

1957年10月1日创刊



深读佛山

2022年6月
<壬寅年五月十一>

9 星期四 | A13

“顺德造 卖全球”，顺德抢抓“下一个万亿餐饮市场”

“世界美食之都”如何塑造 顺德制造特色预制菜品牌？

1 顺德预制菜发展有天然优势

为全省唯一的“世界美食之都”

众所周知，顺德是“岭南粤菜之源”“中国美食之乡”，2014年被联合国教科文组织评为“世界美食之都”，为全省唯一获得该称号城市，全国五个获评城市之一。

顺德美食集聚区云集，全区十大镇街均有代表性美食街区，大良顺德华侨城欢乐海岸曲水湾美食街、容桂渔人码头均获得“广东省粤菜美食街（城）”称号认定，2021年佛山4家餐饮名店入选黑珍珠餐厅指南，均为顺德企业。

顺德拥有深厚的美食文化。截至2022年5月，顺德区共有非物质文化遗产代表性项目59项，与美食相关的非遗项目达23项，凸显了顺德“世界美食之都”的地域特色。

另外，顺德是央媒、省内外媒的美食节目“打卡地”，央视先后制作《寻味顺德》《舌尖上的中国》等大型美食纪录片，让顺德美食刷脸全国，风靡海外华人社区，引得八方食客蜂拥而至。位于华侨城的顺德美食博物馆是全国唯一美食专题博物馆，集中展示岭南“食文化”历史根脉，还原顺德美食背后的文化传承与时代精神。

顺德是“中国厨师之乡”，

顺德人肖良初担任“新中国第一个国宾馆”——锦江饭店行政主厨，先后为一百多个国家的国王、总统、首相、总理等政要主厨或安排菜式。顺德厨师康辉到中南海给毛主席当厨师，成为最正宗最名副其实的“御厨”。

除了美食大师外，顺德“全民皆厨”，民间厨神遍布乡野，对美食的深刻理解和执着追求已深深融进顺德人的血液中。

可以说，顺德是粤港澳大湾区厨师集聚最高地。顺德每30人中就有1名职业厨师，拥有43位“中国烹饪大师”、27位“中国烹饪名师”、20位“食在广州钻石名厨”，数量位居全省前列。顺德拥有全省最领先的餐饮人才培养体系。

顺德厨师学院、美食工业化研究院等各类预制菜相关产业人才培训机构，每年汇聚及服务超10万人才，为预制菜产业发展夯实基础。

其中，顺德厨师学院助力对口帮扶，开办各类全免费“粤菜师傅”厨艺培训班160期，培训学员9156人。培训后从事餐饮从业人员占比超过70%，持续为区内及黔东南等地输送餐饮人才。

近

年来，满足快节奏生活需求的预制菜走红，被称为餐饮行业竞争的“新赛道”，成为撬动消费的新蓝海。据预测，未来几年我国预制菜产业将迎来爆发式增长，成为“下一个万亿餐饮市场”。

作为“世界美食之都”“中国厨师之乡”，佛山市顺德区在品牌打造、人才培养、产业集群等方面具有不可替代的优势，其2021年预制菜产量约11万吨，产值约60亿元，拥有60家规模以上预制菜企业。顺德区委区政府高度重视预制菜产业的发展，在2022年把“探索推进预制菜产业发展”列入政府工作报告，作为政府重点工作推进。致力于塑造“顺德制造”特色预制菜品牌，擦亮“世界美食之都”金字招牌，为全省乃至全国预制菜产业高质量发展提供“顺德经验”和“顺德样板”。



顺德预制菜金汤花胶鸡

2 “三产联动”助推预制菜迅猛发展

有顺企销量同比增长超24倍

顺德在预制菜的一、二、三产均有优质集群企业布局，“三产联动”为预制菜发展奠定了坚实基础。

顺德是中国水产品重要基地之一，乌鳢（生鱼）年产量占全国20%、占全省45.3%，鳗鱼年产量占全国30%、占全省50%，加州鲈年产量占全省32%，鳊鱼年产量占全省70%，为预制菜提供优质农副产品原料。拥有国家及省市级农业及农产品品牌29个，市级以上农业龙头企业40家，为预制菜发展提供了雄厚的农产品资源保障。

在中端生产规模效应初步显现，顺德拥有包括东龙烤鳗、品珍科技、甘竹罐头、新雨润等上规模预制菜企业近60家。如品珍科技公司产品销量暴增，今年预计销售额达3亿元，预计2024年将突破10亿元大关。甘竹罐头有30多年发展历史，鲮鱼罐头在全国市场占有率为50%。

水产养殖知名企业广东顺德均健现代农业科技有限公司从2020年开始正式踏入预制菜领域。据负责人介绍，该公司一开始的想法是希望能帮助消费者省去宰杀等中间环节，让消费者更加便捷地享受到优质新鲜的食材，随着消费者需求的提升，公司也开始联合粤菜师傅研发更多的预制菜产品。目前该公司主营的产品有均安草鲩、均健加州鲈、均

健加州鲈鱼片、均健金凤鱼片、均健加州鲈麻辣酸菜、均健金凤鱼汤酸菜等预制菜产品，以期将顺德美食推向全世界。

如今，顺德预制菜产品已全面在大润发、卜蜂莲花、华润万家等国内大型连锁超市上架。区内预制菜企业积极与国内知名餐饮集团合作开发系列产品，拓展网络销售渠道，让消费者在疫情期间足不出户即可享受顺德美食，有效拉动餐饮消费，如品珍集团2022年天猫店年货节销售额同比增长241%，同时进军东南亚，抢占RCEP市场。

另外，预制菜产业是一个全产业链项目，顺德家电、物流、电商等配套产业完备，成为预制菜产业规模化发展的“助推器”。

据统计，顺德厨具行业企业1600多家，产品全国市场占有率达30%以上，其中部分类型产品细分市场占有率为80%以上。

顺德本土企业美的、德玛、小熊等家电企业已经抢先布局，着手研发预制菜专用家电产品，挖掘联动预制菜销售的新渠道，实现产业链“多赢”发展。此外，顺德在全国仅次于深圳，为集聚工业设计企业最多的地区之一，仅广东工业设计城集聚了超800名设计师，全力为预制菜产品包装、配套设计等提供技术支持。

从概念上看，预制菜通常以农、畜、禽、水产品为原料，配以各种辅料，经多道预加工程序而成，并通过急速冷冻技术的保存和冷链运输方式最大限度地保证产品的鲜度。依据对原料加工的深浅程度以及食用的方便性，预制菜可分为四类：即食食品、即热食品、即烹食品、即配食品。

据行业人士介绍，在预制菜产业菜品研发上，要花费大量的时间和精力，至少都要3个月以上，需要不断地测试后才能推向市场，同时它对冷冻保鲜技术、安全的生产工艺等方面要求非常高。顺德企业懿嘉

食品为此耗大量资金建立了无菌化生产车间、6条主生产线和食品安全检测中心，从生产源头严格抓起，加工、运输、销售实行“全冷链”控制。

为了推动预制菜的发展，协助企业攻关预制菜关键技术，广东省农业科学院5月16日组建了广东省预制菜产业联合研究院，联合研究院发起单位共54家，其中科研院所和高校11家，企业41家，协会2家。联合研究院设立湛江分院、顺德分院等7个分院。顺德分院是其中一个以区级行政单位设立的分院，这充分体现了顺德区在全省预制菜产业中的

2022年佛山标准产品开始申报

7月5日截止

羊城晚报讯 记者杨苑莹报道：记者从佛山市市场监督管理局获悉，2022年佛山标准产品已开始申报。申报时间至2022年7月5日截止，网上注册及纸质材料送达截止时间均以上述时间为限。

具体申报条件为佛山市内企业，成立时间3年以上，具有独立法人资格；申报产品生产地址在佛山市行政区域内，或者申报企业为总部企业，实行标准、质量、品牌一体化管理，统一处理申报产品质量问题；申报产品所使用商标的所有人为佛山市内登记注册的企业，

商标所有人为申报企业或总部企业；符合国家和省、市的产业、节能、环保、质量等政策，依国家规定取得相关证照。积极履行社会责任，近3年来未发生重大质量、安全、环保、卫生等事故；企业具有一定品牌知名度和影响力，经济效益好，并保持良好的发展势头；申报产品具有较高的标准和质量水平，达到相应佛山标准要求，并在全国企业标准信息公共服务平台自我声明公开执行。

本次申报范围：申报产品为已发布佛山标准的相关产品，且每项佛山标准对应一个产品类别，企业符合相

应佛山标准的所有型号产品为一个产品类别，每个产品类别只能申报一次。

申报方法如下：登录佛山标准公共服务平台注册账号，按佛山标准产品申报材料及说明中要求填写上传8项基本材料；网上注册后，按佛山标准产品申报材料及说明中要求打印纸质材料，加盖企业公章后寄（送）至佛山市市场监督管理局（地址：佛山市禅城区人民路76号）。

在申报过程中若有疑问，可致电佛山市市场监督管理局，咨询电话：82034025、82221555。

4 推出预制菜“六个一”工程

打造大湾区预制菜产销聚集区

为了落实省政府“菜十条”，今年5月，顺德区发布《加快推进顺德区预制菜产业高质量发展“六个一”工程实施方案》（以下简称《方案》），拟结合顺德在预制菜全产业链的优势，打造大湾区预制菜产销聚集区，着力推进预制菜全产业链和全价值链建设。建立全国性的中央厨房预制菜产业示范区，为顺德区大力推进乡村振兴战略提供有力支撑。

为全面统筹协调预制菜产业发展，顺德区预制菜产业发展工作领导小组成立，提出六大工程：出台一套支持预制菜发展的政策、建设一个预制菜产业园区、设立一个预制菜产业大会、打造一个预制菜研发和人才培养基地、建设一个预制菜产业联合会。

其中，顺德区将建设的预制菜产业园作为10个珠三角自筹资金建设产业园之一，备受关注。据悉，产业园以“全国预制菜产业核心示范区”和“粤港澳大湾区预制菜流通集散地”为建设目标，规划面积15万亩，包括种植养殖区，建设区面积1860亩，采取“一园多区”的形式，其中，农产品贸易区282亩，核心加工生产区600亩，冷链物流仓储区660亩，展示销售区约13万平方米，科研培训基地9万平方米。

顺德将整合全区资源，打造“原料采购+加工生产+冷链运输+展示销售+科研培训”一条龙发展的全产业链预制菜产业园区，为预制菜的生产加工企业、经销商与采购商，提供“食材展贸、设备交易、菜品研发、人才培养、平台运营、出口贸易、金融扶持”等一站式服务。未来，顺德将通过落实全面规划、政策扶持、基金赋能、科研助力、品牌推广等五大举措加快建设顺德区预制菜产业园。

专家点评

将顺德标准
打造成全国产业标准

“放眼全省乃至全国，顺德预制菜产业发展水平都是处于领先地位的。”在广东省农业科学院党委书记、省预制菜产业联合研究院理事长、顺德美食工业化研究院院长廖森泰看来，顺德美食闻名遐迩，他建议顺德要充分利用自身的优势，建立起顺德美食食材数据库等大数据工作，推出顺德预制菜十大名菜；进一步整合科研单位和产业的资源，研发出好的菜品，保持新鲜的风味；针对预制菜产业发展，提供土地政策支持，要为产业发展腾出土地指标；有效对接金融资源，带动社会资金共同支持预制菜高质量发展，不断加强人才培养，推出一系列预制菜培训班和课程。

廖森泰表示，目前顺德美食工业化研究院在预制菜科研方面已经初步取得了顺德鱼生安全加工技术、预制菜专用调味料研发与应用、营养健康预制汤包研制三大成果，接下来将加快推进“三个结合”——博士与厨师结合，实验室和厨房结合，科研和产业结合，助力顺德打造全国预制菜产业基地，实现顺德预制菜“顺德造，卖全球”。

广东省农业对外经济与农民合作促进中心主任丘志勇则建议顺德做好政府部门、科研机构、行业协会、企业主体的资源整合，促进顺德预制菜高质量发展，打造高质量预制菜全产业链研发平台，树立标杆，将顺德标准打造成全国产业标准，树立权威，大力提升预制菜全产业链科研能力大提升，树立先进，加大成果转化力度，树立榜样。



均安草鲩预制菜



顺德预制菜均安草鲩菜品



顺德非遗手艺预制菜秘制烧骨



顺德预制菜虫草花鸡汤



顺德预制菜产品、菜式

3 成立预制菜研发机构

协助企业攻关预制菜关键技术

重要地位和雄厚实力。

在此基础上，顺德区近期专门成立了预制菜产业发展促进中心，其目的之一就是为了加强与广东省预制菜产业联合研究院顺德分院紧密合作，推动预制菜产业与粤菜烹饪技艺、工业加工技术深度融合，助力企业产品推陈出新、营养美味。短短两周时间，顺德区预制菜产业发展促进中心就吸纳了首批18家成员单位加入，其中研究机构2家：顺德美食工业大学、顺德职业技术学院；协会6家，企业10家。

顺德区农业农村局局长谭逢显表示，成立顺德分院和促

进中心就是要充分挖掘顺德区预制菜产业优势，协助企业攻关预制菜关键技术，研发特色预制菜产品，制定相关标准，用科技支撑预制菜产业发展；协助政府部门开展预制菜产业调研、发展规划、产业规划、科普宣传，打造集研发、种养、生产、加工、装备、流通、会展等为一体的预制菜全产业链，培育预制菜龙头企业，塑造“顺德制造”特色预制菜品牌，擦亮“世界美食之都”金字招牌，促进顺德区预制菜产业规模和品牌水平居全省前列、国内知名，为全省预制菜产业高质量发展提供“顺德经验”和“顺德样板”。

湾区新闻部主编/责编 黄磊
美编 黄江霆 / 校对 周勇