

2024-2030年中国餐饮供应链行业市场现状分析及 投资前景研判报告

报告大纲

一、报告简介

智研咨询发布的《2024-2030年中国餐饮供应链行业市场现状分析及投资前景研判报告》涵盖行业最新数据，市场热点，政策规划，竞争情报，市场前景预测，投资策略等内容。更辅以大量直观的图表帮助本行业企业准确把握行业发展态势、市场商机动向、正确制定企业竞争战略和投资策略。本报告依据国家统计局、海关总署和国家信息中心等渠道发布的权威数据，以及我中心对本行业的实地调研，结合了行业所处的环境，从理论到实践、从宏观到微观等多个角度进行市场调研分析。

官网地址：<https://www.chyxx.com/research/1192197.html>

报告价格：电子版: 9800元 纸介版：9800元 电子和纸介版: 10000元

订购电话: 010-60343812、010-60343813、400-600-8596、400-700-9383

电子邮箱: sales@chyxx.com

联系人: 刘老师

特别说明：本PDF目录为计算机程序生成，格式美观性可能有欠缺；实际报告排版规则、美观。

二、报告目录及图表目录

在当下高度信息化的社会背景下，精准的数据分析与深入的行业研究已成为企业战略规划、市场拓展以及投资决策不可或缺的指南针。智研咨询研究团队经过长期的市场调研与数据分析，重磅推出《2024-2030年中国餐饮供应链行业市场现状分析及投资前景研判报告》，以期为业界提供一份高质量、专业化的行业分析。

本研究报告基于智研团队对餐饮供应链行业的深刻理解与精准把握，通过采集全球范围内的行业数据，运用先进的数据分析模型，对行业的过去、现在与未来进行了全面、系统的剖析。深入挖掘了各个细分市场的运行规律，对市场容量、增长速度、竞争格局以及盈利模式等关键指标进行了详尽的量化分析与质性解读。

报告内容不仅涵盖了宏观经济的走势分析、产业政策的深度解读，还包括了买方行为的细致刻画、技术创新的趋势预测。我们综合运用了定量分析与定性访谈等多种研究方法，力求在确保数据精确性的同时，也能捕捉到市场动态中的微妙变化。

此外，我们还特别关注了全球范围内的行业领先企业，通过对比分析它们的经营策略、市场布局以及创新能力，为业界读者提供了宝贵的行业洞察与经营启示。

作为业内知名的研究机构，智研研究团队深知高质量的研究报告对于企业决策的重要性。因此，在编撰本报告的过程中，我们始终坚持科学、严谨的研究态度，力求通过详实的数据、深入的分析以及研判性的观点，为读者提供一份真正有价值的行业指南。

餐饮供应链，是指以餐饮经营企业为核心，涵盖原料采购、加工制作、物流、终端销售等环节的网链结构，由直接或间接影响或响应顾客需求的各相关方组成。简而言之，餐饮供应链是一个将食品从生产者、供应商转移到最终消费者的复杂而庞大的系统。

餐饮供应链是系统性的解决方案，优质高效的餐饮供应链是提高产品质量、降本提效的关键。在餐饮产业变革、餐饮工业化趋势明显的背景下，供应链成为餐饮企业关注的重点，餐饮连锁化率的提高、外卖和团餐等新业态的快速增长则发挥催化作用，冷链物流体系的完善也为餐饮供应链发展提供重要支撑。

近年来随着生活节奏和消费习惯的改变、消费者对品牌认知的提升,我国餐饮企业连锁化程度不断提高。同时，随着消费市场逐步复苏，餐饮连锁化进程也有望提速。优秀的餐饮供应链能有效提高餐饮企业上菜速度和翻台率，出于效率、成本以及安全性、卫生性的考虑，连锁餐饮企业将推动餐饮供应链发展。数据显示，2023年我国餐饮供应链行业市场规模为23906亿元，其中餐厅供应链规模为13881亿元，团餐供应链规模为10025亿元。

餐饮供应链连接上游原料和下游餐饮企业，包含多个业务环节、涉及多个产业，从产品研发开始，需要对接上游供应商采购原材料，通过中央厨房/工厂完成产品加工，由物流/仓配中心负责配货到达餐饮门店，最后服务消费者。

目前，我国中国餐饮产业链仍处于发展早期，短期内各供应链企业跑马圈地。运输流通企业与餐饮关联企业的进驻门槛较高，前者主要系互联网电商平台，需要拥有独立的仓储物流和配送体系，后者由餐饮企业向上游延伸，具备中央厨房和定制化的产品研发能力。当前食品加工企业竞争格局分散，尚未有绝对龙头出现，渠道保持相对强势，餐饮供应商多为区域市场参与者，处于跑马圈地的成长阶段，且呈现出多元化趋势，具体来看：望家欢定位团餐，客户粘性较强，功夫鲜食汇供应真功夫，盘点美味系小南国的核心供应商，锅圈食汇主营火锅食材，安井/三全/千味央厨分别为速冻火锅料/传统速冻米面/油条等新式面点的龙头厂商，在各自的细分领域成为领先者。在餐饮供应链行业规模逐步扩张的时代，各赛道的龙头均能获得更多红利，集中度凸显的趋势中短期不变。

我们坚信，《2024-2030年中国餐饮供应链行业市场现状分析及投资前景研判报告》将成为您洞悉市场动态、把握行业趋势的重要工具。无论您是企业决策者、市场分析师还是相关主管部门，本报告都将为您提供宝贵的信息支持与决策依据，助力您在复杂多变的市场环境中稳健前行。

第一章 餐饮供应链综述

1.1 餐饮业的概念

1.1.1 餐饮业定义

1.1.2 餐饮业分类

1.1.3 餐饮产业链

1.2 餐饮供应链相关概念

1.2.1 餐饮供应链定义

1.2.2 食材供应链定义

1.2.3 中央厨房的概念

第二章 中国餐饮业发展环境分析

2.1 政策环境

2.1.1 餐饮业相关政策

2.1.2 餐饮供应链政策

2.1.3 政策监管力度

2.2 经济环境

2.2.1 宏观经济综述

2.2.2 国内生产总值

2.2.3 社会消费规模

2.2.4 居民收入水平

2.2.5 居民消费水平

2.3 社会环境

2.3.1 人口规模

2.3.2 消费升级

2.3.3 产业融合

2.4 技术环境

2.4.1 技术应用现状

2.4.2 信息化发展

2.4.3 数字化发展

第三章 中国餐饮业发展综合分析

3.1 中国餐饮业发展综述

3.1.1 行业发展特点

3.1.2 供应渠道分析

3.1.3 物流模式分析

3.2 中国餐饮业发展现状

3.2.1 市场规模分析

3.2.2 市场结构分析

3.2.3 品类市场分析

3.2.4 市场发展现状

3.3 中国餐饮业消费行为分析

3.3.1 食品消费支出

3.3.2 消费需求现状

3.3.3 消费特征分析

3.3.4 支付方式分析

3.4 中国餐饮业发展问题

3.4.1 集中度低

3.4.2 淘汰率高

3.4.3 标准化程度低

3.4.4 中等规模困境

3.5 中国餐饮业发展趋势

3.5.1 餐饮科技化

3.5.2 品质导向

3.5.3 业态多元化

3.5.4 绿色餐饮

第四章 中国餐饮供应链发展综合分析

4.1 中国餐饮供应链发展综述

4.1.1 产业链分析

4.1.2 目标客户分析

4.1.3 运作和管理分析

4.2 中国餐饮供应链发展分析

4.2.1 发展动力因素

4.2.2 市场规模现状

4.2.3 发展现状分析

4.3 中国餐饮供应链成本分析

4.3.1 餐饮业成本的特点

4.3.2 餐饮企业成本构成

4.3.3 降低成本的措施

4.4 中国餐饮供应链商业模式

4.4.1 供应链企业分类

4.4.2 自营模式

4.4.3 平台模式

4.4.4 中央厨房模式

4.4.5 供应链服务商

4.5 中国餐饮连锁企业供应链发展分析

4.5.1 采购模式

4.5.2 供应链模式

4.5.3 现状分析

4.5.4 问题分析

4.5.5 发展措施

4.6 中国餐饮供应链发展问题及策略

4.6.1 农业分散程度高

4.6.2 冷链物流技术不足

4.6.3 餐饮市场集中度低

4.6.4 美国经验借鉴

4.6.5 总体投资策略

第五章 中国餐饮食材供应链发展综合分析

5.1 中国餐饮食材采购综合分析

- 5.1.1 食材采购类型
- 5.1.2 生鲜食品采购
- 5.1.3 食材供应链企业
- 5.2 中国餐饮食材供应链发展分析
 - 5.2.1 发展历程概述
 - 5.2.2 发展驱动因素
 - 5.2.3 发展现状分析
 - 5.2.4 发展问题分析
- 5.3 中国餐饮食材供应链商业模式分析
 - 5.3.1 主要商业模式
 - 5.3.2 经营模式分析
 - 5.3.3 服务解决方案
- 5.4 美国SYSCO食材供应链发展分析
 - 5.4.1 盈利能力分析
 - 5.4.2 业务结构分析
 - 5.4.3 核心模式分析
 - 5.4.4 投资前景分析
- 5.5 中国餐饮食材供应链投资策略
 - 5.5.1 SYSCO经验借鉴
 - 5.5.2 发展机会分析
 - 5.5.3 未来发展建议

第六章 中国餐饮业中央厨房发展综合分析

- 6.1 中国餐饮业中央厨房发展分析
 - 6.1.1 优势分析
 - 6.1.2 市场规模
 - 6.1.3 发展现状
- 6.2 中国餐饮业中央厨房市场参与主体分析
 - 6.2.1 餐饮连锁企业
 - 6.2.2 团餐企业
 - 6.2.3 零售企业
 - 6.2.4 新零售企业
- 6.3 中国餐饮业中央厨房发展问题与建议
 - 6.3.1 发展问题
 - 6.3.2 投资策略

6.3.3 发展趋势

第七章 中国火锅供应链发展综合分析

7.1 中国火锅行业发展综述

7.1.1 产业链

7.1.2 行业特征

7.1.3 新式火锅

7.2 中国火锅行业发展分析

7.2.1 市场规模

7.2.2 市场分类

7.2.3 竞争格局

7.2.4 核心优势

7.3 中国火锅供应链发展分析

7.3.1 供应链模式

7.3.2 呷哺呷哺供应链

7.3.3 海底捞生态链

7.4 重庆火锅供应链发展分析

7.4.1 发展现状

7.4.2 发展问题

7.4.3 发展建议

7.5 中国火锅供应链投资策略

第八章 中国团餐供应链发展综合分析

8.1 中国团餐行业发展分析

8.1.1 发展背景

8.1.2 市场现状

8.1.3 业务模式

8.1.4 资本布局

8.1.5 发展问题

8.1.6 发展建议

8.2 中国团餐供应链发展分析

8.2.1 产业链分析

8.2.2 供应链模式

8.2.3 供应链优势

8.2.4 市场参与者

8.3 中国团餐供应链投资策略及趋势

8.3.1 抢占上游市场

8.3.2 争取下游市场

8.3.3 完善服务体系

8.3.4 投资预测

第九章 中国餐饮O2O供应链发展综合分析

9.1 中国餐饮O2O供应链发展分析

9.1.1 供应链模式

9.1.2 市场规模

9.1.3 发展态势

9.2 中国餐饮外卖平台供应链发展分析

9.2.1 市场规模

9.2.2 平台服务

9.2.3 巨头动态

9.2.4 发展趋势

9.3 中国餐饮O2O供应链技术服务分析

9.3.1 数字化发展

9.3.2 技术服务商

9.3.3 SAAS服务

9.3.4 大数据应用

9.4 中国餐厅O2O供应链案例分析

9.4.1 盒马鲜生

9.4.2 美团快驴

9.4.3 美团点评

9.4.4 美味不用等

9.5 中国餐饮O2O供应链金融发展分析

9.5.1 发展现状

9.5.2 功能分析

9.5.3 案例分析

第十章 餐饮供应链重点企业分析

10.1 乐禾食品集团股份有限公司

10.2 蜀海（北京）供应链管理有限责任公司

10.3 北京云杉世界信息技术有限公司

10.4 上海盒马网络科技有限公司

第十一章 中国餐饮供应链投资分析

11.1 中国餐饮供应链投融资分析

11.1.1 投资现状

11.1.2 融资现状

11.1.3 投融资分析

11.2 中国餐饮供应链投资方向

11.2.1 餐饮与食品

11.2.2 正餐与快餐

11.2.3 餐饮与零售

11.3 中国餐饮供应链投资趋势分析

11.3.1 产业链整合

11.3.2 投资建议

第十二章 中国餐饮供应链趋势预测及趋势预测

12.1 中国餐饮供应链趋势预测分析

12.1.1 模式创新趋势

12.1.2 供应链发展趋势

12.2 2024-2030年中国餐饮供应链规模预测

12.2.1 2024-2030年中国餐饮业市场规模预测

12.2.2 2024-2030年中国餐饮供应链市场规模预测

图表目录：部分

图表1：餐饮业分类

图表2：中国餐饮行业产业链

图表3：餐饮供应链的主要环节

图表4：食材供应链路径类型

图表5：中央厨房硬件系统示意图

图表6：中央厨房软件系统示意图

图表7：中央厨房分类

图表8：中央厨房产品种类

图表9：中央厨房产品分类-按成品化程度

图表10：我国餐饮行业相关政策

图表11：部分省市餐饮行业相关政策

图表12：我国各省市调味品行业相关政策

图表13：速冻食品行业相关食品制造业及冷链物流业相关主要法律、法规

图表14：2023年我国预制菜行业相关政策

更多图表见正文.....

详细请访问：<https://www.chyxx.com/research/1192197.html>