



码上看报



码上订报

## 核心阅读

今年以来,预制菜销售迎来快速增长,受到越来越多消费者欢迎,也吸引了众多企业投资布局,成为拉动食品产业转型升级的有效突破口。未来,还需多方形形成合力,编制统一的预制菜行业标准,助力产业健康可持续发展。

蒜香排骨、梅菜扣肉、金汤酸菜鱼、西红柿炖牛腩……时下,快捷美味的预制菜纷纷被端上人们的家庭餐桌。

除了受到越来越多消费者欢迎,预制菜也吸引了不少餐

饮企业、电商平台、投资机构布局。与此同时,全国多地出台措施支持产业发展,相关标准也陆续推出。6月28日,中国饭店协会发布《预制菜质量管理规范》《预制菜产品分类及评

价》两项团体标准,为预制菜的品质分级及生产质量管理提供标准指引。

预制菜产业发展现状如何?如何规范引导促进其健康发展?记者进行了采访。

## 市场需求快速增长

“自从今年春节尝试了预制菜年夜饭,我已经喜欢上了这种烹饪方式。”广东省深圳市龙岗区居民陈晓,对常吃的预制菜如数家珍:食材解冻后,用微波炉高火加热10分钟,便得到一盘风味烤鱼;浓缩汤汁兑水煮沸,加入蔬菜包和面条,最后放入肥牛片,一顿美味就做成了……“预制菜比方便面更好吃,比点外卖更快捷,很适合上班族日常食用。”陈晓说。

今年以来,预制菜销售快速增长。“五一”假期,天猫预制菜销售额同比增长超80%，“618”期间同比增长超230%；5月,盒马工坊的半成品预制菜销售额同比增长1倍。

中国预制菜产业联盟数据显示,今年全国预制菜市场规模预计达到4100亿元,未来5年内有可能达到万亿元规模。据艾媒咨询统计,购买预制菜的消费者中,超过八成年龄在22岁到40岁之间。调研用户中,超八成用户每周消费预制菜产品,顾客购买预制菜主要是为了节省时间。

在餐饮行业,预制菜由来已久,原来主要供应餐饮店或酒店,以提高其产品的标准化程度和出餐效率。近年来,预制菜逐渐受到普通消费者欢迎。对大多数消费者而言,购买预制菜意味着不用买菜洗菜,更不用考虑怎么调味,回到家打开包装,只需简单加热或者翻炒,短短几分钟,一道美味就能装盘上桌。

“目前对于预制菜还没有一个公认的、统一的定义,餐饮行业内普遍认为,预制菜是通过标准化和工业化生产出来以满足用餐需求的菜肴。”中国饭店协会副会长金勇介绍。

广州酒家集团股份有限公司董事长徐伟兵介绍,以经典粤菜转化为预制菜为例,在开发广府盆菜的过程中,粤菜厨师先用传统的烹饪技艺和食材原料制作盆菜,经过不同人群反复测试,锁定风味和配方,然后对原料选择、处理工艺、风味调制、熟化加工、锁鲜保存等环节逐级分解,寻求最优的工业化参数和标准工艺流程,实现盆菜标准化、可复制的生产。

## 企业竞争日趋激烈

如今,预制菜不仅受到越来越多消费者喜爱,也成为吸引众多企业参与竞争的新赛道。“随着居家餐饮消费需求持续加大,预制菜企业的生产经营快速增长。与此同时,资本市场也高度关注并加速投资预制菜生产加工、供应链、产业园建设等领域,助推了预制菜产业的快速发展。”金勇说。

**餐饮企业加快布局。**餐饮老字号广州酒家、同庆楼,连锁餐饮品牌海底捞、西贝等纷纷推出预制菜品牌。徐伟兵说:“随着布局预制菜的企业越来越多,预制菜产品正不断增加。不过,还原产品的色、香、味、意、形是一个难题,且南北方口味差异较大。”

**上游企业走向下游。**调味品企业如利和味道、恒顺醋业、海天味业都表示将发力预制菜研发。利和味道董事长王斌说:

“目前预制菜市场仍处在爆发期,市场中的预制菜企业多数处于跑马圈地阶段。我认为这一行业将会像复合调味品行业一样,经历行业爆发、迅速扩产、低端产能溢出、行业竞争强度提高等阶段。”

**电商平台纷纷入局。**盒马鲜生、美团买菜、京东超市、每日优鲜、叮咚买菜等电商平台纷纷宣布入局预制菜赛道。美团买菜预制菜项目负责人李峰认为:“电商平台能够帮助没有开发经验的餐饮商家快速进入预制菜领域,并依托平台销售渠道,为餐饮企业从线下走向线上线下融合提供更多帮助,助力区域餐饮品牌走向全国。”

**地方政府积极推动。**今年以来,广东、山东、福建、河北等地出台预制菜产业发展政策。3月,广东发布《加快推进广东预

制菜产业高质量发展十条措施》,部署加快建设在全国乃至全球有影响力的预制菜产业高地。4月,山东潍坊发布《潍坊市预制菜产业高质量发展三年行动计划(2022—2024年)》,潍坊市下辖的寿光和诸城依托自身农业基础和食品加工体系,预制菜产业发展较快。

预制菜上游连着乡村发展,下游连着消费变革,将成为拉动食品产业转型升级的有效突破口。“相关部门应严把市场准入机制,加强政策金融扶持,引导企业在新品创新、工艺升级上下功夫,鼓励企业参与预制菜国家标准、行业标准和地方标准修订。”诸城市畜牧业发展中心主任徐兰芳说。

与此同时,业内人士提醒,要防止预制菜行业过度投资,在风头正劲的当下,可能会出现重复建设、产能过剩。

# 今年预制菜市场规模预计达四千一百亿元

# 拉动食品产业转型升级的有效突破口

据艾媒咨询统计

购买预制菜的消费者中,超八成年龄在22岁到40岁之间



## 完善标准健康发展

预制菜产业具有广阔的市场发展前景。“预制菜有巨大的消费需求,同时又是连接现代农业与现代食品产业的重要一环,符合农产品向食品化升级、农业供给侧向需求侧升级的趋势,有利于促进农业一二三产融合、乡村供应向城市餐饮需求融合发展。”22城供应链总经理陈林说。

预制菜行业在快速发展的同时,也面临不少挑战。我国幅员辽阔,菜系众多,而预制菜地域特征明显,相关企业发展可能遇到地域限制的瓶颈。在预制菜行业发展初期,也存在产品标准不统一、操作工艺不规范、营养风味品质不稳定等问题。

标准化是加速推进预制菜行业工业化进程的重要基础,也是促进行业健康发展的有效手段。目前,预制菜缺乏行业标准的现状正在改变。广东组织开展粤菜三大菜系预制菜全产业链标准体系建设试点工作,逐步制定完善预制菜从田间地头

到餐桌的系列标准。6月2日,中国烹饪协会发布《预制菜》《轻食营养配餐设计指南》《工业化标准化中式高汤》《工业化标准化中式浓汤》4项团体标准。然而,这些标准多是地方性、团体性的。“随着预制菜产业不断壮大、预制菜企业快速发展,企业、协会、政府多方应加大力度,编制统一的预制菜行业标准,助力整个产业健康可持续发展。”金勇说。

(据《人民日报》)

中国预制菜产业联盟  
数据显示

今年全国预制菜市场规模  
预计达4100亿元

未来5年内有可能达到  
万亿元规模

