

杭州到东莞冷链，冷藏物流直达专线

产品名称	杭州到东莞冷链，冷藏物流直达专线
公司名称	杭州踏信冷链物流有限公司
价格	100.00/吨
规格参数	
公司地址	浙江省杭州市临平区崇贤街道龙旋村北马桥3-1号201室
联系电话	18858262723 18858262723

产品详情

杭州踏信冷链物流在北京、、重庆、昆明、西安、兰州、银川、乌鲁木齐、广州、武汉、长沙、济南、石家庄、大连、沈阳、南京、杭州等地均设有分支机构和自行管理的仓库及一大批长期合作的车辆。均能为贵公司产品达到各地的接货、入库、配送提供服务。

车辆资源丰富

原材料端，速冻米面制品的上游更偏大宗，面粉价格波动性弱于肉类和鱼类。具体看速冻米面制品的原材料构成，根据三全招股书披露的2007年1-6月分产品的各项原材料成本构成（后续不再披露，虽然时间较久远但保持稳定），速冻水饺的原材料成本占该品类营业成本比重为84.3%，其中肉类占原材料比接近5成，面粉近2

成；速冻面点产品的原材料成本占该品类营业成本比重为 71.1%，其中面粉占原材料比约 4 成，其次是白糖、肉类、植物油，以及鸡蛋、酵母、奶粉、奶油等。原材料占比高的面粉、肉类、油脂等都属于大宗商品，规模较大的企业在成本端虽然较小厂家具有一定优势，但由于采购量相对于庞大的农产品上游很低，因此规模效应带来的成本优势不如速冻鱼糜制品大。这是由于鱼糜制品主要原材料是鱼浆，而鱼浆则是水产品中的一个小品类，且上游白鲢鱼价格波动性较米面粮油更大，企业如安井议价权、囤货优势更大，且可以向上游延伸控制原材料供应（例如安井收购新宏业）。

生产工艺的积累迭代对速冻米面产品品质有较大影响，而速冻火锅料品质主要与含肉量有关。由于速冻米面制品大部分品类仍是对传统主食、小吃的还原，因此评价产品好坏的重要尺度是和手工产品的还原程度，包括口感和风味两个维度。风味主要由配料或馅料决定，以水饺为例，其中馅料口味众多且含有大量蔬菜，经过冷冻-烹饪终呈现出的风味不仅与用料有关，更受到生产工艺的影响；对于蒸、炸类面点，还原度则更多体现在口感上，影响口感的因素主要是生产工艺与技术，比如面团醒发。不断打磨相比之下火锅料作为一种配菜，产品形态已经稳定，工艺也较为成熟，品质高低更多与风味有关，而影响风味的主要因素即为含肉量，同等价位下能实现多少含肉量则取决于成本优势大小。

针对 B 端，米面制品研发还需要考虑场景适配度、后厨操作等。家庭端的烹饪场景、需求偏好相对统一，餐饮端例如早餐场景、团餐场景、宴席场景、涮烤场景等对米面制品的侧重点要求不同，体现在成本价格、出餐速度、操作简便度、形象新奇度等多个方面，厂家在餐饮场景的经验积累、对终端需求的理

解程度是研发推出适销对路产品的重要保障。提高自动化生产水平是速冻米面制品降成本、维持性价比的主要路径。横向对比来看，速冻米面的生产工艺涉及的化学转化较少（除了发面之外），更多还是物理上的成型、蒸煮炸、冷冻，因此生产过程更少涉及转化率、损耗率的概念，速冻米面厂家在生产上扮演的角色更类似米面、调味品和馅料的“集成商”，而在上游原材料大多为大宗品的情况下，降成本的主要方向则是通过自动化流程提高生产效率。

1.4 总结：与其他速冻品类的对比

与其他速冻品类对比来看，速冻米面在产品属性方面有以下特点：1) 需求更基础：米面主要满足饱腹需求，火锅料、预制菜主要满足风味需求且与餐饮场景结合更紧密，烘焙则具有较强的休闲属性；2) 增长动力更多来自于机器换人：速冻米面的细分品类基本都是中国传统饮食中广泛存在的品种，如饺子、汤圆、粽子、油条、饼类、面条、油条等，创新和地方特色品类有限，因此增长空间主要来自于对B端/C端的手工替代；而火锅料的丸子类产品本身是东南沿海特色小吃，在速冻化之后走向全国，伴随火锅涮烤场景在日常餐饮中的渗透率提升，在我们的能量摄入中攫取了更大份额；烘焙则是品类渗透率提升和替代人工双重动力共振。