

商用厨具行业研究



黄辉

华龙证券新三板业务管理总部

010-88086668

85399832@qq.com

- **产业政策支持。**商用厨具设备已逐步成为下游相关行业的必需品，随着新技术的逐步应用，其本身得到国家产业政策的支持，同时其下游餐饮及相关行业的发展亦受到国家相关政策的支持。
- **市场前景广阔。**商用厨具设备可广泛应用于各类与餐饮相关的经营及非经营场所，包括星级饭店餐饮部，各类正餐、快餐、休闲餐、小吃等餐饮经营场所，学校、企事业单位等食堂，各类超市及其他场所等。
- **国际产能转移。**商用厨具设备行业通过近年来的不断发展，目前已形成了较为完整的产业体系，在国际竞争中形成了一定的竞争优势。行业内知名企业如Turbo air、Williams Refrigeration等纷纷进入我国设立生产基地，这为我国商用厨具设备行业的发展提供了新的机遇。
- **产品品质的多样性。**“安全、健康、节能、智能、环保”成为 21 世纪厨具革命的发展主题，给商用厨具设备行业的发展拓宽了新的思路。
- **新技术的应用。**高科技在商用厨具设备行业广泛应用，导致了企业生产方式上质的飞跃。计算机技术、信息技术的应用，改变了商用厨具设备制造业的传统观念和生 产组织模式。
- **产品升级换代速度加快。**相对于传统产品而言，现代厨具设备的平均畅销寿命越来越短，对企业的生产提出了挑战，要求企业能够提供更加智能、更加环保的产品，同时也为企业的进一步发展提供了新的机遇。

行业评级	看好
国家/地区	中国
股票市场	新三板
行业	商用厨具行业
报告日期	2017 年 9 月 18 日
研究员	黄辉

目录

一、行业概况	3
(一) 行业定义及分类	3
(二) 行业简介	3
(三) 行业上下游关系	3
(四) 行业主要产品与服务	4
二、行业监管与政策	4
(一) 行业主管部门及监管体制	4
(二) 行业主要政策	5
三、行业发展特征	6
(一) 市场规模	6
(二) 行业区域性、周期性或季节性	7
(三) 行业发展趋势	7
四、行业的风险及壁垒	8
(一) 行业的风险	8
(二) 行业壁垒	9
五、影响行业的有利与不利因素	10
(一) 影响行业的有利因素	10
(二) 影响行业的不利因素	12

商用厨具行业研究报告

一、行业概况

（一）行业简介

根据慧聪网《中国商用厨具市场研究》资料显示，截至2016年底，中国商用厨具厂商有1,000多家，而具有一定竞争规模的生产企业不到50家，其余均为规模较小的拼装工厂，行业品牌集中度很低，大多数企业的产品结构单一，产品种类不全，不具备自主品牌和核心技术，缺乏综合竞争实力。

我国电器行业起步较晚，于改革开放后取得了较快发展，商用厨具设备作为电器行业的分支起步亦较晚。

通过近年来的快速发展，我国已形成了较为完善的商用厨具设备产业体系。我国商用厨具设备生产企业，通过不断的技术引进与自主研发，积累了较为丰富的行业经验，掌握了行业核心技术，并根据市场需求对现有生产设备进行有效改进，形成了有特色的生产工艺技术，能够更好、更快地响应市场变化，不断缩小与国外同行业先进企业之间的差距。

目前，我国商用厨具设备行业已形成了较为完善的行业配套体系。近年来产业转移进一步促使国内企业规模不断扩大、数量不断增多，同时行业技术水平也有较大提升，如抛光技术由传统的人工手动抛砂光向自动化抛光方向发展、数控加工技术也得到了应用。预计未来行业内企业生产自动化水平将逐步得到提升，在保证产品质量和成本率的同时，人工成本将不断降低；同时通过对液压等系统改进，实现多道工序单机操作，提升模具精度和生产效率。同时通过对厨房设备的燃气自动配比系统、自动控制系统、安全控制系统、热能再利用系统的不断改进，提升厨房设备的能源使用效率。

（二）行业上下游关系

1、商用厨具行业与上游行业之间的关系

本行业产品生产使用的主要原材料包括两类，一类是不锈钢卷板、冷板、不锈钢板、铝锭、镁合金等金属产品，另一类是电子元器件如电机。商用厨具的上游行业是金属加工业和电子元器件制造业。

金属加工业和电子元器件制造业，涉及的具体产品较多，包括：不锈钢卷板、冷板、不锈钢板、

铝锭、镁合金、电子元器件等，这些产品大都属于工业的基础材料或零配件，产品技术成熟，产业处于良好发展阶段，供应商数量众多，市场供应充足，能够保障本行业产品的正常生产。

2、商用厨具行业与下游行业之间的关系

商用出具设备产品广泛应用于酒店、宾馆、食品加工厂、团体食堂、餐厅、学校、部队等场所。商用厨具的下游行业主要为酒店、餐饮行业。

酒店、餐饮业由于市场的刚性需求通常保持稳定，并与经济发展水平呈正相关性。中国经济正处在快速发展期，国民总收入、人均 GDP 均保持平稳快速增长，随着人们生活水平的提高，人们外出就餐、外出旅游的次数逐年增加，对餐饮、酒店业的需求将日趋增多，对餐饮、酒店业的服务和设备的要求会越来越高，下游行业的繁荣发展会相应的带动对相关商用厨具设备的需求。

（三）行业主要产品与服务

目前，商用厨具设备行业主要包括五大类产品：第一类是商用食品机械类产品，主要用于对食品的加工，品种种类非常多，应用范围非常广泛，包括的产品有切菜机、糖果机、灌装机、绿豆糕机、杀菌锅、啤酒设备、豆腐机、食品搅拌机、绞肉机、双动和面机、压面机、面食机、切肉机、摸浆机、拌馅机、浆渣分离机、锯骨机、食品切碎机等；第二类是商用厨具类产品，主要是对食品的烹调蒸煮、食物的存储、智能保温等功能，产品种类也非常多，主要有中餐炒炉、西餐炉灶、组合智能蒸柜、烤箱、万能蒸烤箱、电子暖汤锅、电汤池、果汁鼎、咖啡鼎、油炸炉、电磁炉等；第三类是洗涤设备，主要产品是商用洗碗机等；第四类是制冷保鲜类产品，主要产品有冷藏柜、冷冻柜、保鲜柜等，第五类是调理台类产品，主要有不锈钢份盘、橱柜、物料架、调理台等产品。上述产品主要应用于餐饮、酒店、大型食堂中，公司目前生产销售的主要产品是食品加工、调理、烹调蒸煮类产品，未来公司将逐步扩大自己的产品线，完善产品结构。

二、行业监管与政策

（一）行业主管部门及监管体制

按照管辖范围的不同，商用厨具设备制造行业的行业主管部门包括国家发改委、工信部、商务部、国家质检总局、国家标准化委员会。其中国家发改委负责制定产业政策，拟订并组织中长期规划和年度计划，按国务院规定权限审批、核准、审核重大建设项目；工信部负责研究提出工业发展战略，拟订工业行业规划和产业政策并组织实施，指导工业行业技术法规和行业标准的拟订，组织领导和协调振兴装备制造业，组织编制国家重大技术装备规划，协调相关政策；商务部、国家质检总局和国家标准化委员会负责餐饮设备生产质量、安全等标准制定，内贸、出口标准、餐

饮设备产品质量标准的制定及管理。

本行业自律组织为中华全国工商业联合会厨具业商会。主要负责规范市场秩序，建立健全各项自律性管理制度，制订并组织实施行业职业道德准则，推动行业诚信建设，建立自律性管理约束机制，规范会员行为，协调会员关系，团结会员维护公平竞争的市场环境；组织会员参观、考察或举办各类展销会、交易会等活动，增进会员在行业间的交流与合作。

（二）行业主要政策

2016年3月，第十二届全国人大四次会议审议通过了《中华人民共和国国民经济和社会发展第十三个五年规划纲要》，纲要指出要适应消费加快升级，以消费环境改善释放消费潜力，以供给改善和创新更好满足、创造消费需求，不断增强消费拉动经济的基础作用。增强消费能力，改善大众消费预期，挖掘农村消费潜力，着力扩大居民消费。

2016年3月，商务部以商服贸函[2016]71号印发《商务部关于推动餐饮业转型发展的指导意见》。该指导意见目标通过优化环境，引导餐饮企业加速转型，为消费者提供安全、营养、健康、方便、美味的餐饮服务，推动餐饮业向大众化、信息化、标准化、集约化、国际化方向发展。力争用5年的时间，培育一批连锁化、品牌化餐饮企业，基本形成以大众化餐饮为主体、区域布局合理、城乡协同、各业态协调的发展格局，满足多层次、多样化消费需求的餐饮服务体系。

2014年9月，商务部与国家发改委共同颁布了《餐饮业经营管理办法（试行）》，并于2014年11月1日正式实施。《餐饮业经营管理办法（试行）》的正式实施有利于规范餐饮服务经营活动，引导和促进餐饮行业健康有序发展，维护消费者和经营者的合法权益，其主要内容包括：立法目的、制定依据、适用范围、餐饮经营概念界定、主管部门职责、行业协会义务以及鼓励发展大众化餐饮等几个方面。这一办法的出台有助于解决餐饮业发展面临的突出问题，促进餐饮业规范、有序发展，有助于厉行勤俭节约、反对铺张浪费，有利于优化餐饮业发展结构、提升餐饮业发展水平。

2014年1月，国务院办公厅以国办发〔2014〕3号印发《中国食物与营养发展纲要（2014—2020年）》。该《发展纲要》分总体要求、主要任务、发展重点、政策措施4部分。主要任务是：构建供给稳定、运转高效、监控有力的食物数量保障体系；构建标准健全、体系完备、监管到位的食物质量保障体系；构建定期监测、分类指导、引导消费的居民营养改善体系。政策措施是：全面普及膳食营养和健康知识；加强食物生产与供给；加大营养监测与干预；推进食物与营养法制化管理；加快食物与营养科技创新；加强组织领导和咨询指导。

2013年2月，国家发改委发布《产业结构调整指导目录（2011年本）2013年修订》，其中将采

用新型制冷剂替代氢氟氯烃-22 (HCFC-22 或R22) 的空调器开发、制造, 采用新型发泡剂替代氢氟氯烃-141b (HCFC-141b) 的家用电器生产, 采用新型发泡剂替代氢氟氯烃-141b (HCFC-141b) 的硬质聚氨酯泡沫的生产与应用列为鼓励目录。同时将使用聚能燃烧技术的燃气灶等高效节能型燃气具的开发与制造列为鼓励类。

2011年12月, 卫生部发布食品安全国家标准《不锈钢制品 (GB9684-2011) 》, 该标准参考国外相关规定修订了重金属迁移限量, 适用于主体材料为不锈钢的食具容器及食品生产经营用工具、设备。新标准的制定提高了行业准入门槛, 有利于降低不锈钢制品制造行业的恶性竞争, 提高行业集中度, 淘汰落后产能, 优化资源配置, 保障行业的健康发展。

2009年6月, 财政部、国家税务总局发布《关于进一步提高部分商品出口退税率的通知》(财税[2009]88号), 自2009年6月1日起, 部分商用厨具设备、自助餐设备的出口退税率分别提高至17%、9%。

国家对餐饮设备行业的大力支持, 为产业发展创造了良好的政策环境和舆论环境, 对加快自主品牌建设、推动餐饮设备行业结构调整和产业升级、提高餐饮设备行业的整体竞争力具有积极的作用。

三、行业发展特征

(一) 市场规模

近年来, 随着各国经济的快速增长, 人民生活水平的提高, 人们外出就餐、外出旅游的机率显著提高, 进而推动了酒店、餐饮行业的发展, 带动相关设备投资需求增加。由于商用厨具设备产品是酒店、餐饮设备投资里的必备产品, 酒店、餐饮业的快速增长激发了对商用厨具设备产品的旺盛需求。

商用厨具设备行业在我国从上世纪80年代开始发展, 有近三十年的历史。商用厨具设备由西方传到中国, 属于耐用产品和高端消费品, 广泛应用于中餐、西餐、酒店、面包房、酒吧、咖啡厅、员工餐厅、学校餐厅、烧烤店、快餐店、面食馆、寿司店等场所。商用厨具设备区别于家用厨具设备的主要特点是其应用于商业场所, 而非一般家庭使用; 产品规格、种类、应用范围比家用的更多。

近年来随着我国经济的快速发展, 城镇化不断推进, 人口在城市的集中以及工作、旅游的需求增加了人们在外就餐的频率。根据《餐饮产业蓝皮书: 中国餐饮产业发展报告(2011)》数据显示, 约50%的消费者除工作餐外, 一周外出就餐次数在1-3次, 外出就餐4-6次的消费者占26.47%, 每

天外出就餐的比例达15%；外出旅游的人数也逐年增加，根据国家旅游局统计处数据显示，2012年底，中国境内旅游人次达到29.57亿人次，比上一年同期增长了12.00%，外出旅游人数的增加刺激了酒店、餐饮业的发展，进而带动对商用厨房装备产品的需求。

近10年来，我国GDP以年均10%的速度迅猛增长，进入了人均GDP6,000.00美元的新阶段。“十二五”时期，随着小康社会进程的稳步推进，我国人均消费水平将持续增长，消费方式也将发生重大变化，居民消费将由实物消费为主进入实物消费与服务消费并重的轨道，居民消费结构将会发生重大变化。居民外出就餐、外出旅游的机会和频率日趋增加，都将推动国内餐饮、酒店业等服务性行业的发展。随着国际化程度的加深，将有更多的国外餐饮企业进驻我国，餐饮、酒店业的持续快速发展将带动对商用厨具设备行业的需求。

（二）行业区域性、周期性或季节性

1、行业区域性

从全球范围来看我国是商用厨具设备的主要生产国之一。从国内来看，商用厨具设备生产企业的地区分布呈现出一定的区域性特征。主要分布在浙江为中心的华东区、以广东为中心的华南区和以山东为中心的华北区。

2、行业周期性或季节性

商用厨具设备行业面向下游各类商业餐饮经营场所（主要为酒店、餐馆、食堂等），这些下游行业已逐渐成为人们日常生活的组成部分，其主要受宏观经济变化、波动影响，与全球宏观经济周期相关。商用厨具设备行业亦主要受宏观经济变化、波动影响，其需求不存在明显的季节性。

（三）行业发展趋势

1、产品品质的多样性

“安全、健康、节能、智能、环保”成为21世纪厨具革命的发展主题，给商用厨具设备行业的发展拓宽了新的思路。世界上日趋严重的环境污染和资源匮乏问题，使绿色环保问题越来越引起广泛的重视。商用厨具设备产品所包含的环保、节能意识越来越成为消费者关注的重点，产品结构向美观、时尚、环保、能耗低、智能的方向演化。低附加值的产品将遭受国内同行业的冲击和更深层次的竞争。

2、新技术的应用

高科技在商用厨具设备行业广泛应用，导致了企业生产方式上质的飞跃。计算机技术、信息技术的应用，改变了商用厨具设备制造业的传统观念和 production 组织模式。商用厨具设备生产企业原有生产模式已经不能适应行业竞争的要求，及时引进设备，更新观念、更新技术，生产组织方式上导入智能制造、虚拟制造等概念，已是商用厨具设备企业的共识。信息技术有助于优化企业流程，降低管理成本，在竞争中获取优势地位。

3、产品升级换代速度加快

商用厨具设备品种的更新越来越快，更新换代的时间越来越短。相对于传统产品而言，现代厨具设备的平均畅销寿命越来越短，对企业的生产提出了挑战，要求企业能够提供更加智能、更加环保的产品，同时也为企业的进一步发展提供了新的机遇。

四、行业的风险及壁垒

（一）行业的风险

1、政策风险

目前，国内商用厨具设备行业发展势头强劲，随着行业的不断发展以及消费者认知程度的不断加深，产业链逐步完善，新的需求和技术正源源不断地加入到行业当中，与产品相关的国家标准和行业标准也将面临修订与完善。如果国家出台新的政策法规或国家、行业标准，提升现有产品标准等级要求，将可能使国内企业面临震荡调整。

2、行业集中度较低，市场竞争不规范的风险

国内大部分商用厨具设备生产企业已经开始融入国际化产业链，转型为OEM/ODM生产厂商，但是较低的行业集中度导致行业内竞争不规范，低端化竞争明显。同时，市场上诸如侵犯专利、假冒商标等不正当竞争行为的存在，可能严重侵害企业的合法权益，企业保护知识产权的难度较大。

3、技术面临替换风险

国内商用厨具设备正处于行业生命周期的成长阶段。商用厨具设备制造行业在国外有近百年的发展历史，产品品质和技术水平比较高，而国内企业多集中于中低端市场，大多数企业规模小，高端品牌较少。随着行业内其他优势企业的崛起，若服务模式、技术特点被借鉴、复制，可能导致企业失去技术优势。

（二）行业壁垒

我国商用厨具设备行业目前存在着不少同质化竞争的中小企业，少数具有较强技术研发、整合能力，技术先进且拥有自主品牌的企业占据了行业领军者的地位，在日趋激烈的竞争中将获得较大的竞争优势。这些企业将在后续的行业竞争中发挥先发优势，形成较高的行业进入壁垒。

具体而言体现在以下一些方面：

1、技术壁垒

商用厨具设备行业需要优良的整体工艺设计及较强的技术开发与整合能力。与一般电器的简单组装不同，商用厨具设备的生产需要涉及钣金、模具、发泡、制冷、电气等多个相关领域的有机组合，而非简单组装。同时每一个领域又有各自的特殊技术要求，这就需要生产企业拥有完整的技术能力。同时随着行业对能耗环保等要求的日益提高，对商用厨具设备生产厂家的整体设计、开发能力提出了更高的要求，如各型号产品温控点及临界温度的不同选择将会对产品的能耗等指标产生直接影响。而行业潜在进入者难以在短期内完整掌握行业所需全部技术，面临较高的行业进入壁垒。

商用厨具设备作为不锈钢厨具产品，其高端产品对于外观设计和表面处理等工艺要求较高，需要生产企业对拉伸、退火、抛光等各工艺环节有较为充足的技术储备与应用能力。行业内领先企业通过技术引进、消化、探索与创新，逐渐积累了丰富的生产经验和技術能力，所生产的产品质量较高、外观较好。而生产工艺落后、技术储备较少的企业，只能生产低端产品，缺乏竞争力。

厨具设备通常以不锈钢作为壳体结构，采用燃气或电作为热源对食物进行加热和烹饪。需要生产企业在完成壳体结构生产后进行燃气或电器结构的安装和测试。随着节能环保概念不断深入人心，餐饮行业降低使用成本的实际需要，以及相关法规的强制性要求，厨具设备生产企业需要对燃气自动配比系统、自动控制系统、安全控制系统、热能再利用系统进行不断改进，提升设备的能源使用效率。新进入企业及研发投入较少的企业难以不断提供满足市场需求的新产品。

2、品牌壁垒

商用厨具设备作为餐饮及相关领域内广泛使用的电器设备，相比于其他设备其使用期限相对较长（一般设计寿命5-8年），且为使用者日常经营过程中必不可少的组成部分，因此消费者在购买时一般都比较谨慎，在无法区分各产品各项具体性能优劣的前提下，会将品牌作为购买决策的重要依据之一。

商用厨具设备亦是餐饮行业经营的必需品，厨具设备的耐用性及厨具设备的能源使用效率亦为

餐饮设备经营者所关注。但耐用性及能源使用效率无法通过产品外观进行辨别，故品牌成为购买决策的重要依据之一。然而，良好品牌形象的塑造需要企业不断通过宣传、推广及高品质的售后服务才能逐步形成。新进入者其品牌知名度有限，加之产品技术性能无法与知名品牌相比，售后服务体系有待完善，故很难与行业知名品牌进行竞争。

3、质量控制壁垒

商用厨具设备因涉及电气部件等，各个国家及地区对其有各自不同的强制及非强制认证标准，如我国的3C认证，北美地区的UL/ETL、NSF认证，欧洲地区的CE认证，澳洲的GEMS认证等，往往只有通过这些认证之后产品才能够在相应市场上销售。

在认证的基础上，生产及检测过程中各道程序细节的管理及控制将直接或间接影响产品质量稳定性，从而影响消费者的使用感受，影响公司品牌形象。这些都要求生产企业具备丰富的生产管理经验和完善的质量保证体系，而新进入者由于缺乏相应的经验积累，难以在短时间内与现有企业展开竞争。

五、影响行业的有利与不利因素

（一）影响行业的有利因素

1、产业政策支持

商用厨具设备已逐步成为下游相关行业的必需品，随着新技术的逐步应用，其本身得到国家产业政策的支持，同时其下游餐饮及相关行业的发展亦受到国家相关政策的支持。

2016年3月，第十二届全国人大四次会议审议通过了《中华人民共和国国民经济和社会发展第十三个五年规划纲要》，纲要指出要适应消费加快升级，以消费环境改善释放消费潜力，以供给改善和创新更好满足、创造消费需求，不断增强消费拉动经济的基础作用。增强消费能力，改善大众消费预期，挖掘农村消费潜力，着力扩大居民消费。

2016年3月，商务部印发《商务部关于推动餐饮业转型发展的指导意见》（商服贸函[2016]71号）。该指导意见目标通过优化环境，引导餐饮企业加速转型，为消费者提供安全、营养、健康、方便、美味的餐饮服务，推动餐饮业向大众化、信息化、标准化、集约化、国际化方向发展。力争用5年的时间，培育一批连锁化、品牌化餐饮企业，基本形成以大众化餐饮为主体、区域布局合理、城乡协同、各业态协调的发展格局，满足多层次、多样化消费需求的餐饮服务体系。

2014年1月，国务院办公厅印发《中国食物与营养发展纲要（2014—2020年）》（国办发〔2014〕3号）。该纲要主要针对的是我国食物生产还不能适应营养需求，居民营养不足与营养过剩并存，营养与健康知识缺乏等问题。《纲要》立足保障食物有效供给、优化食物结构、强化居民营养改善，绘制出至2020年我国食物与营养发展的新蓝图。

2011年3月，国家发改委发布《产业结构调整指导目录（2011年本）2013年修订》，其中将采用新型制冷剂替代氢氟氯烃-22（HCFC-22或R22）的空调器开发、制造，采用新型发泡剂替代氢氟氯烃-141b（HCFC-141b）的家用电器生产，采用新型发泡剂替代氢氟氯烃-141b（HCFC-141b）的硬质聚氨酯泡沫的生产与应用列为鼓励目录。同时将使用聚能燃烧技术的燃气灶等高效节能型燃气具的开发与制造列为鼓励类。

产业政策和指导意见的发布及实施，为商用餐饮设备行业提供了新的发展空间。

2、市场前景广阔

商用厨具设备可广泛应用于各类与餐饮相关的经营及非经营场所，包括星级饭店餐饮部，各类正餐、快餐、休闲餐、小吃等餐饮经营场所，学校、企事业单位等食堂，各类超市及其他场所等。仅就餐饮行业而言，根据《中国餐饮产业发展报告2015》提供的数据显示，近年来我国餐饮行业保持了快速的发展趋势，餐饮业在过去十年中保持高速增长，在社会消费品零售总额中的比重逐年上升，已经超过10%，成为满足国内消费需求的重要产业。根据国家统计局的数据显示，2014年餐饮业收入额27,860亿元，同比增长9.7%；2015年，全国餐饮收入32,310亿元，同比增长11.7%；2016年，在经济下行压力较大的形势下，全国餐饮收入35,799亿元，同比增长10.8%，保持稳定增长。根据《2013-2014年中国商用厨具市场发展概述》，我国商用厨房总数在530万个左右。

同时我国超市及便利店等批发、零售行业发展迅速，根据国家统计局提供的数据显示，2015年，我国的超市门店总数（包括折扣店、超市、大型超市、仓储会员店）为59,970个，比2005年的19,002个增长了215.60%；2015年，我国的便利店门店总数为17,675个，比2005年的10,043个增长了75.99%。

除我国外，餐饮及零售行业在世界各国均拥有较大市场。2014年美国有约3.7万家超市，2015年美国餐饮业零售总额预计达7,092亿美元，而同期便利店总数超过15万家。根据公开资料，英国、日本等发达国家也拥有大规模的餐饮及零售业市场。与此同时发展中国家市场正处于不断发展过程中，市场潜力巨大。由此可见，商用餐饮设备拥有巨大的市场容量，每年首次购置及更新换代需求总和数量巨大，为行业的发展创造了有利条件。

3、国际产能转移

商用厨具设备行业通过近年来的不断发展，目前已形成了较为完整的产业体系，在国际竞争中形成了一定的竞争优势。行业内知名企业如Turbo air、Williams Refrigeration等纷纷进入我国设立生产基地，这为我国商用厨具设备行业的发展提供了新的机遇。

（二）影响行业的不利因素

1、行业集中度低

根据中华全国工商业联合会厨具业商会提供的数据显示，我国商用餐饮设备生产企业数量较多，商用厨具设备市场化程度较高，但各类企业规模不一，技术层次不一。大规模企业通过技术开发与创新引领行业发展，而多数企业规模较小，技术水平和产品档次不高，造成行业整体竞争力有待加强。

2、缺少具有全球影响力的自主品牌

经过多年发展，我国已逐渐成为商用厨具设备、自助餐设备及厨具设备的生产大国，生产的相关设备、产品能够基本满足国内各领域的使用要求，并且每年有大量出口。但出口产品中多为贴牌生产，仅少量使用自主品牌进行销售，自主品牌缺乏国际影响力。