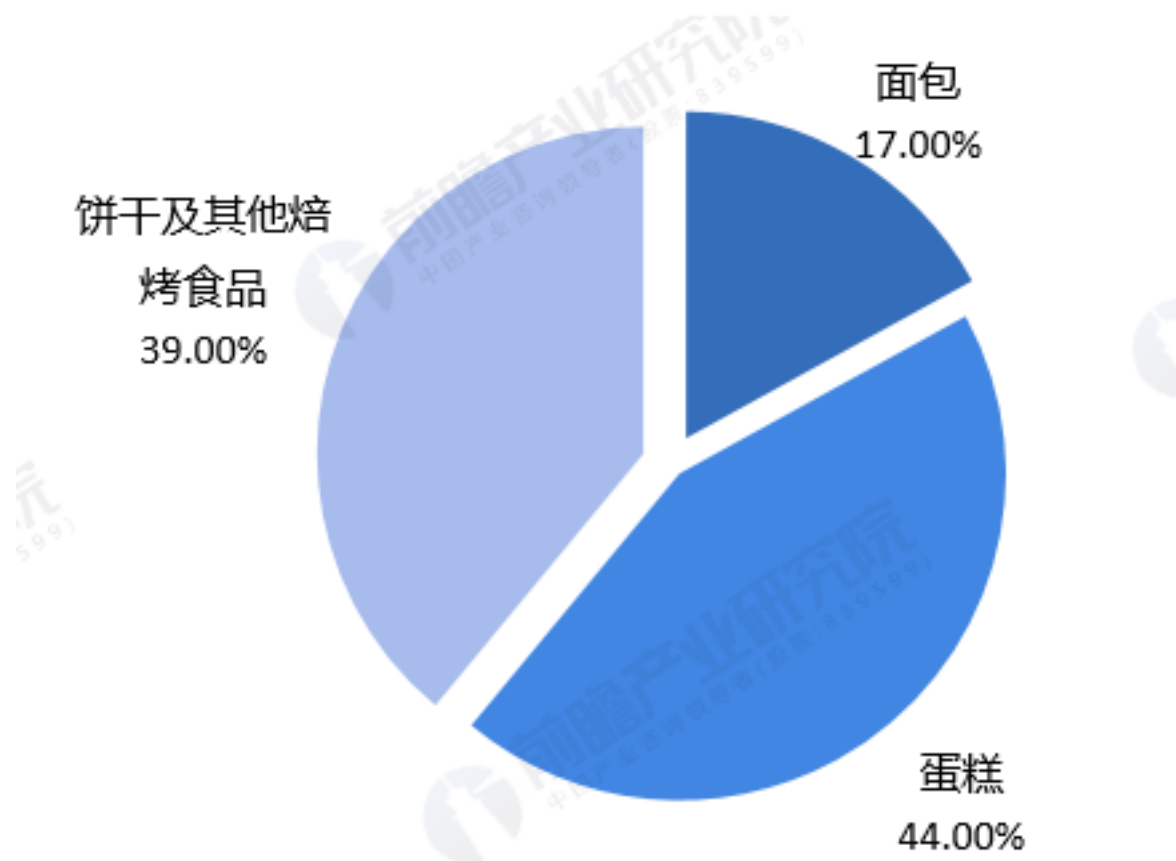


烘焙食品是以面粉和酵母为基本原料，添加盐、糖、油脂、乳品、鸡蛋、水和添加剂等，经过一系列复杂的工艺手段烘焙而成的方便食品。主要种类包括面包、蛋糕、饼干以及其他烘焙类产品。其中，面包和蛋糕作为最常见的食材品类，其销售额占烘焙食品全部品类销售额的61%。

图表1：烘焙食品品类销售额占比情况（单位：%）



资料来源：Euromonitor 前瞻产业研究院整理

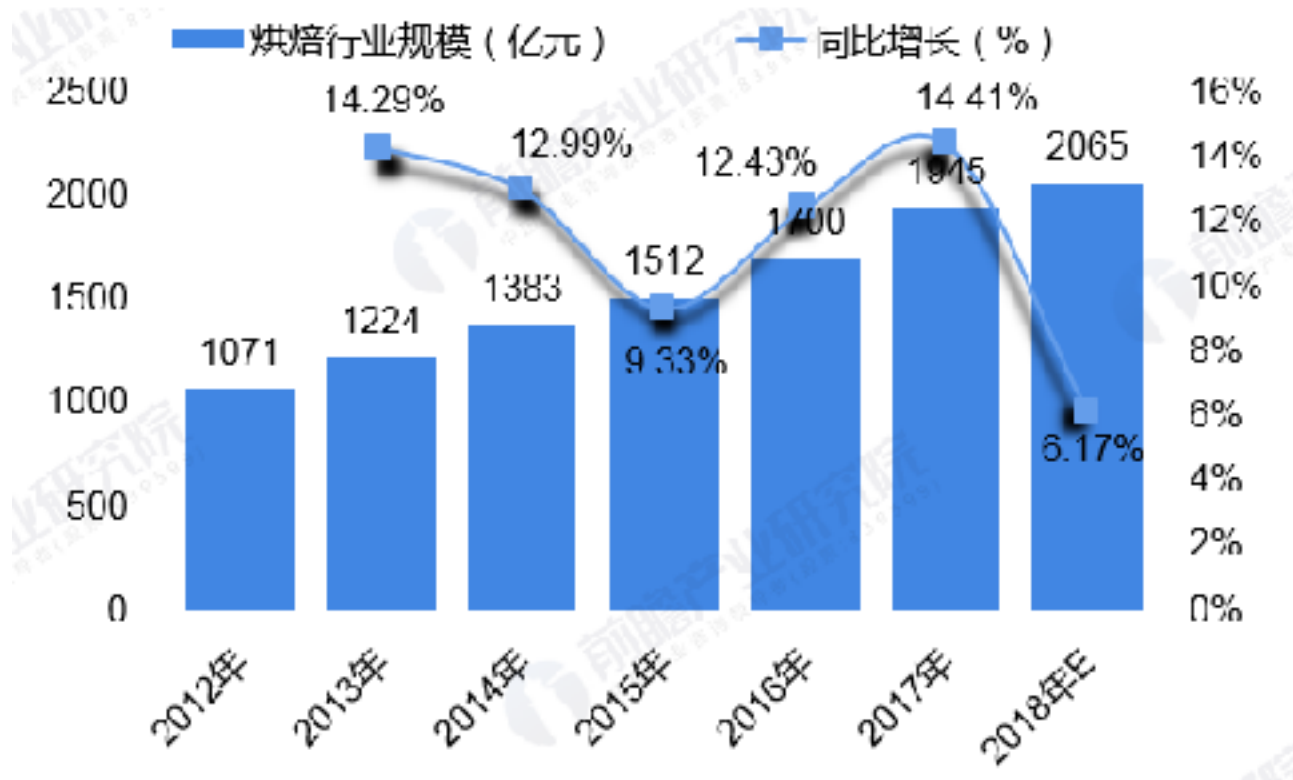
@前瞻经济学人APP

行业规模快速发展，2017年达到1945亿元

近年来，消费升级、城市节奏加快，再加上年轻消费者崛起，受西方饮食习惯影响较大，我国烘焙行业得以快速发展。2012-2017年，烘焙行业进入高速增长期，年均复合增长率达到12.67%。2017年底，行业市

场规模达到1945亿元，同比增长14.41%。前瞻预测2018年烘焙行业的市场规模还将进一步扩大，达到2065亿元左右水平。

图表2：2012-2018年烘焙行业市场规模（单位：亿元，%）



资料来源：普华永道 前瞻产业研究院整理

©前瞻经济学人APP

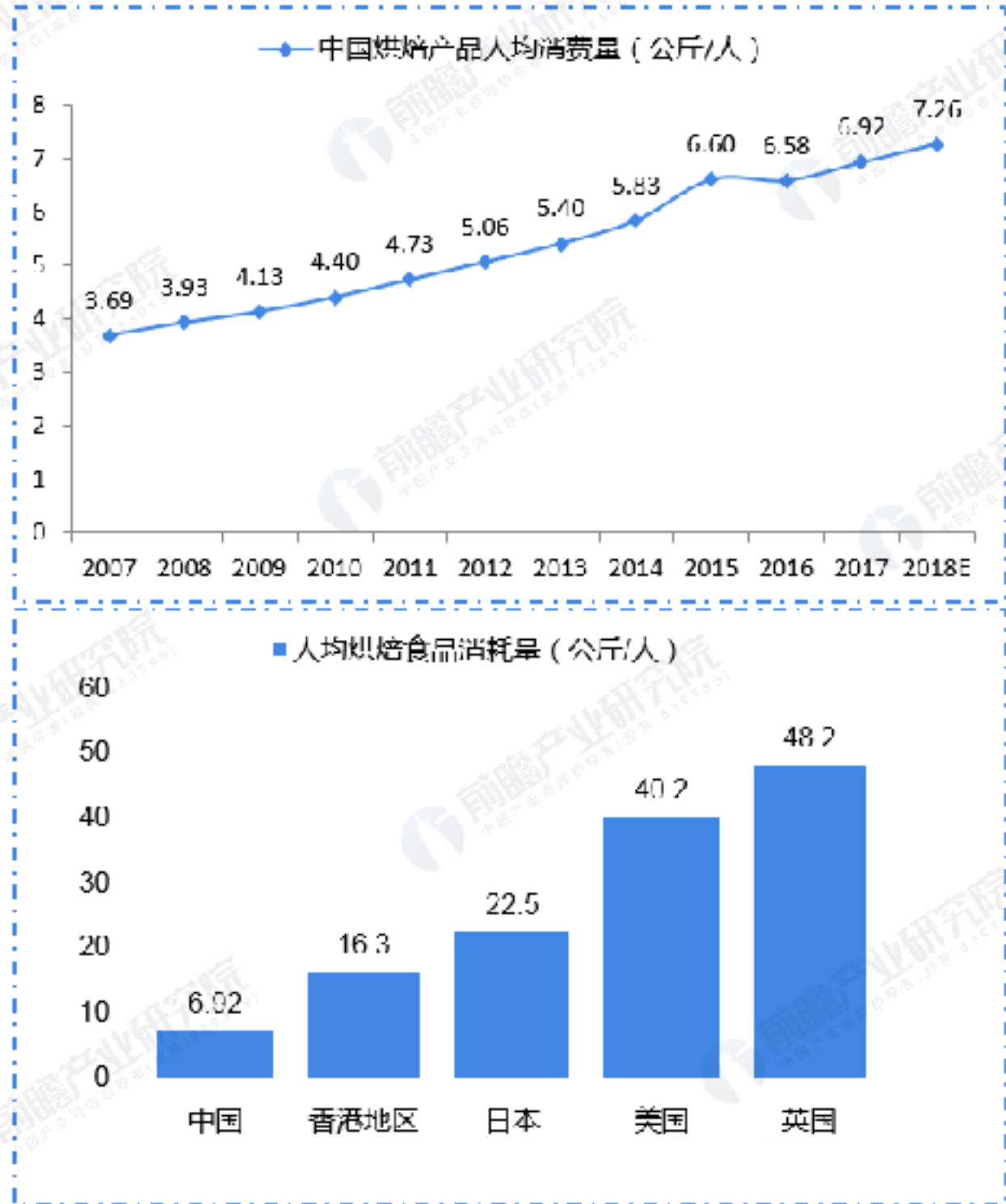
人均消费量低，未来提升空间大

与此同时，产品人均消耗量亦在持续增长。数据显示，中国烘焙产品人均消耗量从2007年的3.69公斤每人上升至2017年的6.92公斤每人，10年间增长了近2倍。

然而和发达国家横向对比，我国烘焙产品人均消耗量依旧处于较低水平。根据数据，英国和美国的人均烘焙食品消耗量分别为48.2公斤/人和40.2公斤/人，分别是我国的6倍和7倍。即使是同为亚洲地区的日本（饮食文化更为相似），人均烘焙食品消耗量也有22.5公斤/人，是我国

的3.25倍。可见我国烘焙食品人均消费量与其他主要烘焙国家还有较大差距，未来提升空间较大。

表3：2007-2018年中国烘焙产品人均消耗量与对比情况（单位：公斤/人）



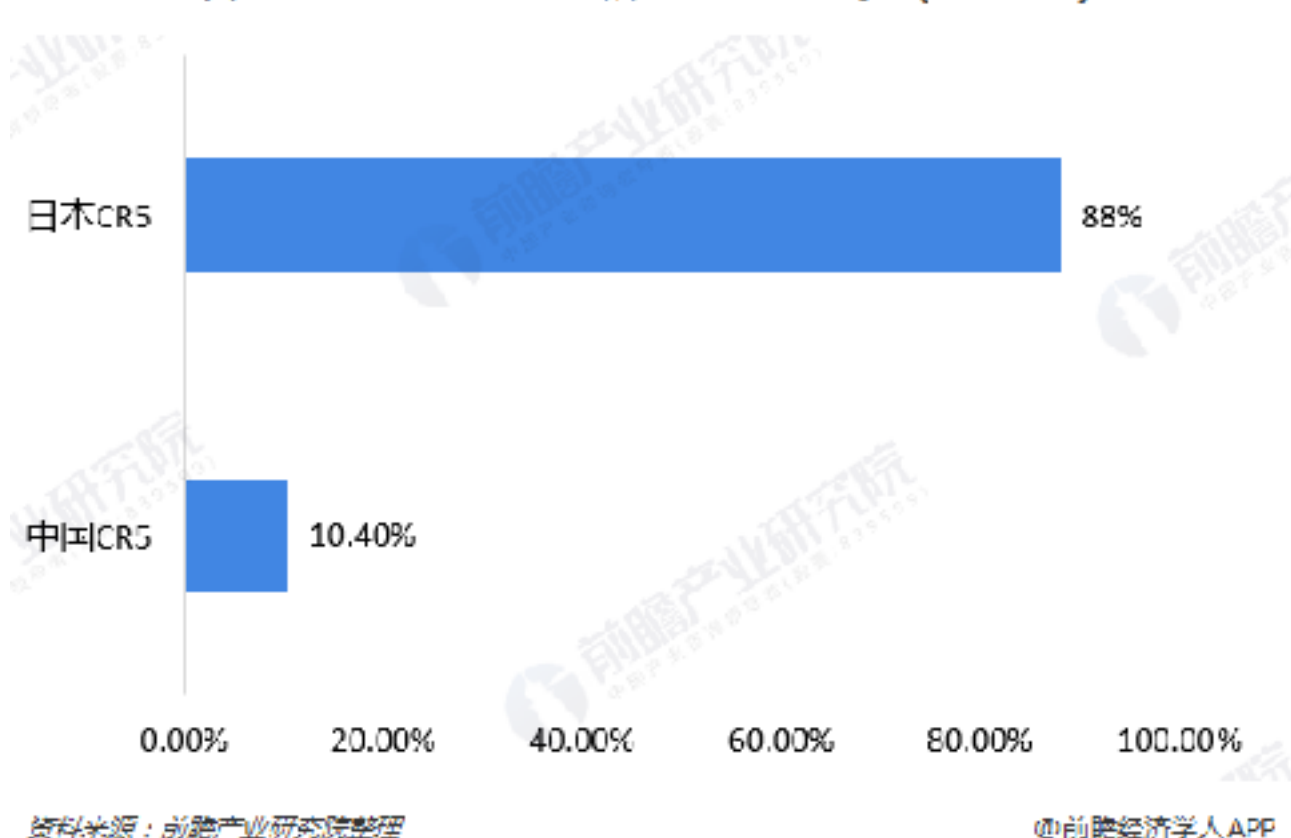
资料来源：前瞻产业研究院整理

© 前瞻经济学人AI

市场集中度低，竞争格局较为分散

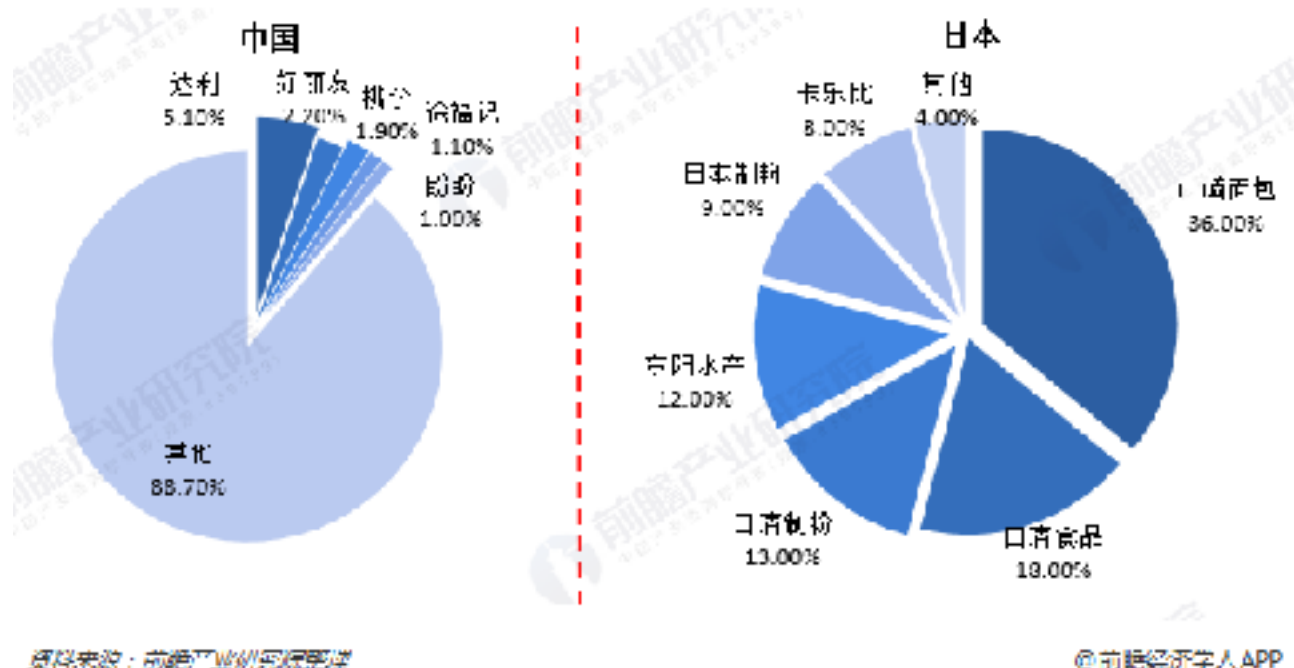
虽然行业初具规模，但发展时间较短，中国烘焙食品市场的集中度依旧偏低。数据显示，当前中国烘焙行业CR5仅为10.4%，对比来看，日本烘焙行业CR5达到88%，差距较大。

图表4：2017年中国与日本烘焙行业集中度情况（单位：%）



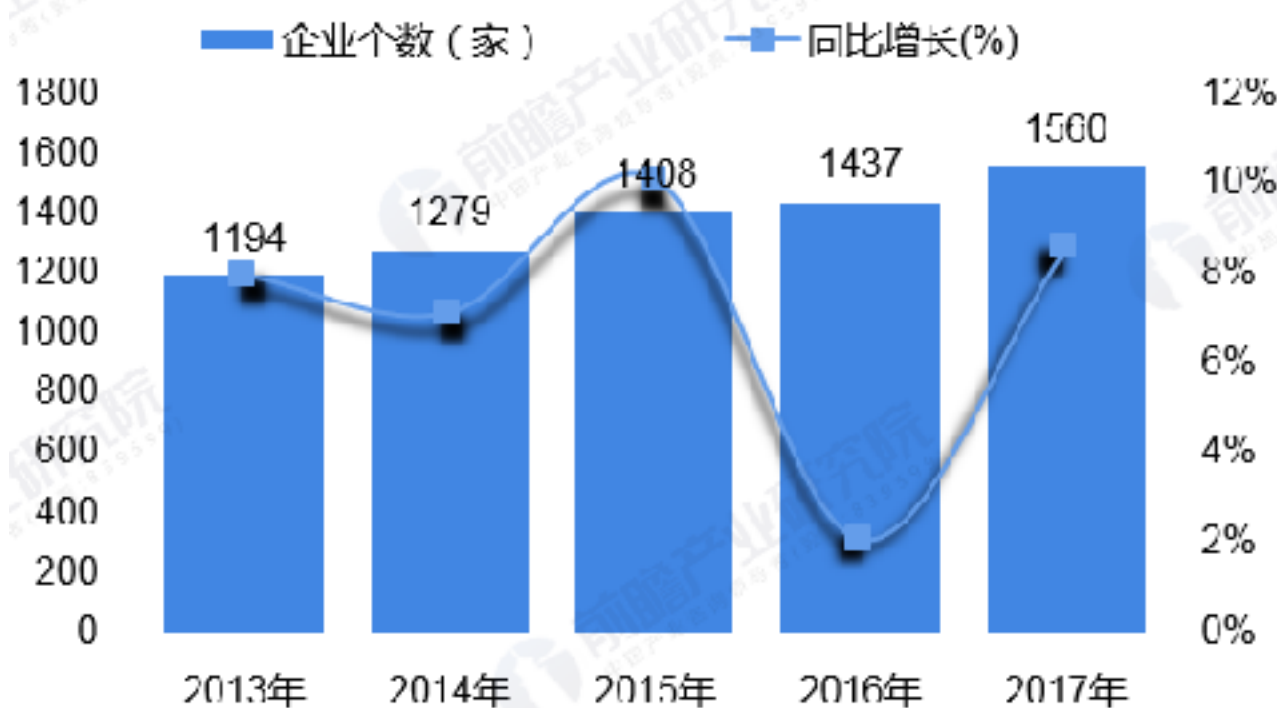
其中，行业前5强企业达利、好丽友、桃李、徐福记和盼盼市场份额分别仅占5.1%、2.2%、1.9%、1.1%和1%。对比起来，日本烘焙领域市场份额排名第一的山崎面包销售额占比为36%，第二、第三的日清食品和日清制粉的销售额占比分别为18%和13%。因此，中国烘焙行业虽然初具规模且快速增长，但其行业集中度还有待提升。

图表5：2017年中国与日本烘焙企业前5强市场份额情况（单位：%）



行业龙头企业的集中度低，中小企业的而竞争格局亦较为分散。当前中国烘焙市场上最重要的烘焙企业为小个体商贩，占据了75%的市场份额。根据国家统计局数据，至2017年底，我国烘焙食品制造规模以上企业共有1560家，然而受制于品牌、资金等因素的限制，个体商户难以形成统一的品牌，目前为止没有一家企业形成绝对的市场优势，整体来看烘焙行业竞争格局较为分散。

图表6：2013-2017年我国烘焙食品行业企业个数（单位：家，%）



资料来源：国家统计局 前瞻产业研究院整理

©前瞻经济学人APP