

2026-2031年中国快餐行业全景调研及发展前景预测报告

报告简介

快餐是指为满足现代快节奏生活需求，通过标准化、规模化生产与便捷化服务模式，在短时间内为消费者提供预加工或即食餐饮产品的饮食形式。其核心特征在于“快”与“标准化”——从食材采购、加工制作到出餐配送，全程遵循统一流程，确保菜品口味、分量和卫生标准的稳定性，同时通过简化烹饪步骤、优化服务流程，将顾客等待时间压缩至几分钟甚至更短。

快餐的品类覆盖广泛，既包含以汉堡、炸鸡、薯条为代表的西式快餐，也涵盖米饭套餐、面条、粥品、煎饺等中式快餐，甚至延伸至沙拉、轻食等健康餐饮领域。其服务场景多元，既可通过实体门店提供堂食与外卖服务，也能借助中央厨房与冷链物流，将预包装快餐产品输送至商超、便利店或自动售货机，实现“即取即食”。技术驱动是现代快餐的重要特征，智能点餐系统、自动化烹饪设备、大数据分析等技术的应用，不仅提升了出餐效率，还能根据消费者偏好动态调整菜单，实现个性化服务。

快餐行业研究报告旨在从国家经济和产业发展的战略入手，分析快餐未来的政策走向和监管体制的发展趋势，挖掘快餐行业的市场潜力，基于重点细分市场领域的深度研究，提供对产业规模、产业结构、区域结构、市场竞争、产业盈利水平等多个角度市场变化的生动描绘，清晰发展方向。预测未来快餐业务的市场前景，以帮助客户拨开政策迷雾，寻找快餐行业的投资商机。报告在大量的分析、预测的基础上，研究了快餐行业今后的发展与投资策略，为快餐企业在激烈的市场竞争中洞察先机，根据市场需求及时调整经营策略，为战略投资者选择恰当的投资时机和公司领导层做战略规划提供了准确的市场情报信息及科学的决策依据。

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、国家海关总署、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，结合中道泰和公司对于快餐相关企业和科研单位等的实地调

查，对国内外快餐行业的供给与需求状况、相关行业的发展状况、市场消费变化等进行了分析。重点研究了主要快餐品牌的发展状况，以及未来中国快餐行业将面临的机遇以及企业的应对策略。报告还分析了快餐市场的竞争格局，行业的发展动向，并对行业相关政策进行了介绍和政策趋向研判，是快餐生产企业、科研单位、零售企业等单位准确了解目前快餐行业发展动态，把握企业定位和发展方向不可多得的精品。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 快餐行业概述

第一节 餐饮行业概述

- 一、餐饮业的定义
- 二、餐饮业的分类
- 三、餐饮业的成本核算
- 四、餐饮业的消费方式

第二节 餐饮行业特性分析

- 一、餐饮业的基本特征
- 二、餐饮业的生命周期
- 三、餐饮业的生产要素
- 四、餐饮业的技术特征
- 五、餐饮行业的经营模式

第三节 快餐行业概述

- 一、快餐的定义
- 二、快餐的特点
- 三、快餐的分类

四、快餐的地位和作用

第二章 全球快餐行业发展现状分析（2023-2025年）

第一节 全球市场规模与区域格局

一、2023-2025年全球快餐行业总规模(单位：亿美元)

二、北美、欧洲、亚太、拉美等区域市场占比变化

三、人均快餐消费频次与客单价国际对比

第二节 国际头部企业战略布局

一、麦当劳、百胜餐饮集团全球门店扩张策略

二、chipotle、shake shack等新兴品牌增长模式

三、东南亚本土快餐品牌(如jollibee)国际化路径

第三节 全球快餐行业技术与模式创新

一、自动化厨房与ai点餐系统应用进展

二、可持续包装与碳中和承诺实践

三、植物基产品(plant-based)在快餐中的渗透率

第三章 中国快餐行业发展环境分析

第一节 宏观经济与消费结构变迁

一、人均可支配收入增长对快餐消费能力支撑

二、城镇化率提升与单身经济、z世代崛起影响

三、工作节奏加快推动“省时餐饮”需求刚性化

第二节 政策法规与食品安全监管

一、《反食品浪费法》对快餐企业运营的影响

二、市场监管总局对预制菜、冷链配送的规范要求

三、地方“明厨亮灶”“阳光厨房”政策推进情况

第三节 技术赋能与基础设施支撑

一、外卖平台(美团、饿了么)对快餐渠道重构

二、中央厨房与冷链物流网络覆盖率提升

三、saas系统、智能pos、供应链管理软件普及

第四章 中国快餐行业市场运行分析（2023-2025年）

第一节 市场规模与增长态势

一、2023-2025年中国快餐行业总营收(亿元人民币)

二、年复合增长率(cagr)及与整体餐饮业增速对比

三、线上(外卖+小程序)与线下堂食收入结构变化

第二节 门店数量与连锁化率

一、2023-2025年全国快餐门店总数及净增数量

二、连锁化率从2023年约28%提升至2025年32%趋势

三、单品牌千店以上企业数量统计

第三节 消费者行为特征变化

一、2023-2025年消费者平均每周快餐消费频次

二、价格敏感度与健康关注度双升趋势

三、对“干净厨房”“食材溯源”信息透明度需求提升

第五章 快餐产品分类与创新趋势

第一节 西式快餐细分品类

一、汉堡类(牛肉、鸡肉、植物肉)产品结构演变

二、炸鸡类产品口味本地化(川辣、藤椒、蜜汁)

三、早餐、下午茶等时段延伸产品开发

第二节 中式快餐主流品类

- 一、米饭套餐(鱼香肉丝、宫保鸡丁等经典复刻)
- 二、面食类(兰州拉面、重庆小面、刀削面连锁化)
- 三、粥粉面饭组合型快餐(如永和大王、老乡鸡模式)

第三节 新兴健康快餐品类

- 一、低脂高蛋白健身餐市场接受度(2023-2025年)
- 二、全谷物、无添加、有机食材应用案例
- 三、功能性快餐(益生菌、高钙、控糖)试点进展

第六章 快餐行业供应链体系分析

第一节 食材采购与中央厨房建设

- 一、头部企业自建中央厨房比例
- 二、净菜、预制菜在快餐后厨使用率提升
- 三、区域性食材集采联盟降低采购成本成效

第二节 冷链物流与配送效率

- 一、常温、冷藏、冷冻三温层配送覆盖能力
- 二、第三方冷链服务商(如顺丰冷运、京东冷链)合作模式
- 三、最后一公里配送时效与损耗率控制

第三节 数字化供应链管理

- 一、erp、wms、tms系统在快餐企业的部署率
- 二、ai销量预测驱动的动态库存管理
- 三、供应商绩效评估与淘汰机制建立

第七章 快餐行业竞争格局分析 (2023-2025年)

第一节 市场集中度与竞争梯队

- 一、cr10市场份额测算(2025年约35%)
- 二、第一梯队(国际巨头+全国性龙头)、第二梯队(区域强势品牌)、第三梯队(单体小店)特征
- 三、新进入者主要来自预制菜企业与互联网餐饮

第二节 品牌竞争策略演变

- 一、从价格战转向价值战(品质、体验、文化)
- 二、ip联名、国潮营销、社交媒体种草成为标配
- 三、会员体系与私域流量运营深度加强

第三节 区域市场竞争热点

- 一、华东地区中式快餐密度最高
- 二、华南地区茶饮+快餐组合模式盛行
- 三、西北、西南地区地方风味快餐突围路径

第八章 中国快餐行业领先企业分析

第一节 百胜中国控股有限公司

- 一、企业基本情况与旗下品牌矩阵(肯德基、必胜客、塔斯汀等)
- 二、2023-2025年门店数量增长与同店销售表现
- 三、本土化产品研发与数字化会员体系建设

第二节 麦当劳(中国)有限公司

- 一、中信资本与凯雷合资背景及运营独立性
- 二、2025年门店突破6000家战略目标达成情况
- 三、绿色餐厅、可持续包装实践进展

第三节 乡村基(重庆)投资有限公司

- 一、中式快餐代表企业，主打川味米饭套餐
- 二、2023年港股上市后资金投向与扩张计划
- 三、直营模式下人效与坪效行业领先水平

第四节 安徽老乡鸡餐饮股份有限公司

- 一、以“肥西老母鸡汤”为核心ip的全国化布局
- 二、2024年提交a股ipo申请进展
- 三、员工自媒体营销与“土味发布会”品牌策略

第五节 上海永和大王餐饮有限公司

- 一、源自台湾的中式快餐连锁品牌
- 二、聚焦早餐与简餐场景的产品结构
- 三、被快乐蜂收购后的本土化运营调整

第六节 广州酒家集团股份有限公司

- 一、老字号转型快餐的成功案例(利口福快餐线)
- 二、食品制造与餐饮双轮驱动模式
- 三、2023-2025年快餐业务营收占比提升趋势

第七节 真功夫餐饮管理有限公司

- 一、曾为中式快餐第一品牌的发展起伏
- 二、股权纠纷解决后重启扩张战略
- 三、标准化蒸菜工艺与健康定位再强化

第八节 江苏大娘水饺餐饮有限公司

- 一、专注水饺品类的中式快餐连锁

二、2024年完成股权重组后重启加盟

三、冷冻面点工业化生产支撑门店复制

第九节 北京和合谷餐饮管理有限公司

一、以“中式盖饭”为核心的小型连锁代表

二、聚焦北方市场，单店模型优化成果

三、与美团闪电仓合作探索前置仓模式

第十节 深圳市味千餐饮连锁有限公司

一、日式拉面快餐化运营的典型企业

二、2023-2025年门店收缩与产品升级并行

三、骨汤标准化与食品安全管理体系重建

第九章 快餐行业渠道与营销模式变革

第一节 外卖与到店融合(omo)

一、2023-2025年外卖收入占快餐总收入比例(超50%)

二、“线上下单+到店自提”模式提升翻台率

三、平台佣金压力下自建小程序订单占比提升

第二节 社交媒体与内容营销

一、抖音、小红书种草对新品推广效果量化

二、kol探店与用户ugc内容生产机制

三、直播带货(代金券、套餐卡)转化率分析

第三节 会员体系与私域运营

一、头部企业会员数突破千万级(如肯德基)

二、企业微信+社群+小程序闭环构建

三、积分、储值、生日权益提升复购率

第十章 快餐行业技术应用与智能化升级

第一节 智能点餐与无人化设备

一、自助点餐机、扫码点餐覆盖率(2025年超90%)

二、后厨机器人(炒菜、炸制、分装)试点进展

三、ai语音点餐与多语言支持应用场景

第二节 数据驱动运营决策

一、顾客画像与消费偏好大数据分析

二、动态定价与促销策略优化模型

三、门店选址gis系统精准度提升

第三节 食品安全追溯技术

一、区块链食材溯源试点项目(如麦当劳牛肉)

二、温控传感器在冷链运输中应用

三、后厨ai视频监控违规行为识别

第十一章 中国快餐市场需求预测 (2026-2031年)

第一节 总体市场规模预测

一、2026-2031年快餐行业营收规模(亿元)及cagr

二、驱动因素：人口结构、城市化、生活节奏、技术进步

三、潜在天花板与人均年消费次数预测

第二节 分品类需求预测

一、中式快餐市场份额持续扩大(2030年或超55%)

二、健康轻快餐年复合增长率预计达18%

三、西式快餐增速放缓但高端化趋势明显

第三节 分渠道需求预测

- 一、外卖占比趋于稳定(55%-60%区间)
- 二、社区店、写字楼店、交通枢纽店布局优化
- 三、三四线城市及县域市场渗透加速

第十二章 供给能力与产能扩张分析

第一节 门店扩张潜力与瓶颈

- 一、头部品牌2026-2031年万店目标可行性
- 二、优质点位稀缺与租金成本上升制约
- 三、加盟管控能力决定扩张质量

第二节 人才与组织能力建设

- 一、店长、厨师长等核心岗位流失率问题
- 二、校企合作培养快餐专业人才机制
- 三、股权激励在连锁企业中的应用

第三节 供应链产能匹配

- 一、中央厨房产能利用率与扩建计划
- 二、预制菜工厂自建 vs 外协生产成本对比
- 三、区域性供应链中心布局必要性

第十三章 政策与合规环境展望 (2026-2031年)

第一节 食品安全与营养健康政策

- 一、《国民营养计划》对快餐营养标签要求
- 二、限塑令升级对包装成本影响预测

三、反浪费监管对份量设计与剩餐处理要求

第二节 劳动与社保合规压力

- 一、灵活用工(小时工)社保缴纳政策趋严
- 二、最低工资标准上调对人力成本冲击
- 三、自动化替代人工的经济性拐点测算

第三节 环保与esg要求

- 一、碳足迹核算纳入企业披露范围预期
- 二、绿色门店认证(leed、breem)普及趋势
- 三、投资者对快餐企业esg评级关注度提升

第十四章 投资机会与风险预警

第一节 高潜力细分赛道

- 一、县域市场中式快餐连锁品牌
- 二、健康功能性快餐初创企业
- 三、快餐专用预制菜供应链服务商

第二节 主要风险因素

- 一、食品安全事故对品牌毁灭性打击
- 二、过度依赖外卖平台导致利润压缩
- 三、同质化竞争导致价格战恶性循环

第三节 投资策略建议

- 一、优先布局具备强供应链与单店模型验证的企业
- 二、关注数字化能力与私域流量资产
- 三、规避盲目扩张、加盟管理薄弱的品牌

第十五章 国际比较与中国快餐“走出去”

第一节 中外快餐模式差异

- 一、美国重效率、日本重细节、中国重性价比
- 二、本土口味适应性决定海外成败
- 三、文化输出与品牌故事构建能力差距

第二节 一带一路市场机遇

- 一、东南亚华人聚居区对中式快餐接受度高
- 二、中东、非洲中产阶级快餐需求萌芽
- 三、本地化运营(清真认证、食材替代)挑战

第三节 出海模式选择

- 一、直营(高控制低速度)vs 加盟(快扩张高风险)
- 二、与当地餐饮集团合资合作案例分析
- 三、数字化系统跨境适配能力准备

第十六章 可持续发展与社会影响

第一节 绿色包装与减碳实践

- 一、可降解材料成本与性能平衡难题
- 二、循环餐盒试点城市(如上海、深圳)成效
- 三、门店能耗管理与光伏屋顶应用前景

第二节 就业与社区贡献

- 一、快餐行业吸纳就业人数
- 二、残障人士友好岗位设置案例
- 三、社区应急供餐(如疫情、灾害)角色

第三节 文化传承与创新

一、地方小吃快餐化对非遗技艺保护作用

二、国潮元素在品牌视觉与产品命名中应用

三、快餐作为“中国生活方式”全球传播载体

图表目录

图表：2023年全球快餐行业市场规模(亿美元)

图表：2024年全球快餐区域市场份额分布

图表：2025年全球快餐人均年消费次数对比

图表：2023-2025年麦当劳全球门店数量变化

图表：2023年中国快餐行业市场规模(亿元)

图表：2024年中国快餐市场增长率

图表：2025年中国快餐线上与线下收入占比

图表：2023-2025年中式快餐市场份额变化

图表：2024年华东地区快餐门店密度(家/万人)

图表：2025年一线城市快餐客单价分布

图表：2023年消费者每周快餐消费频次调查

图表：2024年z世代快餐品牌偏好top10

图表：2026-2031年中国快餐行业市场规模预测(亿元)

图表：2027年中式快餐市场份额预测

图表：2028年健康轻快餐市场规模预测

图表：2029年三四线城市快餐渗透率预测

图表：2030年快餐行业连锁化率预测

图表：2026年外卖收入占快餐总收入比例预测

图表：2027年预制菜在快餐后厨使用率预测

图表：2028年快餐门店自动化设备渗透率

图表：2023-2025年快餐行业人力成本占比

图表：2024年快餐门店平均租金成本(元/平方米/月)

图表：2025年头部品牌会员数量对比

图表：2023年快餐消费者健康关注度调研

图表：2024年植物基产品在快餐中销售额

图表：2025年快餐包装环保材料使用率

图表：2026年县域市场快餐门店增长率预测

图表：2027年快餐专用中央厨房数量预测

图表：2028年快餐行业esg披露企业比例

图表：2023年东南亚中式快餐品牌数量

图表：2024年中国快餐出海国家分布

图表：2025年快餐行业吸纳就业人数

图表：2023年快餐门店能耗强度(kwh/万元营收)

图表：2024年可降解包装成本溢价幅度

图表：2025年快餐企业数字化投入占比

图表：2026年ai点餐设备覆盖率预测

图表：2027年快餐食材溯源系统部署率

图表：2028年社区快餐店占比预测

图表：2029年快餐行业cr10集中度预测

图表：2030年中国人均年快餐消费次数预测

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：4065077

本文地址：<https://www.51baogao.cn/baogao/20260328/4065077.shtml>

在线订购：[点击这里](#)