

烘焙食品 - 中国 - 2012年 12月

介绍



“随着中国经济的迅猛发展和人们收入水平的提高，越来越多的城市消费者追求美味、健康、快捷的饮食生活方式，烘焙食品特别是西式烘焙食品获得了青睐并成为他们的早餐或零食。所有这一切都极大地推动了中国烘焙食品行业和市场的发展。许多烘焙店和工业烘焙食品企业在过去五年内不断进行地域扩张和产能扩大，而许多非烘焙企业也纷纷跨界进入烘焙食品领域。2007-2012年间中国烘焙食品市场的年均复合增长率（CAGR）高达35%，从2007年的300多亿元增长到2012年的1,350亿元。”

— 高海平 — 研究分析经理

在这份报告中，我们回答了以下关键问题：

- 中国烘焙食品行业的现状、发展趋势、动力与障碍是什么？
- 烘焙食品消费者的行为与态度特征是什么？
- 经营烘焙食品业务的关键因素是什么？

本报告烘焙食品企业包括烘焙店和工业烘焙食品生产企业。烘焙店是指当场生产并当场销售的烘焙食品零售店，包括连锁店和独立经营店两种类型。在不同地方和语境下，“烘焙店”在中国还有许多其它名称，包括但不限于“面包房”、“面包店”、“面包坊”、“西饼房”、“西饼屋”、“西饼坊”和“蛋糕店”。本报告以下将统一以“烘焙店”统称这类业态。烘焙店的食物保质期很短，鼓励买后当天就消费掉，一般来说，存放不能超过三天。

工业烘焙食品生产企业是指那些只生产烘焙食品但没有自营门店的生产企业，主要通过超市、大卖场、便利店、杂货铺等零售渠道销售。这些企业通常依靠一家工厂的产能向周边500公里乃至更远的地方配送烘焙食品，保质期可以长达三个月或半年。少数烘焙食品生产企业也生产保质期较短的面包等烘焙食品，但供货范围仅限于其工厂所在的城市。

马上购买这份报告

访问：

store.mintel.com

联系我们：

欧洲

+44 (0)207 778 7151

美洲

+1 (312) 943 5250

亚太区

+61 (0)2 8284 8100

巴西

0800 095 9094

电子邮件：

oxygen@mintel.com

您知道吗？

这份报告是系列报告中的一份，谨让您对该市场有更全面的了解。