

中国生鲜供应链市场研究报告

艾瑞咨询 & 九曳供应链联合发布

2020年





我国生鲜品类繁多，主要包括蔬果类、肉类、海鲜类等，具有鲜活易腐、不耐贮运、生产季节性强、消费弹性系数小等特点。传统分销供应链模式下，**生产者与消费者相隔多层分销环节，限制了生鲜品流通速度，并造成大量耗损。**



我国目前生鲜零售渠道仍以农贸市场为主，随着“农改超”政策推进及生鲜电商的渠道渗透率提升，未来农贸市场的占比将持续下降，**新渠道加速崛起，对中游分销及上游生产提出新要求。**



冷链物流是生鲜供应链中游基础设施，2019年市场规模达**3264亿元**。商流变革与消费升级等因素将从供给与需求两端持续驱动行业发展，**疫情时期更是成为生鲜行业关注的核心。**



九曳等平台型冷链企业用技术手段打造用户物流管理平台，助力传统企业数字化升级的同时，为新兴消费品牌提供一站式供应链解决方案，成为新零售时代**下生鲜2B/2C全供应链生态合作伙伴与赋能者。**

中国生鲜供应链上下游梳理

1

新零售浪潮推动中国生鲜供应链模式升级

2

冷链物流是支撑生鲜供应链发展的基础设施

3

生鲜供应链典型企业案例分析

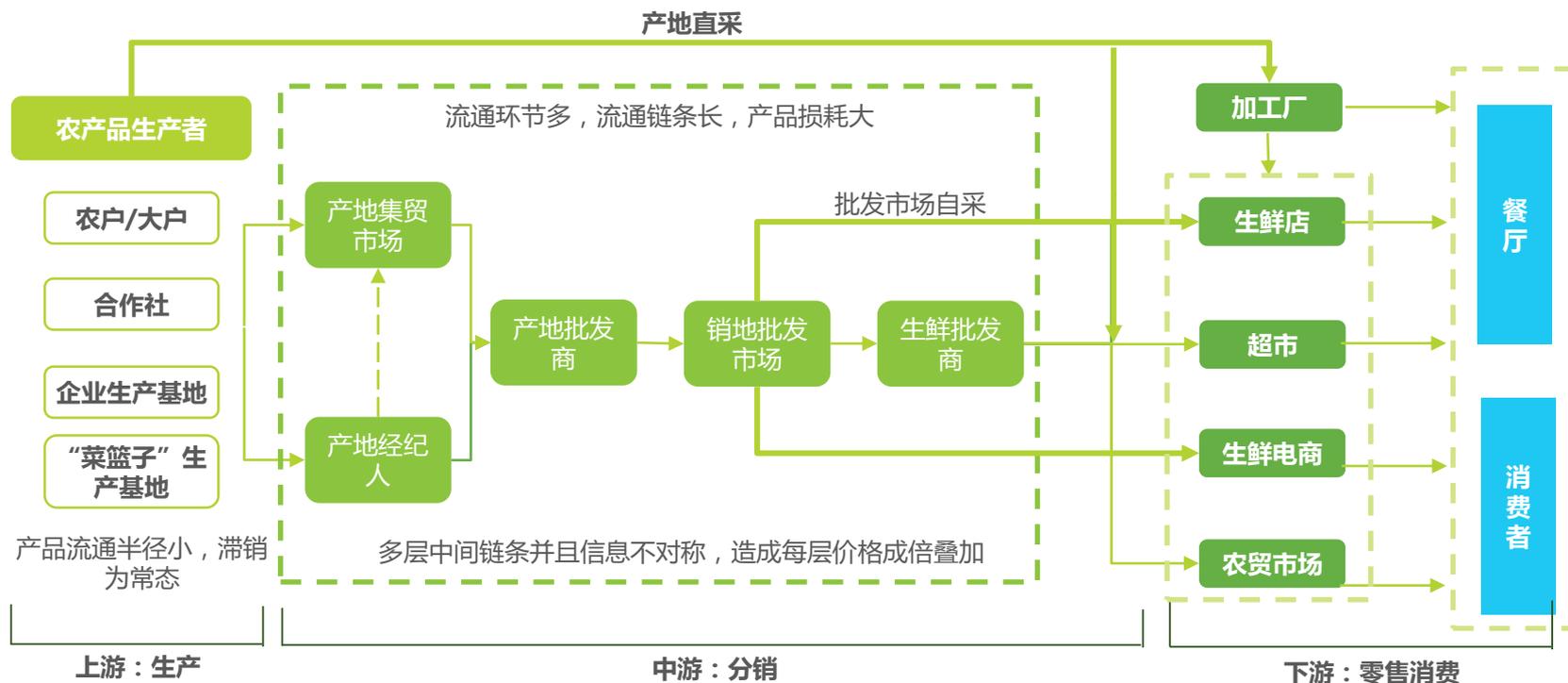
4

中国生鲜供应链行业概览

中国生鲜供应链以环节多、链条长、耗损大为特征

农业作为供应链最源头的供给端，提供了肉禽、蔬菜、水果、海鲜等生鲜产品。生鲜产品具有鲜活易腐、不耐贮运、生产季节性强、消费弹性系数小等特点。随着生鲜供应链的逐渐成熟，生鲜产品的运输季节、地域限制被克服。本次疫情期间生鲜电商的爆发将生鲜供应链行业推向了关注的焦点，优秀的生鲜供应链能力成为制约生鲜新零售成功发展的决定性因素。生鲜供应链行业从幕后走向台前，深耕行业的龙头企业将迎来新历史发展机遇。

生鲜产业供应链解析



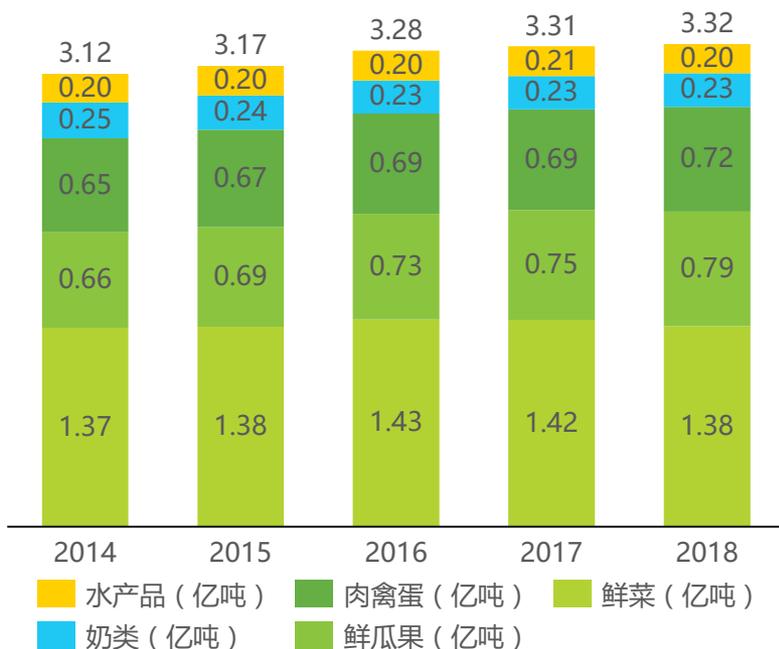
来源：艾瑞研究院自主研究与绘制。

中国的年生鲜消费量大于3亿吨

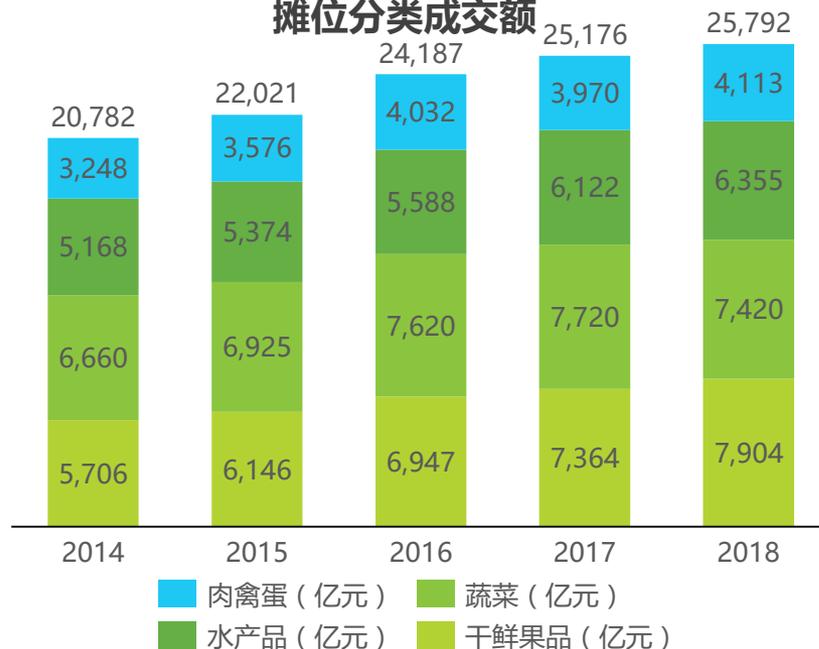
干鲜果品消费量增长速度最快，消费结构升级趋势明显

中国统计年鉴数据显示，全国居民消费的生鲜食品总量由2014年的3.1亿吨增长至2018年的3.3亿吨，年复合增长率为1.6%。其中，鲜菜占消费量比重最大，2018年达41.6%；鲜瓜果占比提升最为明显，由2014年的21.1%增长至2018年的23.7%；肉禽蛋类比重略有提升，2018年占比为21.8%；奶类与水产品占比略有下降，2018年占比分别为6.9%与6.0%。按亿元以上食品交易市场摊位分类成交额口径统计，我国主要生鲜食品品类成交规模由2014年的2.1万亿增长至2018年的2.6万亿，年复合增长率为5.5%。其中，干鲜果品交易额的增速最快，与居民生鲜食品消费情况相符，表现出居民的食品消费由生活必须的食物向**更高品质、多样化的消费结构升级**的趋势。

2014-2018年中国居民生鲜食品消费量



2014-2018年中国亿元以上食品交易市场摊位分类成交额



来源：中国统计年鉴，艾瑞咨询。

来源：中国统计年鉴，艾瑞咨询。

中国主要生鲜产品品类图谱

我国生鲜品类繁多，生产特征、储存条件各不相同

我国主要生鲜品类产品概述

	蔬菜水果	肉类	海鲜水产	乳制品	禽蛋类
					
主要产品	苹果、西瓜、大白菜	牛肉、羊肉、猪肉等	鱼类、贝壳类、虾蟹类	鲜奶、酸奶、冰激凌	鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋等
储存条件	储存温度0-4℃，储存周期在20~30天左右	新鲜肉类最佳储存温度为0~3℃，储存周期为一周；冷冻肉品最佳储存温度为-18℃，储存周期为6-9个月	新鲜水产品脱水即不可存活；冷冻水产品的储存温度为-25~-18℃，储存周期为6-19个月	高蛋白食品，易腐败变质，产品保质期较短，对温度要求较高	禽蛋在2℃-5℃的储存温度下保质期为40天；冬季常温保质期为15天，夏季常温保存期为10天
收获周期	覆盖一年四季，不同品种之间差距较大	猪肉生产周期月六个月，禽类约为三个月	通常夏季为禁渔期，秋冬为海鲜捕捞旺季	冬季奶牛产奶量降低，夏季奶源相对增多	不存在明显周期性
产地分布	热带水果多种植于南部地区	猪类聚集于四川、湖南、河南	渔业集中分布于沿海地带及湖北等地	集中在南方地区的东部沿海地区以及华东地区	河北、河南、山东等地为重点生产区域
生产特征	机械自动化程度较高	机械自动化程度较高，大型规模肉类加工工厂较多	水产品加工较海外国家自动化程度仍旧较低，处于半自动化半人工阶段	液体奶产业已形成伊利和蒙牛为代表的双寡头格局	机械自动化程度较高
加工情况	新鲜蔬果无需加工；部分农副产品需要加工，我国整体果蔬加工率较低	新鲜肉品仅需屠宰步骤；加工肉制品需要经历屠宰、盐腌、烟熏、干燥等一系列加工	新鲜水产品无需加工；水产品加工过程包括切片、整形、入库冷藏等步骤	注重严格杀菌、保鲜	禽蛋类需经过清洗，杀菌等一系列加工步骤

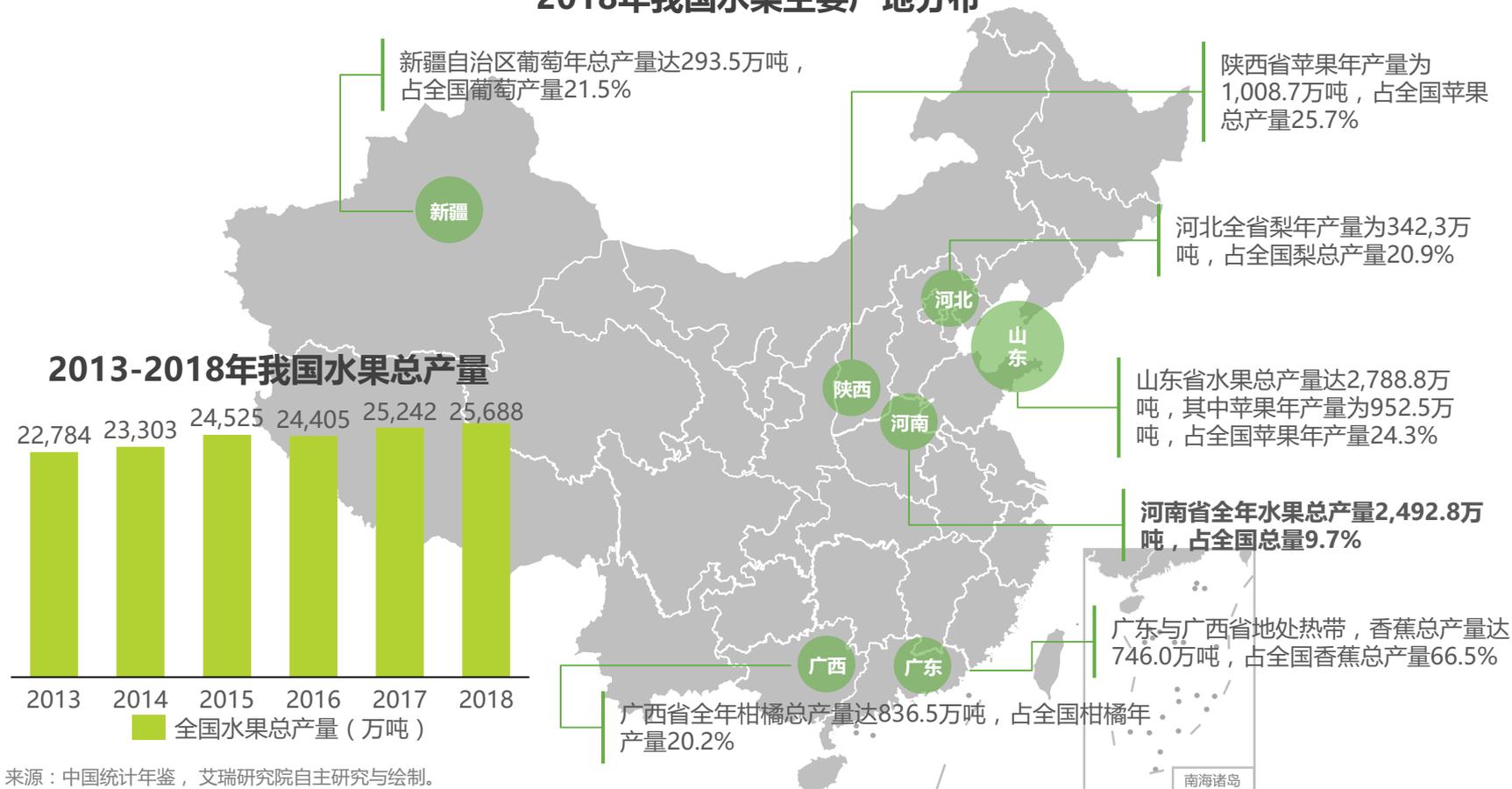
来源：艾瑞研究院自主研究与绘制。

中国生鲜产业链上游：生产端（1/5）

我国幅员辽阔，水果品种繁多，总产量居全球前列

我国果品总面积及产量常年稳居全球首位，为许多地方经济发展的支柱，水果产地多分布于北部山东、河北一带，及南部广东、广西等热带地区。据统计近年来我国水果总产量仍呈现持续上升趋势，2018年全国总产量达25,688万吨。

2018年我国水果主要产地分布



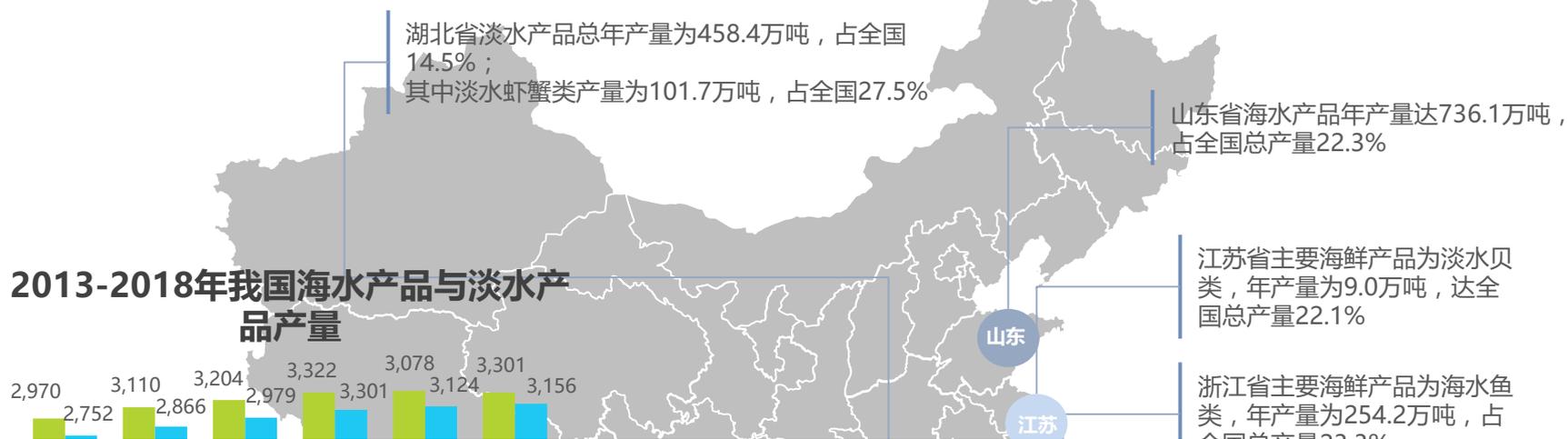
来源：中国统计年鉴，艾瑞研究院自主研究与绘制。

中国生鲜产业链上游：生产端（2/5）

我国海鲜水产主要分布于华东沿海地区

我国海鲜水产种类主要分为海水产品与淡水产品，深水产品产地主要分布于华东沿海地区，如山东、浙江、福建一带，淡水产品分布稍加广泛，主要产地位于湖北、江苏、广东等地。2018年我国水产品总产量达6,458万吨产量各达3,128万吨及8,625万吨。

2018年我国海鲜水产主要产地分布



预览已结束，完整报告链接和二维码如下：

https://www.yunbaogao.cn/report/index/report?reportId=1_20853

