为中央厨房发展提供创新支撑冷链物流领域的发展为中央厨房产业提供了更广泛的配送范围、更安全的配送过程、更低廉的配送成本。

近年来，冷链物流发展的日益完善，不仅缩短上游原材料运输时间，也加快菜品送达用户手中的速度，为预制菜延长保质期，扩大配送范围提供基础条件。同时也带来食材供应链的规模化和标准化，在成本上又进一步降低。而一些地方还出台集体配餐的标准，在标准中对热链严格限制时间，无形中让很多不断拓展服务范围的餐饮公司产生压力，可以预见，这些政策最后的导向，会逐渐让餐饮公司抛开热链，选择冷链配送。



2014 - 2020 年中国冷链物流市场规模及增长情况

智能设备领域的发展能够大幅提升中央厨房的烹饪效率、减少人力成本、并且提供智能化及特色化餐饮服务

在人力高涨和招聘难的当下，预制菜到店后的最后一道烹饪工序也逐渐由智能设备替代厨师来完成。智能烹饪设备，如：全自动智能炒菜机、智能煮面机、智能油炸炉等可保障餐饮企业上菜速度及菜品质量，有助于餐饮企业形成标准化服务体系。餐饮企业对智能化产品需求旺盛，为大幅提升烹饪效率、减少人力成本、提供智能化及特色化餐饮服务。

信息技术尤其是大数据的发展，在实现精准营销的基础上，可以将报废损失降到最低，从而大幅提高经营效益

由于预制菜品类非常丰富，既有荤菜又有蔬菜，既有生菜又有熟食，SKU非常多，同时一些冷藏生鲜的预制菜，保质期短，单个品类每个终端每天的销售存在不稳定性。而信息技术的发展，尤其是大数据的发展，可以及时统计每个SKU的销售数据，及时跟踪库存情况，从而做出最佳生产安排和配送安排。在实现精准营销的基础上，将报废损失降到最低，从而大幅提高经营效益。在产品营销方面，预制菜结合互联网多元化玩法，加速品牌传播，积极迎合消费者需求，快速触达客户，推动整个行业快速发展。

### 3.3.5 环境因素：

越来越多的餐饮企业及菜品选择使用中央厨房

根据爱企查数据显示，截至2021年底，现有中央厨房相关企业12250家。目前中央厨房建设多数是企业结合自身实际情况，以适合自身发展规模和投资来建设，多数也做到适当留有发展余地、避免产能浪费，尽量做

到人尽其才、物尽其用。总体而言，目前中央厨房虽然已经在大众餐饮规模连锁经营企业、很多院校、航空餐企等发挥作用。

我国中央厨房行业起步较晚，参与者众多且集中度较低，除专门经营中央厨房的企业外，大型餐饮企业、食品及供应链企业、商超、便利店等企业也纷纷入局，但相较于发达国家，我国中央厨房行业发展空间较大。根据 Statista 数据，2021 年中国预制菜总消耗量达 174.72 万吨，人均预制菜消费量 8.9 公斤，远低于日本人均预制菜消费量 23.59 公斤。根据 NCB 数据，预计到 2025 年中国预制菜市场规模将突破 8300 亿元。

在中央厨房渗透率方面，我国中央厨房渗透率逐年提升，2018 至 2020 年，我国连锁餐饮中央厨房渗透率由 72.4% 快速增长至约 80%。而规模较小的餐企，也在通过建立精益化央厨来落实标准化生产。对标准化要求的提升，使得未来还会有更多的餐饮企业投身央厨建设的大潮中。

## 综上，中央厨房前景展望

### 新零售成为发展亮点

疫情防控常态化下，新零售成为新时代新消费新趋势，餐饮零售化迅速发展。中央厨房产业链上多个环节，从最前端的净菜，到料理包，再到净菜与料理包组合而成的半成品、成品，统称为“预制菜”，都可作为商品或产品，一般提供给消费者（C 端）和企业（B 端）。新零售为中央厨房发展提供重要途径，有助于行业降低成本、提高效率、规模扩张，丰富菜品种类，也满足消费者快捷、便利、标准化的消费需求。而且，餐饮零售化

还降低管理难度。此外也有利于食品安全监管，对减少餐厨垃圾、减少餐饮浪费也起到一定作用。

### **数字化推进行业发展**

当前，数字化已成为转型升级的重要手段，数字化应用已深入渗透餐饮业，具有较强的韧性和抗风险性，强化数字化决策能力，包括种养殖、供应链、销售、运输、存储等各环节，特别是预制菜供应链与销售，提供预制菜大数据云平台，智能分析线上线下销售数据、洞悉区域消费特征，监测物流仓储周转、降低成本，并将销量信息和库存信息反馈工厂，协调生产排期和效率。支持可视化大数据看板，层层深入、全面透视企业经营状况，为企业决策保驾护航。在防疫保供、提振消费、行业恢复、提质增效等方面发挥重要作用。

### **促进绿色发展变革**

作为终端消费产业，餐饮整个产业链条中的碳排放都会影响餐饮业的碳达峰碳中和。越来越多的餐饮企业开始探索有助于环境保护的可持续发展模式，在中央厨房产业链各个环节中践行节能减排、绿色发展。树立低碳理念，引导低碳消费，餐饮业也在高度关注安全健康的烹饪方式。此外，越来越多的可持续食材、生态友好食材开始出现在健康环保食谱里，促进绿色发展变革。

### **多元化营销加速传播**

预制菜结合互联网多元化玩法，加速品牌传播，积极迎合消费者需求，

快速触达客户。网络营销多样化，中央厨房企业多以互联网营销为主，通过直播、种草、社群等方式营销传播预制菜产品及品牌信息，顾客通过网络快速触达预制菜产品信息。各大品牌注重快速迭代产品，研发了麻辣小龙虾、惠灵顿牛排、日式鳗鱼烤饭等特色产品，顾客可以在家便可以省时省力地烹饪出天南地北的美食。所以 C 端市场存在巨大潜力，互联网多元化营销将加速预制菜的传播，推动中央厨房行业快速发展。

#### 四、合作项目方案

为了充分发挥人才科技发展公司在智能烹饪和数字化服务领域的专业优势，提升黄埔区智能餐饮产业发展水平，人才科技发展公司拟与一盒科技合作共建科技智能中央厨房。

依据合作方案，人才科技发展公司拟在广州市黄埔区云埔四路以东的鼎创科技园 A 区 2# 厂房首层、二层、第三层 301 室租赁 6148 m<sup>2</sup> 场地（其中：首层租赁面积 2298 m<sup>2</sup>，二层租赁面积 2788 m<sup>2</sup>，三层 301 室租赁面积 1062 m<sup>2</sup>，目前属于毛坯状态），提供场地装修并购置安装生产设备，建设高质量的科技智能中央厨房。根据合作双方约定，为充分发挥一盒科技中央厨房运营经验和经营管理能力，计划由一盒科技子公司承租该科技智能中央厨房并负责实际管理运营，该项目旨在实现公司增效创收的同时，为才和公司（人才科技公司与一盒科技成立的合资公司，在智能餐饮领域每天服务达 3500 人次）在黄埔区内业务提供后端保障，助力推动区内智能餐饮行业的发展；打造黄埔区企业服务新平台，为提升区内营商环境、优

化民生服务贡献新智慧。科技智能中央厨房正式投入运营后，预计日产能 6-8 万人次，年产值约 3 亿元。

科技智能中央厨房拟选址在广州市黄埔区云埔四路以东的鼎创科技园 A 区，园区建筑面积 71000 平方米，建设工业楼 7 栋，园区主要定位于制



造业园区。

在鼎创科技园周边 5 公里范围有鼎禾科技园、密博智慧创新中心、广州数控第三产业园、普洛斯（广州）云埔物流园、龙宝工业园等。

鼎创科技园交通较为便利，附近 0.29km 有黄埔有轨电车 2 号线南段的云埔一路站，云埔三路站距园区也仅有 0.32km，公交出行有 358 路、437 路在翡翠绿洲南门，340 路、347 路、349 路可到荷村或骏业路口站。

附近商业有广州农商行云埔支行、招商银行翡翠绿洲支行等。

参照项目建设选址附近可供选择的场地，本文主要选取 6 个鼎创科技园附近厂房和园区内的厂房进行比对，运用市场比较法，结合厂房的建筑面积进行权重调整，预计当前鼎创科技园厂房出租的市场价格。

| 地点       | 建筑面积(m <sup>2</sup> ) | 厂房类型 | 日租金(元/m <sup>2</sup> ) | 月租金(元/m <sup>2</sup> ) | 权重     |
|----------|-----------------------|------|------------------------|------------------------|--------|
| 鼎禾科技园    | 2130                  | 标准厂房 | 1.5                    | 45.00                  | 6.82%  |
| 龙宝工业园    | 6500                  | 标准厂房 | 1.5                    | 45.00                  | 20.82% |
| 密博智慧创新中心 | 4870                  | 标准厂房 | 1.70                   | 51.00                  | 15.60% |
| 云埔工业园    | 5620                  | 标准厂房 | 1.60                   | 48.00                  | 18.00% |
| 附近工业厂区   | 7800                  | 标准厂房 | 1.55                   | 46.50                  | 24.98% |
| 七喜工业园    | 4300                  | 标准厂房 | 1.48                   | 44.40                  | 13.77% |
| 市场均价     |                       |      | 1.56                   | 46.65                  | 1.00   |
| 权重调整价格   |                       |      | 1.56                   | 46.77                  |        |

经估算，出租鼎创科技园附近标准厂房的日租金约为 1.56 元/m<sup>2</sup>，月租金约为 46.77 元/m<sup>2</sup>，而人才科技公司与鼎创科技园签署的合同租金为 44 元/ m<sup>2</sup>，低于该租金，在租金成本上具有较大的优势。

具体科技智能中央厨房建设方案如下：

投资标的：广州开发区人才科技发展有限公司科技智能中央厨房项目建设及设备采购。

项目位置：广州市黄埔区云埔四路以东的鼎创科技园 A 区 2# 厂房首层、二层、第三层 301 室。

建设面积：6,148 m<sup>2</sup>。

投资总额：人民币 1,818.56 万元，其中生产厂房装修总额 1,029.80 万元，自动化生产设备采购金额 530 万元。

## 具体装修成本预算和设备购置预算如下：

| 序号    | 项目或费用名称          | 估算金额（万元）      |               |               |             |                |
|-------|------------------|---------------|---------------|---------------|-------------|----------------|
|       |                  | 建筑工程费         | 设备安装工程费       | 设备购置费         | 其他费用        | 合计             |
| 一     | <b>第一部分 工程费用</b> | <b>468.40</b> | <b>561.40</b> | <b>530.00</b> | <b>0.00</b> | <b>1559.79</b> |
| 1     | <b>装修工程</b>      | <b>468.40</b> |               |               |             | <b>468.40</b>  |
| 1.1   | 一楼装修工程           | 73.29         |               |               |             | 73.29          |
| 1.2   | 一楼夹层装修工程         | 121.56        |               |               |             | 121.56         |
| 1.2.1 | 夹层结构             | 79.60         |               |               |             | 79.60          |
| 1.2.2 | 夹层装修             | 41.96         |               |               |             | 41.96          |
| 1.3   | 二楼装修工程           | 114.86        |               |               |             | 114.86         |
| 1.4   | 三楼装修工程           | 29.98         |               |               |             | 29.98          |
| 1.5   | 一楼冷库工程           | 80.60         |               |               |             | 80.60          |
| 1.6   | 二楼冷库工程           | 48.11         |               |               |             | 48.11          |
| 2     | <b>安装工程</b>      |               | <b>561.40</b> |               |             | <b>561.40</b>  |
| 2.1   | 配电工程             |               | 44.00         |               |             | 44.00          |
| 2.2   | 弱电工程             |               | 30.00         |               |             | 30.00          |
| 2.3   | 空压机及管道工程         |               | 20.00         |               |             | 20.00          |
| 2.4   | 楼顶空调机组及管道工程      |               | 122.88        |               |             | 122.88         |
| 2.5   | 室内空调通风工程         |               | 139.02        |               |             | 139.02         |
| 2.6   | 油烟抽排工程           |               | 25.50         |               |             | 25.50          |
| 2.7   | 给排水工程            |               | 40.00         |               |             | 40.00          |
| 2.8   | 燃气工程             |               | 30.00         |               |             | 30.00          |
| 2.9   | 消防工程             |               | 60.00         |               |             | 60.00          |
| 2.10  | 环保工程             |               | 50.00         |               |             | 50.00          |

|          |                      |               |                |               |              |                |
|----------|----------------------|---------------|----------------|---------------|--------------|----------------|
| <b>3</b> | <b>车间设备</b>          |               |                | <b>462.00</b> |              | <b>462.00</b>  |
| 3.1      | 果蔬前处理                |               |                | 58.49         |              | 58.49          |
| 3.2      | 肉类前处理                |               |                | 43.03         |              | 43.03          |
| 3.3      | 熟化设备                 |               |                | 125.98        |              | 125.98         |
| 3.4      | 团餐相关设备               |               |                | 53.00         |              | 53.00          |
| 3.5      | 预冷设备                 |               |                | 45.00         |              | 45.00          |
| 3.6      | 包装设备                 |               |                | 44.50         |              | 44.50          |
| 3.7      | 清洗消毒                 |               |                | 13.00         |              | 13.00          |
| 3.8      | 冷热水系统                |               |                | 15.00         |              | 15.00          |
| 3.9      | 化验设备                 |               |                | 17.00         |              | 17.00          |
| 3.10     | 车间操控显示设备             |               |                | 17.00         |              | 17.00          |
| 3.11     | 白钢相关设备               |               |                | 30.00         |              | 30.00          |
| <b>4</b> | <b>办公家具购置</b>        |               |                | <b>58.00</b>  |              | <b>58.00</b>   |
| <b>5</b> | <b>其他设备</b>          |               |                | <b>10.00</b>  |              | <b>10.00</b>   |
|          | <b>第一部分费用小计</b>      | <b>468.40</b> | <b>561.40</b>  | <b>530.00</b> | <b>0.00</b>  | <b>1559.79</b> |
| <b>二</b> | <b>第二部分 工程建设其他费用</b> | <b>建筑工程费</b>  | <b>设备安装工程费</b> | <b>设备购置</b>   | <b>其他费用</b>  | <b>合计</b>      |
| <b>1</b> | <b>前期工作相关费用</b>      |               |                |               | <b>6.45</b>  | <b>6.45</b>    |
| 1.1      | 编制可行性研究报告            |               |                |               | 6.45         | 6.45           |
| <b>2</b> | <b>设计相关费用</b>        |               |                |               | <b>53.56</b> | <b>53.56</b>   |
| 2.1      | 工程设计费                |               |                |               | 43.99        | 43.99          |
| 2.1.1    | 工程基本设计费              |               |                |               | 37.28        | 37.28          |
| 2.1.1.1  | 方案设计费                |               |                |               | 18.64        | 18.64          |
| 2.1.1.2  | 施工图设计费               |               |                |               | 18.64        | 18.64          |
| 2.2      | 其他设计费                |               |                |               | 6.71         | 6.71           |
| 2.2.1    | 施工图预算编制费             |               |                |               | 3.73         | 3.73           |
| 2.2.2    | 竣工图编制费               |               |                |               | 2.98         | 2.98           |
| 2.3      | 施工图技术审查费             |               |                |               | 2.86         | 2.86           |
| <b>3</b> | <b>实施与生产相关费用</b>     |               |                |               | <b>49.88</b> | <b>49.88</b>   |

|          |                 |               |               |               |               |                |
|----------|-----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|----------------|
| 3.1      | 施工监理费           |               |               |               | 26.19         | 26.19          |
| 3.2      | 工程保险费           |               |               |               | 3.09          | 3.09           |
| 3.3      | 检验监测费           |               |               |               | 20.60         | 20.60          |
| <b>4</b> | <b>建设管理相关费用</b> |               |               |               | <b>62.28</b>  | <b>62.28</b>   |
| 4.1      | 项目建设管理费         |               |               |               | 35.66         | 35.66          |
| 4.2      | 招标代理服务费         |               |               |               | 9.63          | 9.63           |
| 4.2.1    | 施工招标代理服务费       |               |               |               | 9.63          | 9.63           |
| 4.3      | 造价咨询服务费         |               |               |               | 16.99         | 16.99          |
| 4.3.1    | 估算审核费           |               |               |               | 1.76          | 1.76           |
| 4.3.2    | 概算审核费           |               |               |               | 3.03          | 3.03           |
| 4.3.3    | 预算审核费           |               |               |               | 6.44          | 6.44           |
| 4.3.4    | 结算审核费           |               |               |               | 5.76          | 5.76           |
|          | <b>第二部分费用小计</b> | <b>0.00</b>   | <b>0.00</b>   |               | <b>172.17</b> | <b>172.17</b>  |
| <b>三</b> | <b>预备费</b>      | <b>/</b>      | <b>/</b>      |               | <b>86.60</b>  | <b>86.60</b>   |
| 1        | 基本预备费【一+二】*5%   | /             | /             |               | 86.60         | 86.60          |
| <b>四</b> | <b>项目投资总额</b>   | <b>468.40</b> | <b>561.40</b> | <b>530.00</b> | <b>258.77</b> | <b>1818.56</b> |

整个科技智能中央厨房分为 1-4 层（含隔层），形成完整的生产闭环动线，一层为收货区、出货区、成品存放区，隔层为办公区，二层主要是智能餐饮加工区，三层面积较小，主要用区研发、接待及员工食堂。

各层平面图如下：



