

深耕产业七载 拥有自主品牌产品60多种

# “江门预制菜产业遇上好年景！”

文/图 羊城晚报记者 陈卓栋  
通讯员 朱强 唐景华 谭耀广“粤味”红烧乳鸽预制菜  
烤猪扇骨菜品

生产车间内，工人正在加工原料 张洁芳 摄

## B 端拓市场 营业额同比增长130%

记者了解到，去年以来，江门成立广东首个地级市预制菜产业联盟，推出《江门预制菜十二条政策措施》，打造“一园四区”预制菜产业园，在菜品开发、标准建设、企业培育、市场开拓、金融服务、电商赋能等方面发力，当地预制菜产业发展迅速。广东思味园食品有限公司近年来的发展，正是其间预制菜产业发展的缩影。

### A 深耕“预制菜”占据餐饮市场

在江门鹤山市古劳镇西江大堤旁的一座厂房内，工人们在低温、封闭的车间里有序而忙碌地工作着。原料切割、去骨、腌制、蒸煮、打包，一包包预制菜产品从车间里运出，进入冷库，等待发货。这里，便是广东思味园食品有限公司。

谭永新告诉记者，广东思味园食品有限公司成立于2016年，是一家长于研发、生产、销售为一体的现代化速冻食品生产企业。公司产品涵盖速冻牛肉、速冻猪类、速冻鱼类、速冻鸡类等多个品种，主打牛肉片、牛仔骨、牛腩、牛杂等产品。

谭永新说：“随着保鲜技术、包装技术的提升，预制菜不是以往大家印象里的‘二次加热’那么简单，更多的是带给客户健康、美味、便捷的美食体验。”在古劳镇的一家餐厅里，记者尝到一道红烧乳鸽，酸辣可口、风味极佳。谭永新透露，这道菜便是该公司的预制菜产品。据悉，深耕预制菜产业近七年，该公司拥有自主品牌预制菜产品60多种，主要通过经销商供应给全国各地的各类餐饮机构。

记者了解到，去年以来，江门依托粤港澳大湾区（江门）高质量农业合作发展平台建设工

作，成立全省首个地级市预制菜产业联盟，出台《江门市预制菜十二条政策措施》，布局建设“一园四区”预制菜产业园，大力实施预制菜企业专项培育。谭永新说，公司在环保、金融服务等经营环节上得到当地政府的大力支持，“古劳镇还联合我们一起参加食材电商节”。

记者也了解到，该公司从成立起就一直在B端耕耘。江门市食品行业协会副秘书长杨文昊认为，B端是预制菜产业的最

大市场。“从目前的情况看，尽管预制菜在C端（个人用户）的发展如火如荼，但是B端市场仍占据着较大的市场份额。”谭永新介绍，去年传统的餐厅、酒店渠道受到疫情影响，需求大减，“我们就向之前比较少开拓的各类食堂推出产品，效果还不错”。他表示，未来公司的目标市场还是以B端为主，辅以部分C端。

杨文昊表示，目前江门针对B端市场的预制菜企业还较少，在这一领域还有很大的发展空间。

## C 针对广东市场 主攻“粤味”菜

一道红烧乳鸽，皮脆肉嫩、汁水四溢，是广东人的心头好。前往广东思味园食品有限公司采访当天，谭永新端上两盘红烧乳鸽让记者品尝。不曾想到，这道粤菜经典美食，竟也是该公司的预制菜产品，“乳鸽味道已经预调好，加热食用油到一定油温，把乳鸽放进去炸一下，就可以吃了”。

记者了解到，广东地区是该公司最重要的市场，因此该公司的预制菜产品侧重于“粤味”。如适合本地口味的原味牛肉片、和味牛肉片等，就是该公司的拳头产品。此外，红烧乳鸽也是公司针对广东市场开发的。谭永新说：“随着行业的高速发展，产品的持续创新是推动企业高质量发展的关键。

而传承粤菜，则是我们创新的基础。”而纵观整个江门预制菜产业，目前已经开发上市预制菜产品超300款。根据记者观察，陈皮鸭、马冈鹅、烤鸽、五邑盆菜等侨都特色的粤菜成为主流。这些充满地方特色、产地风味的预制菜产品，正是江门预制菜产业的制胜法宝。

江门江海区党建引领“新”连心暖流送餐项目启动

### 为长者送上“爱心餐”

文/图 羊城晚报记者 陈卓栋 通讯员 陈晓君 陈婵 林佩芳 谭耀广



“新”连心暖流送餐项目中，江门高新区（江海区）园区党群服务中心通过链接辖区资源，依托恒爱社工专业服务，推动两新党组织、热心企业投身公益事业，发挥“饿了么”党支部的职业优势，为困难群体开展送餐服务，不断增进民生福祉。

#### 新业态融入基层治理

据了解，江南街道户籍人口5.4万人，其中老年人口0.78万人，80岁以上长者约0.12万人，老龄化趋势日益明显。项目实施前，江南街道长者饭堂对辖区内长者进行评估，对低保、特困、低保边缘长者优先安排，同时服务覆盖江南街道内独居重度残疾人。目前，项目第一批服务人数为6名，后续视情况调整服务人数。江南街道与“饿了么”江海广场站签订送餐协议，由“饿了么”外卖小哥负责送餐。江南街道相关负责人表示：“在提供送餐服务前，我们会对送餐骑手进行培训，并告知他们在送餐过程中如发现长者或残疾人有突发情况的，可报平安通进行及时跟进，确保安全隐患得到及时排查处理。”

#### 两新党组织投身公益事业

江海区委组织部相关负责人介绍，江海区不断加强新就业群体党建工作，去年就成立了福建省乐达网络科技有限公司党支部（“饿了么”江海广场服务站）等5家新业态企业党组织，推动外卖配送、快递物流、网络直播等新业态企业党组织应建尽建。在此基础上，江海区还积极发挥快递员、外卖送餐员、滴滴司机等新就业群体走街串巷，熟悉地情人情的职业优势，引导新就业群体担任兼职网格长、最小单元长，协助专职网格员反映社情民意，融入基层治理大格局。

今年以来，江海区民政局着力拓展“1+N”助餐配餐服务，以三级“大慈善”格局助力长者饭堂运营。据悉，在此次党建引领

## “七彩稻田”成新会乡村一景



古斗村内的七彩稻田 古斗村供图

羊城晚报讯 记者陈卓栋，通讯员谭耀广、新会报道：记者11日从江门市新会区崖门镇古斗村获悉，该村在今年3月份引种优质七彩水稻，目前已成为村内观光一景。

据介绍，目前正值水稻种植季节，古斗村创新种植模式，推广种植“七彩稻”新品种。古斗村党总支书记韦财庆介绍：“今年3月，古斗村引进黑彩、黄彩、紫彩、白彩等优良品种七彩水稻进行育

苗。现在秧苗成活，并移栽至水稻田，预计7月份七彩水稻成熟并迎来丰收。”

连日来，古斗村的“七彩稻田”吸引了周边村民驻足观望与讨论，多姿多彩的“七彩稻”成为古斗村一道风景线。古斗村大耕户韦老板介绍：“彩色水稻颜色丰富，观赏价值高，既可以作为美化田园景观之物，还可以用作插花素材、盆景栽培等。其产出的稻米富含丰富的微量元素及花青素，微量元素的含量是普通稻米的两倍以上，营养价值高、食用口感好。其较高的营养也赋予了七彩水稻较好的经济价值，市场价格比普通水稻高十倍左右。”

据悉，下一步，古斗村还将计划种植彩色油菜花等观赏性更高的作物，进一步提高土地利用价值，提高农民收入。

## 为什么不能养“异宠”？

江门海关举办国门生物安全主题开放日活动



活动期间小朋友与海关关员互动 谭博文 摄

羊城晚报讯 记者陈卓栋，通讯员江关宣，谭耀广报道：记者11日从江门海关获悉，在第八个全民国家安全教育日即将到来之际，江门海关日前举办国门生物安全主题开放日活动，江门市第一幼儿园80余名师生、家长参与了活动。

什么是“异宠”？“异宠”有哪些？为什么不能养“异宠”？活动中，江门海关员从当下最热门的“异宠”话题讲起，借助图片、视频，向大朋友们生动形象地介绍了非洲大蜗牛、红火蚁等生活中常见的外来入侵物种，并通过海关查获案例分析，讲解了外来入侵物种的特性和危害。

“接下来，请各位生物安全小卫士上台，用你们的火眼金睛，找出行李箱里不能入境的东西吧。”在游戏环节，“小卫士”们一一上台，准确选出了禁止携带入境的物品。“针对孩子们的年龄特点，我们通过设计一些特色

趣味互动环节，帮助孩子们更深入地了解生物安全知识。”动植物处动植物安全监测科副科长胡晓晖表示。

“原来这些看似‘普通’的小生物竟会对我们的生态系统造成如此大的危害！”“守护生物安全，人人有责。我们以后也要提高警惕，绝不随意网购境外或不明来历的动植物。”参加活动的孩子和家长纷纷表示收获颇丰。

据介绍，近年来，江门海关通过海关开放日、普法进校园、“法治直播间”等活动走近社会公众身边，已累计向超过10000名师生和社会公众普及了海关法律知识，营造浓厚的法治宣传氛围。

江门将加强“粤菜师傅”人才培养，为侨乡广府菜发扬光大打下人才基础  
江门市人社局供图

江门市侨乡广府菜传承发展条例5月1日起施行

## 推动侨乡广府菜传承弘扬广府菜饮食文化

羊城晚报记者 陈卓栋 通讯员 谭耀广

记者从江门市人大获悉，为了推动江门侨乡广府菜传承发展，弘扬广府菜饮食文化，促进粤菜产业持续健康发展，江门市制定侨乡广府菜传承发展条例，并于今年5月1日起实施。

### 建立侨乡特色广府菜名录

根据条例，江门市政府应当建立侨乡广府菜传承发展工作协调机制，并指定相关主管部门牵头负责，贯彻落实省有关粤菜发展促进方面的工作部署，参与共建世界美食之都；协同广府地区其他市建立跨行政区域协作机制，搭建广府菜企业交流合作平台，推进广府菜标准化建设，加强区域合作；制定侨乡广府菜产业发展规划，促进品牌建设、技艺传承、人才培养、产业融合、创新发展等活动。

按照条例，江门市将建立侨乡广府菜特色菜品名录制度，将本地特色菜肴、汤品、点心、小吃等纳入名录管理，并推荐纳入省级粤菜特色菜品名录。列入侨乡广府菜特色菜品名录的项目，商务主管部门应当推动建立电子档案，以文字、图片、音像、视频或者其组合方式记录其原材料、辅助配料、品相以及制作技艺等内容。

条例也规定，人社部门应当推动“粤菜师傅”培训基地和技能大师工作室、名厨工作室建设；建立“粤菜师傅”信息库，对有就业创业意愿的侨乡广府菜技能人才，为其在岗位推荐、项目推介、创业指导、融资服务、补贴发放、经营场所等方面提供支持和便利。

条例也规定，人社部门应当推动“粤菜师傅”培训基地和技能大师工作室、名厨工作室建设；建立“粤菜师傅”信息库，对有就业创业意愿的侨乡广府菜技能人才，为其在岗位推荐、项目推介、创业指导、融资服务、补贴发放、经营场所等方面提供支持和便利。

条例也鼓励相关行业组织、企业和个人挖掘侨乡广府菜制作技艺、民俗等，支持符合条件的制作技艺、民俗等申报各级非物质文化遗产代表性项目。

条例指出，文化和旅游主管部门应当组织挖掘与侨乡广府菜相关的民风民俗、历史典故、民间传说等饮食文化，对具有历史、文学、艺术价值的项目，采用数字化音像、影印等方式进行整理和保存，提炼侨乡广府菜饮食文化特征。

### 鼓励侨乡广府菜“申遗”

条例也鼓励相关行业组织、企业和个人挖掘侨乡广府菜制作技艺、民俗等，支持符合条件的制作技艺、民俗等申报各级非物质文化遗产代表性项目。

条例指出，文化和旅游主管部门应当组织挖掘与侨乡广府菜相关的民风民俗、历史典故、民间传说等饮食文化，对具有历史、文学、艺术价值的项目，采用数字化音像、影印等方式进行整理和保存，提炼侨乡广府菜饮食文化特征。

### 支持申报中华老字号

记者注意到，条例对侨乡广府菜的经营也提出指导。其中包括鼓励侨乡广府菜生产经营者结合侨乡历史文化街区和历史建筑、海上丝绸之路史迹点、古镇古村落等本地文化和旅游资源，发展以侨乡广府菜为主题的餐饮店和农家乐；鼓励制作陈皮饼、烧饼、鱼皮饺、砵仔糕等本地特色小吃以及黄鳝饭、外海

江门是中国侨都，华侨华人资源是侨乡广府菜的最大发展优势。

条例指出，应当利用江门侨乡文旅资源禀赋，主动对接海外华侨华人和港澳同胞，开展饮食文化交流与合作，将侨乡的美景、美食和饮食文化推介到世界各地。鼓励职业院校发挥联系海外广泛的优

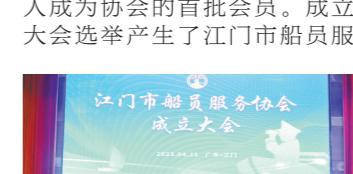
势，开设中西式烹调技能培训班和英语、西班牙语等多语种特色课程，对外输出品牌、人才和技术服务，鼓励海外华侨华人、港澳台同胞到本市就业创业，从事侨乡广府菜相关行业，促进侨乡广府菜传承发展。

## 广东省第一个市级船员服务协会 江门市船员服务协会成立

羊城晚报讯 记者陈卓栋，通讯员黄子华、谭耀广摄影报道：11日，江门市船员服务协会成立大会在江门召开，标志着广东省第一个市级船员服务协会在江门诞生，江门市的船员行业有了一个规范的社会性自律性组织和专业性工作平台。

据介绍，江门市船员服务协会是在广东省海上劳动关系三方协调机制的框架下，在江门海事局的倡导下，江门市辖区从事航运、港口生产经营、船员服务、船员培训等业务的单位自主发起组建，共计39家单位、19名个人成为协会的首批会员。成立大会选举产生了江门市船员服务协会第一届理事会。戴祥和当选为会长，黎柱深、冷学华、张昌善、朱唐怡、陈震宇当选为副会长，周行当选为秘书长。会议宣读了《促进船员发展倡议书》，并向理事单位和会员单位授牌。

相关负责人表示，江门地区水网发达、通江达海，航运经济发展是珠江三角洲的重要港口城市和粤港澳大湾区的重要节点城市。江门辖区船员人数众多，注册船员7000多人，内河船员适任考试数量居全省前列，为全省航运经济发展输送了大量人才，船员服务市场非常活跃。特别是近年来江门航运发展迅速，2022年进出港船舶达43万艘次，大量外地船员在江门停靠、换班、休假。江门市船员服务协会的成立，充分体现了社会各界对船员权益的重视，对促进船员队伍建设和航运业健康发展具有十分重要的意义，有助于加强行业自律、规范行业行为、提高服务质量、保障行业公平竞争、保障船员合法权益，进而提高水上交通事故本质安全水平，促进航运经济高质量发展。



相关部门负责人参加协会成立推杆仪式