2024-2030年中国烘焙食品市场评估与投资前景预测报告

报告目录及图表目录

北京迪索共研咨询有限公司
www.cction.com

一、报告报价

《2024-2030年中国烘焙食品市场评估与投资前景预测报告》信息及时，资料详实，指导性强，具有独家，独到，独特的优势。旨在帮助客户掌握区域经济趋势，获得优质客户信息，准确、全面、迅速了解目前行业发展动向，从而提升工作效率和效果，是把握企业战略发展定位不可或缺的重要决策依据。

官方网站浏览地址：http://www.cction.com/report/202310/418257.html

报告价格：纸介版8000元 电子版8000元 纸介+电子8500元

北京迪索共研咨询有限公司
订购电话: 400-700-9228(免长话费) 010-69365838
海外报告销售: 010-69365838
Email: kefu@gonyn.com
联系人：李经理

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、说明、目录、图表目录

中企顾问网发布的《2024-2030年中国烘焙食品市场评估与投资前景预测报告》报告中的资料和数据来源于对行业公开信息的分析、对业内资深人士和相关企业高管的深度访谈，以及共研分析师综合以上内容作出的专业性判断和评价。分析内容中运用共研自主建立的产业分析模型，并结合市场分析、行业分析和厂商分析，能够反映当前市场现状，趋势和规律，是企业布局煤炭综采设备后市场服务行业的重要决策参考依据。　报告目录： 第一章 焙烤食品的概述 14 第一节 烘焙食品的定义和发展历程 14 一、烘焙食品的定义 14 二、焙烤食品的发展历程 16 第二节 焙烤食品的特性 17 一、相对的独立性 17 二、较高的营养价值 18 三、食用方便且便于携带 18 第三节 烘焙行业产业链 18　第二章 焙烤行业的环境分析 20 第一节 国民经济发展情况 20 第二节 我国焙烤业的政策环境分析 22 一、行业管理体制 22 二、行业主要政策法规 23 三、行业主要相关发展规划 23 第三节 我国烘焙业社会环境分析 25　第三章 中国焙烤食品行业市场发展分析 27 第一节 中国焙烤食品市场状况 27 第二节 部分国家焙烤食品发展情况 27 一、美国烘焙行业发展概况 27 二、日本烘焙行业发展概况 28 三、主要国家烘焙食品人均消费额 28 第三节 国际市场焙烤食品添加剂发展状况 29 一、焙烤食品添加剂的种类 29 二、中国焙烤食品使用添加剂的优点 29 三、中国焙烤食品添加剂市场规模增长情况 30 四、中国焙烤食品添加剂行业的发展方向 30 第四节 中国焙烤食品业发展趋势 30 一、行业产品发展趋势 30 二、面包业的流行趋势 31 三、行业区域市场发展趋势 31　第四章 我国焙烤食品行业发展分析 32 第一节我国焙烤食品行业发展情况 32 一、我国烘焙食品行业零售规模分析 32 二、我国焙烤食品行业零售额增速对比分析 33 三、我国烘焙食品的行业人均食用量提升空间大 33 四、我国烘焙食品的行业区域市场分析 34 五、我国焙烤食品行业现存的问题 35 第二节 我国焙烤食品行业市场消费者分析 35 一、西式早餐渗透率不断提高 35 二、年轻一代消费习惯悄然改变 39 三、非包装产品为主流，消费者偏好体验价值 40 第三节 烘焙食品行业的区域经济发展情况 42 一、正确认识区域经济 42 二、烘焙食品工业面临新的发展机遇 43 三、提高烘焙食品行业在区域经济中的竞争力 44 四、抓好休闲食品生产及其便捷销售 45 五、连锁经营向农村市场延伸 45 第四节 烘焙食品行业经营模式分析 47 一、烘焙食品行业经营模式概述 47 二、中央工厂+批发模式 47 三、连锁店模式 49 三、中央工厂+电商+冷链物流模式 52　第五章 我国焙烤食品行业运行分析 54 第一节 我国焙烤食品行业绩效分析 54 一、行业收入规模 54 二、行业利润规模 55 三、行业盈利能力 55 四、行业经营能力 56 五、行业偿债能力 56 第二节 焙烤企业品牌化运营分析 57 一、现状和趋势决定品牌化运营是惟一出路 57 二、品牌化运营将以价值模式系统为中心 57 三、品牌化运营需以产业运营为支撑 58　第六章 焙烤食品行业细分市场分析 60 第一节 面包市场发展分析 60 一、面包行业发展现状 60 二、糕点、面包制造主要经济指标分析 61 三、我国面包市场空间分析 62 四、我国面包行业发

展趋势 62 第二节 糕点市场发展分析 63 一、我国糕点市场发展概况 63 二、蛋糕产量分析 63 三、我国糕点市场发展的特点 64 四、糕点连锁市场品牌发展格局 64 五、我国糕点业品牌化进程 64 第三节 饼干市场发展分析 64 一、饼干产量分析 64 二、中国饼干市场进出口解析 65 三、中国饼干市场消费状况解析 66 四、跨国饼干企业加速本土化进程 67 五、我国饼干业发展形势 67 第四节 月饼市场发展分析 67 一、月饼产业的变化 67 二、月饼产品市场规模 68 三、月饼价格趋于平民化 68 四、月饼质量有保障，包装简约环保重特色 69 五、“互联网+”销售渠道 70 第七章 行业原料及辅料行业运行态势 72 第一节 小麦粉（面粉）行业 72 一、小麦粉产量分析 72 二、我国小麦粉生产集中度情况 72 三、我国小麦市场发展形势 73 第二节 油脂市场 77 一、我国油脂市场发展分析 77 二、油脂市场走势分析 79 三、我国油脂市场走势预测 80 四、国内油脂市场主要影响因素 80 第三节 添加剂及配料的应用 81 一、食品添加剂行业发展分析 81 二、乳化剂在烘焙食品中的应用 81 三、膨松剂在烘焙食品中的应用 81 四、甜味剂在烘焙食品中的应用 81 五、增稠剂在烘焙食品中的应用 82 第八章 焙烤食品行业竞争格局 83 第一节 焙烤食品行业竞争格局分析 83 一、烘焙连锁市场集中度分析 83 二、烘焙包装食品市场集中度分析 84 第二节 焙烤食品细分市场竞争格局 84 一、月饼市场竞争格局分析 84 二、饼干业竞争格局分析 85 三、糕点业竞争格局分析 85 第三节 中国烘焙食品市场竞争趋势 85 一、行业品牌竞争趋势 85 二、中高端市场竞争趋势 86 三、行业生产竞争趋势 86 第九章 焙烤食品行业的主要企业分析 87 第一节 上海元祖梦果子股份有限公司 87 一、企业基本概况 87 二、近三年企业经营与财务状况分析 88 三、企业竞争优势分析 89 四、企业未来发展战略与规划 91 第二节 桃李面包股份有限公司 91 一、企业基本概况 91 二、近三年企业经营与财务状况分析 92 三、企业竞争优势分析 93 四、企业未来发展战略与规划 94 第三节 达利食品集团有限公司 94 一、企业基本概况 94 二、近三年企业经营与财务状况分析 95 三、企业竞争优势分析 95 四、企业未来发展战略与规划 96 第四节 麦趣尔集团股份有限公司 96 一、企业基本概况 96 二、近三年企业经营与财务状况分析 96 三、企业竞争优势分析 97 四、企业未来发展战略与规划 98 第五节 克莉丝汀国际控股有限公司 99 一、企业基本概况 99 二、近三年企业经营与财务状况分析 99 三、企业竞争优势分析 100 四、企业未来发展战略与规划 101 第六节 面包物语集团 101 一、企业基本概况 101 二、近三年企业经营与财务状况分析 102 三、企业竞争优势分析 102 四、企业未来发展战略与规划 102 第十章 焙烤食品行业进入壁垒及发展特征 103 第一节 焙烤食品行业进入壁垒分析 103 一、安全质量壁垒分析 103 二、营销网络壁垒分析 103 三、品牌壁垒分析 104 四、技术研发壁垒分析 104 第二节 烘焙业行业利润水平的变动趋势探析 105 一、行业利润水平的变动趋势 105 二、主要公司利润水平比较 105 第三节 烘焙行业发展特征分析 106 一、季节性特征分析 106 二、周期性特征分析 106 三、区域性特征分析 106 第十一章 焙烤食品企业的发展策略及风险分

析 108 第一节 中国焙烤企业品牌发展策略 108 一、明确企业的目标 108 二、再造让顾客感动的有价值品牌 108 三、让战略走上高层的议程表 109 四、走规模化出路 109 五、走专业化出路 110 六、发掘差异化的蓝海 110 七、快速开始企业的计划管理 110 八、规范企业的流程管理 111 九、做好组织管理的核心 111 第二节 焙烤企业的零售终端营销策略 112 一、焙烤部门在连锁超市中的地位 112 二、焙烤部门在连锁超市中的经营难题 112 三、焙烤企业的终端营销策略 114 第三节 烘焙行业投资风险分析 114 一、食品安全风险 114 二、原材料价格波动风险 114 三、市场风险 115 四、经营风险 115 五、技术风险 115 第十二章 焙烤食品行业的趋势分析 117 第一节 焙烤食品行业生产趋势分析 117 一、生产发展趋势分析 117 二、自动化技术得到广泛应用 117 三、现代信息管理技术 117 第二节 焙烤行业发展趋势 118 一、产业升级，单价有望提升 118 二、未来消费频次有望提高 119 三、二三线市场潜力巨大 120 四、中小企业加速退出行业 121 五、大企业不断提升市场占有率 122 六、混合模式有望成为未来发展方向产业研究中心 122 七、打破传统线下模式 123 第三节烘焙食品产品趋势 124 一、健康是大势所趋 124 二、产品多元化趋势 125 三、包装设计便捷化 125

详细请访问：http://www.cction.com/report/202310/418257.html