

新赛道上的一盘“硬菜”

——我市预制菜产业发展透析

本报记者 孙露

近年来,预制菜产业呈现迅猛发展势头,各地纷纷加码布局预制菜产业,一个万亿元级的新蓝海正在形成。3月23日,市委农村工作会议强调,我市要从种植端、加工端、市场端发力,深化与北京供销系统机构和企业的合作,加快建设北方预制菜产业园,推动设施农业高质量发展,建设冷链物流基地,打造首都特优农产品供给地,有效承接京津冀农业板块溢出效应。大同出品的预制菜,将迎来全新发展机遇。

消费时尚 即热食品便利千家万户

鱼香肉丝、酸菜鱼、糖醋排骨、黄花千层卷……只需线上下单,“大餐”便可送上门,无需担心厨艺不精,简单加热或者下锅加入酱料包翻炒一下,一道道“硬菜”就能撑起餐桌排面。上周末,家住碧水云天博雅府的王彩霞乔迁新居邀请亲朋做客,她点了一桌半成品的预制菜招待大家,赢得一致好评。

“每道菜都是用铝箔纸餐盒盛装,既方便又美味。”王彩霞说,在“懒宅经济”背景下,即时食用、方便快捷的预制菜受到消费者热捧,做饭也不再是伤脑筋的事了。

记者在市内多家大型超市冷鲜专区看到,预制菜多是全国各地网红菜品,主要有佛跳墙、东坡扣肉、松鼠桂鱼、笋尖老鸭煲、鱼头汤等。促销员一边现场烹饪一边直播,吸引了不少顾客。按照烹饪方法,将食材坛子置于蒸锅中,无需解冻,中小火隔水蒸40分钟,一份味道鲜美的佛跳墙立刻就能食用;把食材解冻倒入炒锅中翻炒5分钟,一盘色香味俱全的麻辣小龙虾即刻上桌。

在我市各快餐店外卖或堂食吃到预制菜已是普遍现象,主要包括具有大同特色风味的烧肉、丸子、干炸带鱼、黄

焖鸡块等。“全部是中央厨房加工,冷链运输,冷藏保鲜,可以快速出餐和降低成本。”一家快餐连锁店负责人说,很多人既想享受美味,又想省事,预制菜便成了最佳选择。

记者了解到,随着消费升级、生活节奏加快,以及速冻锁鲜、冷链物流、信息网络等技术应用和设施配套不断成熟,预制菜产业迈入加快发展轨道。预制菜因方便快捷、颇富地域特色,在线上线下火爆“出圈”,不仅让厨艺小白秒变大厨,还深受广大消费者特别是年轻消费者青睐,正成为写字楼、户外餐食的新选择。



大同八大碗预制菜



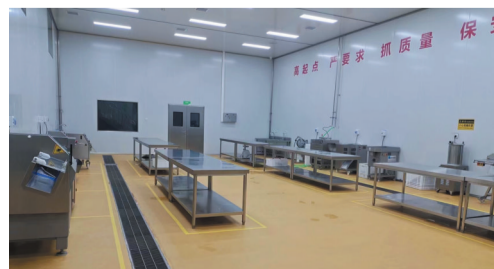
超市预制菜品种丰富



标准化加工预制菜



黄花预制菜加工车间



标准化加工车间

抢滩市场 预制菜产业驶入快车道

预制菜是指以农、畜、禽、水产品为原料,配以各种辅料,运用标准化、智能化方式预加工而成的便捷菜品。因其即热、即食、即烹的优点,不仅满足了个人消费者快节奏、个性化生活需求,也成为餐饮企业降低经营成本、把控菜品质量的“利器”。预制菜产业既是一、二、三产业融合发展的新模式,也是深化农业供给侧结构性改革,满足人民群众高品质生活的必然结果。艾媒咨询数据显示,2021年我国预制菜市场规模约为3500亿元,预计2026年规模将突破1万亿元。

今年,中央一号文件首次将预制菜写入其中,提出“培育发展预制菜产业”,为产业发展注入“强心剂”。3月17日,在山西省乡村产业融合发展中心的指导下,山西预制菜产业联盟在太原成立,近150家预制菜产业链企业、协会商会、科研院所、高等院校、金融机构等加入联盟,标志着预制菜产业从“各自为战”迈向“抱团发展、集群作战”的新阶段。

去年7月9日,大同市政府与华远陆港集团、北京一亩田新农网络科技有限公司、华远陆港大同公司签署战略合作协议,将充分发挥资源、资金、技术、管理和渠道优势,共同建设运营北方预制菜产业园,着力打造中国预制菜产业万亿赛道新高地。经过一个月的多方努力,北方预制菜产业园华远一亩田项目在我市正式开工,一期总投资1.05亿元,预计年产值4.62亿元,可带动我市黄花、畜牧、设施蔬菜、有机旱作等特色农业产业发展,总体效益达20亿元以上。

我市大力发展预制菜产业有哪些优势呢?据市农业农村局相关负责人介绍,作为全国北方农牧交错带核心示范市和全省雁门关农牧交错带示范区重点市,大同地处国际公认的草畜黄金生产带,农牧资源丰富、产业基础雄厚、区位优势明显,特别是大同陆港晋北肉肉进出口平台和山西北肉冷链加工产业园,已成为我省对接“一带一路”、融入京津冀内蒙古的重要畜产品国际贸易枢

纽、交易中心和国家骨干冷链物流基地,服务京津冀内蒙古,辐射西北五省的生鲜、冻品供应链全渠道服务平台,发展预制菜产业具备得天独厚的优势。近年来,我市大力实施农业“特”“优”战略,推进有机旱作、畜牧、设施农业、中药材、食用菌、杏果等八大特色优势产业发展,用市场化、工业化、标准化思路发展农业,为打造北方预制菜产业奠定基础。

为推进预制菜产业高质量发展,今年,我市将采取多项举措支持市场体系建设,支持经济新业态和老字号餐饮业发展。市商务局积极推动中央厨房(预制菜)、社区食堂等餐饮服务模式,将各县区有规模、有条件、食品安全规范的餐饮企业充实到中央厨房序列,打造高品质食品流通服务网络,延伸产业链和供应链。市农业农村局积极推进预制菜产业园项目建设,近期与上海百胜、北京供销社进行了市场终端对接,并深入预制菜生产企业现场办公,帮助企业解决实际困难,提振发展信心。

预制未来 多产业融合助推高质量发展

“大力推动预制菜产业发展,是我市加快发展现代农业,深化一、二、三产融合,促进农产品精深加工的重要举措,也是提升农业产业发展水平,抢占万亿级产业风口,打造中国北方预制食品产业发展高地的生动实践,对于促进农业高质量发展、乡村振兴、消费升级具有重大意义。”市农业农村局相关负责人表示,把大同预制菜产业做大做强,还应着眼于研发、生产、加工、流通等环节,强化全产业链发展,做好“产业链、创新链、资金链、人才链”的深度融合。

从“菜篮子”到“菜盘子”,预制菜一头连接田间地头,一头连接消费餐桌,从种植到加工再到运输和销售,有效带动一、二、三产业融合发展成为政企共识。同样,“舌尖上的安全”关乎民生根

基,也决定着预制菜产业的未来。为确保预制菜成为“安全菜”,业内人士认为,构建标准体系是关键。

在2022年大同黄花产业发展论坛上,中国预制菜产业联盟研究院院长、恒生发布创始人昕原为大同黄花产业高质量发展开出“良方”。她说,大同黄花通过精深加工,制成酱料、罐头类、熟食等各式预制菜品,市场潜力很大,而且这一过程实现了多产业的链接和联动,可以有效带动黄花全产业链发展。建议利用本地农业基础扎实、交通便利等优势,整合以黄花为龙头的特色农业产业集群,推动预制菜产业规模化发展。

“预制菜产业发展不仅需要政策扶持,还需要企业不断创新,通过品牌推广提升知名度。”我市餐饮从业人员李

澎说,市民对餐饮产品的消费习惯在改变,潜移默化影响供给端的服务形式,带来餐饮行业整体服务模式的改变,继而迸发出新的行业特征和一系列新机遇。他在济南出差时看到,一写字楼大厅里放着两台无人值守的智能预制菜点餐机,一到中午饭点便排起长队,扫码、点餐、加热、出餐,只需两分钟时间,顾客就可买到热腾腾的饭菜。

目前,山西省有关部门正起草《关于引导推动预制菜产业发展的意见》,集合政策、资源、资金等要素,助推产业融合发展。我市加紧编制预制菜产业发展指南,逐步建立制度、生产、标准、技术、监管体系,构建政产学研协同创新机制,推动预制菜产业高质量发展,成为提振消费的“热引擎”。