

中国中央厨房行业发展分析及行业发展前景与投资机会分析报告(2026-2031版)

报告简介

中央厨房的概念来源于餐饮行业，是指由餐饮连锁企业建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或半成品加工制作，并直接配送给餐饮服务的单位。

中央厨房的优点包括：集中采购、统一加工、易于质检、统一标准、综合信息处理，因此具备质量、成本和扩张迭代上的优势。

中央厨房以其大投资和高就业解决率颇得地方政府的青睐。很多地方政府认为，在辖区引进中央厨房，是供应链与数字化技术相结合的具体实践，对于提升地区现代服务业智能化、集约化、标准化生产水平，做大食品产业，培育发展新的业态产业模式，推进产业结构转型升级和经济高质量发展，都具有重要的意义。

除了对餐饮企业和地方政府的意义，中央厨房或许还是推广按需定制化生产，实现农业生产精简化、标准化、规模化，形成农业新业态的新方式。通过整合中央厨房和下游供应数据，就可以与乡村产地建立紧密联系，整合乡村农业，推动农业的数字化发展。

当然，硬币的另一面，中央厨房并非没有风险。建设中央厨房是重大决策，属于重资产建设，有的餐饮企业在发展之初过早建设中央厨房，巨大的投资金额反而让企业受到拖累。中央厨房的建设还是要与企业整体规划、发展阶段相匹配。

目前中央厨房已从快餐业逐步进入到正餐业。这也导致中央厨房设备需求量不断增加，2015年，我国中央厨房设备市场规模达到86.2亿元。预计到2021年，市场规模将超过150亿元。

本研究咨询报告由北京中道泰和信息咨询有限公司领衔撰写，在大量周密的市场调研基础上，主要依据了国家统计局、国家商务部、国家发改委、国家经济信息中心、国务院发展研究中心、51行业报告网、全国及海外多种相关报纸杂志的基础信息等公布和提供的大量资料和数据，客观、多角度地对中国中央

厨房市场进行了分析研究。报告在总结中国中央厨房行业发展历程的基础上，结合新时期的各方面因素，对中国中央厨房行业的发展趋势给予了细致和审慎的预测论证。报告资料详实，图表丰富，既有深入的分析，又有直观的比较，为中央厨房企业在激烈的市场竞争中洞察先机，能准确及时的针对自身环境调整经营策略。

报告目录

第一章 中央厨房行业界定和分类 8

第一节 中央厨房基本概念 8

一、中央厨房的定义 8

二、中央厨房的优势 8

三、发展中央厨房的必要性 10

第二节 行业经营模式分类 12

一、中央厨房+连锁门店模式 12

二、团膳企业+终端客户模式 15

三、第三方模式 17

第二章 中央厨房行业国内外发展概述 21

第一节 全球中央厨房行业发展概况 21

一、全球中央厨房行业发展现状及趋势分析 21

二、2021-2026年全球中央厨房行业市场规模分析 21

三、主要发达国家和地区发展状况 21

第二节 中国中央厨房行业发展概况 22

一、中国中央厨房行业发展历程与现状 22

二、2021-2026年国内中央厨房市场规模分析 25

三、中国中央厨房行业发展中存在的问题 25

第三章 中国中央厨房行业发展环境分析 27

第一节 宏观经济环境 27

第二节 宏观政策环境 27

第三节 中央厨房行业政策环境 28

第四节 中央厨房行业技术环境 28

第四章 中国中央厨房行业市场分析 30

第一节 市场规模 30

一、2021-2026年中央厨房行业市场规模及增速 30

二、2021-2026年中央厨房行业市场饱和度 30

三、影响中央厨房行业市场规模的因素 31

四、2026-2031年中央厨房行业市场规模及增速预测 31

第二节 市场结构 32

第三节 市场特点 33

一、中央厨房行业所处生命周期 33

二、技术变革与行业革新对中央厨房行业的影响 34

三、差异化分析 34

第五章 中国中央厨房行业参与者分析 35

第一节 2021-2026年中央厨房行业产能过剩问题分析 35

第二节 中国中央厨房行业主要参与者分类 36

一、餐饮连锁企业 36

1、餐饮连锁企业业务范围 36

2、餐饮连锁企业经营优势分析 38

二、团餐企业 39

1、团餐企业业务范围 39

2、团餐企业经营优势分析 40

三、零售企业 41

1、零售企业业务范围 41

2、零售企业经营优势分析 42

四、新零售企业 42

1、新零售企业业务范围 42

2、新零售企业经营优势分析 43

第三节 2021-2026年第三方中央厨房发展分析 44

一、2021-2026年第三方中央厨房市场壁垒分析 44

二、2021-2026年第三方中央厨房发展优势分析 45

三、2026-2031年第三方中央厨房发展前景分析 45

第六章 中国中央厨房行业产业链分析 46

第一节 中央厨房行业产业链分析 46

一、产业链结构分析 46

二、主要环节的增值空间 46

三、与上下游行业之间的关联性 47

第二节 中央厨房上游行业分析 48

一、中央厨房成本构成 48

二、上游行业发展现状 48

三、2026-2031年上游行业发展趋势 49

四、上游行业对中央厨房行业的影响 49

第三节 中央厨房下游行业分析 50

一、中央厨房下游行业分布 50

二、下游行业发展现状 50

三、2026-2031年下游行业发展趋势 51

四、下游需求对中央厨房行业的影响 53

第七章 中国中央厨房行业主导驱动因素分析 54

第一节 国家政策导向 54

第二节 关联行业发展 54

第三节 行业技术发展 55

第四节 行业竞争状况 56

第五节 社会需求的变化 57

第八章 2021-2026年中国智慧餐饮市场分析 58

第一节 智慧餐饮概念界定 58

一、智慧餐饮的定义 58

二、智慧餐饮管理软件分析 58

三、智慧餐饮智能硬件分析 60

第二节 智慧餐饮核心价值分析 61

一、消费者层面 61

二、商户层面 61

第三节 智慧餐饮市场参与者分析 62

一、互联网平台 62

1、互联网平台优劣势分析 62

2、互联网平台案例分析——美团点评 62

二、saas服务商 64

1、saas服务商优劣势分析 64

2、saas服务商案例分析——客如云 64

三、传统软件公司 65

1、传统软件公司优劣势分析 65

2、传统软件公司案例分析——天财商龙 65

第四节 餐饮智能化发展存在的问题及发展对策 66

一、餐饮智能化存在的问题 66

二、餐饮智能化发展建议 67

第九章 中国中央厨房行业重点企业分析 69

第一节 蜀海供应链管理有限公司 69

一、企业概述 69

二、企业经营情况分析 69

三、企业主要客户分析 70

四、企业中央厨房经营模式分析 70

五、企业发展战略分析 73

第二节 颐海国际控股有限公司 73

一、企业概述 73

二、企业经营情况分析 74

三、企业主要客户分析 75

四、企业中央厨房经营模式分析 76

五、企业发展战略分析 77

第三节 麦当劳 78

一、企业概述 78

二、企业经营情况 78

三、企业门店数量情况 80

四、企业供应链分析 80

五、企业发展战略分析 83

第四节 肯德基 84

一、企业概述 84

二、企业经营情况 85

三、企业门店数量情况 86

四、企业供应链分析 87

五、企业发展优势分析 88

第五节 真功夫 89

一、企业概述 89

二、企业经营情况 89

三、企业门店数量情况 90

四、企业供应链分析 90

五、企业发展战略分析 92

第六节 基斯頓食品集团 93

一、企业概述 93

二、企业经营情况 94

三、企业供应链分析 94

四、企业发展战略分析 95

第七节 浙江五芳斋实业股份有限公司 95

一、企业概述 95

二、企业经营情况 95

三、企业营销体系情况 96

四、企业中央厨房分析 97

五、企业发展战略分析 98

第八节 上海元祖 99

一、企业概述 99

二、企业经营情况 99

三、企业门店数量情况 101

四、企业供应链分析 101

五、企业发展战略分析 102

第九节 必胜客 102

一、企业概述 102

二、企业经营情况 103

三、企业门店数量情况 103

四、企业供应链分析 103

五、企业发展优势分析 104

第十节 西斯科sysco 104

一、企业概述 104

二、企业经营情况 104

三、企业门店数量情况 105

四、企业供应链分析 105

五、企业发展优势分析 106

第十一节 泰森食品tysonfoods 106

一、企业概述 106

二、企业经营情况 107

三、企业门店数量情况 107

四、企业供应链分析 107

五、企业发展优势分析 107

第十章 2026-2031年中国中央厨房行业发展与投资风险分析 109

第一节 中央厨房行业环境风险 109

一、国际经济环境风险 109

二、汇率风险 109

三、宏观经济风险 110

四、宏观经济政策风险 111

五、区域经济变化风险 111

第二节 产业链上下游及各关联产业风险 111

第三节 中央厨房行业政策风险 111

第四节 中央厨房行业市场风险 112

一、市场供需风险 112

二、价格风险 112

三、竞争风险 113

第十一章 2026-2031年中国中央厨房行业发展前景及投资机会分析 114

第一节 我国中央厨房行业发展问题及对策分析 114

一、我国中央厨房行业存在的问题 114

二、我国中央厨房行业发展对策分析 115

第二节 我国中央厨房行业发展趋势分析 116

一、中央厨房将成为餐饮行业的新型业态 116

二、中央厨房将成为产业链中的有效对接点及重要环节 116

三、技术创新成为行业发展趋势 116

1、冷链技术 116

2、包装杀菌 117

3、设备智能化 117

图表目录

图表：嘉和一品中央厨房全景图 14

图表：蒸烩煮公司冷链物流示意图 20

图表：2021-2026年全球中央厨房行业市场规模 22

图表：中国中央厨房行业发展历程 25

图表：2021-2026年国内中央厨房市场规模 26

图表：2021-2026年中国中央厨房市场规模(单位：亿元) 31

图表：2021-2026年我国规模以上连锁餐饮中央厨房渗透率 32

图表：中央厨房行业市场结构分布 34

图表：行业生命周期的判断 34

图表：我国中央厨房参与者行业分类 37

图表：部分连锁餐饮企业中央厨房建设情况 38

图表：团餐企业自建中央厨房情况 41

图表：中央厨房行业产业链结构 47

图表：2021-2026年中国蔬菜供需平衡 50

图表：2021-2026年中国餐饮业销售收入(单位：亿元) 51

图表：中国餐饮数字化发展历程 60

图表：智慧餐饮管理软件核心功能 61

图表：智能支付硬件产品形式 61

图表：美团点评六大赋能服务 64

图表：客如云产品生态链 65

图表：天财商龙产品体系 66

图表：蜀海供应链主要客户情况 71

图表：蜀海供应链中央厨房经营模式 73

图表：2021-2026年颐海国际经营情况分析 76

图表：颐海国际控股中央厨房经营模式 78

图表：2021-2026年麦当劳经营情况 81

图表：麦当劳中央厨房经营模式情况 82

图表：2021-2026年百胜中国经营状况 87

图表：肯德基中央厨房运作模式 89

图表：真功夫供应链系统示意图 92

图表：五芳斋实业公司中央厨房运作模式 99

图表：2021-2026年元祖股份公司经营指标情况 101

图表：上海元祖股份中央厨房经营模式 103

图表：2021-2026年西斯科经营状况 106

图表：2021-2026年泰森食品经营状况 108

把握投资 决策经营！

咨询订购 请拨打 400-886-7071 (免长途费) Email : kf@51baogao.cn

报告编号：202553

本文地址：<https://www.51baogao.cn/baogao/20210304/202553.shtml>

在线订购：[点击这里](#)