

2026-2031年中国餐饮供应链行业全景调研及投资战略咨询报告

报告简介

餐饮供应链是指以餐饮企业为核心，涵盖从原材料采购、加工制作、物流配送到终端销售等全环节的网链结构，其本质是通过多方协作实现食品从生产端到消费端的高效流转。这一系统由供应商、加工商、物流商、餐饮企业及消费者等直接或间接参与方共同构成，各环节紧密衔接：供应商提供符合质量标准的食材原料，加工商完成清洗、切割、烹饪等标准化处理，物流商确保运输过程中的温度控制与时效性，餐饮企业则通过门店或线上渠道将成品交付消费者。其核心目标在于通过优化资源配置与流程管理，实现食品安全、成本可控与效率提升的平衡。

随着餐饮行业连锁化与消费升级趋势加速，餐饮供应链正向智能化、柔性化方向演进。物联网技术实现运输环境实时监测，大数据分析优化库存与配送路径，区块链技术提升溯源可信度，而模块化供应链设计则能快速适配不同餐饮场景需求。这一系统的高效运作，不仅是餐饮企业规模化扩张的基础，更是保障食品安全、提升消费体验的核心支撑。

餐饮供应链行业研究报告主要分析了餐饮供应链行业的国内外发展概况、行业的发展环境、市场分析(市场规模、市场结构、市场特点等)、竞争分析(行业集中度、竞争格局、竞争组群、竞争因素等)、产品价格分析、用户分析、替代品和互补品分析、行业主导驱动因素、行业渠道分析、行业赢利能力、行业成长性、行业偿债能力、行业营运能力、餐饮供应链行业重点企业分析、子行业分析、区域市场分析、行业风险分析、行业发展前景预测及相关的经营、投资建议等。报告研究框架全面、严谨，分析内容客观、公正、系统，真实准确地反映了我国餐饮供应链行业的市场发展现状和未来发展趋势。

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、全国商业信息中心、中国经济景气监测中心、51行业报告网、全国及海外多种相关报刊杂志的基础信息以及专业研究单位等公布和提供的大量资料。对我国餐饮供应链行业作了详尽深入的分析，是企业进行市场研究工作时

不可或缺的重要参考资料，同时也可作为金融机构进行信贷分析、证券分析、投资分析等研究工作时的参考依据。本报告也可以用于专精特新“小巨人”申请申报。

报告目录

第一章 餐饮供应链行业基本概念与发展背景

第一节 餐饮供应链的定义与核心构成

- 一、餐饮供应链的基本内涵与服务边界
- 二、从前端食材采购到后端门店交付的全链路解析
- 三、与传统农产品流通、快消品供应链的本质区别

第二节 餐饮供应链主要业务模式分类

- 一、综合型供应链服务商(覆盖多品类、多温层)
- 二、垂直品类供应链(如火锅底料、预制米饭、烘焙原料)
- 三、区域集中式配送模式 vs 全国网络化布局模式
- 四、b2b平台型(撮合交易)与自营履约型差异

第三节 中国餐饮供应链发展历程回顾

- 一、分散化、作坊式供应阶段
- 二、资本入局、中央厨房兴起
- 三、疫情催化下标准化、数字化、集约化加速

第二章 全球餐饮供应链行业发展现状分析（2023-2025年）

第一节 全球市场规模与区域格局

- 一、2023-2025年全球餐饮供应链市场规模(单位：亿美元)
- 二、北美、欧洲、亚太市场成熟度与增长动力对比
- 三、人均餐饮供应链渗透率国际差异分析

第二节 国际领先企业运营模式

- 一、sysco(美国)：全品类、高密度配送网络
- 二、us foods(美国)：定制化菜单解决方案能力
- 三、bidfood(欧洲)：可持续采购与碳中和实践
- 四、日本food & life companies：精细化sku管理

第三节 全球技术与趋势演进

- 一、ai驱动的需求预测与智能补货系统
- 二、自动化仓储与无人配送试点进展
- 三、esg理念在食材溯源与包装减塑中的应用

第三章 中国餐饮供应链行业发展环境分析

第一节 宏观经济与餐饮业扩张支撑

- 一、2023-2025年中国餐饮总收入规模及连锁化率提升
- 二、快餐、茶饮、火锅等标准化业态对供应链依赖度增强
- 三、县域经济崛起带动下沉市场供应链需求

第二节 政策法规与监管体系

- 一、《食品安全法实施条例》对供应商资质要求
- 二、冷链食品疫情防控常态化监管机制
- 三、反垄断与平台经济规范对b2b电商影响

第三节 技术基础设施支撑

- 一、冷链物流基础设施覆盖率
- 二、5g+物联网在温控运输中的应用普及
- 三、erp、wms、tms等saas工具在中小供应商中渗透

第四章 中国餐饮供应链市场运行分析（2023-2025年）

第一节 市场规模与增长态势

一、2023-2025年中国餐饮供应链行业总营收

二、年复合增长率

三、服务餐饮门店数量

第二节 市场结构与细分赛道表现

一、食材配送占比超60%，调味品、包材、设备次之

二、预制菜专用供应链

三、茶饮专用供应链(水果、小料、糖浆)快速专业化

第三节 区域发展格局

一、华东地区供应链企业密度最高(占全国35%)

二、华南依托港口优势发展进口食材供应链

三、中西部依托本地农业资源打造特色品类基地

第五章 餐饮供应链产品与服务分类体系

第一节 按品类划分

一、生鲜食材(肉禽、水产、蔬菜、水果)

二、冷冻食品(预制菜、速冻面点、冰淇淋)

三、干调粮油(米面油、香辛料、复合调味料)

四、包材耗材(餐盒、吸管、打包袋)

五、厨房设备与清洁用品

第二节 按温层划分

一、常温配送(干货、粮油、包材)

二、冷藏配送(0-4℃, 乳制品、鲜切水果)

三、冷冻配送(-18℃以下, 预制菜、冻品)

四、多温共配技术成熟度与成本效益分析

第三节 按服务深度划分

一、基础配送型(仅物流交付)

二、解决方案型(菜单设计+成本优化+库存管理)

三、代运营型(全托管后厨供应链)

第六章 下游餐饮业态需求特征分析

第一节 快餐连锁企业需求

一、高度标准化、高频次、小批量配送要求

二、对中央厨房直供依赖度高(如老乡鸡、乡村基)

三、2023-2025年头部快餐品牌自建 vs 外包供应链比例变化

第二节 茶饮连锁企业需求

一、水果、小料、糖浆等sku高度专业化

二、季节性波动大, 需柔性供应链响应

三、对冷链断链容忍度极低(如奈雪、喜茶)

第三节 火锅与正餐企业需求

一、火锅底料、蘸料、特色食材定制化需求强

二、正餐对高端食材(牛排、海鲜)溯源要求高

三、单店采购分散, 整合难度大但潜力足

第四节 团餐与学校食堂需求

一、大宗采购、价格敏感、账期长

二、对食品安全与营养配比有政策强制要求

三、区域性国企或本地龙头主导供应

第七章 餐饮供应链竞争格局分析（2023-2025年）

第一节 市场集中度与竞争梯队

一、cr10不足15%，行业高度分散但集中趋势初显

二、第一梯队(全国性综合服务商)、第二梯队(区域龙头)、第三梯队

三、新进入者主要来自预制菜厂、电商平台、物流公司

第二节 商业模式创新方向

一、从“卖产品”转向“卖解决方案”

二、订阅制配送(固定周期、固定品类)提升客户粘性

三、数据反哺上游：指导农户种植、工厂生产

第三节 并购整合与联盟动态

一、2023-2025年行业并购事件梳理(如蜀海并购区域冷链)

二、餐饮品牌自建供应链对外输出

三、行业协会推动标准制定与资源共享

第八章 中国餐饮供应链行业领先企业分析

第一节 蜀海(北京)供应链管理有限责任公司

一、企业整体概况

二、营业规模分析

三、业务范围分析

四、综合竞争力分析

五、发展战略分析

第二节 望家欢农产品集团有限公司

- 一、企业整体概况
- 二、营业规模分析
- 三、业务范围分析
- 四、综合竞争力分析
- 五、发展战略分析

第三节 干味央厨食品股份有限公司

- 一、企业整体概况
- 二、营业规模分析
- 三、业务范围分析
- 四、综合竞争力分析
- 五、发展战略分析

第四节 安井食品集团股份有限公司

- 一、企业整体概况
- 二、营业规模分析
- 三、业务范围分析
- 四、综合竞争力分析
- 五、发展战略分析

第五节 国联水产(湛江)供应链有限公司

- 一、企业整体概况
- 二、营业规模分析
- 三、业务范围分析

四、综合竞争力分析

五、发展战略分析

第六节 美菜网(北京云杉世界信息技术有限公司)

一、企业整体概况

二、营业规模分析

三、业务范围分析

四、综合竞争力分析

五、发展战略分析

第七节 链农(北京链农科技有限责任公司)

一、企业整体概况

二、营业规模分析

三、业务范围分析

四、综合竞争力分析

五、发展战略分析

第八节 京东餐饮供应链(京东集团关联业务主体)

一、企业整体概况

二、营业规模分析

三、业务范围分析

四、综合竞争力分析

五、发展战略分析

第九章 餐饮供应链技术应用与数字化转型

第一节 智能采购与库存管理

- 一、ai销量预测驱动的自动补货系统
- 二、动态安全库存模型降低缺货与损耗
- 三、供应商协同平台实现订单自动同步

第二节 冷链物流智能化

- 一、车载温湿度传感器+区块链实时溯源
- 二、路径优化算法降低配送里程10%-15%
- 三、新能源冷链车在一线城市试点推广

第三节 门店端数字化工具

- 一、pda扫码收货与差异自动上报
- 二、电子价签联动总部促销策略
- 三、数据看板帮助店主优化采购结构

第十章 餐饮供应链行业成本结构与盈利模式分析

第一节 成本构成拆解

- 一、采购成本、物流成本、人力成本
- 二、多温共配对单位配送成本的摊薄效应
- 三、规模效应下毛利率从8%提升至12%路径

第二节 盈利模式演变

- 一、传统差价模式 vs 服务费+会员费模式
- 二、数据增值服务(如竞品菜单分析)收费探索
- 三、金融赋能(供应链贷款)提升客户粘性

第三节 盈亏平衡点测算

- 一、单仓日均订单量需超3000单方可盈亏平衡

二、区域密度(每万平方公里门店数)关键阈值

三、高周转sku组合对现金流改善作用

第十一章 中国餐饮供应链市场需求预测 (2026-2031年)

第一节 总体市场规模预测

一、2026-2031年行业营收规模(亿元)及cagr

二、驱动因素：餐饮连锁化、预制菜普及、数字化渗透

三、2030年市场规模有望突破1.8万亿元

第二节 分品类需求预测

一、预制菜供应链2030年占比将达25%

二、茶饮专用供应链年复合增速预计18%

三、包材耗材因环保政策成本上升但需求刚性

第三节 分区域需求预测

一、华东、华南持续领跑，占比合计超60%

二、成渝、武汉、西安等新一线成为新增长极

三、县域市场2028年后进入爆发期

第十二章 供给能力与产能布局分析

第一节 仓储与物流网络建设

一、头部企业2026-2031年新建区域中心计划

二、前置仓模式在高密度城区适用性验证

三、共享仓、共同配送降低中小玩家进入门槛

第二节 产地直采与上游整合

一、与农业合作社、养殖基地签订长期协议比例提升

二、订单农业减少中间环节，保障品质与价格稳定

三、海外直采(牛肉、海鲜、水果)合规风险管控

第三节 人才与组织能力建设

一、供应链规划师、冷链工程师等专业人才缺口

二、校企合作培养复合型供应链管理人才

三、股权激励在核心骨干中应用案例

第十三章 政策与合规环境展望 (2026-2031年)

第一节 食品安全与追溯体系建设

一、国家食品追溯平台强制接入预期

二、高风险品类(冷链、预制菜)飞行检查常态化

三、供应商黑名单制度跨区域共享机制

第二节 环保与可持续发展要求

一、限塑令升级对包材供应链成本影响

二、冷链车新能源替代时间表

三、碳足迹核算纳入企业esg披露范围

第三节 反垄断与公平竞争监管

一、平台型供应链企业“二选一”行为监管趋严

二、大型餐饮品牌自建供应链对外公平开放要求

三、中小供应商权益保护机制完善

第十四章 投资机会与风险预警

第一节 高潜力细分赛道

一、预制菜专用供应链服务商

二、茶饮/咖啡垂直品类供应链

三、县域市场区域龙头整合机会

第二节 主要风险因素

一、食品安全事故导致品牌连带责任

二、过度扩张导致现金流断裂(如美菜收缩教训)

三、上游价格剧烈波动侵蚀利润

第三节 投资策略建议

一、优先布局具备“产地+仓配+客户”闭环能力的企业

二、关注数字化水平与单仓经济模型验证

三、规避纯烧钱换规模、无差异化竞争的平台

第十五章 国际经验借鉴与中国模式出海

第一节 中外供应链模式对比

一、美国sysco重资产 vs 中国轻资产平台模式

二、日本精细化sku管理对中国启示

三、欧洲可持续采购标准对中国出口影响

第二节 中国供应链能力输出

一、随中餐出海配套建立海外仓(如新加坡、迪拜)

二、为海外华人餐饮提供中式调料、预制菜

三、本地化合规(清真、有机认证)挑战应对

第三节 全球食材进口机遇

一、rcep框架下东南亚水果、水产关税降低

二、南美牛肉、澳洲乳制品进口供应链优化

三、跨境冷链通关效率提升空间

第十六章 可持续发展与社会价值

第一节 助农与乡村振兴

一、餐饮供应链带动农产品标准化与溢价销售

二、“一县一品”供应链对接案例

三、减少农产品损耗率

第二节 就业与技能提升

一、行业直接吸纳就业超500万人

二、冷链司机、分拣员、品控员职业培训体系

三、女性在供应链运营中占比提升

第三节 绿色低碳转型路径

一、可循环周转箱替代一次性包装试点

二、光伏冷库、电动配送车减碳成效测算

三、绿色供应链认证(如iso 20400)推广前景

图表目录

图表：2023年全球餐饮供应链市场规模(亿美元)

图表：2024年全球餐饮供应链区域市场份额

图表：2025年美国sysco公司营收与配送门店数

图表：2023-2025年中国人均餐饮消费支出

图表：2023年中国餐饮供应链行业市场规模(亿元)

图表：2024年中国餐饮供应链市场增长率

图表：2025年中国餐饮门店总数及连锁化率

图表：2023-2025年预制菜供应链市场规模

图表：2024年华东地区餐饮供应链企业数量

图表：2025年茶饮专用供应链sku数量统计

图表：2023年餐饮供应链成本结构拆解

图表：2024年头部企业冷链配送准时率

图表：2027年预制菜供应链占比预测

图表：2028年茶饮供应链市场规模预测

图表：2029年县域市场供应链渗透率预测

图表：2030年餐饮供应链行业cr10集中度预测

图表：2026年多温共配成本节约幅度预测

图表：2027年餐饮供应链数字化投入占比

图表：2028年新能源冷链车保有量预测

图表：2023-2025年餐饮供应链人力成本占比

图表：2024年单仓盈亏平衡日均订单量

图表：2025年餐饮供应链sku平均周转天数

图表：2023年消费者对食材溯源关注度调研

图表：2024年可降解包材成本溢价幅度

图表：2025年餐饮供应链碳排放强度(吨co2/万元营收)

图表：2026年预制菜专用仓数量预测

图表：2027年餐饮供应链金融渗透率

图表：2028年海外中餐配套供应链市场规模

图表：2023年农产品经餐饮供应链损耗率

图表：2024年餐饮供应链吸纳就业人数

图表：2025年女性在供应链运营岗位占比

图表：2026年光伏冷库建设数量预测

图表：2027年餐饮供应链esg披露企业比例

图表：2028年rcep国家食材进口增长率预测

图表：2029年共同配送模式覆盖率预测

图表：2030年中国人均餐饮供应链服务价值预测

图表：2026-2031年中国餐饮供应链市场规模预测(亿元)

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：4065076

本文地址：<https://www.51baogao.cn/baogao/20260328/4065076.shtml>

在线订购：[点击这里](#)