

2021年中国小麦粉行业分析报告- 市场调研与盈利前景预测

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《2021年中国小麦粉行业分析报告-市场调研与盈利前景预测》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/liangshi/545487545487.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

小麦粉是用小麦加工的面粉，一般是指提取麸皮后的面粉。是我国北方居民的主食之一，是国家实行食品生产许可证管理的第一批发证产品。麦粉的色泽对食品品质尤其是感官品质具有重要的影响，特别是对于蒸煮类食品。

我国小麦粉主要品质改良方法概述

方法

概述

气流分级

面粉的气流分级是指根据面粉颗粒度与蛋白含量的相关性，利用气流将同一种面粉中的蛋白质进行转移和集中，分离出高、中、低三种蛋白质含量的面粉。蛋白含量是面粉的一个关键指标，如果能按照蛋白含量对同一种面粉进行气流分级处理，

分出蛋白含量不同的面粉，就可以解决不同食品对面粉的要求。小麦经制粉得到大胚乳团块、淀粉颗粒和间质碎片，这3种物料在粒度和蛋白质含量上是有差

异的，因此，可以将面粉按颗粒尺寸分成高、中、低三

种蛋白含量不同的面粉。实践证明，采用空气分级是

最好的分级方法，该方法使面粉与空气成为混合物，

然后进入空气分级筛，分成粒度不同、蛋白质含量不同的面粉。

氯气处理

氯气处理面粉，主要是对面粉中某些物质成分的氧化，能增加蛋白质的分散性及面筋的可溶性，使面糊的黏度增加，从而使面团的持气性增加。将氯

气处理的面粉应用到蛋糕中，蛋糕体积增加，内部结构得到改善。

氯气对面粉的氧化可能有以下几种方

式：主要是打断蛋白分子内部及分子之间的氢键；打断蛋白分子内部的肽链。

当氯气与有机物反应

时，通常会产生盐酸，氯气与面粉反应的结果是pH 值降低，pH 值对于蛋糕品质影响很大，pH 值在 4.5~5.0 之间时，制作的蛋糕体积大，内部结构好。

添加淀粉

面粉中淀粉含量约为70%~80%，对面粉的品质

影响很大，比如在日式面条中，淀粉的重要性超过蛋白质。

在面粉中加入少量淀粉，可以降低面筋浓度，降低面团弹韧性和筋力，提高可塑性。

常用的淀粉有马铃薯淀粉、玉米淀粉和木薯淀粉。在面条中添加这些淀粉，可以起到缩短煮面时间、改善口感、赋予

面条透明感、改善面条外观的作用。在饼干中添加淀粉，可以改善饼干的疏松度和口感。在馍干中添加粘性淀粉，可以改善馍干的组织结构，减少掉渣现象。

添加食品添加剂

酶制剂

酶制剂的种类很多，其作用原理也各不一样。常

用于面粉中的酶制剂有：淀粉酶、葡萄糖氧化酶、木

聚糖酶、脂肪氧合酶、脂肪酶、蛋白酶、谷氨酰胺转氨酶、植酸酶。

淀粉酶水解淀粉使面团软化、伸展性增加；葡萄糖氧化酶作为氧化剂增强面筋功能，改善

面团流变性；木聚糖酶主要分解阿拉伯木聚糖，能够

改善面团品质，改善流变性；脂肪氧合酶能够氧化面

粉中的色素使之褪色，使面包内部组织洁白，同时提高面筋筋力；

脂肪酶分解小麦粉中油脂生成物甘油单、二酯和脂肪酸，这些物质能改善面团流变性，增

加延弹性；蛋白酶分解面筋蛋白，能够降低面团筋

力，增加延伸性；谷氨酰胺转氨酶是一种催化酰基转

移反应的转移酶，作用类似于氧化剂，能提高面团流

变性；植酸酶可水解植酸为肌醇和磷酸盐，提高面粉营养价值。

增稠剂

增稠剂又称食用胶，可以加强淀粉颗粒与面筋

网络结构的结合，提高面团黏度，从而改善面团加工品质[8]。

面粉中应用的增稠剂种类有羟丙基甲基纤维素(HPMC)、羧甲基纤维素(CMC)、

葡聚糖等，亲水性胶体类包括黄原胶、卡拉胶、魔芋胶、瓜尔豆胶、刺槐豆胶等。

羟丙基甲基纤维素(HPMC)、羧甲基纤维素(CMC)用于面包中，可以改善面团的持气能力

和吸水率，增大面包体积；黄原胶、瓜尔胶和刺槐豆

胶等可增大面包的体积，增加面团的弹性，当面团中添加2%的

葡聚糖时，可以增加面包的体积，同时提高面团的评价值。增稠剂对面条品质的改良作用

也很明显，可以增加面条的光泽，改善组织结构，降低混汤性等。

乳化剂

乳化剂是一种多功能的表面活性剂，乳化剂的

种类很多，如硬脂酸乳酸钙、硬脂酸乳酸钠、甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、山梨糖醇

酐脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、大豆磷脂、乳酸单甘油酯、酒石酸单甘

油酯、琥珀酸单甘油酯等。乳化剂的作用主要体现在

以下两点：一是改良面团作用：乳化剂使面筋蛋白分子相互连接起来，

由小分子变大分子进而形成牢固的面筋网络，使面筋蛋白互相作用形成复合物，提

高面筋的弹性和韧性；二是抗老化保鲜作用。乳化剂

抗老化保鲜作用与直链淀粉和自身结构密切相关，除与直链淀粉形成不溶性复合物而产生抗老化作用外，还直接影响面团中水分分布，间接延缓老化。

还原剂

还原剂指能够降低面团筋力，缩短面团和面时间，使面团具有良好可塑性和延伸性的一类化学物质。

还原剂的作用与氧化剂相反，它的作用机制主要是与二硫键反应，使蛋白质分子中的二硫键断裂，转变为巯基，降低蛋白质交联度，蛋白质由大分子变成小分子，降低了面团筋力、弹性和韧性，使面团具有良好的可塑性和延伸性。常用的还原剂有L-半胱氨酸、亚硫酸盐、蛋白酶。资料来源：观研天下整理

从小麦行业产业链上下游对比来看，从小麦到面粉再到工业化食品，按照品类转化加工的复杂程度，行业毛利率逐步提升。整个行业的天花板仍然较高，围绕消费者品牌意识提升和消费场景细分及专业化，企业成长和价值创造机会仍然显著。

小麦粉行业产业链 资料来源：观研天下整理

小麦粉是人们重要的主食原料及食品加工材料，消费量大、食用范围广。根据数据显示，我国小麦粉产量有多下滑，从2016年15265.3万吨下降至2019年的8606.9万吨，较2018年同比下降3.02%；2020年上半年我国小麦粉产量为3954.8万吨。

2016-2020年H1我国小麦粉产量及增速 数据来源：观研天下整理

一、供应商的议价能力

我国小麦资源丰富，是列于稻谷之后的第三大主要粮食作物，近年来，我国小麦加工业发展较快，品种结构得到调整和提升，区域布局更加趋于合理，产业化水平明显提高，市场发展前景广阔。根据数据显示，2020年我国小麦种植面积为2338万公顷，较2019年同比下降1.47%。

2014-2020年我国小麦种植面积及增速 数据来源：观研天下整理

根据数据显示，2019年我国小麦产量为13425万吨，较2018年增加了65.4万吨。

2014-2020年我国小麦产量及增速 数据来源：观研天下整理

由于小麦产量也会在年度间呈现高低交替的规律，小麦粉价格也会随着小麦产量的波动而波动。同时，由于小麦种植以较为分散的粗放经营状态为主，许多小麦粉企业抵御原料价格波动风险的能力较弱，因此，小麦供应商议价能力较强。

二、购买者的议价能力

随着人民生活水平的提高，市场对于小麦粉的需求量开始由“量”向“质”转移，2019年中国小麦粉需求量为8604.8万吨，较2018年的8869.1万吨同比下降3%。

2013-2019年我国小麦粉需求量及增速 数据来源：观研天下整理

我国小麦粉加工业已具备了一批规模大型化、生产控制自动化、产品产出率高和质量好的技术装备，部分设备已达到或接近国际先进水平。市场缺口较小，导致购买者议价能力相对较高。

三、新进入者的威胁

根据数据显示，2014年我国企业注册量略有下降，自2015年开始注册量逐年升高。2019年注册量达10年来最高，共新增1.39万家，同比增长19%。2020年注册量稍有回落，新增1.32万家，同比下降5%。新进入者在给行业带来新活力的同时，可能会与现有企业存在原材料与市场份额的竞争，最终导致行业中现有企业盈利水平降低，行业竞争更加激烈。

2015-2020年我国小麦粉行业相关企业注册量 数据来源：观研天下整理

四、替代品的威胁

替代品是指两种产品存在相互竞争的销售关系，即一种产品销售的增加会减少另一种产品的潜在销售量，反之亦然。小麦粉的替代品主要有大米、玉米、薯类等主食。如若大米、玉米等产品价格下降，则会导致其需求量上升，而小麦粉产品销量下降，对小麦粉都有一定的替代效果。

五、同业竞争者的竞争程度

随着国内居民消费结构和健康意识的增强，优质高筋面粉需求增加，速冻类、油炸类、蒸煮类乃至更好的糕点制品因顺应快节奏的现代生活，需求呈现增长态势。

我国部分小麦粉企业相关概述

企业名称

概述

金龙鱼

秉承诚信、创、品质服务的理念，致力做健康、科学的食用油。金龙鱼品牌坚守“温暖亲情大家庭”的品牌诉求，专注粮油食品。产品涵盖了食用油、大米、面粉、挂面、杂粮、豆乳、调味品、餐饮粮油等八大领域。

香满园

益海嘉里投资有限公司旗下知名的粮油品牌。主要产品有射阳米系列、岭南油粘米系列、东北大米系列、爱和丝苗米系列、香满园小麦粉等。

金沙河

河北金沙河面业集团旗下品牌，创立于1996年。是河北省名牌产品，是一个专业从事面粉和挂面生产的大型农产品加工品牌，产品以口感劲道爽滑著称。主要产品有为挂面、面粉、面片等。

香雪

中粮集团与沈阳市粮食局投资组建的知名粮油品牌，隶属中粮集团。主打面粉、挂面等产品，是北方规模较大的面粉及面制品加工品牌。

福临门

1993年面市，是食用油行业的领军品牌，并积极研发产品。近年来连续推出黄金产地玉米油、DHA藻油食用调和油等系列营养油油种。从初期的“健康口福代代传”，到今天所提倡的“为健康打基础”，“健康”的概念不仅引导着产品研发和推广，更在一定程度上改变了国人的食用油消费观念，真正使中国百姓的生活品质上了一个台阶。

利生

山东利生集团始创1995年，位于山东济宁高新技术产业开发区，是由山东利生食品集团有限公司、山东利生集团成武食品有限公司、山东利生集团汶上面业有限公司、山东利生集团深州面粉有限公司、河南利生面业有限公司等8家公司组成。拥有员工1280余名，5个生产基地，3个收储基地，粮食收储能力20万吨，日处理小麦4600吨，日产挂面560吨，是集粮食收储、加工、销售、物流于一体的大型集团企业。

新良

品牌1957年创立，隶属新乡市新良粮油加工有限责任公司。其产品包括面包专用粉、糕点专用粉、蒸煮专用粉、工业专用粉装等烘焙品牌。

蒙清 MENG QING

包括粮食收购、销售；其他粮食加工品（谷物加工品、谷物碾磨加工品）生产、销售；食品、蔬菜、饮料批发兼零售；水果和坚果加工销售；蜜饯制作、销售；食醋制造、销售；餐饮服务；烟零售；食品添加剂销售；干果、成品糖、加工糖、调味品、蔬菜干制品包装、销售；道路普通货物运输（以上项目凭许可证经营）；农作物种植、收购、销售；畜禽养殖、收购、销售；水产养殖、收购、销售；农业科技研发、咨询、培训；会议会展服务；进出口业务（法律、法规禁止经营的不得经营，不涉及国营贸易管理商品，涉及配额、许可证管理、专项规定管理的商品按国家有关规定办理申请）；五金建材、纺织品、厨房设备、洗护用品、日用品、文化用品、电子产品（不含卫星、电视、广播地面接收设备）、机械设备、家用电器、工艺品、化工产品（不含有毒、危险、爆炸危险化学品及原料）的销售；物业管理、物业咨询服务。内蒙古蒙清农业科技开发有限责任公司对外投资5家公司，具有1处分支机构。

王后

1999年，王后面粉始创于加拿大，迄今为止，已被视为国内屈指可数的高品质、健康面粉品牌。从诞生的那一刻起，王后面粉就立志生产天然、健康的烘焙面粉，尤其在食品安全充满危机与隐患的当下，我们依然把健康作为企业经营的最重要准则，这是我们对消费者、对生命的尊重。如今，王后面粉的烘焙产品因美味、营养、健康、高品质而著称，近乎完美的味蕾感受，让每个享用过的消费者都赞不绝口。

帅奇

公司主要产品“帅奇牌”雪花粉系列、“帅奇牌”特一粉系列、“帅奇牌”特制粉系列、“帅奇牌”特制小麦粉系列、“金漠磨牌”小麦粉系列、“光达牌”小麦粉系列等11个品种，面粉畅销新疆各地，经销店覆盖新疆各地州市，其中“帅奇牌”小麦标准粉已出口周边国家，产品产销量100

%。资料来源：观研天下整理

观研报告网发布的《2021年中国小麦粉行业分析报告-市场调研与盈利前景预测》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。

行业报告是业内企业、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、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。

【目录大纲】

第一章 2017-2021年中国小麦粉行业发展概述

第一节 小麦粉行业发展情况概述

一、小麦粉行业相关定义

二、小麦粉行业基本情况介绍

三、小麦粉行业发展特点分析

四、小麦粉行业经营模式

1、生产模式

2、采购模式

3、销售模式

五、小麦粉行业需求主体分析

第二节 中国小麦粉行业上下游产业链分析

一、产业链模型原理介绍

二、小麦粉行业产业链条分析

三、产业链运行机制

(1) 沟通协调机制

(2) 风险分配机制

(3) 竞争协调机制

四、中国小麦粉行业产业链环节分析

1、上游产业

2、下游产业

第三节 中国小麦粉行业生命周期分析

一、小麦粉行业生命周期理论概述

二、小麦粉行业所属的生命周期分析

第四节 小麦粉行业经济指标分析

一、小麦粉行业的赢利性分析

二、小麦粉行业的经济周期分析

三、小麦粉行业附加值的提升空间分析

第五节 中国小麦粉行业进入壁垒分析

一、小麦粉行业资金壁垒分析

二、小麦粉行业技术壁垒分析

三、小麦粉行业人才壁垒分析

四、小麦粉行业品牌壁垒分析

五、小麦粉行业其他壁垒分析

第二章 2017-2021年全球小麦粉行业市场发展现状分析

第一节 全球小麦粉行业发展历程回顾

第二节 全球小麦粉行业市场区域分布情况

第三节 亚洲小麦粉行业地区市场分析

一、亚洲小麦粉行业市场现状分析

二、亚洲小麦粉行业市场规模与市场需求分析

三、亚洲小麦粉行业市场前景分析

第四节 北美小麦粉行业地区市场分析

一、北美小麦粉行业市场现状分析

二、北美小麦粉行业市场规模与市场需求分析

三、北美小麦粉行业市场前景分析

第五节 欧洲小麦粉行业地区市场分析

- 一、欧洲小麦粉行业市场现状分析
- 二、欧洲小麦粉行业市场规模与市场需求分析
- 三、欧洲小麦粉行业市场前景分析

第六节 2021-2026年世界小麦粉行业分布走势预测

第七节 2021-2026年全球小麦粉行业市场规模预测

第三章 中国小麦粉产业发展环境分析

第一节 我国宏观经济环境分析

- 一、中国GDP增长情况分析
- 二、工业经济发展形势分析
- 三、社会固定资产投资分析
- 四、全社会消费品小麦粉总额
- 五、城乡居民收入增长分析
- 六、居民消费价格变化分析
- 七、对外贸易发展形势分析

第二节 中国小麦粉行业政策环境分析

- 一、行业监管体制现状
- 二、行业主要政策法规

第三节 中国小麦粉产业社会环境发展分析

- 一、人口环境分析
- 二、教育环境分析
- 三、文化环境分析
- 四、生态环境分析
- 五、消费观念分析

第四章 中国小麦粉行业运行情况

第一节 中国小麦粉行业发展状况情况介绍

- 一、行业发展历程回顾
- 二、行业创新情况分析
 - 1、行业技术发展现状
 - 2、行业技术专利情况
 - 3、技术发展趋势分析
- 三、行业发展特点分析

第二节 中国小麦粉行业市场规模分析

第三节 中国小麦粉行业供应情况分析

第四节 中国小麦粉行业需求情况分析

第五节 我国小麦粉行业进出口形势分析

1、进口形势分析

2、出口形势分析

3、进出口价格对比分析

第六节、我国小麦粉行业细分市场分析

1、细分市场一

2、细分市场二

3、其它细分市场

第七节 中国小麦粉行业供需平衡分析

第八节 中国小麦粉行业发展趋势分析

第五章 中国小麦粉所属行业运行数据监测

第一节 中国小麦粉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 中国小麦粉所属行业产销与费用分析

一、流动资产

二、销售收入分析

三、负债分析

四、利润规模分析

五、产值分析

第三节 中国小麦粉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

第六章 2017-2021年中国小麦粉市场格局分析

第一节 中国小麦粉行业竞争现状分析

一、中国小麦粉行业竞争情况分析

二、中国小麦粉行业主要品牌分析

第二节 中国小麦粉行业集中度分析

一、中国小麦粉行业市场集中度影响因素分析

二、中国小麦粉行业市场集中度分析

第三节 中国小麦粉行业存在的问题

第四节 中国小麦粉行业解决问题的策略分析

第五节 中国小麦粉行业钻石模型分析

一、生产要素

二、需求条件

三、支援与相关产业

四、企业战略、结构与竞争状态

五、政府的作用

第七章 2017-2021年中国小麦粉行业需求特点与动态分析

第一节 中国小麦粉行业消费市场动态情况

第二节 中国小麦粉行业消费市场特点分析

一、需求偏好

二、价格偏好

三、品牌偏好

四、其他偏好

第三节 小麦粉行业成本结构分析

第四节 小麦粉行业价格影响因素分析

一、供需因素

二、成本因素

三、渠道因素

四、其他因素

第五节 中国小麦粉行业价格现状分析

第六节 中国小麦粉行业平均价格走势预测

一、中国小麦粉行业价格影响因素

二、中国小麦粉行业平均价格走势预测

三、中国小麦粉行业平均价格增速预测

第八章 2017-2021年中国小麦粉行业区域市场现状分析

第一节 中国小麦粉行业区域市场规模分布

第二节 中国华东地区小麦粉市场分析

一、华东地区概述

二、华东地区经济环境分析

三、华东地区小麦粉市场规模分析

四、华东地区小麦粉市场规模预测

第三节 华中地区市场分析

一、华中地区概述

二、华中地区经济环境分析

三、华中地区小麦粉市场规模分析

四、华中地区小麦粉市场规模预测

第四节 华南地区市场分析

一、华南地区概述

二、华南地区经济环境分析

三、华南地区小麦粉市场规模分析

四、华南地区小麦粉市场规模预测

第九章 2017-2021年中国小麦粉行业竞争情况

第一节 中国小麦粉行业竞争结构分析（波特五力模型）

一、现有企业间竞争

二、潜在进入者分析

三、替代品威胁分析

四、供应商议价能力

五、客户议价能力

第二节 中国小麦粉行业SCP分析

一、理论介绍

二、SCP范式

三、SCP分析框架

第三节 中国小麦粉行业竞争环境分析（PEST）

一、政策环境

二、经济环境

三、社会环境

四、技术环境

第十章 小麦粉行业企业分析（随数据更新有调整）

第一节 企业

一、企业概况

二、主营产品

三、运营情况

1、主要经济指标情况

2、企业盈利能力分析

3、企业偿债能力分析

4、企业运营能力分析

5、企业成长能力分析

四、公司优劣势分析

第二节 企业

一、企业概况

二、主营产品

三、运营情况

四、公司优劣势分析

第三节 企业

一、企业概况

二、主营产品

三、运营情况

四、公司优劣势分析

第四节 企业

一、企业概况

二、主营产品

三、运营情况

四、公司优劣势分析

第五节 企业

一、企业概况

二、主营产品

三、运营情况

四、公司优劣势分析

第十一章 2021-2026年中国小麦粉行业发展前景分析与预测

第一节 中国小麦粉行业未来发展前景分析

一、小麦粉行业国内投资环境分析

二、中国小麦粉行业市场机会分析

三、中国小麦粉行业投资增速预测

第二节 中国小麦粉行业未来发展趋势预测

第三节 中国小麦粉行业市场发展预测

一、中国小麦粉行业市场规模预测

二、中国小麦粉行业市场规模增速预测

三、中国小麦粉行业产值规模预测

四、中国小麦粉行业产值增速预测

五、中国小麦粉行业供需情况预测

第四节 中国小麦粉行业盈利走势预测

一、中国小麦粉行业毛利润同比增速预测

二、中国小麦粉行业利润总额同比增速预测

第十二章 2021-2026年中国小麦粉行业投资风险与营销分析

第一节 小麦粉行业投资风险分析

一、小麦粉行业政策风险分析

二、小麦粉行业技术风险分析

三、小麦粉行业竞争风险分析

四、小麦粉行业其他风险分析

第二节 小麦粉行业应对策略

一、把握国家投资的契机

二、竞争性战略联盟的实施

三、企业自身应对策略

第十三章 2021-2026年中国小麦粉行业发展战略及规划建议

第一节 中国小麦粉行业品牌战略分析

一、小麦粉企业品牌的重要性

二、小麦粉企业实施品牌战略的意义

三、小麦粉企业品牌的现状分析

四、小麦粉企业的品牌战略

五、小麦粉品牌战略管理的策略

第二节 中国小麦粉行业市场的关键客户战略实施

一、实施关键客户战略的必要性

二、合理确立关键客户

三、对关键客户的营销策略

四、强化关键客户的管理

五、实施关键客户战略要重点解决的问题

第三节 中国小麦粉行业战略综合规划分析

一、战略综合规划

二、技术开发战略

三、业务组合战略

- 四、区域战略规划
- 五、产业战略规划
- 六、营销品牌战略
- 七、竞争战略规划

第十四章 2021-2026年中国小麦粉行业发展策略及投资建议

第一节 中国小麦粉行业产品策略分析

- 一、服务产品开发策略
- 二、市场细分策略
- 三、目标市场的选择

第二节 中国小麦粉行业营销渠道策略

- 一、小麦粉行业渠道选择策略
- 二、小麦粉行业营销策略

第三节 中国小麦粉行业价格策略

第四节 观研天下行业分析师投资建议

- 一、中国小麦粉行业重点投资区域分析
- 二、中国小麦粉行业重点投资产品分析

图表详见报告正文

更多好文每日分享，欢迎关注公众号

详细请访问：<http://baogao.chinabaogao.com/liangshi/545487545487.html>