

基于AI技术的餐饮数字化市场与明厨亮灶行业市场深度调研及发展趋势与投资前景研究报告(2026-2031版)

报告简介

传统餐饮业的后厨，往往是一处“禁地”，一般不会主动呈现给消费者。如果看到了油腻腻的后厨，不只胃口受影响，怕是连心情也会受影响。近年来，随着消费者对食品卫生及安全意识的提升，以往封闭的后厨越来越不适应时代的要求，开放后厨已成大势所趋。

尽管食品安全问题依然困扰着大部分消费者，但是随着“明厨亮灶”的普及和推广，将餐饮服务关键部位与环节公开展示，置于社会监督之下，仍不失为一项积极的举措。消费者看得见食物配制的整个过程，也自然会逼迫餐饮企业搞好卫生、规范操作并且形成一种激励，提供给消费者放心食品。“明厨亮灶”，这将是未来餐饮行业的大趋势，同时也是未来食品安全的归宿。

民以食为天，食品安全关乎每个人的健康。近年来，多地市场监管部门以防控食品安全风险为重点，以推进智慧监管为抓手，稳妥有序推进“互联网+明厨亮灶”，守护舌尖上的安全。随着技术进步，“互联网+”为明厨亮灶赋能，“网络厨房”应运而生，食品安全接受社会公众监督有了更便捷的方式，一些“阳光餐饮”平台通过安装在食品加工制作场所的高清摄像头，运用“视频云+物联网”技术，将后厨视频数据推送到“公共云”，监管部门和消费者可实时查看后厨情况。

2019年9月4日，教育部、市场监管总局联合印发《关于开展2019年秋季学校食品安全风险隐患排查工作的通知》，强化主体责任，加强监督检查，积极推进学校食堂“明厨亮灶”。目前，我国各级各类学校、幼儿园共计51万余所，设有食堂的学校38万户，约占全国学校总数的74.51%。截至2019年10月14日，全国学校食堂“明厨亮灶”数量达到31.86万户，覆盖率占有食堂学校数的84%，直辖市、省会城市和计划单列市学校食堂“明厨亮灶”数为5.28万户，覆盖率占有学校食堂数的91%。

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、多角度地对中国明厨亮灶市场进行了分析研究。报告在总结中国明厨亮灶行业发展历程的基础上，结合新时期的各方面因素，对中国明厨亮灶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，为明厨亮灶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 中国餐饮业运行发展分析

第一节 餐饮行业国民经济地位分析

一、餐饮行业的市场细分

二、餐饮行业的经济地位

三、餐饮行业的社会意义

四、餐饮行业的成本核算

五、餐饮行业国民经济地位

第二节 2021-2026年餐饮行业发展现状

一、2021-2026年中国餐饮行业市场规模

二、2021-2026年中国餐饮行业发展分析

三、2021-2026年中国餐饮企业发展分析

四、餐饮行业整体经营情况

五、智能终端引领餐饮行业未来新趋势

第三节 餐饮产业发展问题分析

一、餐饮卫生与安全问题

二、经营成本不断上升

三、监管部门行动力不强

第四节 餐饮行业经济运行指标分析

一、全国及各省市餐饮业基本情况

二、全国及各省市餐饮业资产负债情况

三、全国及各省市餐饮业经营情况

四、全国及各省市餐饮业效益情况

第五节 餐饮市场发展形势分析

一、餐饮发展整体态势分析

二、节俭消费理念将不断深入

三、高端餐饮转型分析

四、大众化餐饮市场机会分析

五、政策影响下餐饮走向分析

六、后疫情时代餐饮业市场发展

第二章 新基建背景下餐饮数字化发展趋势预测

第一节 中国数字经济发展规模

一、，全球数字经济规模达到32.6万亿美元

二、中国数字经济规模达到5.4万亿美元，占gdp比重为38.6%

三、“十四五”开局之年各地加快数字经济发展布局

四、中国目前26个省市设定了“十四五”时期数字经济发展目标

第二节 5g时代数字化技术将更有效地为行业赋能

一、数字化经济对传统餐饮业的改造

二、数字化将成为未来餐饮消费发展的方向

三、随着互联网技术进步和消费升级，“新餐饮”模式逐渐兴起

第三节 餐饮数字化趋势预测

一、餐饮行业的数字化转型方向

二、餐饮企业数字化升级的参考框架

三、疫情之下餐饮业加快数字化进程

四、ai技术对餐饮数字化发展前景分析

第三章 基于pest模型的“明厨亮灶”发展环境分析

第一节 政策环境

一、政策分析

二、各省市“明厨亮灶”相关政策法规

三、政策影响分析

第二节 经济环境

一、“十三五”宏观经济发展

二、新形势下经济发展研判

三、经济环境影响分析

第三节 社会环境

一、食品安全卫生现状

二、“十四五”期间食品安全的要求将呈上升趋势

三、餐饮消费者主要关注因素

四、“明厨亮灶”社会关注度

五、疫情发生以来，消费者对用餐环境要求更加严格

六、社会环境影响分析

第四节 技术环境

一、技术概况

二、技术发展水平

三、代表性技术专利

四、主流技术应用情况

第四章 互联网+“明厨亮灶”发展情况分析

第一节 “明厨亮灶”发展概况

一、发展背景

二、发展阶段

三、发展现状

第二节 “明厨亮灶”发展现状与运行

一、2021-2026年“明厨亮灶”运行现状

二、全国餐饮单位“明厨亮灶”数量

三、“明厨亮灶”覆盖率

四、“明厨亮灶”对餐饮业的影响

第三节 互联网+“明厨亮灶”发展分析

一、“互联网+”发展背景

二、互联网技术的应用现状

三、“互联网+”为“明厨亮灶”赋能，助力食品安全监管

第五章 “明厨亮灶”工程市场需求及技术应用分析

第一节 “明厨亮灶”需求分析

一、监管部门需求

二、企业端需求

三、公众知情需求

第二节 “明厨亮灶”建设现状及需求形势

一、餐饮行业企业“明厨亮灶建设现状

二、明厨亮灶工程建设对资金的要求

三、学校食堂、社会餐饮企业等单位的建设率

第三节 “明厨亮灶”工程的相关技术应用分析

一、ai与人脸识别技术应用

二、视频监控技术应用

三、大数据应用

四、云计算技术应用

五、iot技术应用

六、5g技术应用

七、区块链技术应用

第六章 “明厨亮灶”竞争格局及形势分析

第一节 “明厨亮灶”竞争分析

一、竞争激烈程度

二、市场竞争机制

三、区域竞争分析

四、竞争格局分析

第二节 “明厨亮灶”竞争五力模型

一、供应商的议价能力(明厨亮灶供应能力)

二、购买者的议价能力(明厨亮灶购买能力)

三、进入者的威胁(流动性的威胁)

四、替代品的威胁(明厨亮灶现有产品替代威胁)

五、同业竞争者的竞争程度(细分市场内的竞争)

第三节 重点技术产品供应商

一、海康威视

二、大华股份

三、宇视科技

四、天地伟业

第四节 中小餐企做明厨亮灶可行性研究

第七章 “明厨亮灶”趋势预测

第一节 “明厨亮灶”发展趋势

一、餐饮业“明厨亮灶”发展趋势预测

二、“明厨亮灶”应用率不断提升行业规模快速壮大

三、后疫情时代，“明厨亮灶”发展趋势分析

第二节 “明厨亮灶”技术趋势

一、“明厨亮灶”产品技术发展趋势

二、“明厨亮灶”工程技术应用趋势

第八章 “明厨亮灶”专家建议

第一节 餐饮数字化发展建议

第二节 “明厨亮灶”发展建议

一、对监管部门提高“明厨亮灶”覆盖面的建议

二、对餐饮企业“明厨亮灶”发展的建议

三、对“明厨亮灶”产品/服务企业的建议

图表目录

图表：中国餐饮细分市场占比情况

图表：2021-2026年中国餐饮行业市场规模情况

图表：中国餐饮业态分布情况

图表：餐饮行业未来发展方向

图表：2021-2026年我国餐饮业从业人员人数

图表：2021-2026年全国限额以上餐饮业营业面积

图表：2021-2026年我国餐饮业企业资产负债率情况

图表：2021-2026年全国各省份餐饮收入排行榜top10

图表：2021-2026年我国餐饮业营收情况

图表：餐饮各品类营业额占比

图表：餐饮企业门店类型

图表：餐饮企业理想发展模型

图表：疫情对企业造成的影响

图表：专利显示的智能监控管理系统

图表：智慧餐厅示意图

图表：顺舟智能IoT部门设计产品

图表：大数据标准

图表：私有云和公有云的区别

图表：云部署

图表：云计算在明厨亮灶中的运用

图表：产品型号介绍

图表：和目专业版明厨亮灶四大优势

图表：和目专业版明厨亮灶产品介绍(1)

图表：和目专业版明厨亮灶产品介绍(2)

图表：安防行业竞争格局

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：225963

本文地址：<https://www.51baogao.cn/baogao/20210917/225963.shtml>

在线订购：[点击这里](#)