

2020年中国冷鲜牛肉市场现状分析报告- 行业供需现状与发展前景预测

报告大纲

观研报告网

www.chinabaogao.com

一、报告简介

观研报告网发布的《2020年中国冷鲜牛肉市场现状分析报告-行业供需现状与发展前景预测》涵盖行业最新数据，市场热点，政策规划，竞争情报，市场前景预测，投资策略等内容。更辅以大量直观的图表帮助本行业企业准确把握行业发展态势、市场商机动向、正确制定企业竞争战略和投资策略。本报告依据国家统计局、海关总署和国家信息中心等渠道发布的权威数据，以及我中心对本行业的实地调研，结合了行业所处的环境，从理论到实践、从宏观到微观等多个角度进行市场调研分析。

官网地址：<http://baogao.chinabaogao.com/xumuye/514272514272.html>

报告价格：电子版: 8200元 纸介版：8200元 电子和纸介版: 8500

订购电话: 400-007-6266 010-86223221

电子邮箱: sale@chinabaogao.com

联系人: 客服

特别说明：本PDF目录为计算机程序生成，格式美观性可能有欠缺；实际报告排版规则、美观。

二、报告目录及图表目录

【报告大纲】

第一章 冷鲜牛肉产品市场环境深度调查

第一节 国际宏观经济环境研究

- 一、严重依赖政策刺激全球内生增长动力严重不足
- 二、主权债务和财政恶化是发达国家共同的难题
- 三、全球量化宽松新兴经济体“被通胀”压力大
- 四、美元汇率宽幅波动恐将引发全球金融新的动荡
- 五、房价继续探底发达国家深陷大底部区域
- 六、世界经济形势依旧复杂

第二节 国内宏观经济环境研究

- 一、GDP增长研究
- 二、投资、消费、进出口研究
 - (一) 工业生产
 - (二) 社会消费
 - (三) 固定资产投资
 - (四) 对外贸易

第三节 政策环境研究

- (一) “严打食品安全违规”居首
- (二) 监管部门严禁以罚代刑

第二章 冷鲜牛肉行业环境研究

第一节 产品所属行业概况

- 一、行业相关定义及分类
- 二、行业发展历程

第二节 冷鲜牛肉产品所属行业运行特点

- 一、行业所处生命周期
- 二、行业与宏观经济周期相关性
- 三、行业与宏观经济周期相关性研究

第三节 冷鲜牛肉产品定义及应用特点

- 一、安全系数高
- 二、营养价值高
- 三、感官舒适性高

第四节 冷鲜牛肉产业政策及产品标准

第三章 2020年我国冷鲜牛肉市场经济运行情况

第一节 2020年我国冷鲜牛肉市场发展基本情况

一、我国冷鲜牛肉市场发展现状分析

二、我国冷鲜牛肉行业市场特点分析

- (一) 牛肉消费量不高
- (二) 相关企业进行推广
- (三) 政策及配套产业支持

三、我国冷鲜牛肉行业技术发展状况

- (一) RFID技术的国内外应用
- (二) RFID技术在冷鲜食品跟踪和追溯应用中存在的问题
- (三) RFID技术在冷鲜食品跟踪和追溯中的应用及推广

1、统一RFID技术标准

2、提高RFID技术的安全性和可靠性

3、降低RFID技术使用成本

第二节 我国冷鲜牛肉市场存在问题及发展限制

一、主要问题与发展受限

- (一) 消费观念
- (二) 区域发展不平衡
- (三) 配套要求

二、基本应对的策略

- (一) 企业自身渠道建设
- (二) 寻求政府支持

第三节 我国冷鲜牛肉上游产业发展情况

一、我国肉牛产业现状

二、我国肉牛产业发展中存在的问题

三、我国肉牛产业的发展对策

- (一) 加大投入，增强政府对肉牛产业的宏观调控能力
- (二) 加大对地方牛品种保护与开发的力度，加速我国地方黄牛品种的改良
- (三) 向奶牛要牛肉，积极推动奶公犊育肥以扩大牛源
- (四) 加强饲料饲草资源的开发利用，促进养殖方式转变，鼓励规模养殖
- (五) 加大肉牛产业科技创新和实用先进技术的推广

第四章 中国冷鲜牛肉所属行业主要指标监测分析

第一节 中国冷鲜牛肉所属行业总体规模分析

一、企业数量结构分析

二、行业资产规模分析

第二节 中国冷鲜牛肉所属行业产销与费用分析

一、产成品分析

二、销售收入分析

三、负债分析

四、利润规模分析

五、产值分析

六、销售成本分析

七、销售费用分析

八、管理费用分析

九、财务费用分析

十、其他运营数据分析

第三节 中国冷鲜牛肉所属行业财务指标分析

一、行业盈利能力分析

二、行业偿债能力分析

三、行业营运能力分析

四、行业发展能力分析

第五章 冷鲜牛肉产业用户分析

第一节 冷鲜牛肉产业用户认知程度

第二节 冷鲜牛肉产业用户关注因素

一、功能

二、质量

（一）在加工环节

（二）在销售环节

三、价格

四、外观

五、服务

第六章 2020年中国冷鲜牛肉市场竞争格局分析

第一节 2020年中国冷鲜牛肉市场竞争结构分析

一、中外冷鲜牛肉竞争分析

二、冷鲜牛肉价格竞争分析

三、冷鲜牛肉成本竞争分析

第二节 2020年中国冷鲜牛肉行业集中度分析

一、市场集中度分析

二、区域集中度分析

第三节 2020年中国冷鲜牛肉企业提升竞争力策略分析

第七章 中国冷鲜牛肉行业企业分析（随数据更新有调整）

第一节 大连雪龙产业集团

- 一、企业发展简况分析
- 二、企业产品服务分析
- 三、企业发展现状分析
- 四、企业竞争优势分析

第二节 雨润集团

- 一、企业发展简况分析
- 二、企业产品服务分析
- 三、企业发展现状分析
- 四、企业竞争优势分析

第三节 河北福成五丰食品股份有限公司

- 一、企业发展简况分析
- 二、企业产品服务分析
- 三、企业发展现状分析
- 四、企业竞争优势分析

第四节 皓月清真肉业股份有限公司

- 一、企业发展简况分析
- 二、企业产品服务分析
- 三、企业发展现状分析
- 四、企业竞争优势分析

第五节 河南伊赛牛肉股份有限公司

- 一、企业发展简况分析
- 二、企业产品服务分析
- 三、企业发展现状分析
- 四、企业竞争优势分析

第八章 2021-2026年冷鲜牛肉市场前景预测分析

第一节 国际冷鲜牛肉行业趋势预测分析

- 一、国际冷鲜牛肉市场前景预测
- 二、2021-2026年国际冷鲜牛肉市场发展预测
 - (一) 欧盟对肉品安全的管理措施
 - (二) 欧盟关于肉品安全的法规
 - (三) 食品的可追溯性
- 三、世界范围冷鲜牛肉中长期市场发展展望

第二节 我国冷鲜牛肉行业中长期预测

- 一、我国冷鲜牛肉市场前景预测

二、2021-2026年我国冷鲜牛肉市场发展预测

三、我国冷鲜牛肉中长期市场发展展望

第九章 国内冷鲜牛肉市场深度分析

第一节 冷鲜牛肉市场现状分析及预测

第二节 2021-2026年供给预测

第三节 2021-2026年需求预测

第四节 产品消费领域与消费结构分析

第五节 冷鲜牛肉价格趋势分析

第十章 投资企业投资价值分析

第一节 SWOT分析

一、投资机会与风险总结

(一) 牛肉来源问题

(二) 冷加工投资

二、投资必要性与意义

第二节 投资建设方案及工艺

一、投资方案及优劣对比

二、投资建设工艺

三、投资建设建议

第三节 投资收益测算及投资建议

一、成本费用测算

(一) 业主营业务成本预测

(二) 营业费用

二、收入测算

三、经济效益评估

四、社会效益

五、建议

(一) 地方冷鲜肉企业品牌营销是当务之急

(二) 通过品牌营销在区域市场占据优势

(三) 地方冷鲜肉企业如何成为区域性的强势品牌

图表详见报告正文 (GYSYL)

【简介】

中国报告网是观研天下集团旗下的业内资深行业分析报告、市场深度调研报告提供商与综合行业信息门户。《2020年中国冷鲜牛肉市场现状分析报告-行业供需现状与发展前景预测》涵盖行业最新数据，市场热点，政策规划，竞争情报，市场前景预测，投资策略等内容。更辅以大量直观的图表帮助本行业企业准确把握行业发展态势、市场商机动向、正确制

定企业竞争战略和投资策略。本报告依据国家统计局、海关总署和国家信息中心等渠道发布的权威数据，以及我中心对本行业的实地调研，结合了行业所处的环境，从理论到实践、从宏观到微观等多个角度进行市场调研分析。

它是业内企业、相关投资公司及政府部门准确把握行业发展趋势，洞悉行业竞争格局，规避经营和投资风险，制定正确竞争和投资战略决策的重要决策依据之一。本报告是全面了解行业以及对本行业进行投资不可或缺的重要工具。观研天下是国内知名的行业信息咨询机构，拥有资深的专家团队，多年来已经为上万家企业单位、咨询机构、金融机构、行业协会、个人投资者等提供了专业的行业分析报告，客户涵盖了华为、中国石油、中国电信、阿里巴巴、中国建筑、惠普、迪士尼等国内外行业领先企业，并得到了客户的广泛认可。

本研究报告数据主要采用国家统计局数据，海关总署，问卷调查数据，商务部采集数据等数据库。其中宏观经济数据主要来自国家统计局，部分行业统计数据主要来自国家统计局及市场调研数据，企业数据主要来自于国家统计局规模企业统计数据库及证券交易所等，价格数据主要来自于各类市场监测数据库。本研究报告采用的行业分析方法包括波特五力模型分析法、SWOT分析法、PEST分析法，对行业进行全面的内外部环境分析，同时通过资深分析师对目前国家经济形势的走势以及市场发展趋势和当前行业热点分析，预测行业未来的发展方向、新兴热点、市场空间、技术趋势以及未来发展战略等。

更多好文每日分享，欢迎关注公众号

详细请访问：<http://baogao.chinabaogao.com/xumuye/514272514272.html>