

广东至哈尔滨冷链物流专线 冷冻运输 企业认证

产品名称	广东至哈尔滨冷链物流专线 冷冻运输 企业认证
公司名称	广东踏信冷链物流有限公司
价格	420.00/吨
规格参数	广东冷冻运输:冷冻冷藏冷链 冷链冷藏食品:深圳冷链物流 深圳, 广州, 佛山:广州冷链物流
公司地址	东莞市大岭山镇大岭山大道185号
联系电话	15986619990 15986619990

产品详情

广东踏信冷链物流有限公司与物流有限公司是一家集普货,冷藏冷冻的物流公司,是一家从事跨省市公路货物运输和仓储的服务性企业。公司实力雄厚,拥有多年的营运经验。公司在仓储部现拥有5000平方米仓库,冷藏冷冻仓库1000平方,仓储能力达5000余吨。设有多个和储运网点,自备货运车辆30余辆(5T-30T),网络合同车100辆,另有多辆危险品车辆,备有市区通行证可随时为您提供市内短驳,零担快运业务,设有标准市内仓库备有各类铲车等装卸设备。公司在全国部分城市与近百家物流公司建立了长期可靠的联运关系。实现了物流配送的一站式服务,在解决货物快速分流的同时,也为客户提供门到门配送服务。为了促进市场竞争能力、强化公司管理和提升企业形象

虽然中国餐饮市场总量大、发展空间大,但餐饮业整体产业集中度和连锁化率并不高,这与餐饮供应链的发展模式、管理水平滞后有很大关系。中国连锁经营协会与华兴资本近日联合发布的《2021年中国连锁餐饮行业报告》从供需两端分析了餐饮供应链的代表冷链物流的发展现状,并指出,随着餐饮市场的发展和资金的流入,中国冷链物流行业已经进入加速发展期。

仍处于起步阶段

报告指出,作为餐饮供应链的代表,中国冷链物流虽然仍处于起步阶段,但已经开始进入加速发展期。与成熟市场相比,中国冷链物流行业起步较晚。美国在冷链物流建设方面起步早,在19世纪上叶就已经发明了冷冻机,20世纪30年代美国食品冷链体系就已经初步建成。随着20世纪50-70年代高速公路的建设,美国冷链物流体系迅速发展。目前美国已经形成了采购、生产、加工、储藏、运输、配送一体化的冷链体系,可以提供很好的食材供应链服务。

从冷链物流设施设备、冷藏物流技术和管理水平、冷链物流的整体规划等方面来看,中国与欧美等发达

国家相比均存在一定差距。从冷链渗透率来看，相比美国和日本市场，中国还有很大的提升空间。在国内各类冷链食材品类中，冷冻食品、水产品的冷链渗透率高，均超过60%，但是相比发达国家的80%~的冷链渗透率依旧有很大差距。当下国内没有被冷链物流覆盖的餐饮物流还在使用棉被车、高栏车等方法进行运输。

目前中国农产品冷链运输率不到20%，而欧美发达国家达到80%~90%。中国已有的冷藏容量不足，大量的肉类、水产品、大量奶制品和豆制品未满足冷链需求。冷链物流建设的落后一定程度上制约了食材供应链的发展。

冷链物流渗透率为何低？

中国冷链渗透率低的原因是什么？

在供给侧，冷链物流基础设施依然薄弱。国内的冷链物流概念刚刚兴起，在此之前的“冷链物流”主要依靠冻库和棉被车，而非现代标准的三温、四温冷库，市场上有大量的需求没有被满足。中国每千人冷库保有量仅有143立方米，而反观美国、日本，该指标分别达到440立方米和277立方米。相较于欧美农产品5%的平均腐损率，中国各类食材腐损率均在10%以上、果蔬腐损率达30%，侧面反映出当下冷链物流的基础设施基础比较薄弱。

在需求侧，下游对冷链食材的需求当前与发达国家市场相比较少。国内餐饮渠道连锁化率不到20%，市场依然以独立中小餐饮为主，与日本、美国相比有较大差距。中小餐饮业主对食材的要求相对较低，且出于成本的考量不使用冷链物流运输。

从国内食材的零售渠道看，菜市场仍然占近50%的份额。菜市场的小商贩出于成本的考虑也会较少使用冷链运输。

从消费端来看，部分传统消费习惯也导致了国内冷链食材消费较发达国家依然有差距。以猪肉为例，国内猪肉消费以价格更低廉的热鲜肉为主，而需要冷链物流的冷鲜肉则仅占32.5%，较发达国家的90%有较大差距。

多种因素推动行业整合发展

尽管对比欧美国家，中国冷链渗透率还有较大差距，但是近年来随着餐饮行业的不断发展及其连锁化率的不断提升，冷链物流行业也在不断发展，2019年市场规模达3780亿元，过去5年年复合增速达20.3%，呈现高速增长的趋势，有效推动了餐饮供应链的整体发展。

从投融资市场看，资方也开始认识到冷链行业的重要性，不断在行业中进行投入，这也成为推动行业继续良性发展的重要支撑。近年来，冷链物流已经成为商业和资本的必争之地，2020年发生了多起投融资事件，冷链设施、网络布局、信息技术是资本关注的热点。运联智库的资料显示，2020年中国物流产业整体融资案例有100笔，融资总额为457亿元，其中生鲜冷链领域的融资案例有12笔，金额占比达到15.7%。

更重要的是，随着近几年中国餐饮连锁化率的逐步提升，连锁餐饮对冷链食材的需求也在升级。连锁餐饮需要冷链运输来整体提升食材的品质。由于连锁餐饮一般采取跨地域经营模式，且整体采购规模较大，企业可以通过采用冷链食材来降低运输中的腐损率，进而降低成本所节省的食材损耗成本超过冷链物流成本。出于品控和降低店面运营成本等原因，连锁餐饮更多地推出预制菜，增加了对冷链的需求，部分头部中餐快餐公司的预制食品占比接近。

在渠道端，商超、新零售开始蚕食菜市场份额，同样提升了对供应链品质的要求。在食材零售渠道中，菜市场的份额逐年下降，被商超和新零售渠道替代。后者对冷链食材的需求量更大，一方面是需要通过冷链来整体提升食材的品质和可展示性，另一方面，由于集中采购规模较大，通过采购冷链食材可以降低腐损率，进而降低整体成本。参考日美等发达国家基本已不存在菜市场，商超渠道占据生鲜销售80%以上份额，中国未来新零售渠道的比例将进一步提升。

近年来，产地仓、农超直配等新模式发展迅速，这些新销售模式也对冷链物流依赖度高。农超直配模式对冷链管理控制和产品标准化管理有极其严苛的要求。产地直发模式凭借着强大的时效保障和优质的食品鲜度迅速占据了消费者心智，整体链条溯源能力极强，比普通快递在生鲜品控上更有优势，而其优势极为依赖冷链物流的能力。