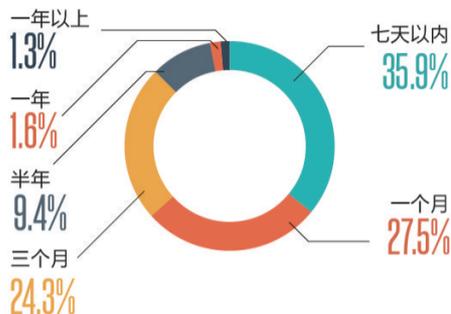


逾七成消费者说:节省时间,买它!

哪类预制菜最受市场青睐?

用户偏好的预制菜保质期

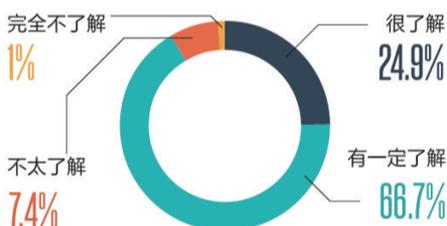


用户喜爱八大菜系分布情况

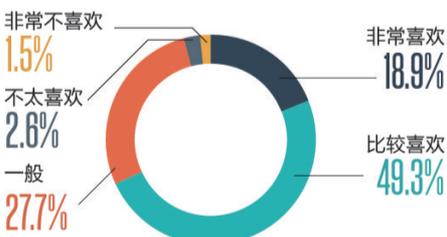


用户对预制菜接受程度较高

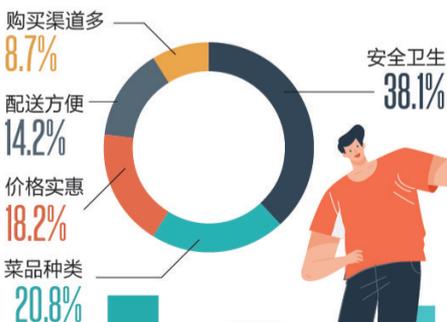
超九成消费者对预制菜表示了解



用户对预制菜接受程度高



安全卫生是用户主要关注因素



广东蝉联预制菜产业指数榜首

预制菜产业指数 TOP10

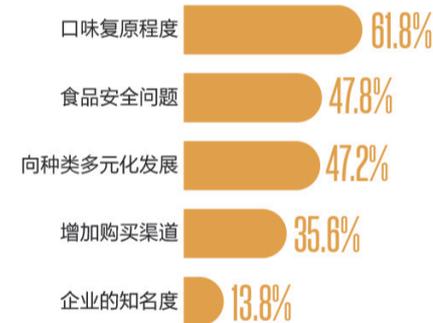


广东省在2021中国预制菜产业指数省份排行榜中名列第一;并在2022年第一季度蝉联榜首,是唯一一个产业指数超过80分的省份。

口味与食品安全

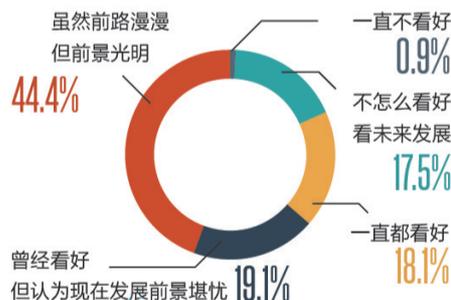
是较多用户认为需改进的问题

用户认为预制菜行业需要改进的问题



超五成用户看好预制菜行业发展

用户对行业发展前景看法



利好政策纷至沓来,广东助推产业发展

事实上,随着预制菜走俏市场,各地政府部门已经或准备将其纳入财政支持项目中。在广东省,相关部门加紧布局预制菜产业,并推出种种具体措施:2021年,广东成立预制菜产业联盟、借助《区域全面经济伙伴关系协定》(RCEP)正式生效向海外迈出广东预制菜的步伐、推进粤港澳大湾区(高要)预制菜产业园建设、启动预制菜双节营销系列活动等等。今年3月25日,还出台了《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》,涵盖研发平台建设、监管体系构建、企业培育、人才培养、冷链物流建设、文化科普等多个方面。

相关企业由此闻风而动。在2021年的财报中,传统餐饮品牌广

州酒家称,将加快新品类研发和老品类升级重组,研发盆菜、速冻菜式等预制菜产品;并加强线上线下渠道协同,大力推广外卖、店取、电商等无接触销售方式等。总部位于湛江市的国联水产也交出一张不错的成绩单:2019-2021年前三季度,公司实现预制菜收入均有上亿元,占公司营收比例从13.69%上涨到17.49%。

餐饮大数据研究与测评机构NCBD(餐宝典)发布报告分析指出,由于从省级层面上系统化、组织化统筹发展预制菜产业,广东省在2021年中国预制菜产业指数省份排行榜中名列第一;并在2022年第一季度蝉联榜首,是唯一一个产业指数超过80分的省份。

标准缺失,产品口味及安全问题待改善

“好吃中最便捷,便捷中最好吃。”这是许多消费者对预制菜在某种维度上的评价。从田间地头到餐桌,曾经是餐饮企业特供的预制菜,当下在走向消费端时难免会有些水土不服。而食品味道与安全问题是行业及企业需要面对的挑战。有证券分析报告指出,国内近70%以上的预制菜加工仍处于小、弱、散的状态,不少是个体工商户和作坊式的生产加工模式,无法保证产品质量及食品安全。

今年2月,江苏省消保委发布的《预制菜消费调查报告》显示,目前预制菜市场存在菜品质量参差不齐、菜品口味有待提升、菜品标识不详细、菜品种类单一、物流配送及提货问题等诸多痛点。其中27.54%的消费者表示预制菜未标注菜品名称及主要食材,23.61%的消费者表示未标注菜品的分量。另外,消费

者最关心还是预制菜的安全问题,占比近三成。包括食材新鲜程度、制作流程是否干净卫生等。大部分消费者对预制菜味道满意度都较低,有62.32%的消费者表示预制菜品口味一般。

众所周知,中式餐饮有八大菜系,并包含多个子类别,各个菜系各具特色。因为不同菜系在口味及烹饪方法上差异较大,即使同一道菜,不同厨师烹饪出来的口味也各有不同,使得中式餐饮企业对厨师依赖较大,中国餐饮整体标准化一直都处于缓慢前进的过程中。这也导致不少消费者对于预制菜的印象停留在“有防腐剂”“不新鲜健康”“口味单一”等印象上。据悉,尽管部分企业正逐步计划推进预制菜标准化生产,但在国家层面上,尚未出台关于预制菜的相关行业标准,亟待健全完善。

数据来源:艾媒咨询《2022年中国预制菜行业发展趋势研究报告》&《2021年中国预制菜行业分析报告》、餐饮大数据研究与测评机构NCBD《2022Q1中国预制菜产业指数省份排行榜》、京东消费及产业发展研究院&京东超市《2022即享食品消费趋势报告》等。



忙到没时间做饭,来份预制菜吧 ▶▶