



MCR 嘉世咨询

2025

中国预制菜行业现状报告

Report on the Current Situation of China's Ready-to-Eat Food Industry

报告说明

本报告的全部内容版权归上海嘉世营销咨询有限公司（简称：嘉世咨询）。未经授权，任何单位或个人不得以任何形式复制、传播或用于商业用途。

调研方法

桌面研究：搜集整理政府公开数据、行业协会、权威期刊、券商研报及企业公开披露的行业数据。

专家建议：听取行业资深人士意见和观点，提升分析深度与可靠性。

免责声明

本报告结论基于当前可获得信息，不构成投资或决策的唯一依据。研究团队对因使用本报告引发的直接或间接损失不承担责任。

目录

摘要	5
第一章：中国预制菜行业发展总览	7
1.1 行业定义与核心范畴	7
1.2 行业发展历程回顾	10
1.3 宏观发展环境分析	11
第二章：中国预制菜市场规模与结构	15
2.1 市场规模与增长态势	15
2.2 市场结构：B 端与 C 端	17
2.3 C 端消费者行为洞察	20
第三章：产业链全景深度剖析	24
3.1 产业链上游：原料供应	24
3.2 产业链中游：生产加工	26
3.3 产业链下游：销售渠道	28
第四章：市场竞争格局与主要参与者	31
4.1 行业整体竞争格局	31
4.2 市场核心参与者分析	33
4.3 行业资本市场动态	36

第五章：行业发展挑战与未来机遇.....	40
5.1 行业面临的核心挑战.....	40
5.2 行业蕴含的核心机遇.....	41
第六章：行业发展趋势展望与总结.....	44
6.1 未来核心发展趋势.....	44
6.2 报告研究核心结论.....	46

摘要

本报告旨在提供对中国预制菜行业全面而深入的分析与洞察。作为餐饮工业化的核心产物，“预制菜”正以前所未有的速度渗透到中国餐饮行业的 B 端（企业端）与 C 端（消费端）市场，重塑着产业链的价值分配与消费者的餐饮习惯。研究核心发现，中国预制菜行业正处在一个由政策引导、资本助推、市场需求三重动力驱动的高速发展期。预计在未来五年内，市场规模将继续保持双位数的高速增长，从万亿级的餐饮市场中切分出更大的份额。

报告首先对预制菜的定义、核心范畴及产业价值进行了系统性界定，并回顾了其从服务出口和 B 端餐饮的“幕后”角色，到疫情后走向 C 端大众消费“台前”的三个关键发展阶段。宏观环境分析（PEST）表明，国家层面对食品工业化和供应链标准化的政策支持、持续增长的居民可支配收入、家庭结构小型化与快节奏生活催生的“懒人经济”，以及冷链物流和食品保鲜技术的迭代升级，共同构成了行业发展的黄金机遇期。

市场结构方面，报告明确指出当前市场仍以 B 端为主体，其核心需求在于帮助餐饮企业实现降本增效、提升标准化水平和保证出品稳定性。然而，C 端市场正展现出更为惊人的增长潜力，电商平台与新零售渠道的崛起，极大地激发了年轻一代消费者的购买热情。产业链分析揭示，上游原材料的稳定与标准化、中游加工制造的技术壁垒与冷链能力、下游渠道的多元化与触达效率，是决定企业成败的三大关键环节。

在竞争格局层面，本报告识别出四类核心参与者：专业预制菜企业、原料型农牧企业、综合型食品企业和渠道型餐饮零售商。当前市场格局高度分散，

尚未出现绝对龙头，各类玩家基于自身禀赋优势展开多维度竞争。资本的涌入正加速行业的整合与洗牌，品牌化建设成为企业突围的必然选择。尽管前景广阔，行业仍面临食品安全与品质控制、产品口味与消费认知、行业标准体系缺失、供应链成本高企以及产品同质化等严峻挑战。

展望未来，报告研判出五大核心发展趋势：企业品牌化竞争将取代单一的价格战；大单品策略与场景定制化产品将并行发展；线上线下一体化的全渠道融合将成为主流；供应链的数字化与智能化水平将持续提升；产品的健康化、营养化和风味多元化将成为创新的主要方向。本报告旨在为行业内外决策者提供具备战略参考价值的研究结论与前瞻性判断。

第一章：中国预制菜行业发展总览

1.1 行业定义与核心范畴

1.1.1 产品核心分类方式

预制菜，又称预制调理食品，是指以农、畜、禽、水产品等为主要原料，配以各类辅料，在预加工（如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味）和/或预烹调（如炒、炸、烤、煮、蒸）后，进行包装或组装，供消费者或餐饮加工者简单加热或烹饪后即可食用的便捷菜品。根据加工程度的不同和食用方式的便捷性，行业内普遍将其分为四大核心类别：

- **即食食品**：指开封后可直接食用的产品，如即食泡菜、卤味熟食、罐头等。这类产品加工程度最深，无需任何二次处理，强调的是极致的便捷性。
- **即热食品**：指经过烹饪处理、熟制后进行包装，消费者只需经过简单复热（如微波、水浴加热）即可食用的产品。例如料理包、自热火锅、部分冷冻熟制菜肴等。这类产品解决了烹饪的复杂过程，保留了一定的“烟火气”。
- **即烹食品**：指经过了初步加工和调味处理的半成品菜肴。产品通常是生制或半熟状态，需要消费者自行完成最后的烹饪步骤，如翻炒、炖煮等。例如腌制好的牛排、调味鱼片、小炒肉半成品套餐等。这类产品在保证便捷性的同时，赋予了消费者一定的烹饪参与感。

- **即配食品：**指经过清洗、分切等初步加工，但未经调味的净菜或组合菜。例如切好的蔬菜拼盘、火锅食材套餐等。这类产品为消费者省去了洗、切、配的繁琐步骤，是加工程度最浅的一类预制菜，保留了最大的烹饪自由度。

这四种分类覆盖了从“免洗免切”到“开袋即食”的完整产品矩阵，满足了不同消费场景下对便捷、效率和口味的不同需求层次。

1.1.2 产业边界界定与关联

预制菜作为一个新兴且快速扩张的产业，其边界与其他相关食品行业存在交叉，但其核心特征在于“预制”和“菜肴”属性，以此可与其他概念进行有效区分：

与速冻食品的关系：预制菜与速冻食品是交叉关系。速冻是一种为了保鲜和延长货架期而采用的加工技术，许多即热、即烹类预制菜（如冷冻的酸菜鱼包、小酥肉）都以速冻形式存在。但速冻食品的范畴更广，还包括速冻米面（如水饺、汤圆）、速冻火锅料（如鱼丸、虾滑）等主食或食材，而预制菜更强调其作为“菜肴”的属性。

与外卖的关系：预制菜与外卖在满足消费者便捷用餐需求上存在竞争关系，但本质上一个“食品工业化产品”，另一个是“餐饮服务”。事实上，预制菜是外卖产业重要的上游供应链支撑。许多外卖商家，特别是连锁品牌，大量使用料理包（一种典型的即热类预制菜）来保证出餐速度和口味标准化，二者更多是产业链上下游的协同关系。

与净菜的关系：净菜（即配食品）是预制菜加工程度最浅的一个子集。净菜市场主要解决的是食材准备阶段的效率问题，而更广义的预制菜则进一步深入到调味、烹饪等环节，为消费者或餐饮企业提供更深层次的解决方案。

清晰界定产业边界，有助于准确评估市场规模、理解竞争格局，并认识到预制菜作为餐饮工业化载体，是连接现代农业、食品加工业和餐饮零售业的关键枢纽。

1.1.3 供应链中的战略价值

预制菜的崛起，本质上是对传统餐饮供应链的一次深刻变革，其战略价值体现在对产业链各环节的降本增效与价值重构上：

对上游农业：预制菜的规模化生产需求，推动了“订单农业”的发展，促进了农产品的标准化、规模化和品牌化种植/养殖，提高了农业附加值，为农户提供了稳定的销售渠道。

对中游食品加工业：预制菜开辟了全新的增长赛道，促使食品加工企业从生产单一产品向提供“解决方案”转型。通过中央厨房模式，企业能够实现标准化生产、保证食品安全、研发多元口味，并利用现代食品科技提升产品复原度和保鲜期。

对下游餐饮零售业：对于B端餐饮企业，预制菜是实现“降本增效”的核心武器。它能够有效降低餐厅对厨师的依赖，缩减后厨面积和人力成本，提升出餐效率和翻台率，并保证连锁门店千店一味的标准化出品。对于C端零售渠道，预制菜作为高附加值、高复购率的商品，丰富了商超、电商、新零售的SKU矩阵，成为新的流量入口和利润增长点。

综上，预制菜的战略价值在于，它通过工业化手段，将复杂的、非标准化的厨房劳动，分解为可量化、可控制的标准化生产流程，从而提升了整个餐饮供应链的运行效率和抗风险能力。

1.2 行业发展历程回顾

中国预制菜行业的发展并非一蹴而就，而是经历了近三十年的演进，大致可分为三个阶段，其重心也从出口转向 B 端，再到 C 端市场的全面爆发。

1.2.1 市场早期探索与萌芽

上世纪 90 年代，随着麦当劳、肯德基等西式快餐进入中国，其“中央厨房+门店复热”的标准化供应链模式，为中国餐饮业带来了最初的启蒙。与此同时，一些食品加工企业开始尝试净菜加工和菜肴的标准化生产，但主要以出口日本、欧美等市场为主。这些出口导向的企业，在严苛的国际食品安全标准下，积累了宝贵的生产管理经验和工艺技术，成为中国预制菜行业的“黄埔军校”。这一阶段，国内市场对预制菜的认知度极低，产业整体处于萌芽和探索状态，规模非常有限。

1.2.2 服务 B 端主导成长期

进入 21 世纪，特别是 2008 年之后，随着中国本土连锁餐饮品牌的快速崛起，如真功夫、吉野家、乡村基等，对菜品标准化、供应链稳定性和成本控制提出了前所未有的高要求。这催生了第一波面向 B 端餐饮企业的专业预制菜供应商。这些供应商与连锁餐饮客户深度绑定，为其量身定制菜品，成为餐饮品牌背后的“隐形冠军”。从 2010 年到 2018 年，B 端市场成为预制菜行业增长的核心引擎。团餐、乡厨宴席等场景也开始大量应用预制菜来提升

效率。在此期间，行业稳步发展，产业链初步形成，但大众消费者对此感受不深，预制菜依然是一个“幕后”产业。

1.2.3 面向 C 端市场爆发期

2019 年起，尤其是 2020 年新冠疫情的爆发，成为预制菜行业发展的关键分水岭。疫情期间，堂食受限，居家餐饮需求激增，消费者开始主动寻求便捷、美味的居家烹饪解决方案，预制菜凭借其优势迅速填补了市场空白。同时，被压抑的餐饮供应链产能也需要寻找新的出口，大量原本主供 B 端的企业纷纷转型，开发面向 C 端家庭消费的产品。盒马、叮咚买菜等新零售平台的兴起，以及直播电商的火热，为 C 端预制菜提供了绝佳的销售渠道和营销舞台。资本市场也敏锐地嗅到了商机，大量热钱涌入，推动了众多新锐品牌的诞生和行业整体声量的急剧放大。预制菜自此正式从“幕后”走向“台前”，进入 B、C 两端市场双轮驱动的全面爆发期。

1.3 宏观发展环境分析

预制菜行业的蓬勃发展，是政治、经济、社会和技术等多重宏观因素共同作用的结果。运用 PEST 模型分析，可以更清晰地洞察其背后的深层驱动力。

1.3.1 产业政策与监管环境

近年来，国家层面出台了一系列利好政策，为预制菜行业的健康发展提供了有力支持。中央一号文件多次提及要做大做强农产品加工业，提升农产品附加值，培育发展预制菜产业。商务部等部门发布的《关于促进餐饮业高质量发展的指导意见》等文件，鼓励餐饮企业加强供应链管理，发展中央厨房和

预制菜。各地政府也纷纷将预制菜作为“新蓝海”产业进行重点扶持，出台专项规划、提供财政补贴、建设产业园区。同时，随着 2024 年国家层面对于预制菜定义和范围的明确，以及相关生产许可审查规范的落地，行业正在告别“野蛮生长”，逐步迈向标准化、规范化的高质量发展轨道。清晰的政策导向和不断完善的监管体系，为行业的长期发展注入了确定性。

1.3.2 宏观经济与消费环境

中国经济的持续稳定增长，带来了居民人均可支配收入的稳步提升，这是消费升级的根本保障。消费者愿意为更高品质、更便捷、更多元的食品支付溢价，为预制菜打开了价格空间。同时，餐饮行业的连锁化率不断提高，头部连锁品牌对供应链标准化的需求日益迫切，为 B 端预制菜市场提供了广阔的增长空间。此外，外卖经济的普及，培养了消费者为便捷付费的习惯，降低了 C 端预制菜的市场教育成本。在经济结构转型和消费升级的大背景下，预制菜满足了效率与品质的双重需求，契合了时代发展的经济逻辑。

1.3.3 社会文化与生活方式

社会层面的深刻变迁是预制菜需求爆发的最直接推手。首先，中国家庭结构呈现出小型化、独居化趋势，传统复杂的家庭烹饪模式难以为继，小型化、标准化的预制菜品完美适配了 1-2 人食的场景需求。其次，城市化进程加快，生活节奏紧张，年轻一代“打工人”普遍面临“没时间、不想做、不会做”的烹饪难题，“懒人经济”和“宅经济”盛行，预制菜成为平衡工作与生活、解放厨房劳动的理想选择。再次，女性社会地位提升，从传统厨房角色中解放出来的意愿增强。最后，疫情培养了消费者居家用餐和储备食品的习惯。

习惯，对食品安全和健康也提出了更高要求，这促使预制菜企业在产品研发上更加注重营养均衡与健康理念。

1.3.4 核心技术与应用

技术的进步是预制菜行业实现规模化和品质化的基石。首先，冷链物流体系的日益完善，是预制菜得以突破地域限制、扩大销售半径、保障食品安全的关键前提。从产地预冷、冷链运输到末端配送的全程温控，保证了产品的鲜度和品质。其次，现代食品加工技术的迭代升级，如速冻锁鲜技术、真空贴体包装技术、高压杀菌技术、天然防腐技术等，极大地提升了预制菜肴的口味复原度、延长了保质期，并减少了人工添加剂的使用，有效破解了“不新鲜、不健康”的消费顾虑。最后，自动化、智能化生产线的应用，提升了生产效率，降低了人为失误，保证了产品质量的稳定性，为大规模工业化生产提供了可能。

表格一：中国预制菜行业 PEST 分析总结表

维度	驱动因素	风险因素
政治	中央及地方政府出台扶持政策，培育产业集群 国家标准逐步明确，引导行业规范化发展 纳入农业及食品工业发展战略，享受政策红利	食品安全监管日益严格，对企业合规性提出更高要求 行业标准尚未完全统一，存在区域性壁垒
经济	居民人均可支配收入持续增长，消费升级趋势明显	原材料价格波动，对企业成本控制构成压力

	餐饮行业连锁化率提升，带动 B 端需求 资本市场高度关注，为行业发展提供资金支持	宏观经济下行可能影响非必需消费支出
社会	家庭小型化、单身/独居人口增加 快节奏生活催生“懒人经济”、“宅经济” 年轻一代烹饪技能普遍下降，但对美食有追求 健康意识提升，关注营养均衡与食品安全	消费者对“预制”存在“不新鲜、不健康”的认知偏见 中餐口味地域差异大，产品全国化推广难 对“锅气”和烹饪体验感的追求
技术	冷链物流网络覆盖面和效率持续提升 速冻、锁鲜、包装等食品保鲜技术进步 中央厨房自动化、智能化生产技术普及 数字化溯源技术提升食品安全透明度	核心技术研发投入大，中小企业技术升级缓慢 口味复原技术仍有瓶颈，高端菜品工业化难度大

第二章：中国预制菜市场规模与结构

2.1 市场规模与增长态势

2.1.1 历史市场规模回顾

近年来，中国预制菜市场经历了现象级的快速增长。在 2020 年之前，行业主要由 B 端市场驱动，增长相对平稳。自 2020 年起，C 端市场的潜力被骤然激活，整个行业进入了发展的快车道。根据多个行业研究机构的数据综合分析，2018 年中国预制菜市场规模约为 2100 亿元人民币，到 2020 年已增长至约 2800 亿元。疫情成为行业发展的催化剂，2021 年市场规模突破 3400 亿元，同比增长超过 20%。2022 年，随着资本的全面入局和各大玩家的积极布局，市场规模进一步攀升至 4196 亿元。2023 年，尽管消费市场面临一定压力，但预制菜凭借其独特的价值定位，依然保持了强劲的增长势头，市场规模突破 5000 亿元大关，达到约 5165 亿元。这一系列数据显示，预制菜已经从一个补充性的细分市场，成长为一个具有万亿潜力的新兴主流赛道。

2.1.2 未来市场规模预测

展望未来，中国预制菜行业的增长空间依然广阔。驱动行业持续增长的核心逻辑并未改变：B 端餐饮企业降本增效的刚性需求，以及 C 端消费者对便捷、美味、健康食品的持续追求。

从 B 端来看，中国餐饮市场的连锁化率相较于发达国家（如美国约 60%，日本约 50%）仍有巨大的提升空间（目前约 20%-25%）。随着连锁化进程的加速，对标准化供应链的需求将持续扩大，这将为 B 端预制菜提供稳定且庞大的增长基本盘。

从 C 端来看，消费者对预制菜的认知度和接受度正在不断提高。随着产品品质的提升、口味的多元化以及更多品牌的涌现，消费者心智中的负面标签正在被逐渐撕去。95 后、00 后等新生代消费力量成为主流后，他们对工业化食品的接受度更高，这将进一步打开 C 端市场的想象空间。

综合考虑产业渗透率、人口结构变化、消费习惯变迁等因素，行业普遍预测，未来 3-5 年中国预制菜市场将继续保持 20% 左右的年复合增长率。按照这一增速测算，预计到 2025 年，市场规模将超过 8000 亿元，而到 2027 年或 2028 年，整个产业规模有望突破万亿元，成为中国食品消费领域最重要的增长引擎之一。

表格二：中国预制菜行业市场规模及增长预测表

年份	市场规模 (亿元人民币)	同比增长率	备注
2018	2100	—	B 端主导，平稳增长
2019	2450	16.7%	增长提速
2020	2880	17.6%	疫情催化，C 端起步
2021	3459	20.1%	B/C 端双轮驱动
2022	4196	21.3%	资本涌入，高速发展
2023	5165	23.1%	突破 5000 亿大关
2024 (E)	6280	21.6%	持续高增长
2025 (E)	7720	22.9%	产业渗透率加深
2026 (E)	9530	23.4%	迈向万亿市场

注：(E) 表示基于当前行业发展趋势的预测值，实际数值可能存在偏差。

2.2 市场结构：B 端与 C 端

中国预制菜市场呈现出显著的 B 端（To Business）和 C 端（To Customer）双重市场结构。理解这两大市场的不同特征、需求和演变趋势，对于把握行业全局至关重要。

2.2.1 B 端市场特征分析

B 端市场是预制菜产业发展的基石和“压舱石”，目前在整体市场规模中占据主导地位，份额约为 60%-70%。其主要客户包括连锁餐饮、团餐食堂（企业、学校、医院等）、酒店、乡厨宴席以及外卖料理包供应商等。

B 端市场的核心需求高度聚焦于“降本增效”和“标准化”。具体体现在：

降低成本：通过集中采购和规模化生产，预制菜可以帮助餐饮企业降低原材料成本。更重要的是，它能大幅压缩后厨面积，减少厨师和后厨员工数量，显著降低租金和人力这两大核心成本。

提升效率：预制菜简化了门店的加工流程，出餐速度大幅提升，从而提高餐厅的翻台率和坪效，尤其在高峰时段优势明显。

保证标准化：对于连锁餐饮品牌而言，保持所有门店菜品口味、形态和品质的一致性品牌生命线。预制菜是实现“千店一味”的最佳解决方案，彻底摆脱了对厨师个人技艺的依赖。

丰富菜单与快速创新：预制菜供应商拥有更强的研发能力，可以帮助餐饮企业以更低成本、更快的速度测试和推出新菜品，保持市场竞争力。

B端市场的采购决策更为理性，注重产品的性价比、供应的稳定性、食品安全资质以及定制化研发能力。因此，该市场的竞争壁垒相对较高，需要企业具备强大的供应链整合能力、规模化生产能力和深度服务客户的能力。

2.2.2 C 端市场潜力分析

C端市场是预制菜行业未来最具爆发力的增长引擎，近年来增速远超B端市场。尽管目前市场份额（约30%-40%）小于B端，但其用户基数庞大，消费场景多元，品牌溢价空间更高。

C端市场的核心需求围绕“便捷美味”和“生活方式”。消费者购买预制菜的主要动机包括：

节省时间：解放繁琐的买、洗、切、配、烹饪流程，满足快节奏生活下的高效用餐需求。

技能补偿：为不善烹饪或厨艺不精的年轻消费者提供“秒变大厨”的体验，轻松制作出口味不输餐厅的“硬菜”。

口味探索：通过预制菜，消费者可以低成本、低门槛地尝试各种复杂菜系或地方特色菜，丰富家庭餐桌。

场景化需求：满足家庭聚餐、朋友轰趴、节日宴席、户外露营等特定场景下的用餐需求。

C端市场的消费决策更偏向感性，品牌知名度、产品颜值、口味口碑、营销内容等因素影响巨大。因此，该市场的竞争更考验企业的品牌营销、渠道渗

透和产品创新能力。目前 C 端市场仍处于发展的早期阶段，消费者心智尚未被少数品牌占据，新锐品牌仍有大量机会。

2.2.3 双端市场份额演变

从演变趋势来看，虽然当前 B 端市场占据主导，但 C 端市场的份额正在快速提升。预计未来几年，C 端市场的增速将持续高于 B 端。长远来看，参考日本等成熟市场的经验（B 端与 C 端市场份额约为 6:4），中国的 B 端市场仍将是预制菜的“基本盘”，但 C 端市场的规模将不断追近，最终形成 B、C 两端并重，协同发展的稳定格局。许多企业也开始采取“B+C”双轮驱动的战略，利用服务 B 端形成的供应链和生产优势，赋能 C 端品牌，以平滑周期性风险，分享两端市场的增长红利。

表格三：预制菜 B 端与 C 端市场特征对比分析表

对比维度	B 端市场	C 端市场
核心客群	连锁餐饮、团餐食堂、酒店、外卖商家等	家庭、单身青年、年轻夫妇等个体消费者
核心诉求	降本增效、出品标准化、供应链稳定	便捷美味、烹饪参与感、口味探索、生活方式
产品特点	规格大、SKU 相对集中、强调性价比和复用性	规格小、包装精美、SKU 多元、强调口味和体验感
采购决策	理性决策，受成本、效率、资质、服务等因素驱动	感性决策，受品牌、口碑、营销、颜值等因素

		影响
竞争壁垒	供应链整合能力、规模化生产、食品安全体系、客户服务	品牌力、产品研发创新、渠道渗透、营销能力
渠道通路	经销商、直销、餐饮供应链平台	电商平台、商超、新零售、社区团购、自有门店
市场现状	市场份额占优（约 60-70%），是产业基石	市场份额较小（约 30-40%），但增速更快，潜力巨大
发展趋势	稳健增长，与餐饮连锁化率同步提升	爆发式增长，消费习惯深化，品牌化竞争加剧

2.3 C 端消费者行为洞察

深入理解 C 端消费者的画像、动机和偏好，是预制菜企业在激烈市场竞争中脱颖而出的关键。

2.3.1 核心用户群体画像

当前中国 C 端预制菜的核心消费群体呈现出鲜明的特征：

地域分布：高度集中在一、二线城市。这些地区居民收入水平高，生活节奏快，对新事物接受度高，是预制菜消费的绝对主力。近年来，随着物流网络的完善和消费观念的下沉，三、四线城市的消费潜力也开始逐步释放。

年龄结构：以 85 后、95 后乃至 00 后的年轻一代为主。这一代人是互联网原住民，成长于物质丰裕时代，追求高效、便捷、悦己的生活方式，同时普遍烹饪经验较少。他们既是“懒人经济”的主力军，也是线上购物的核心用户，与预制菜产品的目标客群高度吻合。

职业与收入：以都市白领、互联网从业者、年轻家庭为主。他们通常工作繁忙，时间成本高，同时具备一定的消费能力，愿意为节省时间和提升生活品质付费。

2.3.2 核心消费驱动因素

消费者选择购买预制菜，其背后的驱动因素是多元且复合的：

- **便捷性：**这是最核心、最普遍的驱动力。预制菜将消费者从繁琐的厨房劳动中解放出来，20-30 分钟即可完成一桌菜，极大地提升了生活效率。
- **口味复原度与“硬菜”制作：**消费者期望预制菜能最大程度地还原餐厅级的美味。“让厨房小白也能做出酸菜鱼、佛跳墙等硬菜”是产品最具吸引力的卖点之一。
- **性价比：**相较于点外卖或下馆子，在家使用预制菜通常具有更高的性价比，能够以更低的成本享受到同等品质的菜肴，同时解决了外卖可能存在的卫生隐忧。
- **安全与健康：**尤其对于有孩家庭，预制菜的配料表是否干净、营养搭配是否均衡、生产过程是否安全，正成为越来越重要的考量因素。

- **社交与情感价值：**在家庭聚会、朋友招待等场景下，使用预制菜既能轻松搞定一桌丰盛的宴席，又能留出更多时间与亲友交流，满足了“轻松待客”的社交需求。

2.3.3 主要购买渠道偏好

C 端预制菜的购买渠道呈现线上线下融合发展的态势：

- **线上渠道：**是当前 C 端预制菜销售的主力。天猫、京东等综合电商平台是品牌建立旗舰店、进行形象展示和规模化销售的核心阵地。抖音、快手等内容电商平台，通过短视频和直播带货，成为品牌实现“品效合一”的重要渠道。叮咚买菜、每日优鲜等生鲜电商则凭借其前置仓模式，满足了消费者对“即时性”的需求。
- **线下渠道：**传统商超（如大润发、永辉）和会员制仓储超市（如山姆、Costco）是消费者体验和购买预制菜的重要场所，其冷冻冷藏区是品牌竞争的关键点位。盒马、七鲜等新零售业态，通过“线上 APP+线下门店”的模式，提供了便捷的购物体验。此外，部分头部品牌也开始尝试开设品牌专卖店，直接触达消费者。

2.3.4 产品品类偏好分析

消费者在品类选择上，呈现出“爆款”与“多元化”并存的特点。

- **热门爆款：**酸菜鱼、小酥肉、梅菜扣肉、猪肚鸡等口味普适性强、家庭制作相对复杂的“硬菜”，常年占据销售榜单前列，成为各大品牌必争的“大单品”。
- **肉禽类主导：**从原料来看，以牛、猪、禽、鱼等肉类为主的菜肴最受欢迎，因其价值感更高，且家庭处理更为繁琐。
- **地方特色菜兴起：**随着供应链的成熟，越来越多具有地方特色的菜肴，如佛跳墙、德州扒鸡、地锅鸡等，也通过预制菜的形式走向全国消费者的餐桌，满足了人们的尝鲜需求。
- **健康化趋势：**低油、低盐、低脂的健康型预制菜，以及针对健身人群、儿童等细分群体开发的营养餐，正受到越来越多消费者的青睐，显示出巨大的市场潜力。

第三章：产业链全景深度剖析

预制菜行业的产业链条长、环节多，上游连接田间地头，下游触达百姓餐桌。其整体效率和最终产品质量，取决于上、中、下游各环节的协同与优化。

3.1 产业链上游：原料供应

上游环节主要包括农、牧、渔业的种养殖，以及为预制菜生产提供调味品、辅料等初级加工产品的供应商。上游的稳定性和标准化程度，直接决定了预制菜企业的成本控制能力和产品品质基础。

3.1.1 主要原料供应格局

预制菜的主要原料——蔬菜、畜禽肉、水产品等，属于大宗商品，其价格受季节、气候、市场供需、疫病等多种因素影响，呈现出周期性波动的特点。这种波动性是预制菜企业面临的首要成本压力。例如，“猪周期”会直接影响梅菜扣肉、小酥肉等猪肉类大单品的利润空间。因此，具备强大供应链管理能力和能够通过战略备货、锁价协议、期货套保等方式平抑成本波动的企业，将在竞争中占据优势。目前，上游种养殖环节的集约化、规模化程度仍在提升中，小农经济模式依然广泛存在，这给预制菜企业获取稳定、标准化的原料带来了一定挑战。

3.1.2 新型农业合作模式

为了解决原料供应的痛点，越来越多的预制菜头部企业开始向上游延伸，探索与农业的深度绑定。其中，“公司+基地/合作社+农户”的订单农业模式

是主流。企业根据产品需求，向合作基地或农户提供种苗、饲料、技术标准和指导，并以保护价进行收购。这种模式的优势在于：

- **对于企业：**能够获得品质、规格、安全标准均符合要求的稳定原料来源，实现对核心原料的有效掌控，并建立溯源体系。
- **对于农户：**能够获得稳定的订单和收益，降低市场风险，并通过标准化生产提升自身技术水平。

订单农业模式不仅是商业合作，更是推动农业现代化、实现一二三产业融合发展的重要途径，是预制菜企业构建长期护城河的关键一步。

3.1.3 原料标准化与溯源

“一切标准始于源头”。预制菜作为工业化产品，其标准化的第一步就是原料的标准化。这包括原料的品种、规格、肥瘦比、农兽药残留标准等。只有原料实现标准化，后续的自动化生产、精准调味和稳定的成品品质才有可能。因此，头部企业普遍建立了严格的供应商准入和管理体系，并投入大量资源进行原料的标准化分级。此外，随着消费者对食品安全日益关注，建立从田头到餐桌的全程可溯源体系，成为提升品牌信任度的重要手段。通过二维码、区块链等技术，让消费者可以查询到每一份产品所用原料的产地、批次、检测报告等信息，是未来发展的必然趋势。

3.2 产业链中游：生产加工

中游是预制菜产业链的核心环节，涉及产品的研发、生产、加工、封装和仓储。企业的技术水平、生产管理能力和质量控制体系在此环节得到集中体现。

3.2.1 核心生产加工模式

预制菜的中游生产主要依托中央厨房模式，并衍生出不同的商业形态：

- **自主建厂模式：**实力雄厚的企业，特别是从上游或下游延伸而来的玩家，倾向于投资自建大规模的中央厨房和生产基地。这种模式资产较重，但能够最大程度地保证对产品研发、生产工艺、质量控制的自主权，容易形成规模效应和技术壁垒。
- **OEM/ODM 代工模式：**许多新锐品牌或轻资产运营的公司，在发展初期会选择与成熟的食物加工厂进行合作，采用 OEM（贴牌生产）或 ODM（设计和生产）模式。这种模式能够帮助品牌快速将产品推向市场，降低初期投资风险，但对代工厂的品控能力和稳定性依赖较高。

随着行业发展，两种模式将长期并存，形成专业化分工的产业生态。

3.2.2 关键生产保鲜技术

预制菜的灵魂在于“口味复原度”，而其保障在于“保鲜技术”。中游环节的核心技术壁垒，主要体现在如何通过现代食品科技，在保证安全和货架期的前提下，最大限度地保留菜肴的色、香、味、形。

- **速冻锁鲜技术**：以液氮速冻、隧道式速冻为代表的先进技术，能使食材在极短时间内通过最大冰晶生成带，最大限度地减少对细胞结构的破坏，从而在解冻复热后仍能保持较好的口感和汁水。
- **非热杀菌技术**：如高压处理（HPP）技术，可以在常温下杀灭微生物，避免了传统热杀菌对菜肴风味和营养物质的破坏，尤其适用于对热敏感的即食类产品。
- **调味与复配技术**：中餐的精髓在于复杂的风味层次。如何将大师傅的炒勺经验，转化为标准化的、可量产的调味包和酱汁配方，是预制菜研发的核心难点，考验的是企业在香辛料提取、美拉德反应控制、风味物质稳定等方面的技术积淀。
- **先进包装技术**：如真空贴体包装（VSP）、气调锁鲜包装（MAP）等，通过隔绝氧气、抑制微生物生长，有效延长产品货架期，并提升产品的外观度和便利性。

3.2.3 冷链仓储物流体系

如果说生产技术是预制菜的“心脏”，那么冷链物流就是其遍布全身的“血管”。绝大多数预制菜（特别是即烹和即热类）都需要在低温（冷藏 0-4℃ 或冷冻 -18℃）环境下进行仓储、运输和销售，以保证产品品质和食品安全。一个高效、稳定的冷链体系，是预制菜企业实现全国化布局的先决条件。目前，中国的冷链基础设施建设已取得长足进步，但依然面临成本高、城乡分布不均、断链风险等问题。因此，自建或与第三方冷链巨头（如顺丰、京东冷

链)建立深度战略合作,构建覆盖“工厂-干线-前置仓-消费者”的全程不断链物流网络,是中游企业必须解决的关键课题。

3.3 产业链下游:销售渠道

下游环节负责将预制菜产品最终送达B端客户和C端消费者手中。渠道的广度、深度和效率,直接决定了产品的可及性和市场份额。

3.3.1 B端餐饮渠道分析

B端渠道的特点是采购量大、客户粘性高、服务要求专业。其主要通路包括:

- **经销商/代理商网络:** 这是触达广大中小型餐饮企业、团餐单位和乡厨市场最主要的模式。企业通过在各地发展经销商,利用其本地化的客情关系和配送能力,实现市场的快速覆盖。
- **大客户直销:** 针对大型连锁餐饮集团,预制菜企业通常会组建专门的KA(大客户)团队进行直销服务,提供从产品联合研发到定制化生产、再到稳定配送的全套解决方案。
- **餐饮供应链平台:** 如美菜、快驴进货等B2B平台,整合了众多供应商和餐厅资源,为预制菜企业提供了一个高效的线上交易和分销渠道。

3.3.2 C端零售渠道分析

C端渠道呈现出多元化、碎片化和线上线下融合的特点,是品牌建设和消费者教育的主战场。

- **线下商超渠道：**以大润发、永辉、沃尔玛为代表的全国性大型商超，以及山姆、Costco、盒马等仓储会员店和新零售业态，是C端预制菜的核心销售场景。进入这些渠道，意味着品牌实力和产品品质的背书。
- **线上电商渠道：**天猫、京东等平台是品牌进行全产品线展示、新品发布和大规模促销的主阵地。通过建立品牌旗舰店，企业可以直接与消费者互动，获取宝贵的用户数据。
- **生鲜电商与社区团购：**叮咚买菜、每日优鲜、朴朴超市等，凭借其高效的即时配送能力，成为预制菜销售的重要新兴力量。美团优选、多多买菜等社区团购平台则在下沉市场展现出强大的渗透力。

3.3.3 新兴线上渠道探索

随着媒介环境的变化，新兴的线上渠道正在爆发出强大的势能。

- **内容与社交电商：**抖音、快手、小红书等平台，通过短视频、直播、图文等内容形式，能够生动地展示预制菜的烹饪过程和食用场景，实现从“种草”到“拔草”的闭环，是打造爆品和新品牌崛起的沃土。
- **私域流量运营：**通过建立品牌自有的APP、小程序、微信社群等，企业可以沉淀忠实用户，进行精细化运营和高频复购转化，降低对公域平台流量的依赖。
- **D2C（直面消费者）模式：**一些品牌开始尝试开设线下品牌体验店或专卖店，不仅作为销售渠道，更作为品牌形象展示、消费者互动和新品测试的空间，构建线上线下一体化的品牌体验。

表格四：不同销售渠道的优劣势及代表企业对比表

渠道类型	优势	劣势	渠道玩法/代表企业
B 端—经销商	覆盖面广，渗透力强，能快速铺开市场	渠道层级多，利润被分薄，品牌方对终端控制力弱	安井食品、味知香
B 端—大客户直销	订单稳定，金额大，客户粘性强，可深度定制	客户开发周期长，对企业综合服务能力要求高	蜀海供应链（服务海底捞）
C 端—线下商超	流量稳定，品牌背书效应强，消费者可直观体验	进场门槛高（条码费、堆头费等），账期长，动销压力大	正大食品、国联水产
C 端—综合电商	覆盖全国用户，品牌展示窗口，便于开展营销活动	平台流量成本高，竞争激烈，物流履约成本高	叮咚买菜（自有品牌）、各类品牌旗舰店
C 端—内容电商	爆发力强，能快速打造爆品，品效合一	流量不稳定，对内容创意要求高，退货率可能较高	趣店预制菜（已转型）、各类达人带货
C 端—新零售	线上线下融合，即时配送体验好，用户质量高	渠道集中于一二线城市，对产品周转率要求极高	盒马（工坊系列）、七鲜

第四章：市场竞争格局与主要参与者

中国预制菜行业的竞争格局呈现出“百家争鸣、群雄逐鹿”的初期阶段特征。市场参与者众多，背景各异，尚未形成稳定的、寡头垄断的格局。

4.1 行业整体竞争格局

4.1.1 市场竞争集中程度

当前，中国预制菜市场的集中度（CR5/CR10）非常低，远低于日本、美国等成熟市场。这主要由以下几个原因造成：

行业处于发展初期：C端市场爆发时间尚短，大多数品牌的全国化布局和消费者心智占领尚未完成。

中餐的复杂性与地域性：中国地大物博，八大菜系及无数地方风味导致消费者口味差异巨大，单一品牌很难用少数几个SKU满足全国市场的需求，这为众多区域性、特色化品牌留下了生存空间。

进入门槛相对较低：对于基础的预制菜品，生产工艺门槛不高，许多中小型作坊式企业也能参与竞争，导致市场参与者数量庞大，产品同质化现象严重。

渠道多元化：线上线下多元化的渠道格局，也让不同类型的玩家都有机会找到适合自己的切入点。

可以预见，随着行业标准的建立、资本的推动以及头部企业的品牌化、规模化扩张，未来几年行业的集中度将逐步提升，市场将经历一轮残酷的洗牌和整合。

4.1.2 行业核心进入壁垒

尽管初级门槛不高，但要在预制菜行业做大做强，企业必须构建起多维度的核心壁垒：

供应链整合与成本控制壁垒：向上游延伸，深度绑定优质原料资源，并通过规模化生产和精细化管理，实现极致的成本控制，是企业安身立命的根本。

产品研发与创新壁垒：持续推出符合市场趋势、口味复原度高、具有差异化的大单品的能力，是企业保持活力的关键。这需要对食品科学、中餐烹饪和消费趋势有深刻的理解。

渠道渗透与管理壁垒：建立覆盖全国、线上线下协同、管理高效的销售网络，需要长期的投入和积累，是新品牌难以在短期内逾越的障碍。

品牌心智壁垒：在消费者心中建立起“安全、美味、高品质”的品牌认知，是企业获得长期溢价和忠实用户的终极护城河。这需要持续的品牌投入和优质的产品体验。

食品安全与质量控制壁垒：建立完善的全流程质量控制体系，确保从原料到成品每一个环节的食品安全，是企业的生命线，任何一次安全事故都可能对品牌造成毁灭性打击。

4.2 市场核心参与者分析

根据企业背景和核心优势的不同，目前预制菜赛道的主要玩家可以分为四大阵营，它们各自凭借不同的禀赋切入市场，展开错位竞争。

4.2.1 专业型预制菜企业

这类企业以预制菜为主营业务，深耕行业多年，经验丰富。代表企业如“预制菜第一股”味知香、好得味、聪厨等。

- **优势：**专注于预制菜领域，对产品研发、生产工艺和 B 端渠道的理解深刻。味知香等通过“加盟连锁专卖店”的模式，在 C 端渠道也形成了独特的护城河。
- **劣势：**品牌在全国范围内的知名度相对有限，多为区域性强势品牌。在 C 端的品牌营销和线上运营方面，相较于新消费品牌可能存在短板。

4.2.2 原料型农牧企业

这类企业由产业链上游的农、牧、渔大型集团延伸而来，凭借强大的原材料掌控能力入局。代表企业如国联水产、圣农发展、正大集团、新希望等。

- **优势：**对核心原材料（如对虾、鸡肉、猪肉等）拥有绝对的成本和品质控制优势，食品安全溯源体系完善。能够围绕自身优势原料，开发系列化的大单品。
- **劣势：**通常缺乏餐饮基因和 C 端消费者洞察，产品研发多以原料的初加工和深加工为主，在复合调味和菜品最终呈现上可能经验不足。

4.2.3 综合型食品企业

这类企业通常是速冻食品、复合调味料或休闲食品领域的巨头，凭借其已有的品牌、渠道和供应链优势，跨界进入预制菜领域。代表企业如安井食品、三全食品、龙大美食、海天味业等。

- **优势：**拥有强大的品牌知名度和消费者信任基础。在线下商超等传统渠道的渗透能力极强。在冷链物流、生产管理和成本控制方面经验丰富，协同效应明显。
- **劣势：**企业既有业务的烙印较深（如安井的速冻火锅料、三全的速冻米面），在消费者心智中建立“预制菜专家”的形象需要一个过程。

表格五：四类主要参与者竞争优劣势分析表

参与者类型	核心优势	核心劣势	代表企业
专业型预制菜企业	专注度高，研发生产经验丰富，B端渠道扎实	C端品牌知名度有限，营销能力相对传统	味知香、好得味
原料型农牧企业	掌控上游核心原料，成本与安全优势显著	缺乏餐饮基因，产品口味研发能力是短板	国联水产、圣农发展
综合型食品企业	品牌力强，C端渠道覆盖广，供应链管理成熟	需突破消费者固有品牌认知，建立新形象	安井食品、三全食品

渠道型餐饮零售商	自带品牌和流量，深度洞察消费者，渠道优势明显	对生产环节掌控力弱，多依赖代工，品控是挑战	西贝、海底捞、盒马
----------	------------------------	-----------------------	-----------

4.2.4 渠道型餐饮零售商

这类企业来自产业链下游，包括知名餐饮品牌和新零售平台，它们基于对消费者的深刻理解和已有的渠道优势，反向整合供应链。代表企业如西贝（贾国龙功夫菜）、海底捞（开饭了）、盒马（盒马工坊）、叮咚买菜（自有品牌）等。

- **优势：**拥有强大的品牌势能和现成的消费者流量。深刻理解消费者口味偏好和餐饮趋势，产品研发能够精准切中市场需求。渠道本身就是其核心竞争力。
- **劣势：**在生产加工环节多采用代工模式，对供应链的掌控力相对较弱。资产模式较轻，但也面临产品同质化和代工厂品控的挑战。

表格六：中国预制菜行业部分头部企业及其主营产品矩阵

企业名称	企业类型	主营预制菜产品举例	市场定位/特色
味知香	专业型	牛肉/鸡肉/鱼类半成品、预制菜肴、火锅烧烤系列	“预制菜第一股”，主打C端加盟连锁店模式，深耕华东市场
安井食品	综合型	“冻品先生”系列：	“速冻龙头”切入预

		小酥肉、酸菜鱼、荷香糯米鸡	制菜，主打“锁鲜装”小份量产品，渠道复用能力强
国联水产	原料型	预制烤鱼、小龙虾、虾滑、酸菜鱼片	依托白对虾、罗非鱼等水产原料优势，B端C端并举
圣农发展	原料型	嘟嘟翅、鸡排、烤鸡、鸡肉调理品	亚洲最大白羽鸡全产业链企业，深耕鸡肉深加工
贾国龙功夫菜	渠道型	招牌西北菜：蒙古牛大骨、张爷爷酸汤莜面鱼鱼	西贝餐饮旗下，定位高端预制菜，主打“餐厅招牌菜在家吃”
盒马工坊	渠道型	时令菜肴、火锅套餐、网红预制菜（如部队锅）	依托盒马新零售渠道，产品更新快，紧跟消费潮流

4.3 行业资本市场动态

预制菜赛道的火热，同样体现在资本市场的追捧上。自2020年以来，行业投融资活动异常活跃，不仅吸引了众多一线VC/PE机构，也推动了相关企业的上市进程。

4.3.1 重点企业投融资分析

近三年来，预制菜领域的融资事件数量和金额均呈爆发式增长。资本的关注点主要集中在以下几类企业：

- **具有C端品牌潜力的新锐企业：**如“珍味小梅园”、“麦子妈”等，凭借精准的线上营销和差异化的产品定位，在短期内实现了快速增长，获得了多轮融资。
- **拥有核心技术或供应链优势的企业：**在特定领域如复合调味料、保鲜技术、供应链解决方案等方面具备核心竞争力的公司，也受到了资本的青睐。
- **垂直细分领域的领先者：**例如专注于水产预制菜的“亚洲渔港”，或深耕某个地方菜系的品牌，因其在细分市场建立了壁垒而获得投资。

资本的注入，一方面为企业扩大产能、拓展渠道、建设品牌提供了充足的“弹药”；另一方面，也加剧了行业的竞争，推动了市场格局的加速演变。

4.3.2 上市公司业务布局

除了初创企业，A股市场上的众多上市公司也纷纷将预制菜作为第二增长曲线进行重点布局。

- **直接上市：**味知香作为“预制菜第一股”于2021年成功上市，为行业树立了标杆。
- **业务转型/拓展：**如龙大美食（原龙大肉食）等传统屠宰和肉制品企业，正全面向预制菜业务转型。安井食品、三全食品等速冻巨头，则通过成立

专门的预制菜事业部或子公司，大力推进该业务。国联水产、圣农发展等农牧企业，其财报中预制菜业务的营收占比和增速也屡创新高。

上市公司的纷纷入局，不仅提升了整个行业的市场关注度，也凭借其规范的治理结构和雄厚的资金实力，推动行业向着更高质量、更规范化的方向发展。

表格七：近年中国预制菜行业重点融资事件一览

企业名称	融资轮次	融资金额	投资方 (部分)	年份	企业特色
珍味小梅园	B 轮	数亿元	经纬创投、金沙江创投	2022	C 端新锐品牌，主打家庭场景
麦子妈	A+轮	近亿元	字节跳动、中金资本	2022	聚焦线上渠道，打造爆款单品
望家欢	C 轮	8 亿美元	IDG 资本、美团龙珠	2021	团餐供应链服务商，B 端龙头
找食材	A 轮	数千万元	红杉中国种子基金	2023	垂直于预制菜的 B2B 交易平台

烹烹袋	Pre-A 轮	千万元级	源码资本	2021	主打微波即食的意面等西式快餐
-----	---------	------	------	------	----------------

第五章：行业发展挑战与未来机遇

中国预制菜行业正站在一个机遇与挑战并存的十字路口。一方面是万亿市场的广阔前景，另一方面是行业发展初期必然伴随的种种阵痛。

5.1 行业面临的核心挑战

5.1.1 食品安全与品控挑战

食品安全是餐饮行业的生命线，对于工业化生产的预制菜而言，其重要性被进一步放大。预制菜产业链条长，涉及原料采购、生产加工、仓储物流、终端销售等多个环节，任何一个环节出现疏漏，都可能引发系统性风险。消费者对预制菜天然存在着对防腐剂、添加剂、食材新鲜度的担忧。企业必须建立从源头到终端的全程、透明、可追溯的质量控制体系，才能赢得消费者的长期信任。一次负面的食品安全事件，足以摧毁一个品牌乃至整个行业建立起来的脆弱信任。

5.1.2 产品口味与消费认知

中餐的魅力在于“锅气”和现炒的鲜活感，这是预制菜工业化生产面临的巨大技术挑战。如何通过技术手段，在复热后最大程度地还原菜肴的口感、风味和形态，是所有企业都需要持续攻克的难题。同时，长期以来形成的“预制菜等于料理包”、“不新鲜、没营养”的消费认知偏见，依然是行业需要共同努力去扭转的障碍。这需要企业通过更高品质的产品、更透明的生产展示和更有效的市场沟通，来逐步教育和引导消费者。

5.1.3 行业标准体系建设

目前，预制菜行业仍然缺乏统一、明确、权威的国家级标准体系。各地、各企业对预制菜的定义、分类、生产规范、安全标准等理解不一，导致产品质量参差不齐，市场竞争无序。标准的缺失，不仅限制了行业的规范化发展，也不利于保障消费者权益和食品安全。尽管国家层面已开始着手制定相关标准，但标准的出台和有效执行仍需时日，这是行业走向成熟必须迈过的一道坎。

5.1.4 供应链成本控制压力

预制菜行业的成本构成中，原材料成本和冷链物流成本占据大头。上游大宗农产品的价格波动，直接影响企业的利润空间。而覆盖全国的冷链物流体系，建设和运营成本高昂，对于大多数中小企业而言是沉重的负担。如何在保证产品品质的前提下，通过规模化、数字化、精细化管理，实现对整个供应链成本的有效控制，是考验企业内功的关键。

5.1.5 产品同质化与区域差异

由于部分菜品的生产门槛不高，导致市场上涌现出大量同质化的“大单品”，如酸菜鱼、小酥肉等，价格战现象严重，压缩了企业的利润空间。此外，中国消费者口味的地域差异巨大，“一招鲜，吃遍天”的策略难以奏效。企业需要在打造全国性大单品的同时，深入研究不同区域的饮食文化和口味偏好，开发具有地域特色的产品线，这对企业的研发能力和供应链柔性提出了更高要求。

5.2 行业蕴含的核心机遇

尽管挑战重重，但支撑行业长期向好的宏观趋势和内在逻辑更为清晰和强大，蕴含着巨大的发展机遇。

5.2.1 餐饮行业标准化需求

随着中国餐饮市场连锁化、品牌化进程的不断加速，餐饮企业对降本增效、保证出品稳定、摆脱厨师依赖的内在需求是刚性的、持续扩大的。预制菜作为实现中餐标准化的最佳解决方案，其在B端市场的渗透率仍有巨大的提升空间。服务好B端客户，不仅能带来稳定的现金流，更能打磨企业的供应链和生产能力，为拓展C端市场奠定坚实基础。

5.2.2 C端消费市场深化

C端消费者对预制菜的认知正在从“应急食品”向“日常餐桌解决方案”转变。随着产品品质的提升和消费习惯的养成，预制菜的消费场景将从节假日家宴、聚会等低频场景，向工作日晚餐、一人食等高频日常场景延伸。消费人群也将从一二线城市的年轻白领，向更广泛的家庭用户和下沉市场渗透。C端市场的深化，将为行业带来更为广阔和持续的增长动力。

5.2.3 技术创新与产品升级

技术是驱动预制菜行业发展的核心动力。未来，在食品科学领域的持续投入和创新，将不断突破现有瓶颈。例如，更先进的锁鲜和复热技术将进一步提升菜肴的口味还原度；生物科技的应用可以开发出更天然、更健康的防腐保鲜方案；营养科学的介入将推动预制菜向功能化、健康化方向升级，开发出针对老年人、儿童、健身人群等的精准营养餐。技术创新将不断拓宽产品的边界，创造新的市场需求。

5.2.4 全渠道融合市场潜力

线上与线下渠道的深度融合，为预制菜的销售提供了更多可能性。线下体验、线上下单，或者线上下单、门店自提/即时配送（O2O）等模式，将成为常态。通过数字化手段，企业可以打通不同渠道的会员和数据体系，实现对消费者的精准画像和个性化营销。同时，广阔的下沉市场和社区零售网络，尚有巨大的潜力等待挖掘，渠道的精耕细作将带来新的增长点。

5.2.5 企业品牌化发展空间

在行业发展的初期，渠道和性价比是竞争的关键。但随着市场的成熟，品牌将成为企业最重要的资产和护城河。当前市场格局分散，消费者心智中尚未形成绝对的领导品牌，这为所有参与者都提供了打造强势品牌的机会。通过清晰的品牌定位、高品质的产品、持续的品牌传播和优质的消费体验，企业有机会在消费者心中建立起强大的品牌认知，从而享受品牌溢价，穿越价格战的红海，实现长期可持续发展。

第六章：行业发展趋势展望与总结

6.1 未来核心发展趋势

综合以上分析，站在当前时点展望未来五到十年，中国预制菜行业将呈现出以下五大核心发展趋势：

6.1.1 趋势一：企业品牌化竞争

行业竞争的重心将从初期的渠道战、价格战，逐步转向品牌战。随着消费者对预制菜的认知加深，他们将不再仅仅满足于购买一个“产品”，而是选择一个值得信赖的“品牌”。品牌代表着品质的保障、口味的稳定和安全的承诺。未来，无法在消费者心中建立起清晰、正面品牌形象的企业，将在激烈的市场竞争中被边缘化。头部企业将加大在品牌建设、市场营销和消费者沟通上的投入，构建品牌的护城河将成为企业的核心战略。

6.1.2 趋势二：产品多元化发展

产品层面将呈现出“大单品”与“场景化、细分化”并行发展的趋势。一方面，企业将继续围绕酸菜鱼、梅菜扣肉等已被市场验证的品类，通过技术升级和成本优化，打造极致性价比的“超级大单品”，以获取规模优势。另一方面，产品的开发将更加精细化和多元化，针对不同消费场景（如一人食、家庭正餐、节日家宴、户外露营）、不同细分人群（如儿童、老人、健身族、素食者）和不同地域口味，开发定制化的产品线，满足消费者日益个性化的需求。

6.1.3 趋势三：渠道一体化融合

线上与线下的界限将进一步模糊，全渠道（Omni-channel）运营将成为标配。企业将不再孤立地看待某个渠道，而是构建一个以消费者为中心的、线上线下互联互通的立体化销售网络。通过线下门店提供体验和即时性服务，通过线上平台实现广泛覆盖和便捷购买，通过私域流量进行深度用户运营，最终实现“任何时间、任何地点、任何方式”都能触达和服务消费者的目标。

6.1.4 趋势四：供应链智慧化升级

供应链的竞争将从规模竞争走向效率和智慧竞争。数字化和智能化技术将深度应用于预制菜产业链的各个环节。在上游，通过智慧农业实现对原材料的精准种养殖和溯源管理。在中游，通过自动化生产线、物联网（IoT）设备和大数据分析，提升生产效率、稳定产品品质并进行需求预测。在下游，通过智能仓储和智慧物流系统，优化库存管理和配送路线，提升履约效率。智慧供应链将成为企业降本增效、快速响应市场的核心能力。

6.1.5 趋势五：产品健康化转型

随着“健康中国”战略的推进和全民健康意识的觉醒，“好吃”将不再是预制菜的唯一标准，“健康”的重要性日益凸显。低盐、低油、低脂、无/少添加、清洁标签将成为产品研发的刚性要求。富含蛋白质、膳食纤维的功能性预制菜，以及采用有机、绿色原料的高端预制菜将迎来发展机遇。企业需要将营养科学与中餐烹饪艺术相结合，在美味与健康之间找到最佳平衡点，满足消费者对更高生活品质的追求。

6.2 报告研究核心结论

综上所述，本报告得出以下核心结论：

第一，中国预制菜行业正处于历史性的战略机遇期，是餐饮工业化和食品消费便利化浪潮下的必然产物。其万亿级的市场潜力毋庸置疑，未来五到十年仍将是行业发展的黄金时代。

第二，行业当前呈现 B 端市场为基石、C 端市场为引擎的双轮驱动格局。B 端的核心逻辑在于降本增效，C 端的核心逻辑在于便捷美味。能够协同发展双端业务、并根据市场变化动态调整资源配置的企业，将具备更强的抗风险能力和增长潜力。

第三，产业链的深度整合能力是企业成功的关键。竞争优势的构建，不仅在于某个单点的突破，更在于打通上、中、下游，实现从原料掌控、研发生产、品牌营销到渠道渗透的全链路协同与高效运营。

第四，市场竞争格局远未尘埃落定，四大阵营的玩家各有优劣，均有机会。未来行业的整合将不可避免，拥有强大供应链基础、清晰品牌定位和持续产品创新能力的企业，将最终在洗牌中胜出，成长为行业巨头。

第五，挑战与机遇并存。食品安全、口味复原和行业标准是悬在所有从业者头上的“三把利剑”，必须予以最高度的重视。而抓住餐饮标准化、C 端消费深化、技术创新和品牌化建设的机遇，则是企业穿越周期、实现基业长青的必由之路。

最终，预制菜的本质，是用现代食品工业的技术和管理，去承载和传承中华数千年的饮食文化。这场深刻的产业变革，不仅将重塑中国人的厨房与餐桌，也将在推动农业现代化、促进食品产业升级和满足人民美好生活需要方面，扮演至关重要的角色。

上海嘉世营销咨询有限公司

作为中国专业市场研究与战略咨询机构之一，自 1998 年创立以来，已深耕行业近 30 年。公司一直致力于为企业提供精确的竞品调研、行业分析以及战略规划服务。作为竞品调研领域的标杆，嘉世咨询运用其模块化研究模型，深入分析行业领先企业的市场策略、销售体系和运营动态。同时，通过动态监控模块，实时追踪竞争对手的扩张计划、重大决策和新品发布，为客户提供具有前瞻性的洞察。

业务范围

行业研究、企业研究、竞品研究、消费者研究

业务邮箱

mcr@chinamcr.com



公众号



抖音



小红书

