



www.leadleo.com

2020年 福成股份企业深度研究报告

2020 Fucheng Shares Corporation In-depth Research Report

2020 Fucheng Shares 企業の詳細な調査レポート

概览标签：食品加工、肉牛、中央厨房、餐饮、畜牧

报告主要作者：周天恩

2020/11

报告提供的任何内容（包括但不限于数据、文字、图表、图像等）均系头豹研究院独有的高度机密性文件（在报告中另行标明出处者除外）。未经头豹研究院事先书面许可，任何人不得以任何方式擅自复制、再造、传播、出版、引用、改编、汇编本报告内容。若有违反上述约定的行为发生，头豹研究院保留采取法律措施，追究相关人员责任的权利。头豹研究院开展的所有商业活动均使用“头豹研究院”或“头豹”的商号、商标。头豹研究院无任何前述名称之外的其他分支机构，也未授权或聘用其他任何第三方代表头豹研究院开展商业活动。



头豹研究院简介

- ◆ 头豹研究院是中国大陆地区首家**B2B模式人工智能技术的互联网商业咨询平台**, 已形成集**行业研究、政企咨询、产业规划、展会会议**行业服务等业务为一体的一站式行业服务体系, 整合多方资源, 致力于为用户提供最专业、最完整、最省时的行业和企业数据库服务, 帮助用户实现知识共建, 产权共享
- ◆ 公司致力于以优质商业资源共享为基础, 利用**大数据、区块链和人工智能**等技术, 围绕**产业焦点、热点**问题, 基于**丰富案例和海量数据**, 通过开放合作的研究平台, 汇集各界智慧, 推动产业健康、有序、可持续发展



四大核心服务：

企业服务

为企业提供定制化报告服务、管理咨询、战略调整等服务

云研究院服务

提供行业分析师外派驻场服务, 平台数据库、报告库及内部研究团队提供技术支持服务

行业排名、展会宣传

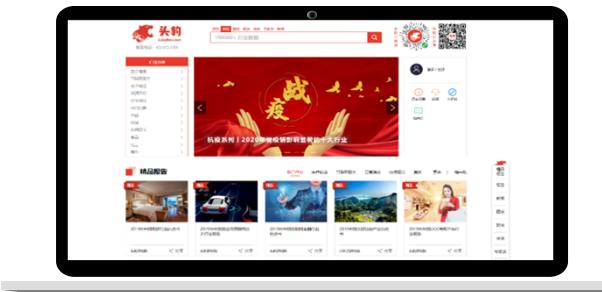
行业峰会策划、奖项评选、行业白皮书等服务

园区规划、产业规划

地方产业规划, 园区企业孵化服务

报告阅读渠道

头豹科技创新网 —— www.leadleo.com PC端阅读全行业、千本研报



头豹小程序 —— 微信小程序搜索“头豹”、手机扫上方二维码阅读研报

添加右侧头豹研究院分析师微信，邀您进入行研报告分享交流微信群



图说



表说



专家说



数说



详情请咨询

客服电话

400-072-5588

上海

王先生 : 13611634866

李女士 : 13061967127

南京

杨先生 : 13120628075

唐先生 : 18014813521

深圳

郭先生 : 15121067239

李先生 : 18916233114

概览摘要

2020年，福成股份形成以食品加工为主体的业务格局，其食品加工业务以客户为导向，集中于OEM代工兼自主产品开发领域，企业凭借多样化的产品类别与良好的品牌效应，与王老吉、全家连锁、宜家、麦当劳、西贝、航食、东方豪客、绿茶连锁等众多优质客户建立了长久稳固的合作关系。同时，福成股份在京东打造出系列产品的线上电商，拓展C端客户。福成股份餐饮服务经营模式以引领营养健康消费、服务大众为宗旨，全部采取直营店经营，餐品品控能力强。

◆ B端客户稳定，注重产品研发

福成股份主营业务以客户为导向，兼顾OEM代工与自主研发，产品质量管控能力行业领先。福成股份食品加工业务注重研发，注重专业生产、专业供应链以及专业食安发展，B端客户覆盖餐饮连锁、零售、烘焙等行业，企业目前正积极拓展线上电商营收渠道。

◆ 肉类食品加工赛道独具优势

福成股份生产线效率高，下游客户稳定，业务增长前景较好。肉牛加工产品集中于冷鲜肉、冷冻肉、熟食及礼盒产品，福成股份对肉牛产业链控制力强，其中企业上游成本管控能力强，下游B端客户订单价格高且关系稳定。

◆ 客户拓展、产线自动化改革有望助力企业提升营收

福成股份营收潜力实现路径包括食品加工自动化程度提升、C端营收占比提升、工厂产能扩增等方式，根据头豹企业调研结果及福成股份食品加工厂实际产能预计福成股份食品加工产值将保持稳定增长。在原有工厂产能达到饱和后，福成股份可通过开设新产线，在福成集团所有土地上开设新工厂，或在劳动成本较低地区开设新工厂等方式突破产能瓶颈，新地区设厂亦可提升下游客户分布范围。

目录 (1/2)

◆ 名词解释	09
◆ 福成股份企业概述	11
• 福成股份主营业务分析	13
• 福成股份财务状况分析	16
◆ 肉类食品加工市场综述	17
• 肉类食品加工产业链剖析	18
• 肉类食品加工产业链上游——育种、疫苗、饲料供应商	19
• 肉类食品加工产业链中游——养殖环节	20
• 肉类食品加工产业链下游——市场规模及消费环节	21
• 肉类食品加工市场规模	22
◆ 中央厨房市场综述	25
• 中央厨房市场规模	26
• 中央厨房竞争格局	27
◆ 福成股份竞争力排名	28
• 肉类食品加工企业竞争格局	29
• 肉类食品加工企业市场排名评价标准	30
• 肉类食品加工企业市场排名	31
• 牛肉食品加工企业市场排名	31
◆ 福成股份业务展望	33
• 市场消费趋势及产业转型路径——高档牛肉市场潜力增加	34
• 市场消费趋势及产业转型路径——成本下降释放消费空间	35

目录 (2/2)

• 市场消费趋势及产业转型路径——食品加工数字化转型	-----	36
• 企业营收潜力测算	-----	37
◆ 方法论	-----	38
◆ 法律声明	-----	39

Contents (1/2)

◆ Terms	09
◆ Fucheng Shares Introduction	11
• Fucheng main business analysis	13
• Fucheng financial data business analysis	16
◆ Meat Processing Industry Market Overview	17
• Meat Processing Industry Chain Analysis	18
• Upstream of the meat food processing industry chain	19
• Midstream of the meat food processing industry chain	20
• Downstream of the meat food processing industry chain	21
• Meat Processing Market Size Analysis	22
◆ Central Kitchen Industry Market Overview	25
• Central Kitchen Market Size Analysis	26
• Central Kitchen Competitive Landscape	27
◆ Fucheng Shares Competitiveness ranking	28
• Competition landscape of meat processing enterprises	29
• Evaluation Criteria for Market Ranking of Meat Processing Enterprises	30
• Market ranking of meat processing companies	31
• Market ranking of beef processing companies	31
◆ Fucheng Shares Business Layout	33
• High-end beef market potential increases	34
• Cost reduction frees up consumption space	35

Contents (2/2)

•	Digital transformation of food processing	36
•	Enterprise revenue potential calculation	37
◆	Methodology	38
◆	Legal Statement	39

名词解释

- ◆ **出肉量**：屠宰后的禽畜体重。
- ◆ **出肉率**：屠宰后的禽畜体重与屠宰前的禽畜毛重的比值。
- ◆ **电荷偶联摄影像机**：对杂交信号的强度进行快速、并行、高效地检测分析，从而判断样品中靶分子的数量的仪器。
- ◆ **育种**：通过创造遗传变异、改良遗传特性，以培育优良动植物新品种的技术。

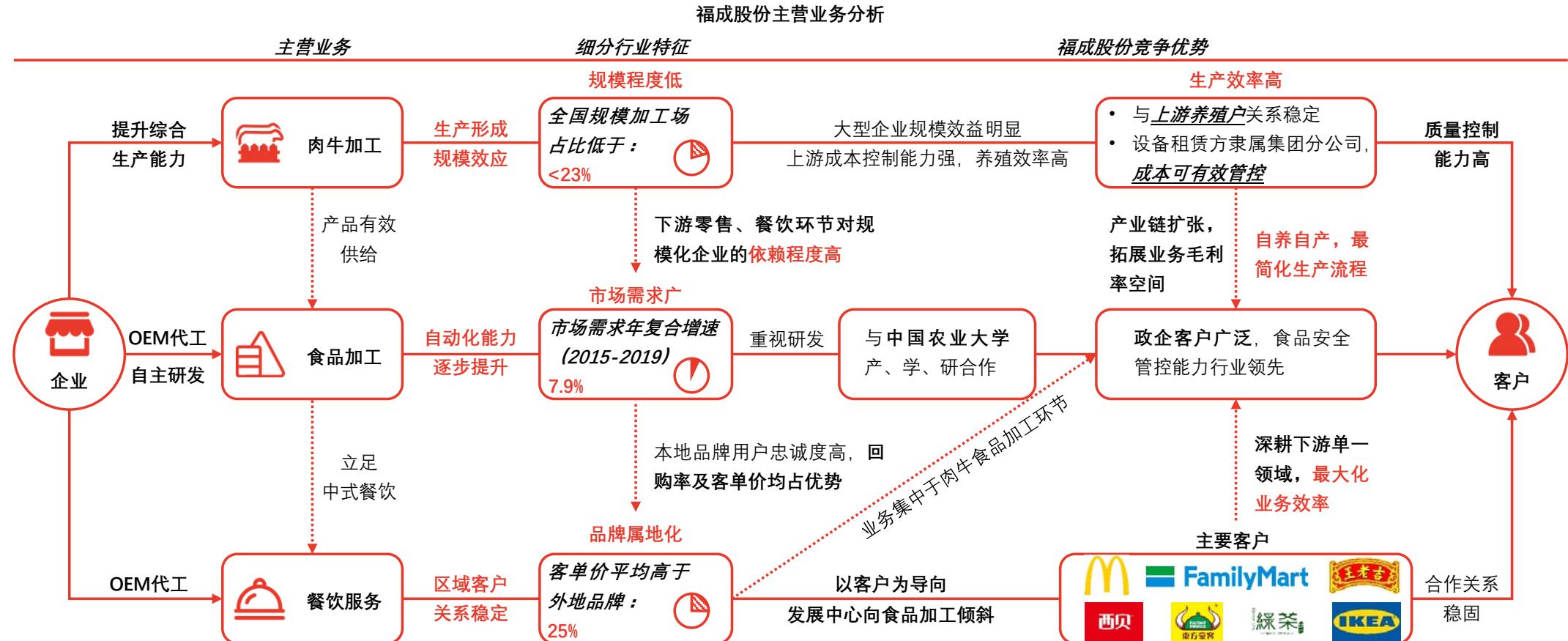


01/ 企业概述

Corporate Overview

福成股份主营业务分析 (1/2)

福成股份主营业务以客户为导向，兼顾OEM代工与自主研发，产品质量管控能力行业领先，下游B端客户分布广泛且合作关系稳固



来源：头豹研究院编辑整理

福成股份主营业务分析 (2/2)

福成股份食品加工业务注重研发，注重专业生产、专业供应链以及专业食安发展，B端客户覆盖餐饮连锁、零售、烘焙等行业，企业目前正积极拓展线上电商营收渠道

福成股份食品加工业务分析

主要产品种类	产品品类数量	零售场景	客户类型	营收规模 (2020年预计)	发展战略	服务客户/线上平台 (部分)
速食品 零售	线下零售 90+	• 商超、自营柜台等 • 以华北地区零售为主	👤 To C	2.4亿 20.0%	缩减农贸市场终端	🛒 商超平台 + 🏙 农贸市场
	线上零售 30	• 线上电商平台 • 业务整体处于发展初期	👤 To C	0.1亿 1.4%	借助直播带货提升电商销量	JD 京东 · 抖音
	餐饮 300+	• 合作餐饮品牌 • 自营门店	🏪 To B	1.5亿 12.0%	直营自有餐饮确保产品质量	Fucheng 自有餐饮品牌 + 🤝 合作品牌

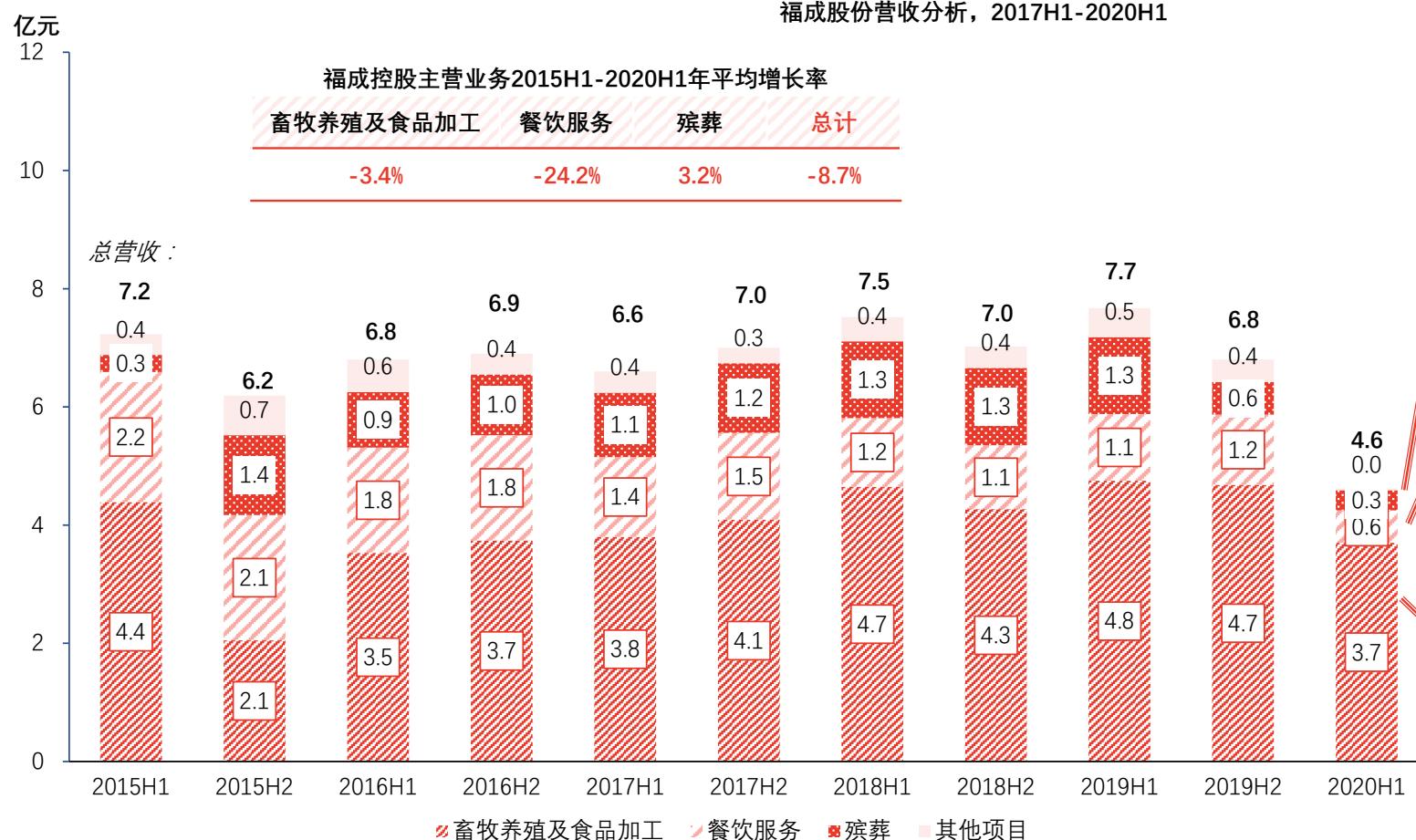
主要产品种类	客户类型及占比变化	营收规模 (2020年预计)	发展战略	服务客户/线上平台 (部分)
中餐 生调理 肉制品 熟食品 面点	2016-2019年： 👤 To C 10% ↘ 90% 🏪 To B ↗	2.0亿 16.7%	➤ 餐饮连锁： 霸蛮 東方豪客	
	2020年： 👤 To C 25% ↘ 75% 🏪 To B ↗	0.4亿 3.3%	德聚全 西贝 緑茶	
	2021-2024年： 👤 To C 45% ↘ 55% 🏪 To B ↗	4.0亿 33.3%	➤ 零售： FamilyMart 7-ELEVEN IKEA	
		1.6亿 13.3%	➤ 烘焙连锁： 85°C Daily Coffee 好利来 味多美	

来源：头豹研究院编辑整理

©2020LeadLeo

福成股份财务状况分析

2016-2019年，福成股份畜牧养殖及食品加工营收保持稳定增长，预计2020下半年福成股份主营业务营收将从疫情影响中恢复至正常水平



来源：Wind，头豹研究院编辑整理

©2020LeadLeo



1 殡葬业务

- 殡葬业务在福成股份2015下半年-2019上半年的营收中占比较高
- 2019下半年-2020上半年，殡葬业务营收下滑，企业营收重心回归食品加工板块

2 餐饮服务

- 2015上半年，福成股份餐饮服务占企业总体营收约30%，之后餐饮服务营收逐渐降低，企业发展战略向畜牧养殖及食品加工板块倾斜
- 2020上半年，受疫情影响，企业餐饮服务营收降至0.6亿元

3 畜牧养殖及食品加工

- 2020上半年，受疫情影响，企业畜牧养殖及食品加工市场营收有所回落
- 2016上半年-2019下半年，福成股份剥离畜牧养殖业务，向食品加工业务继续倾斜，预计企业2020下半年营收将恢复正常

福成股份财务状况分析——PE/PB Bands分析

受资本市场热度下降、行业板块如禽畜疫病等小概率事件影响，福成股份股价低于其合理估值区间，预计企业未来营收增速稳定



来源：Wind, 头豹研究院编辑整理

©2020LeadLeo



400-072-5588

www.leadleo.com



02/ 市场综述

Industry Overview



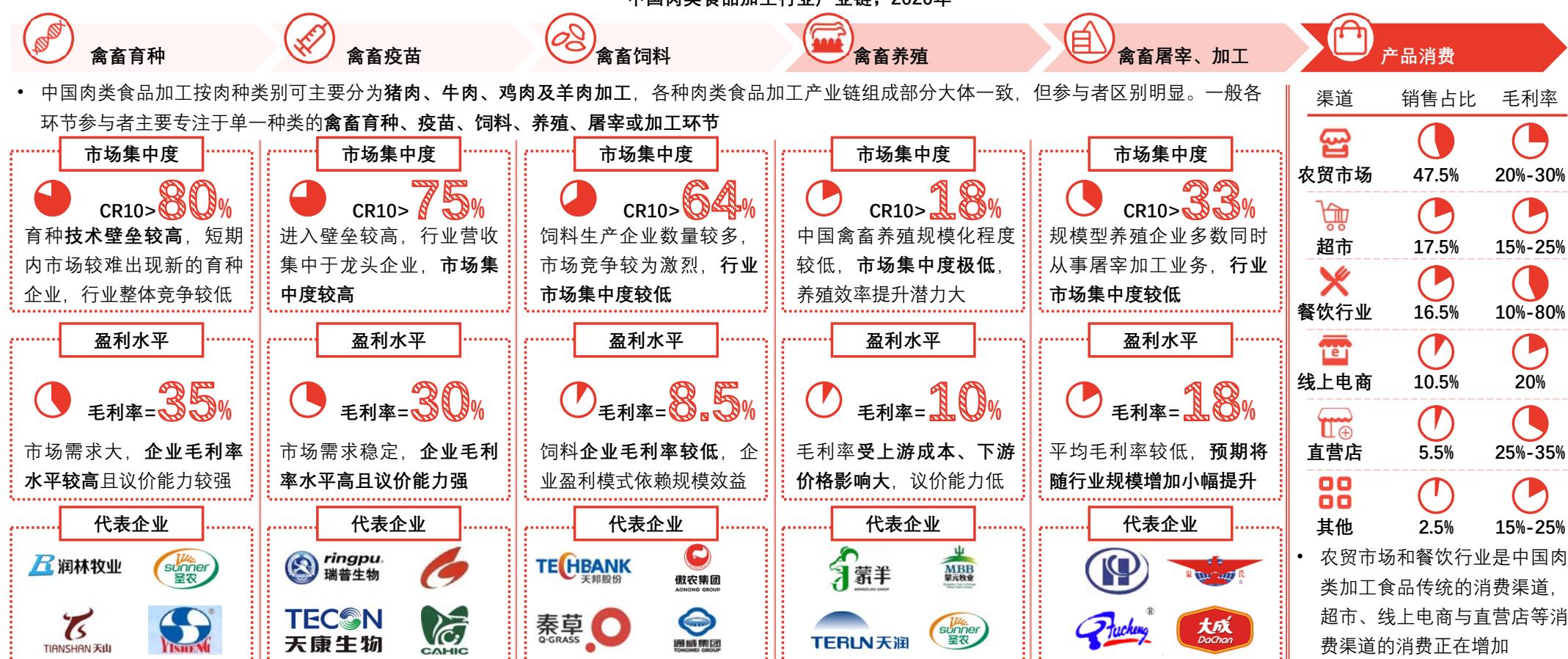


02-01/ 肉类食品加工

Meet Processing

中国肉类食品加工产业链

中国肉类食品加工产业链组成复杂，可分为禽畜育种、疫苗、饲料、养殖、屠宰、加工及产品消费环节，其中禽畜养殖、屠宰、加工环节集中度较低，有较大提升空间



来源：头豹研究院编辑整理

©2020LeadLeo



400-072-5588

www.leadleo.com

中国肉类食品加工行业产业链剖析：上游——育种、疫苗、饲料供应商

肉类食品加工产业链上游组成复杂，禽畜育种、疫苗供应商按禽畜种类的不同区分较明显，饲料龙头供应商具有较高重合度

中国肉类食品加工行业产业链上游，2020年

行业	生猪	肉鸡	肉牛	肉羊
禽畜育种	<p>毛利率 > 50% </p> <ul style="list-style-type: none"> 曾祖代种猪主要依赖海外引进 大型养殖场通常会与国际领先育种企业合资或合作建厂，如PIC与新希望集团、正大集团合作 	<p>毛利率 > 25% </p> <ul style="list-style-type: none"> 业务主要包括培育白羽及黄羽祖代鸡 黄羽鸡育种毛利率约为20%-30%，白羽鸡育种毛利率水平波动较高 头部企业包括圣农发展、温氏股份 	<p>毛利率 > 50% </p> <ul style="list-style-type: none"> 业务主要包括种牛冻精、肉牛育种等 毛利率一般可超过50%，部分稀有肉牛品种的毛利率可超过80% 头部企业为天山生物 	<p>毛利率 > 37% </p> <p>赛诺羊业</p> <ul style="list-style-type: none"> 业务包括肉羊育种、种羊冻精、人工配种、集中育肥等 毛利率较高一般可达37% 头部企业包括天山生物、赛诺羊业
禽畜疫苗	<p>强制注射 O型口蹄疫疫苗 抗体合格率：> 70%</p> <p>自愿注射 猪水泡病、非洲猪瘟、高致病性猪蓝耳病疫苗等 渗透率：20-40%</p>	<p>强制注射 高致病性禽流感疫苗 群体免疫密度：100%</p> <p>自愿注射 新城疫疫苗、马立克疫苗、法氏囊疫苗等 渗透率：50%</p>	<p>强制注射 布鲁氏菌病疫苗 群体免疫密度：> 90%</p> <p>自愿注射 猪水泡病、非洲猪瘟、高致病性猪蓝耳病等 渗透率：25-30%</p>	<p>强制注射 小反刍兽疫、包虫病疫苗 抗体合格率：> 70%</p> <p>自愿注射 羊痘、口蹄疫、传染性胸膜肺炎氢氧化铝疫苗 渗透率：23-27%</p>
禽畜饲料	<ul style="list-style-type: none"> 以粗饲料、能量饲料、蛋白质饲料、青绿饲料、青贮饲料为主 <p>平均料肉比：2.8-3:1</p>    	<ul style="list-style-type: none"> 以玉米、豆粕、麸皮等成分为主 饲料质量低会显著提升肉鸡料肉比 <p>平均料肉比：1.6-2.2:1</p>    	<ul style="list-style-type: none"> 以青绿饲料、粗饲料、能量饲料、蛋白质饲料为主 <p>平均料肉比：3.8-6:1</p>   	<ul style="list-style-type: none"> 以苜蓿草、燕麦草等牧草为主 50%以上苜宿草依赖从美国进口 <p>平均料肉比：5.8-7:1</p>   

来源：头豹研究院编辑整理

©2020LeadLeo

中国肉类食品加工行业产业链剖析：中游——养殖环节（1/2）

中国禽畜养殖规模总体呈上升趋势，其中肉鸡、肉羊规模化程度提升速率最高，生猪养殖规模化企业短期市场潜力大，肉牛养殖企业发展空间高

中国禽畜养殖规模变化、发展特征及头部企业，2015-2019年



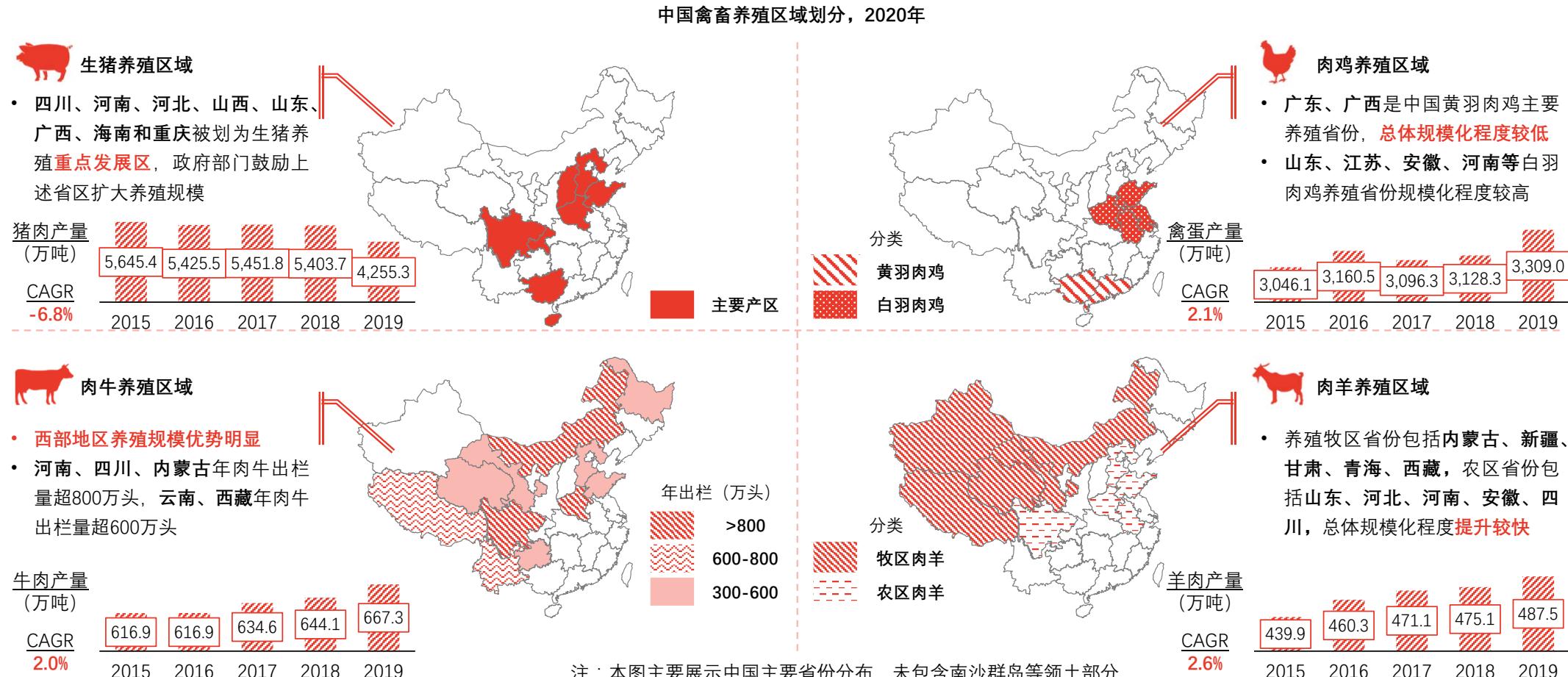
来源 · 头豹研究院编辑整理

©2020 lead4ward

头豹 LeadLeo 400-072-5588

中国肉类食品加工行业产业链剖析：中游——养殖环节（2/2）

中国生猪养殖省区集中于华中、华北地区，肉鸡养殖省区集中于华东、华南地区，肉牛与肉羊养殖区域集中于西部地区



来源：国家统计局，头豹研究院编辑整理

©2020LeadLeo



头豹
LeadLeo

400-072-5588

www.leadleo.com

中国肉类食品加工行业产业链剖析：中游——屠宰、加工环节

中国禽畜屠宰环节规模化程度具有较高提升空间，禽畜加工技术如冷链加工、自动化等技术仍处于实验研发阶段，未来冷鲜肉与冻鲜肉产品占比将提升

中国肉类食品加工行业产业链中游，2020年

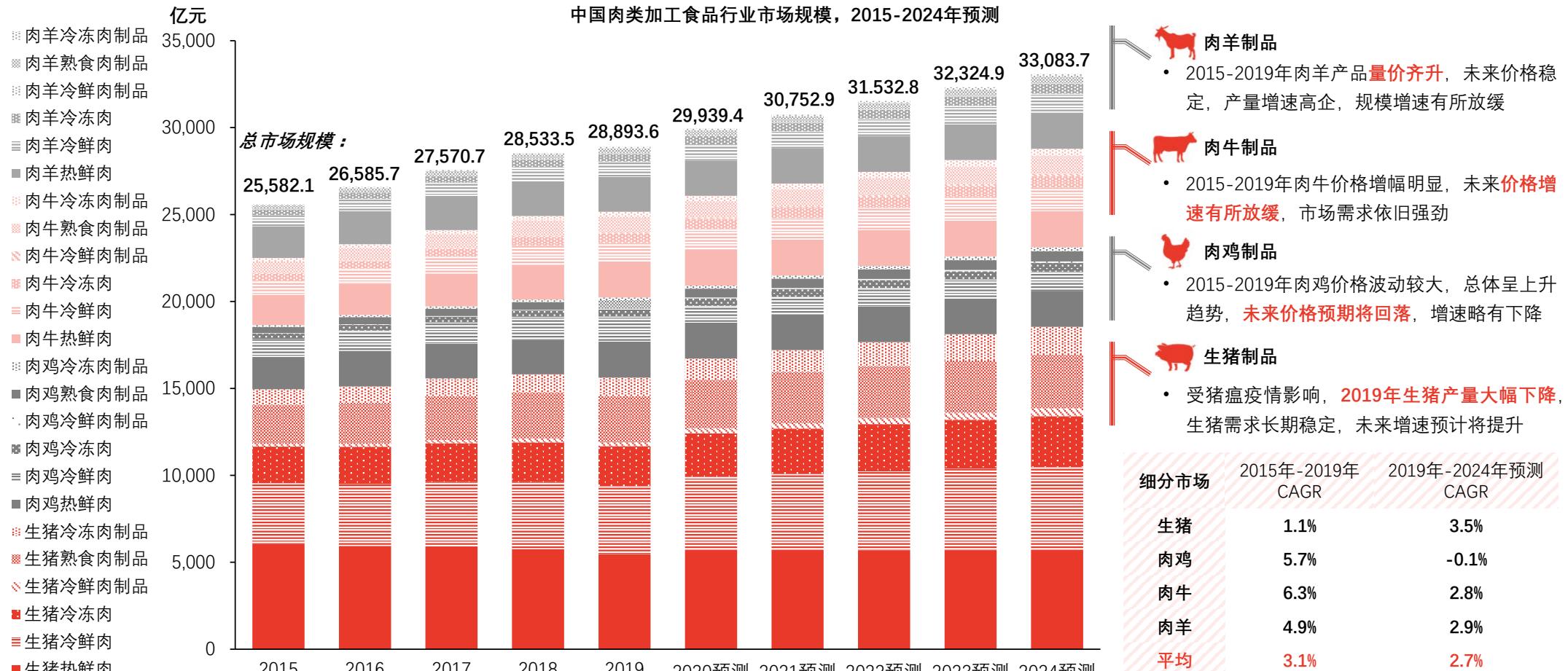
禽畜种类	禽畜屠宰流程及特征	禽畜加工技术特征成熟度	禽畜加工主要产品及占比
生猪	<p>01 生猪接收</p> <ul style="list-style-type: none"> 检查双证 检查外观 <p>02 宰前处理</p> <ul style="list-style-type: none"> 预检查 静养并淋浴 <p>03 屠宰</p> <ul style="list-style-type: none"> 放血、整理、清洗、内脏处理、胴体检验 <p>04 存储运输</p> <ul style="list-style-type: none"> 热鲜肉：直接运输 冷鲜肉、冻鲜肉：排酸 	<p>冷链加工技术 提升肉类质量，调整产品结构</p> <p>副产品综合利用 提升血液、骨组织、脏器利用率</p>	 <p>热鲜肉：60%</p>  <p>冷鲜肉：15%</p>  <p>冻鲜肉：25%</p>
肉鸡	<p>01 分笼挂机</p> <ul style="list-style-type: none"> 检查外观 镇静 <p>02 电麻宰杀</p> <ul style="list-style-type: none"> 大型屠宰场使用分笼机 中小型屠宰场直接挂机 <p>03 沥血浸烫</p> <p>04 脱毛下挂</p> <ul style="list-style-type: none"> 电麻、宰杀、沥血、浸烫 环节一般重复2次 	<p>冷链加工技术 降低活禽交易比例，提升产品质量</p> <p>送货作业自动化 自动化鸡舍装鸡和加工厂卸鸡</p>	 <p>热鲜肉：75%</p>  <p>冷鲜肉：10%</p>  <p>冻鲜肉：15%</p>
肉牛	<p>01 肉牛接收</p> <p>02 宰前处理</p> <p>03 屠宰</p> <p>04 存储运输</p> <p>屠宰流程与生猪屠宰类似</p> <p>大型屠宰场屠宰数量可提升：90%</p> <p>大型屠宰场年产能同比提升：8.6%</p>	<p>冷链加工技术 提升肉类质量，提升企业利润</p> <p>自动锯骨机、切片机 提升肉类加工效率，降低人工</p>	 <p>热鲜肉：65%</p>  <p>冷鲜肉：15%</p>  <p>冻鲜肉：20%</p>
肉羊	<p>大型屠宰场 从国外引入自动化生产线</p> <p>效率高 占中国肉羊屠宰产能：35%</p> <p>中小型屠宰场 依赖政企合作等自研产品</p> <p>效率低 占中国肉羊屠宰产能：65%</p>	<p>羊肉嫩化技术 利用超高压、超声波提升口感</p> <p>现代生物工程 酶工程技术提升羊肉防腐效果</p> <p>成熟度： ○ 低 ● 高</p>	 <p>热鲜肉：57%</p>  <p>冷鲜肉：20%</p>  <p>冻鲜肉：23%</p>

来源：头豹研究院编辑整理

©2020LeadLeo

中国肉类食品加工行业产业链剖析：下游——市场规模

2015-2019年肉类加工食品增速稳定，总体保持量价齐升状态，2019-2024年中国肉类食品产量提升，总体价格保持稳定，市场规模增速放缓



来源：头豹研究院编辑整理

©2020LeadLeo

中国肉类食品加工行业市场规模，2015-2024年预测

中国肉类食品加工行业市场规模由生猪、肉鸡、肉牛及肉羊的屠宰加工产品与深加工产品组成，具体可分为四大类24小类

中国肉类食品加工行业市场规模，2015-2024年预测

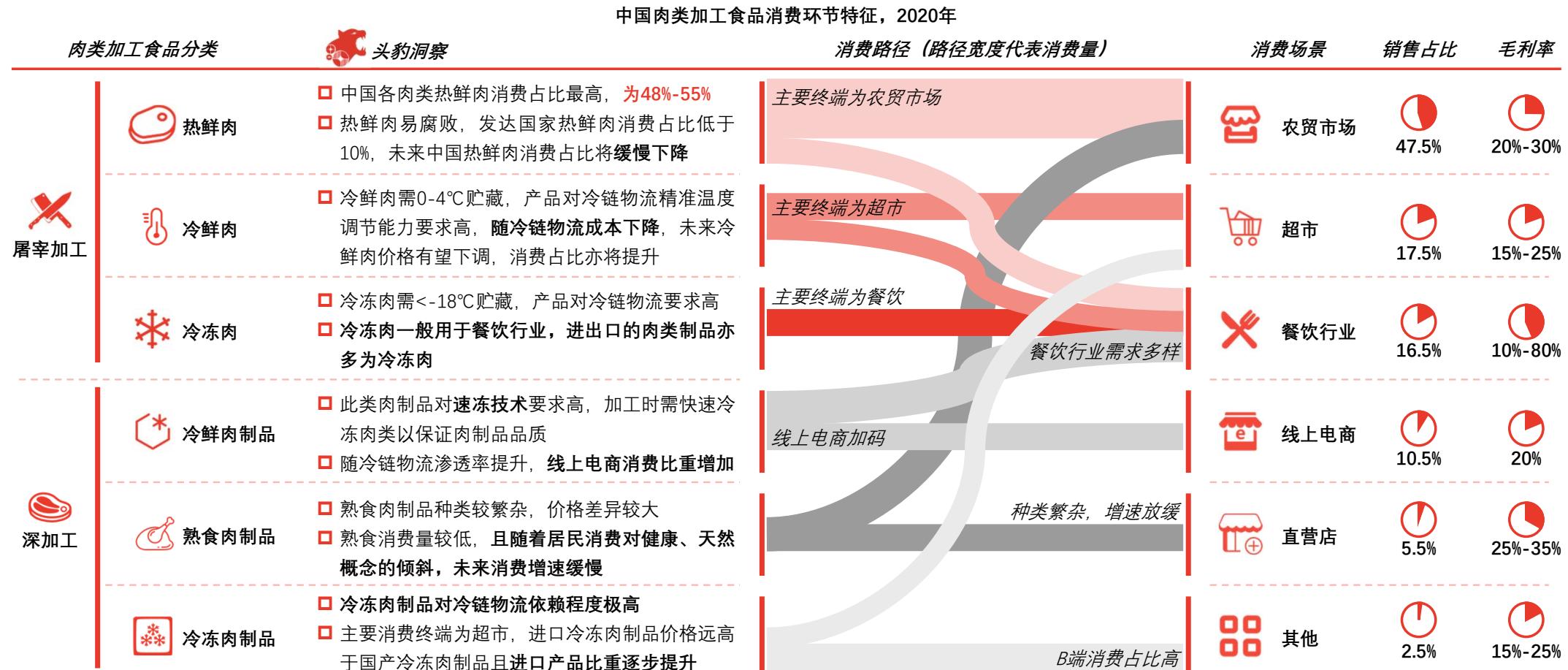
种类	生猪						肉鸡						肉牛						肉羊					
	热鲜肉	冷鲜肉	冷冻肉	冷鲜肉制品	熟食肉制品	冷冻肉制品	热鲜肉	冷鲜肉	冷冻肉	冷鲜肉制品	熟食肉制品	冷冻肉制品	热鲜肉	冷鲜肉	冷冻肉	冷鲜肉制品	熟食肉制品	冷冻肉制品	热鲜肉	冷鲜肉	冷冻肉	冷鲜肉制品	熟食肉制品	冷冻肉制品
2015	6,067.4	3,476.1	2,108.4	159.5	2,236.6	900.9	1,867.6	1,038.0	297.4	23.8	357.6	111.1	1,745.2	810.5	391.9	38.2	671.4	202.8	1,813.7	643.6	334.2	9.3	214.5	62.4
2016	5,942.3	3,556.5	2,146.6	167.8	2,352.3	947.5	2,048.4	1,171.3	333.9	27.0	406.0	126.1	1,797.6	872.2	419.6	41.0	721.2	217.9	1,901.3	704.8	364.2	10.4	240.1	69.9
2017	5,922.2	3,701.4	2,223.6	180.5	2,529.9	1,019.1	1,991.8	1,217.7	345.5	28.3	424.8	132.0	1,895.0	960.1	459.7	45.0	792.7	239.5	1,962.9	759.8	390.7	11.4	261.3	76.0
2018	5,757.5	3,853.2	2,278.1	227.4	2,656.4	1,034.3	1,997.0	1,311.5	366.2	36.2	452.7	136.0	2,005.3	1,087.9	512.7	60.5	887.7	259.2	1,995.7	827.2	418.7	14.6	279.1	78.5
2019	5,478.8	3,891.2	2,307.7	229.3	2,637.2	1,078.9	2,060.4	1,447.8	405.6	40.2	495.2	156.2	1,987.4	1,144.2	540.9	63.5	916.9	281.3	2,000.8	880.1	446.8	15.8	299.2	88.4
2020预测	5,699.2	4,221.7	2,494.0	292.1	2,790.3	1,217.6	2,062.3	977.7	424.3	49.9	510.9	172.0	2,065.6	1,204.5	567.2	78.4	940.3	307.7	2,027.7	930.3	470.4	20.1	315.6	99.5
2021预测	5,701.9	4,370.5	2,616.9	306.8	2,930.6	1,278.8	2,058.4	1,009.8	445.5	52.8	540.6	181.9	2,061.6	1,244.0	593.7	82.1	984.2	322.1	2,038.1	967.6	496.0	21.7	340.3	107.3
2022预测	5,685.8	4,544.6	2,710.4	367.0	2,968.4	1,381.6	2,058.4	1,053.0	463.2	63.8	553.3	198.6	2,055.1	1,293.1	614.7	98.1	995.7	347.6	2,048.5	1,014.1	517.7	26.7	354.4	119.2
2023预测	5,665.9	4,721.6	2,805.4	407.8	3,000.9	1,512.7	2,051.9	1,094.3	481.3	71.7	565.0	219.6	2,053.3	1,347.0	637.9	109.2	1,008.4	381.2	2,056.6	1,061.5	539.9	30.4	367.7	133.9
2024预测	5,699.9	4,761.7	2,941.6	451.4	3,082.7	1,604.8	2,069.7	1,106.6	506.6	80.1	586.0	235.3	2,067.2	1,359.5	669.5	120.8	1,035.8	404.4	2,084.3	1,078.4	570.3	34.5	387.2	145.6

来源：头豹研究院编辑整理

©2020LeadLeo

中国肉类食品加工行业产业链剖析：下游——消费环节

中国肉类食品中热鲜肉消费占比最高，其主要消费终端为农贸市场，餐饮行业对肉类加工食品需求多样，大部分肉类加工食品对冷链物流依赖程度高



来源：头豹研究院编辑整理

©2020LeadLeo



02-02/ 中央厨房

Central Kitchen

中国中央厨房行业市场规模

2020年受疫情影响中国餐饮行业中央厨房配送比重预计大幅增加，得益于成本、安全等优势，预期未来中央厨房渗透率仍将保持稳定增长，行业市场规模保持较高速增长

中国中央厨房行业市场规模，2015-2024年预测

中央厨房产品种类	中央厨房产品分类	中央厨房市场规模											
		年份	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	
冷冻饮品	生制半成品	餐饮业市场规模：(亿元)	32,310.0	35,799.0	39,643.7	42,715.9	46,720.7	36,191.2	43,924.3	45,069.7	46,173.1	47,243.3	
饮料	挑选、清洗、分割、切配等初加工、不经热加工处理的非即食半成品	中央厨房配送比重：(%)	13.0%	14.0%	15.0%	15.7%	16.5%	25.1%	24.8%	27.8%	30.1%	31.5%	
酒	烘焙食品	中央厨房配送餐饮业收入：(亿元)	4,200.3	5,011.9	5,946.6	6,719.6	7,727.5	9,072.1	10,886.6	12,519.6	13,896.7	14,869.5	
肉制品	热加工半成品	原材料占餐饮收入比重：(%)	41.2%	40.9%	40.6%	40.3%	40.0%	39.6%	39.2%	38.8%	38.4%	38.0%	
蛋制品	原料经初步热加工处理后，仍需进一步加工制作的阶段性成品	中央厨房行业市场规模：(亿元)	1,730.5	2,049.9	2,414.3	2,708.0	3,091.0	3,592.6	4,267.5	4,857.6	5,336.3	5,650.4	
水产制品	调味品	头豹洞察											
调味品	糖果类		CAGR 2015-2019 15.6%										
糖果类	成品		CAGR 2019-2024预测 12.8%										
粮食制品	在餐饮门店无须经过清洗消毒或煮熟处理，直接或简单加热后即可食用		2015	2016	2017	2018	2019	2020预测	2021预测	2022预测	2023预测	2024预测	
水果蔬菜													
其他食品													

来源：国家统计局，头豹研究院编辑整理

©2020LeadLeo

中国中央厨房行业竞争格局

连锁餐饮及第三方中央厨房综合发展成熟度高，团餐中央厨房行业较分散，“互联网+”中央厨房及产业园发展历程较短，未来市场营收有望高速增长

中国中央厨房行业竞争格局，2020年

参与者分类	参与者特征	代表企业	市场营收占比	产业规模化	产品标准	仓配管控	
01 团餐 中央厨房	<ul style="list-style-type: none"> 利于配备专业研发团队进行产品研发 餐品迭代速率高 	眉州东坡 	<ul style="list-style-type: none"> 团餐中央厨房发展历史较短，行业较分散 有效降低原材料等成本 	25.0% 	<ul style="list-style-type: none"> 上游供应管控能力强 人力成本较低 	<ul style="list-style-type: none"> 提升产品安全控制标准 餐品标准统一 	<ul style="list-style-type: none"> 仓储及配送能力主要集中于企业周边地区
02 连锁餐饮 中央厨房	<ul style="list-style-type: none"> 菜单缩短 门店制作流程简化 高速自我迭代 	鼎泰丰 	<ul style="list-style-type: none"> 中国超75%规模连锁餐饮企业已自建中央厨房 行业市场营收高 	55.0% 	<ul style="list-style-type: none"> 供应链管控能力极强 人力成本低 	<ul style="list-style-type: none"> 减少门店对产品质量的干涉 促进餐品研发 	<ul style="list-style-type: none"> 仓储周转率高 供应链网络搭建成熟
03 生鲜净菜或配菜 中央厨房	<ul style="list-style-type: none"> 依托冷链物流配送 前置仓渗透率增加降低企业成本 	我厨 	<ul style="list-style-type: none"> 发展历程较长，冷链物流基础设施的完善为行业发展提供契机 	6.5% 	<ul style="list-style-type: none"> 租赁面积降低 供应链管控能力强 	<ul style="list-style-type: none"> 有效保障食品安全 餐品标准统一 	<ul style="list-style-type: none"> 前置仓储渗透率高，冷链配送能力强
04 “互联网+” 中央厨房	<ul style="list-style-type: none"> “中央厨房 + 互联网 + 取餐机”保证餐品质量 全程标准化操作 	地膳 	<ul style="list-style-type: none"> 发展历程极短 (<5年) 可精准管控餐品需求 需借助热链物流 	1.5% 	<ul style="list-style-type: none"> 租赁面积降低 人力成本极低 研发成本高 	<ul style="list-style-type: none"> 统一原料、配方、加工流程 餐品标准统一 	<ul style="list-style-type: none"> 仓储周转率高 物流集中于企业周边地区
05 第三方 中央厨房	<ul style="list-style-type: none"> 提供物料采购、产品研发、生产加工、包装、冷链配送等服务 	黄太吉 	<ul style="list-style-type: none"> 可搭建中央厨房网络 处于发展初期，行业对管理、运营能力要求高 	8.5% 	<ul style="list-style-type: none"> 产业规模化正快速提升 服务收入增加 	<ul style="list-style-type: none"> 统一原料、配方、加工流程 保障食品安全 	<ul style="list-style-type: none"> 仓储周转率高 物流配送能力极强
06 中央厨房 产业园	<ul style="list-style-type: none"> 围绕食品加工，建设餐饮、物流、交易、批发和电商中心 	久阿利煎汁面  佳乐 	<ul style="list-style-type: none"> 位于河南新乡，包括烘焙产业区、食材配套产业区、研发中心等 	3.5% 	<ul style="list-style-type: none"> 形成产业间协同效应，供应链控制力强 	<ul style="list-style-type: none"> 保障食品安全 保障食品口味一致性 	<ul style="list-style-type: none"> 仓储及配送能力集中于企业周边地区

来源：头豹研究院编辑整理

©2020LeadLeo



03/ 竞争力排名

Competitive Ranking

肉类食品加工企业竞争格局

中国肉类食品加工头部企业市场分布广泛，产品均可实现全种类覆盖，但行业总体市场集中度较低，毛利率波动幅度亦较大，规模化程度亟待提升

肉类食品加工企业竞争格局							
禽畜种类	第一梯队		第二梯队		第三梯队		产品分类及占比
生猪	<ul style="list-style-type: none"> 生猪年加工量超1,000万头 市场分布广泛   	<ul style="list-style-type: none"> 生猪年加工量超200万头 市场分布较广泛  	<ul style="list-style-type: none"> 中小企业与地区养殖农牧户签订协议，并由企业统一屠宰、加工 年出栏数：1,000-10,000头 	<p>CR5=12%</p> <p>CR10=26%</p>	<p>30%-75%</p> <p>行业分散，毛利率水平波动大</p>		 <ul style="list-style-type: none"> 热鲜肉 35.1% 冷鲜肉 24.9% 熟食肉制品 16.9% <ul style="list-style-type: none"> 标准化程度待提升，行业集中度将增加 供给量将从猪瘟疫情中复苏
肉鸡	<ul style="list-style-type: none"> 肉鸡年加工量超4亿只 产品实现全种类覆盖  	<ul style="list-style-type: none"> 肉鸡年加工量超2亿只 下游合作终端较集中   	<ul style="list-style-type: none"> 中小企业与规模养殖户签订协议，并由企业集中统一屠宰、加工 年出栏数：100万-1亿只 	<p>CR5=13%</p> <p>CR10=29%</p>	<p>10%-15%</p> <p>行业壁垒低，毛利率水平低</p>		 <ul style="list-style-type: none"> 热鲜肉 44.7% 冷鲜肉 31.4% 熟食肉制品 10.8% <ul style="list-style-type: none"> 集中度随规模化养殖渗透率增加 受低技术壁垒影响，毛利率提升空间有限
肉牛	<ul style="list-style-type: none"> 肉牛年加工量超10万头 肉牛产品品质稳定  	<ul style="list-style-type: none"> 肉牛年加工量超2万头 产品营销区域较集中   	<ul style="list-style-type: none"> 中小企业与地区养殖农牧户签订协议，并由企业统一屠宰、加工 年出栏数：500-5,000头 	<p>CR5=15%</p> <p>CR10=25%</p>	<p>20%-35%</p> <p>行业集中程度低，毛利率潜力较高</p>		 <ul style="list-style-type: none"> 热鲜肉 40.3% 冷鲜肉 23.2% 熟食肉制品 18.6% <ul style="list-style-type: none"> 上游育种环节技术提升可有效提升肉牛产能效率，增加企业毛利率
肉羊	<ul style="list-style-type: none"> 肉羊年加工量超30万头 产品实现全种类覆盖  	<ul style="list-style-type: none"> 肉羊年加工量超10万头 产品营销区域较集中  	<ul style="list-style-type: none"> 中小企业与地区养殖农牧户签订协议，并由企业统一屠宰、加工 年出栏数：3,000-10,000头 	<p>CR5=11%</p> <p>CR10=25%</p>	<p>15%-35%</p> <p>行业集中程度低，毛利率潜力高</p>		 <ul style="list-style-type: none"> 热鲜肉 53.6% 冷鲜肉 23.6% 冷冻肉 12.0% <ul style="list-style-type: none"> 市场需求倒逼行业专业化程度提升，进而增加行业集中度及生产效率

来源：头豹研究院编辑整理

©2020LeadLeo



400-072-5588

www.leadleo.com

肉类食品加工企业市场排名评价标准

肉类食品加工企业市场排名评价标准主要围绕产能指标、盈利指标、生产线技术、供应链控制、质量控制等五个维度评价肉类食品加工企业运营的各项能力

肉类食品加工企业市场排名评价标准体系

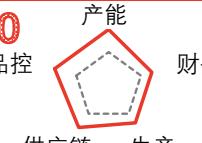
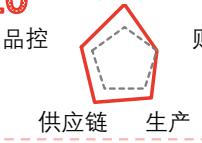
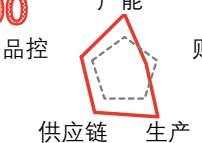
维度	细分指标	指标要点	细分指标权重
产能指标 (25%)	肉类加工产能	评价企业年肉类总产量，生猪、肉鸡、肉牛及肉羊产品等产能加权平均数据	<div style="width: 15%; background-color: #f08080; height: 10px;"></div> 15%
	企业市值	评价企业市场价格，衡量资本市场青睐性及企业现金流稳定性	<div style="width: 10%; background-color: #f08080; height: 10px;"></div> 10%
盈利指标 (25%)	业务利润	评价企业主营业务（肉类食品加工业务）利润率	<div style="width: 15%; background-color: #f08080; height: 10px;"></div> 15%
	业务增长	评价企业肉类食品加工业务增速	<div style="width: 10%; background-color: #f08080; height: 10px;"></div> 10%
生产线技术 (15%)	生产线效率	评价企业屠宰、加工产线自动化程度，肉类食品加工车间饱和度	<div style="width: 15%; background-color: #f08080; height: 10px;"></div> 15%
	成本管控	评价企业上游供应链稳定性及成本管控能力	<div style="width: 15%; background-color: #f08080; height: 10px;"></div> 15%
供应链控制 (25%)	分销能力	评价企业下游分销商、冷链物流能力	<div style="width: 10%; background-color: #f08080; height: 10px;"></div> 10%
	品控能力	评价食品追溯能力、品牌质量控制能力等	<div style="width: 10%; background-color: #f08080; height: 10px;"></div> 10%

来源：头豹研究院编辑整理

©2020LeadLeo

肉类食品加工企业市场排名

圣农发展、万洲国际、福成股份在市场排名中位列前三，三家企业分别为肉鸡、生猪、肉牛加工龙头企业，其在产能、生产线、供应链等细分指标中表现较均衡

肉类食品加工企业市场排名								
市场排名	企业	主营业务	得分 & 业务表现	头豹洞察	市场排名	企业	主营业务	得分 & 业务表现
01	 圣农发展	白羽肉鸡全产业链产品供应商及服务商	4.50 品控  产能 供应链 生产 财务	业务贯穿全产业链，上游祖代鸡等成本控制具有极大优势	05	 凤祥食品	白羽肉鸡全产业链供应商及加工企业	4.20 品控  产能 供应链 生产 财务
02	 万洲国际	生猪、肉鸡屠宰加工、深加工产品供应商	4.40 品控  产能 供应链 生产 财务	生猪、肉鸡屠宰量行业领先，产品品控能力突出	07	 新希望集团	肉鸡、生猪全产业链供应商及服务商	4.15 品控  产能 供应链 生产 财务
03	 福成股份	肉牛屠宰加工、深加工产品供应商	4.30 品控  产能 供应链 生产 财务	企业生产线效率高，下游客户稳定，业务增长前景较好	08	 雨润食品	以生猪冷鲜肉、冷冻肉产品为主的加工企业	4.10 品控  产能 供应链 生产 财务
04	 牧原股份	生猪全产业链产品供应商及服务商	4.25 品控  产能 供应链 生产 财务	生猪屠宰量及生猪产品产能高，生产环节自动化率高	09	 温氏股份	肉鸡、生猪屠宰加工、深加工产品供应商	4.00 品控  产能 供应链 生产 财务
05	 立华股份	黄羽肉鸡全产业链供应商及服务商	4.20 品控  产能 供应链 生产 财务	业务贯穿全产业链，肉鸡育种、饲料等成本控制具有优势	09	 正邦科技	以生猪冷鲜肉、深加工产品为主的供应商	4.00 品控  产能 供应链 生产 财务

来源：头豹研究院编辑整理

©2020LeadLeo

— 行业平均
— 企业表现



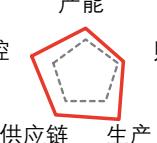
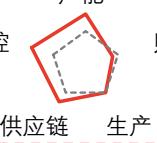
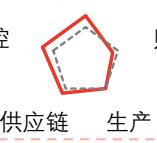
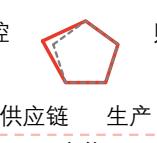
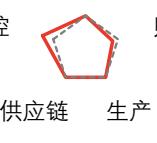
400-072-5588

— 行业平均
— 企业表现

www.leadleo.com

肉牛食品加工企业市场排名

肉牛加工产品集中于冷鲜肉、冷冻肉、熟食及礼盒产品，福成股份、长春皓月对肉牛产业链布局完善，上游成本管控能力强，下游客户稳定

市场排名	企业	主营业务	得分 & 业务表现		肉牛食品加工企业市场排名						产业链布局	已布局 	头豹洞察 		
			行业平均	企业表现	产品矩阵			产业链布局							
01	福成股份	肉牛深加工产品、餐饮产品供应商	4.30	品控	产能 	财务	冷鲜肉 ✓	冷冻肉 ✓	熟食 ✓	礼盒 ✓	餐饮 ✓	休闲食品 ✓	上游 中游 下游	设立养殖中心 产品矩阵完善 深耕To C业务	<ul style="list-style-type: none"> 企业生产线效率高，下游客户稳定，业务增长前景较好
02	长春皓月	肉牛产能行业领先，供应链成本管控及分销能力强	3.75	品控	产能 	财务	冷鲜肉 ✓	冷冻肉 ✓	熟食 ✓	礼盒 ✓	餐饮 ✗	休闲食品 ✓	上游 中游 下游	设立养殖牧场 拥有肉牛全产品线 开拓线上商城	<ul style="list-style-type: none"> 肉牛产能在行业中领先 企业具有牛源控制优势，产业链控制能力强
03	秦宝牧业	企业产业链布局广泛，产品分销能力强	3.40	品控	产能 	财务	冷鲜肉 ✓	冷冻肉 ✓	熟食 ✓	礼盒 ✓	餐饮 ✗	休闲食品 ✗	上游 中游 下游	签订养殖协议 研发加工技术 开拓线上商城	<ul style="list-style-type: none"> 企业重视低成本规模化育肥技术及差异化育肥技术，与上游合作日益紧密
04	伊赛牛肉	产品品控能力优秀，企业产能增速较缓	3.10	品控	产能 	财务	冷鲜肉 ✓	冷冻肉 ✓	熟食 ✓	礼盒 ✓	餐饮 ✗	休闲食品 ✗	上游 中游 下游	签订养殖协议 打造追溯体系 积极开拓电商	<ul style="list-style-type: none"> 构建全产业链模式、全食品追溯模式及全球布局模式，长期增速稳定
05	科尔沁牛肉	产品品控能力优秀，企业营收增速较缓	3.05	品控	产能 	财务	冷鲜肉 ✗	冷冻肉 ✓	熟食 ✓	礼盒 ✓	餐饮 ✗	休闲食品 ✓	上游 中游 下游	签订养殖协议 研发加工技术 主要交付分销商	<ul style="list-style-type: none"> 具有独特科尔沁肉牛牛源，上游成本管控能力强 已建设成全产业链条企业

来源：头豹研究院编辑整理

©2020LeadLeo



头豹
LeadLeo

400-072-5588

www.leadleo.com

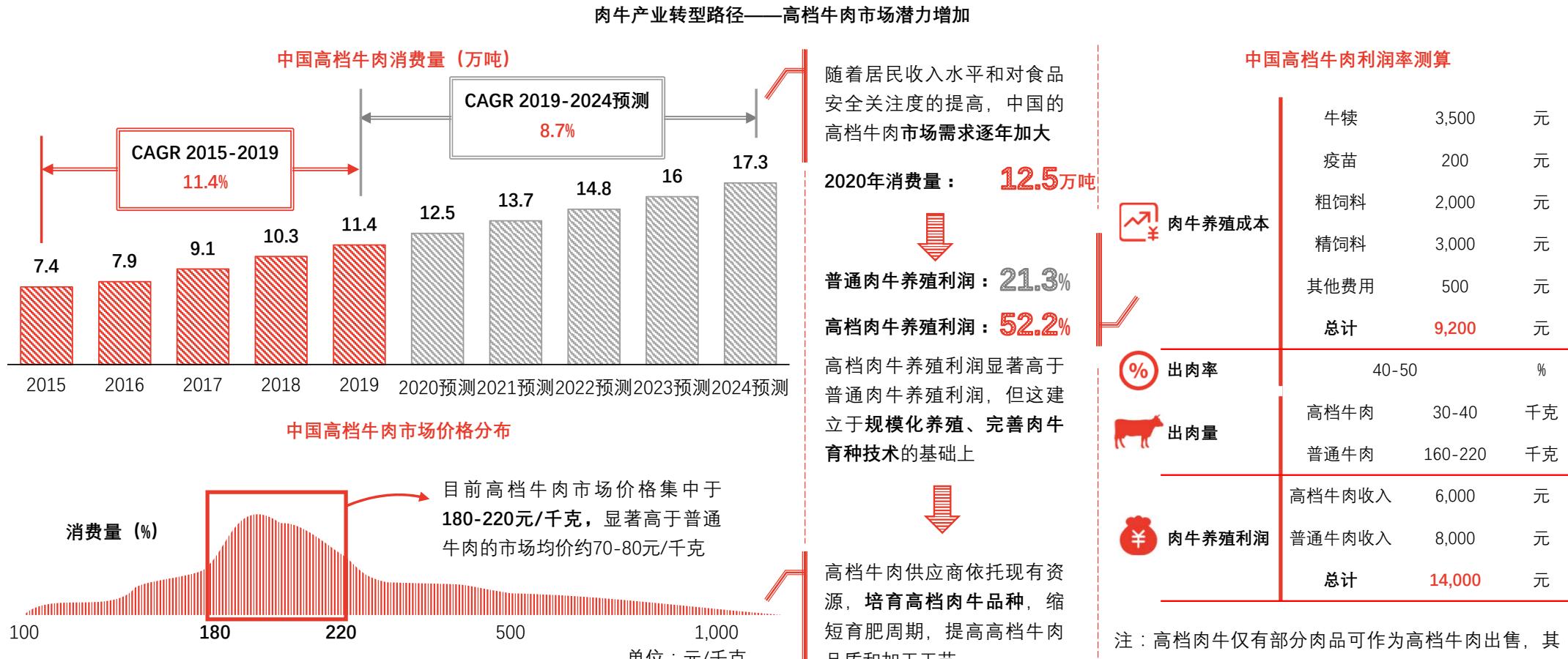


04/ 业务展望

Business Outlook

市场消费趋势及产业转型路径——高档牛肉市场潜力增加

高端牛肉产品市场近年需求量增速明显，产品市场尚存较大潜力，规模化养殖、肉牛育种技术提升可有效降低加工企业成本，促使高档肉牛产品利润提升

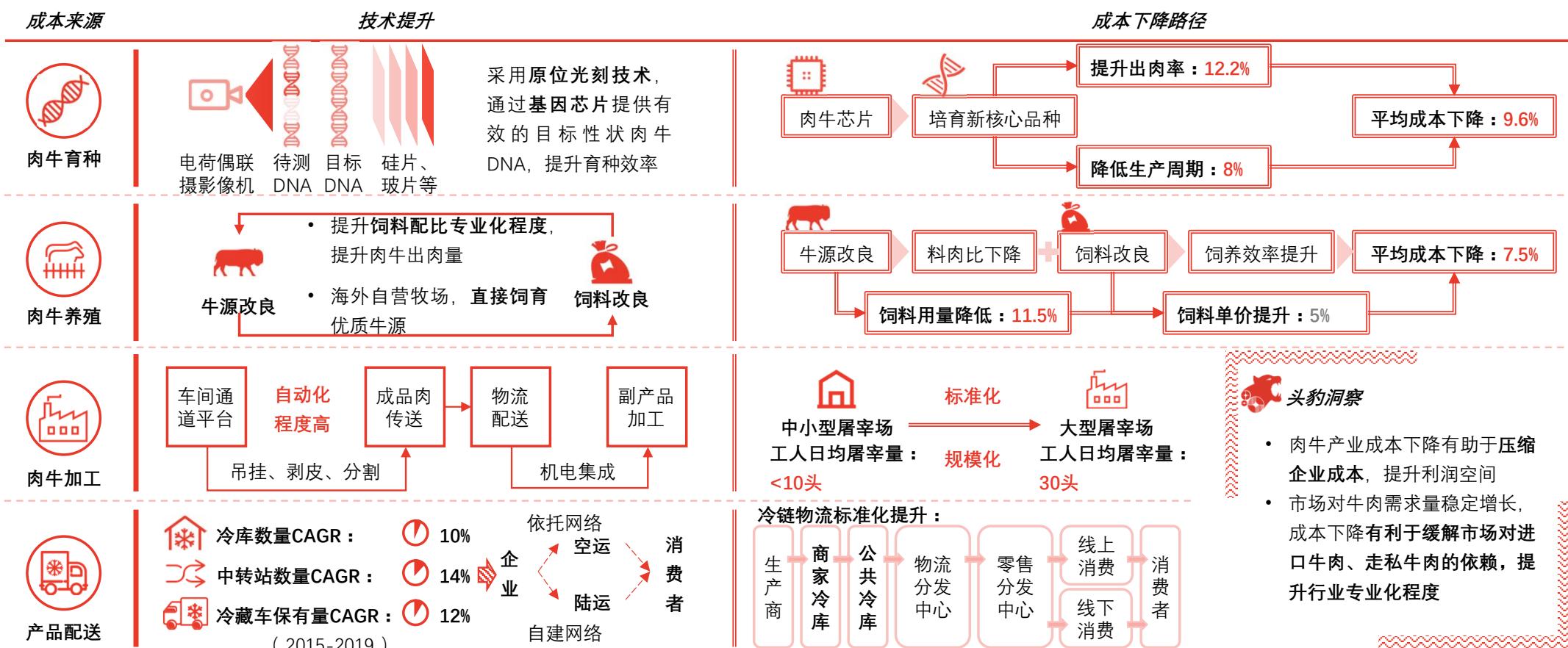


来源：OECD, 头豹研究院编辑整理
©2020LeadLeo

市场消费趋势及产业转型路径——成本下降释放消费空间

肉牛产业成本未来有望通过育种、养殖、加工、物流等维度进一步降低，有助于企业压缩成本，缓解市场对进口牛肉、走私牛肉的依赖

肉牛产业转型路径——成本下降释放消费空间



来源：头豹研究院编辑整理

©2020LeadLeo

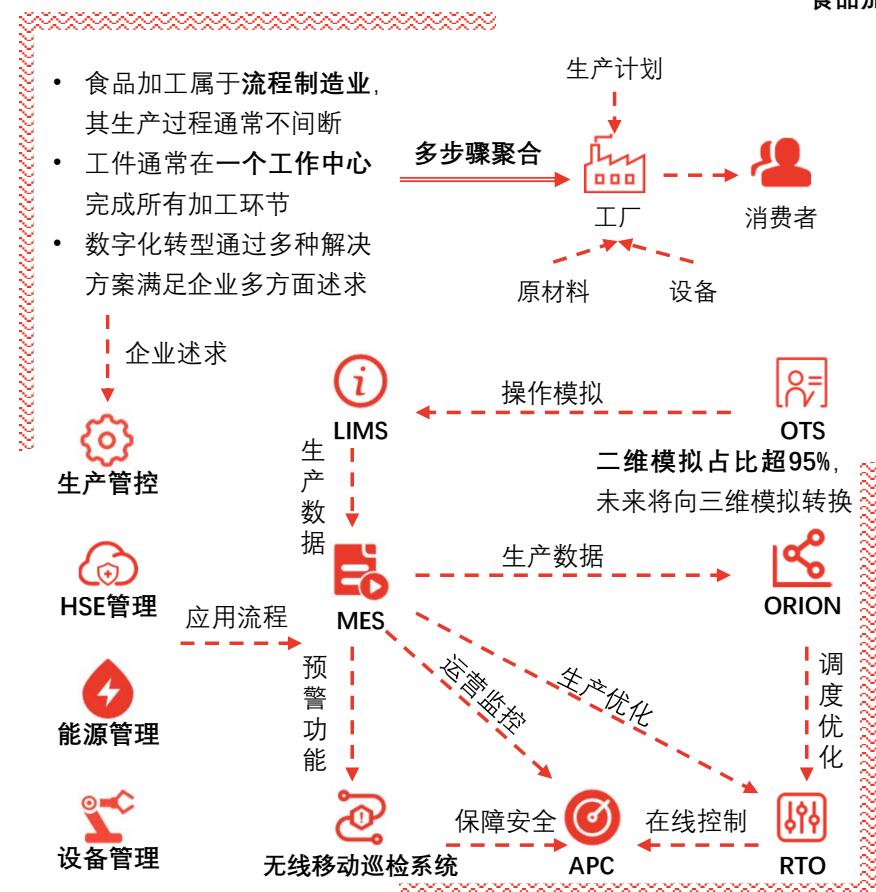


400-072-5588

www.leadleo.com

市场消费趋势及产业转型路径——食品加工数字化转型

食品加工行业借助流程制造业数字化转型及PLM解决方案可有效提升行业研发效率，满足企业生产管控、设备管理等诉求，提升企业研发效率



食品加工产业转型路径——食品加工数字化转型

全生命周期管理(PLM)定位

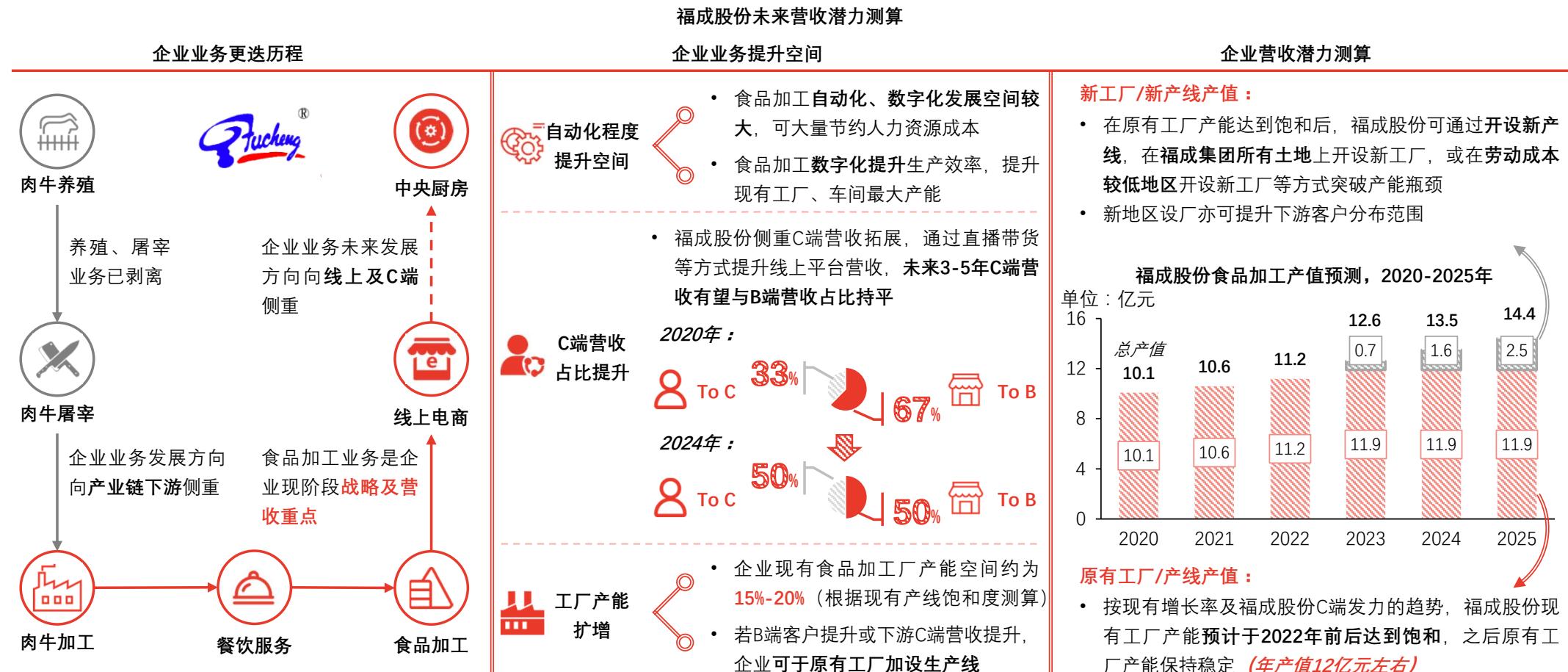
	需求分析	概念设计	详细设计	加工制造	售后服务
PLM 全生命周期管理	✓	✓	✓	✓	✓
CRM 客户关系管理	✓	✗	✗	✓	✓
PDM 产品数据管理	✗	✓	✓	✗	✗
SCM 供应链管理	✗	✓	✓	✓	✗
ERP 企业资源计划	✗	✗	✓	✓	✓

全生命周期管理涵盖CRM、PDM、SCM、ERP等系统解决方案所涵盖范围，为制造企业需求分析、概念设计、详细设计、加工制造、售后服务环节提供全方位解决方案。

来源：头豹研究院编辑整理
©2020LeadLeo

企业未来营收潜力测算

福成股份营收潜力实现路径包括食品加工自动化程度提升、C端营收占比提升、工厂产能扩增等方式，预计福成股份食品加工产值将保持稳定增长

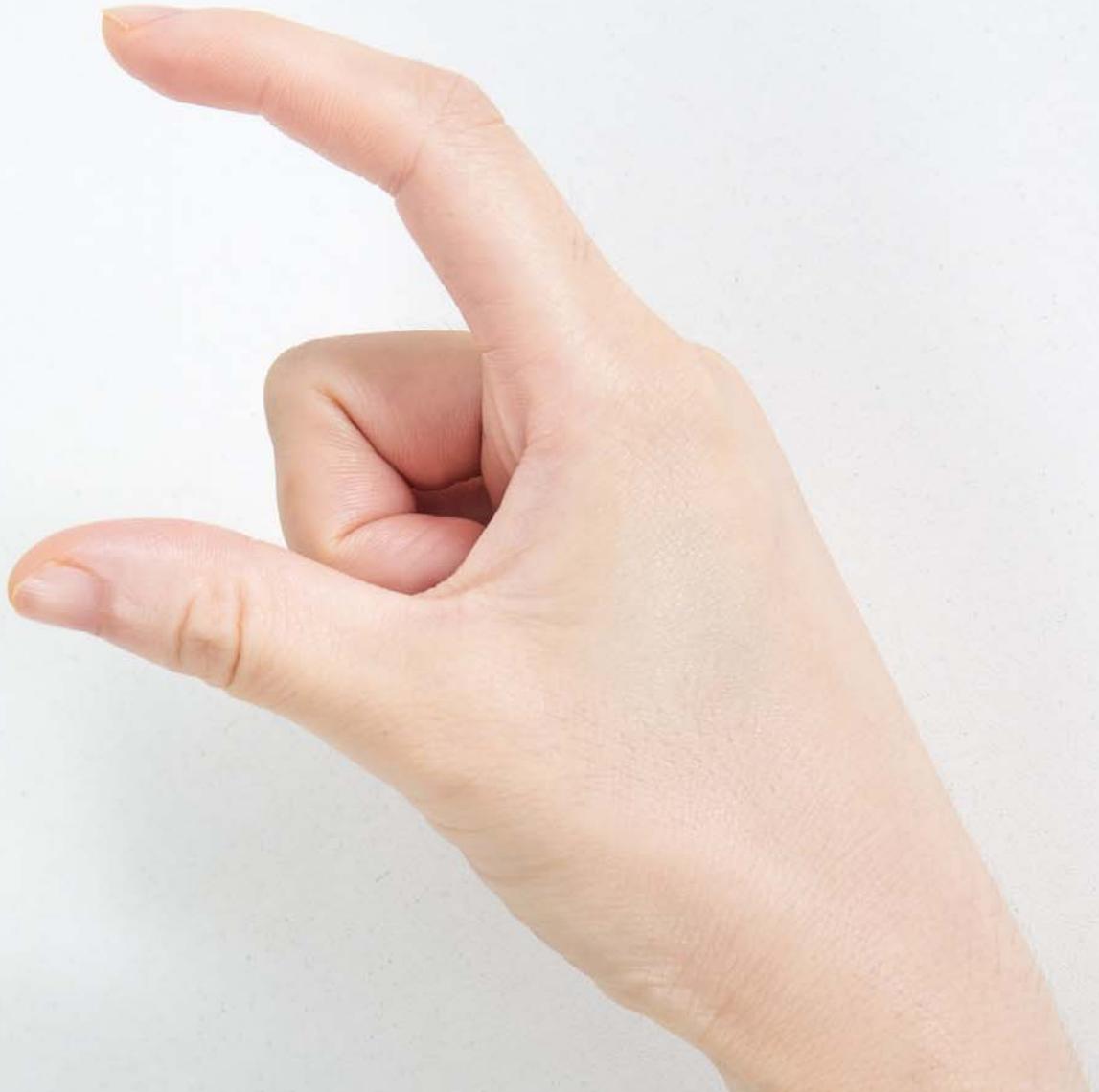


来源：头豹研究院编辑整理

©2020LeadLeo

05/ 方法论

Methodology



方法论

- ◆ 头豹研究院布局中国市场，深入研究10大行业，54个垂直行业的市场变化，已经积累了近50万行业研究样本，完成近10,000多个独立的研究咨询项目。
- ◆ 研究院依托中国活跃的经济环境，从畜牧业、食品加工、中央厨房等领域着手，研究内容覆盖整个行业的发展周期，伴随着行业中企业的创立、发展、扩张，到企业走向上市及上市后的成熟期，研究院的各行业研究员探索和评估行业中多变的产业模式，企业的商业模式和运营模式，以专业的视野解读行业的沿革。
- ◆ 研究院融合传统与新型的研究方法，采用自主研发的算法，结合行业交叉的大数据，以多元化的调研方法，挖掘定量数据背后的逻辑，分析定性内容背后的观点，客观和真实地阐述行业的现状，前瞻性地预测行业未来的发展趋势，在研究院的每一份研究报告中，完整地呈现行业的过去，现在和未来。
- ◆ 研究院密切关注行业发展最新动向，报告内容及数据会随着行业发展、技术革新、竞争格局变化、政策法规颁布、市场调研深入，保持不断更新与优化。
- ◆ 研究院秉承匠心研究，砥砺前行的宗旨，从战略的角度分析行业，从执行的层面阅读行业，为每一个行业的报告阅读者提供值得品鉴的研究报告。

06/ 法律声明

Legal Statement



法律声明

- ◆ 本报告著作权归头豹所有，未经书面许可，任何机构或个人不得以任何形式翻版、复刻、发表或引用。若征得头豹同意进行引用、刊发的，需在允许的范围内使用，并注明出处为“头豹研究院”，且不得对本报告进行任何有悖原意的引用、删节或修改。
- ◆ 本报告分析师具有专业研究能力，保证报告数据均来自合法合规渠道，观点产出及数据分析基于分析师对行业的客观理解，本报告不受任何第三方授意或影响。
- ◆ 本报告所涉及的观点或信息仅供参考，不构成任何投资建议。本报告仅在相关法律许可的情况下发放，并仅为提供信息而发放，概不构成任何广告。在法律许可的情况下，头豹可能会为报告中提及的企业提供或争取提供投融资或咨询等相关服务。本报告所指的公司或投资标的的价值、价格及投资收入可升可跌。
- ◆ 本报告的部分信息来源于公开资料，头豹对该等信息的准确性、完整性或可靠性不做任何保证。本文所载的资料、意见及推测仅反映头豹于发布本报告当日的判断，过往报告中的描述不应作为日后的表现依据。在不同时期，头豹可发出与本文所载资料、意见及推测不一致的报告和文章。头豹不保证本报告所含信息保持在最新状态。同时，头豹对本报告所含信息可在不发出通知的情形下做出修改，读者应当自行关注相应的更新或修改。任何机构或个人应对其利用本报告的数据、分析、研究、部分或者全部内容所进行的一切活动负责并承担该等活动所导致的任何损失或伤害。

读完报告有问题？

快，问头豹！你的智能随身专家



扫码二维码
即刻联系你的智能随身专家

千元预算的
高效率轻咨询服务



STEP04 专业高效解答
书面反馈、分析师专访、专家专访等多元化反馈方式



STEP02 云研究院后援
云研究院7×24待命
随时评估解答方案



STEP03 解答方案生成

大数据×定制调研
迅速生成解答方案



STEP01 智能拆解提问

人工智能NLP技术
精准拆解用户提问



头豹
LeadLeo

400-072-5555