

# 从“菜篮子”到“菜盘子”

## 广东预制菜红火拓先机

简单处理甚至只需加热一下，端上桌就是一盘色香味俱全的好菜，省却了摘、洗、切甚至不会烧菜等烦心事……从“菜篮子”到“菜盘子”，广东各地的预制菜产业正蓬勃兴起。近日，广东省人民政府办公厅印发《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》，推动广东预制菜产业高质量发展走在全国前列。连日来，羊城晚报多路记者深入多地一线现场，采访企业、农户、专家、市场等方面，聚焦广东预制菜产业发展的亮点、热点。

### 肇庆 立足农业资源禀赋发展预制菜产业 建全国预制菜“第一园”

羊城晚报讯 记者杨再睿摄影报道：立足自身农业资源禀赋，肇庆市积极抢抓机遇大力培育发展预制菜产业。数据显示，肇庆市拥有“中央厨房”预制菜企业26家，2021年共实现营业收入26.68亿元。布局在肇庆市高要区的粤港澳大湾区（高要）预制菜产业园，如今已成为广东抢先布局湾区乃至全国预制菜产业的“第一园”，是全省培育发展预制菜产业的“排头兵”。在肇庆市高要区，粤港澳大湾区（高要）预制菜产业园总体规划用地面积7000亩，产业园项目已纳入2022年省重点建设前期预备项目，并列入国家重大建设项目储备库。目前，大湾区（高要）预制菜RCEP数字谷（预制菜产业园综合服务中心）已开工建设，大湾区水产品暨预制菜原材料交易中心项目即将正式运营。当下，不少从事食品加工的企业都在摩拳擦掌，准备在预制菜产业中大显身手。肇庆高新区得宝食品有限公司是一家集研发、生产、加工、销

售于一体鲍鱼、盆菜生产基地，是广东省第一家出口佛跳墙的食品生产企业。出产的“佛跳墙”预制菜，因为其便捷、新鲜、健康，得到了众多食客的好评，销量节节上升。据了解，近年来，肇庆市大力实施现代农业发展“611”工程和“4+4”产业集群工程，推动了农产品精深加工和食品工业不断发展壮大。2021年全市拥有规模以上食品加工企业达50家，实现产值258.81亿元。肇庆市农业农村局相关负责人表示，肇庆市具备的资源优势、区位优势、土地优势、政策优势，将使肇庆预制菜产业继续提升竞争力。此外，还有一批近年招商引资的在建食品加工企业：越秀集团在肇庆封开县投资40亿元打造农业食品领域全产业链，其中将建设年出栏100万头生猪养殖项目及年产2万吨食品加工厂项目（生产广式腊肠腊肉）；颐海国际在肇庆高新区投资3亿元，规划建设2个车间，小火锅产能224万件，杯装粉丝和拌饭产能超



烹饪师傅正在制作预制菜佛跳墙。预制菜让市民在家也能轻松吃上名菜。

1000万件；深圳市优合集团有限公司计划在鼎湖区投资30亿元，建设优鲜汇高端食品产业园，主要经营包括冷冻禽畜肉、海鲜产品、水果及初级农产品。此外，为了加快平台建设，保障原材料供应，肇庆还加快建设粤港澳大湾区肇庆（怀集）绿色农副产品集散基地、“菜篮子”产品肇庆配送分中心、水产综合交易中心和RCEP柑橘采购交易（广东肇庆）中心等平台。

设，保障原材料供应，肇庆还加快建设粤港澳大湾区肇庆（怀集）绿色农副产品集散基地、“菜篮子”产品肇庆配送分中心、水产综合交易中心和RCEP柑橘采购交易（广东肇庆）中心等平台。

### “人人轻松成大厨” 预制菜成餐饮消费新宠

农产品供应商、食品工厂、餐饮企业、烹饪设备企业成为预制菜赛道的四大“参赛选手”

文/图 羊城晚报记者 朱嘉乐

“人人轻松成大厨”“八分钟一道菜”“居家必囤，加热即食”……在各大新零售电商平台，预制菜的广告语吸引着消费者的目光。近年来，随着市场消费习惯的逐渐变化，预制菜被带到了新的风口，受到社会各界关注。

#### 消费者：图个省事卫生性价比高

糖醋里脊、酸菜鱼、蒜蓉粉丝扇贝、椰子鸡火锅……记者在盒马鲜生、朴朴超市、美团买菜等生鲜电商平台看到，预制菜的选购列表里出现了不少平时饭店里的经典菜品，家常菜的价格为10元-25元，海鲜类、火锅类预制菜价格则在35元-80元之间不等，种类丰富。广州“95后”消费者杨女士表示，有时下班晚，都不能好好吃一顿饭，她每周都会囤一些预制菜。记者采访预制菜消费者了解到，有很多人

不希望花太多时间做饭或者不会做饭，但也不想总是吃外卖，预制菜便成了新宠。在国外留学的小唐表示，自己和朋友会经常购买烤鱼、大盘鸡等菜品，“想吃吃饭有家的感觉，预制菜好吃卫生，也比出去吃划算。”艾媒咨询近期发布的《2022年中国预制菜行业发展趋势研究报告》分析，省时、健康、性价比高，是消费者对预制菜的需求所在。七成以上消费者是为了节约时间。

#### 企业：消费习惯正在悄然变化

近年来，预制菜开始走进千家万户，原材料供应商、餐饮企业和新的竞争者纷纷加入预制菜赛道，打出一套“中央厨房+预制菜”的组合拳。“我们为广东省内60多家餐饮企业提供一站式中央厨房服务。”广州绿成餐饮供应链有限公司副总裁邱浩告诉羊城晚报记者，如今该公司也推出了许多面向消费者的预制菜，“大部分消费者是90后、00后。”邱浩透露，和去年相比，今年该公司面向餐饮企业的预制菜产品销量

同比增长48%，而面向消费者的相关产品销量同比增长达100%。餐饮企业也相继推出预制菜产品。广东德麻雀餐饮管理有限公司在全国开设门店数十家，目前计划推出面向消费者的预制菜产品。该公司总经理戴勇认为，随着年轻一代生活习惯发生改变，餐饮消费习惯也在悄然变化，“年轻人做饭既想动手，又不想动手太多，预制菜的简单加工正好让他们享受到做饭的乐趣，也不会增加太多麻烦。”

#### 行业协会：要在技术上不断革新

广东省餐饮服务行业协会秘书长程钢告诉羊城晚报记者，预制菜赛道的“参赛选手”分为原材料供应商、食品工厂、餐饮企业、烹饪设备企业四大类。程钢认为，前两者有自己的原材料资源或中央厨房，主要面向企业端。而餐饮企业有线下门店的体验渠道，在消费者中拥有一定的认知度，更具备推广预制菜的品牌优势。

程钢认为，预制菜能否在餐饮消费中占据更大比例，改变人们的消费习惯和消费认知，是产业发展当前面临的一个难题。他建议，企业首先要从大数据出发，选取适合成为预制菜的菜品。在技术层面，如何从单人份菜品到工业化批量生产，要在技术上不断革新，既要保证风味，又要保证食品安全，同时在生产、物流、仓储等各方面攻克技术关。

#### 专家观察 预制菜发展势头劲 广东具有突出优势

3月25日，广东省人民政府办公厅印发《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》。措施提出，加快建设在全国乃至全球有影响力的预制菜产业高地，推动广东预制菜产业高质量发展走在全国前列。这将给广东预制菜产业发展带来哪些影响？记者采访了仲恺农业工程学院研究生处处长、食品科学与工程教授白卫东。

白卫东表示，发展预制菜产业，广东省具有突出的优势。其中，背靠粤港澳大湾区城市群，大量的消费人群，食品行业、企业、工业的基础实力雄厚，技术人员、科技力量等方面的储备较为丰富，将为产业实力提升起到一定作用。目前，广东预制菜发展势头很好，肇庆、茂名、江门、潮州、佛山、梅州等地，都在积极筹划预制菜产业园。

白卫东表示，预制菜成为了食品行业风口，行业标准很重要。接下来，预计将会对预制菜进行更准确、细致的定义，制定更加规范标准的准入条件，对预制菜原料、加工方式、储存、冷链运输、微生物指标、添加剂指标、农药残留指标等，也将有更细致可控的规定。白卫东透露，目前仲恺农业工程学院正在和企业、行业协会一起，准备制定行业规范、操作标准以及具体的预制菜单品的标准。

白卫东说，预制菜需要结合传统的饮食文化、烹饪技艺、现代科技，每个细分领域，都需要具备一定专业水准的人才。他提出，广东省的饮食也具有比较鲜明的地方特色，例如梅州可以依托客家菜系，潮汕地区可以培育当地的潮菜工艺，沿海的城市可以思考结合海鲜烹饪等，形成优质的预制菜菜品。羊城晚报记者 杨再睿

### 佛山 预制菜产业联盟正式成立，首批53家单位加入

羊城晚报讯 记者欧阳志强报道：殷悟鸣、广式腊肠、包装好的酸菜鱼、叉烧……琳琅满目的预制食品集体亮相。近日，佛山市预制菜产业联盟正式成立，首批53家单位加入。联盟将推动佛山市现代农业和食品全产业链资源整合，打造有特色的佛山预制菜产业体系，打造“佛山预制菜”品牌，实现合作共赢，让世界共享佛山美食。目前，佛山市已建成上规模的预制菜企业12家，年产值25亿左右，加上在建、拟建的上规模企业13家，预计

全部达产之后，佛山预制菜年产值可以达到300个亿。另外，省农科院农产品加工研究所与佛山市预制菜产业联盟签署预制菜产业战略合作协议，双方就提升预制菜加工科技水平、打造预制菜新品等方面将展开深度合作。佛山市预制菜产业联盟发出倡议书提到，将依托佛山本地农产品供应体系，通过“引进龙头，带动一批”，形成“现代农业+中央厨房+电子商务+展览服务+消费体验+工业旅游”于一体的佛山特色预制菜产业发展新模式。

### 预制菜年产值预计可达300亿

另外，佛山将利用与广州、深圳、珠海、香港、澳门等粤港澳大湾区核心城市构成的1小时“黄金投资圈”“舒适生活圈”，引导联盟成员积极开辟新的服务领域。把农产品、食品生产加工，从单一生产环节向前端、后端，以及金融、保险、担保、法律、技术等配套服务环节延伸，不断提升联盟对产业链的覆盖和支撑。同时，佛山将建立预制菜质量安全监管体系，明确佛山预制菜产业各项标准，构建预制菜全过程溯源体系；推动预制菜产业规模化发展。大

力整合预制菜产业资源，支持顺德区粤港澳（国际）食品智造园、南海区西樵新田村预制菜基地、三水区水产智慧渔业园建设，发挥产业园带动作用，推动食材更优、产品更好、农民增收，抢占粤港澳大湾区预制菜制作基地。佛山市农业农村局局长何斌表示，佛山是粤菜的发源地，也是世界美食之都。佛山不仅是工业大市，也是农业强市。全市水产养殖面积52万亩，佛山的淡水鱼在全省乃至全国都占据重要位置，大家吃的酸菜鱼食材，很大一部分来自佛山。

### 江门 布局建设预制菜产业园，集约化、规模化发展预制菜产业

羊城晚报讯 记者陈卓栋、通讯员谭耀广报道：组建预制菜产业联盟，发布《江门预制菜十二条政策措施》，“侨都预制菜”亮相……今年以来，江门预制菜产业“挂”上发展的“加速挡”。不少企业表示，该产业在江门市、市政府的重视及相关政策支持下，将进入“抱团出海、集团作战”的新阶段。根据江门市农业农村局相关数据显示，目前当地拥有农副食品加工企业近600家，包括粮油、肉蛋类、水产品等领域，加工优势明显，其中得

宝、远宏、越好、恒益等企业的酸菜鱼、豉油鸡、烤鳗、烧鸭等预制菜产品已在市面流通销售，产值超10亿元。不少业内人士认为，江门具备良好的农产品加工基础，但在规模化程度不高、经营分散等短板。比如在预制菜的冷链储存和物流环节，不少企业负责人反映，单个企业无论是自己建设冷链仓库、搭建物流，还是向中间商购买服务，成本都会很高，“如果一直单打独斗，我们的议价能力会很低。”广东远宏水产集团有限

### 预制菜产业将“抱团出海”

公司办公室主任徐爱宁表示：“‘侨都预制菜’要想获得长远发展，需要政府部门以产业园区为平台，推动产业链上下游企业凝聚共识，共享资源，合力攻坚。”广东省华昌马冈有限公司总经理梁炎彬也认为：“如果能够在本地形成产业链，对于我们企业来说，是一件非常利好的事情。”记者了解到，江门市、市政府近期的一系列措施中，针对上述问题提出了产业链延伸、强链、补链的“良方”。其中，江门提出坚持集约化、

规模化发展预制菜产业，依托现有现代农业、食品加工、冷链物流园区建设基础，按照“一园四区”布局，在台州市斗山镇、白沙镇、蓬江区阮庄镇、棠下镇、开平市马冈镇，布局建设预制菜产业园。据了解，各个园区的产业链侧重点各有不同。如大湾区（国际）食品加工及交易中心，侧重于预制菜产品研发、销售、冷链物流等；位于台州市白沙镇的粤港澳大湾区（江门）农产品交易流通中心则规划打造大湾区绿色安全预制菜及主食工厂示范区。

### 汕头 借助华侨华人资源连接海外市场 “潮味”预制菜搭“RCEP”快车飘香海外

羊城晚报讯 记者赵映光、张晓直报道：随着几声响亮的汽笛声响起，两辆载着汕头市冠海水产科技有限公司数十吨水产预制菜的货车近日从汕头市濠江区省级现代农业产业园缓缓开出，发往美国和RCEP区域各

经济伙伴关系协定）成员国菲律宾。记者了解到，冠海水产一样，潮汕地区的牛肉丸、狮头鹅等诸多“潮”味特色也正在被开发成预制菜，并且借助丰富的华侨华人资源和海外市场紧密相连，飘香全球。

今年以来，作为濠江水产省级现代农业产业园的牵头实施主体的冠海水产“虎”力全开，今年头两个月的出口量同比增长100%。冠海水产董事长柯锐城在接受记者采访时信心满满地表示，随着RCEP“朋友圈”日渐扩大，在产业园的赋能下，他相信种类丰富多样的汕头预制菜出口规模还将进一步增大。

“我们公司现在已经有超百人的水产专业技术团队，每年投入科研经费超千万元。我要求科研团队每周出一个



预制菜加工车间，工人们正在忙着处理水产品 受访者供图

#### 知多D 什么是预制菜？

预制菜一般是指将各种食材配以辅料，加工制作成成品或半成品，经简易处理即可食用的便捷风味菜品。长期以来，预制菜是向餐饮连锁企业提供的半成品菜式。近年来，随着“宅经济”的兴起和升级，预制菜开始走进千家万户，餐饮企业供应商、餐饮企业和其他新的竞争者纷纷加入赛道。（朱嘉乐）

统筹：许静 胡润斌 马汉青