

嘉兴至西安冷链物流专线 冷冻运输 如何联系

产品名称	嘉兴至西安冷链物流专线 冷冻运输 如何联系
公司名称	踏信冷链物流有限公司
价格	420.00/吨
规格参数	嘉兴踏信冷链物流:浙江冷链物流 冷冻冷藏产品:冷冻冷藏运输 嘉兴冷冻运输:嘉兴冷链冷冻
公司地址	全国服务
联系电话	17280155564 17280155564

产品详情

浙江踏信冷链物流公司 将一如既往的发扬“诚信、合作、共赢，您的满意、我的追求”的企业精神，以更加严谨、求实、真诚的态度，珍视与客户的每一次合作，用脚踏实地的工作作风和坚持不懈的努力，为客户规划合理的物流方案及仓储配送方式，降低客户营运成本，为客户提供的供应链综合服务。使广大中、外客户真正安心做到足不出户，货行全国。踏信 公司将与每个客户的合作看作是宝贵的发展机会。我们将为满足客户的需求作出不懈的努力。我们期待着与您真诚合作！

从融资金额来看，供应链占比由2019年的11.4%增长至2020年的28.8%，2020年占比居于各领域之首，占比增长显著。从融资数量来看，2020年餐饮服务领域占比超过20%，居于各领域之首，供应链领域占比由2019年的8.6%增长至2020年的12.9%，占比增长快速。《中国餐饮业投融资报告》指出，中国3.6万亿元的餐饮市场中，供应链有8000亿元，占据餐饮市场接近四分之一的份额，与快速增长的连锁餐饮企业相比，餐饮供应链及服务端分蛋糕的人较少，呈现出巨大资本进入的成长潜力。

中央厨房+冷链配送模式的应用成为提高餐饮供应链效率的重要手段之一。

中央厨房的主要任务是通过标准化操作和管理，对餐厅所需食材和调配料进行清洗、分解、配比等预加工，再通过冷链物流体系配送至各个门店进行二次加热后销售给顾客，规模化采购和集中加工有利于食品安全的保障和食材成本的降低。中国中央厨房的发展起步较晚，目前逐步由快餐业向正餐业转变，在中国政府不断提高产业标准的大背景下，中央厨房+冷链物流体系的建设成为现代餐饮行业发展的新趋势，在实现降低餐饮企业流通成本的同时，提高冷链企业的所得利润。

目前在餐饮行业5万亿规模中，已有超过80%的规模性餐饮企业建成或者正在布局建设中央厨房。目前，包括海底捞的蜀海供应链、外婆家、避风塘、真功夫、永和大王在内的连锁餐饮企业均建设有自己的中央厨房体系和冷链配送体系，并逐步向第三方提供相关服务，通过中央厨房的建设和供应链集约化管理增强，餐饮企业易耗品损失下降，成本控制加强。以海底捞为例，原材料和易耗品成本占比由201

5年的45.2%下降至2018年的40.9%，整体呈下降趋势。

中央厨房在传统餐饮供应链中地位日益重要，截至2020年，中央厨房企业营收规模达到3004亿元，中央厨房设备市场规模达到145亿元，预计2021年将分别达到3800亿元/152亿元。

冷链物流作为贯穿中央厨房配送体系的“线”，重要性不言而喻。

餐饮行业对食品原材料的流通加工、仓储运输、装卸搬运、配送销售等环节的全程冷链要求较高，需要各个环节的紧密衔接，保持冷链完整性。中央厨房所需要的冷链配送主要体现在食材购买端和预制品配送端。在食材购买端，中央厨房内需要冷链的食材品类繁多，涵盖肉制品、水产品、乳品、烘焙品、果蔬、各类食品半成品，每个品类对于冷链都有着不同的要求，需求复杂且规模巨大。

在预制品分销至各连锁门店阶段，全程打冷、成品保存、和成品保鲜成为重点，标准化的冷链运输体系和成熟的冷链技术成为保证食品安全，提高客户体验的关键。因此，随着传统连锁餐饮企业建立成熟供应链体系的需求不断增长，中央厨房应用更加广泛，冷链物流重要性将不断提高，推动了冷链物流行业的发展以及标准化的提升。

团餐市场需求增长，成为餐饮行业掘金新方向。

现阶段我国团餐企业运营主要分为两种模式：一是进驻甲方，以承包食堂的形式服务于大型企业事业单位、学校、军队、工厂等；二是集体配餐，企业通过与自建或与第三方合作的中央厨房，完成餐品加工生产，再定时定量配送到甲方单位，主要服务于小型企业、组织和其他社会团体，在团餐企业中，传统进驻型占比近90%，新型集体配餐模式占比10%左右。

受疫情影响，餐饮行业发展短期受到制约，但复工复产后，多地政府鼓励企业进行预约式网络订餐，集体配餐型团餐需求成为餐饮业低迷期的新增长点。除疫情因素外，近年来随着中央厨房的发展，新兴团餐企业大多采用集体配餐模式运营，部分快餐外卖商家也纷纷涉足集体配餐，团餐市场竞争或加剧。相比较社会餐饮，团餐食材供应具有品类较少，食材标准不苛刻，单品类采购量大，采购计划性强等特点，更容易实现规模化采购和配送，有利于食材供应链的整合及优化。

中国团餐行业市场规模由2017年的1.2万亿元增长至2020年的1.5万亿元，预计在2022年将达到2万亿元，团餐市场占餐饮总市场规模比重由2017年的30%增长至2020年的38.7%，占比不断提升。

然而团餐行业业内仍然存在规模小、分布散、供应链效率低的痛点，2020年团餐行业企业市场份额占比仅达到6.7%，行业集中度仍然较低。目前团餐行业主要参与者包括国际团餐企业、传统团餐企业、新兴团餐企业、以及跨界团餐企业四大类。