

# 预制菜开启餐饮消费新模式

热评

## 菜篮子变成菜盘子

本报记者 王金虎



在山东诸城市昌城镇佳士博食品公司的生产车间，排骨系列、调理系列、火锅系列的预制菜品正在有序加工，黑椒牛仔骨、黄金虾堡、鱼肉卷等各种加热即食型菜肴让人垂涎欲滴。不久前，在北京冬奥会餐桌上，来自诸城的牛肉馅饼、灌汤水饺、德式烤肠等预制菜让人们尝到了“诸城味道”。

近年来，诸城深耕现代农业，把发展预制菜产业作为深化农业产业化经营、推动食品行业转型升级的重要突破口，专门制定预制菜产业高质量发展实施意见，通过夯实生产链、提升加工链、拓展消费链、贯通标准链、融合创新链，进一步壮大龙头企业、提升科技研发水平、深化产业融合。

目前，诸城预制菜产品涵盖8大菜系、400余个种类、1200余个品种，年综合加工能力600万吨，成为全国最大的速冻肉丸生产基地，低温肉制品、速冻调理食品市场占有率居全国同行业第一位。

诸城市委副书记王琪华表示，诸城

将立足优势、主动作为，把发展预制菜产业作为助推乡村振兴、促进共同富裕的重要突破口，规划建设预制菜产业园，从做优产品、做强企业、做大集群方面集中发力，融合一二三全产业链条实现高质量发展，力争“十四五”时期形成500亿元级产业集群，助力潍坊市打造“全国预制菜第一城”。

作为农业大省，山东也在抢占预制菜产业新赛道上持续发力。今年2月，山东预制菜产业联盟在诸城发起成立，旨在创立从种植养殖加工到餐饮终端一体化良性循环模式，加快构建生态、安全、营养、智慧的预制菜全产业链体系，让“菜篮子”变成“菜盘子”。

“目前，山东已有预制菜企业9246家，位居全国首位，涌现出得利斯、惠发、龙大等一批优势企业。下一步，山东将依托全国畜禽屠宰标准创新中心、预制菜产业联盟等平台，强化政策支持引导，开展‘十百千’培育行动，构建政产学研协同创新机制，在标准建立、产品研发、风味提升、模式升级上发挥引领作用，让广大消费者爱上山东味道、享受山东味道。”山东省畜牧兽医局局长唐建俊表示。

## 精准还原川菜本味

本报记者 刘畅



鱼香肉丝、宫保鸡丁、水煮鱼……没有厨师，没有摆盘，一道道辛辣的川菜既能保证美味，又能让厨房小白轻易上手操作，这就是川菜预制菜的魅力。今年3月，艾媒咨询发布的数据显示，近六成预制菜消费者喜欢川菜，川菜成为最受欢迎的预制菜菜系。

“普通消费者喜爱川菜预制菜，主要是因为菜品接地气、味道好，另外也有价格优势。”四川王家渡食品有限公司西区销售负责人徐元本表示。

四川王家渡食品有限公司隶属于眉州东坡集团，成立于2008年，原本是集团餐饮业的“第三代中央厨房”。随着预制菜市场及公司自身的发展，从2015年开始为市场供应预制菜。

徐元本对记者说，针对快餐、中餐、烘焙等不同烹饪方式及对应客群，王家渡食品加大了产品研发投入，研制了不同的预制菜品，还原地道“四川味”。以辣椒油制作为例，王家渡食品将炒辣椒的自动化机械设备模拟成炒锅，加入一层生铁，让每一颗辣椒仿佛经过人工翻

炒一般，在不断加热和炒制的过程中散发自然的香气。

酥肉是川渝两地的传统美食，是火锅店最热门的菜品之一。当前，川渝火锅占据火锅市场近70%的份额，与火锅高度绑定的美好农家小酥肉市场份额也在逐年攀升。

成都希望食品有限公司党委书记张吉祥介绍，希望集团美好品牌每年为全国80余家品牌供应小酥肉、卤肥肠等预制食材5万余吨，2021年仅小酥肉销售额就突破15亿元。“小酥肉，咔嚓咬一口，舌尖上带有一丝若有似无的麻味儿，涮火锅则是嫩滑弹韧。为了还原这种口感，我们前后尝试了34款肉质搭配，蛋液修改了28次，就连炸制时间都进行了上百次试验，精确到秒。”张吉祥说。

西华大学食品与生物工程学院教授车振明表示，现阶段大约50%的菜品可以通过工业化批量生产，达到手工制作75%的风味和口感已属相当优秀，预计经过5年至10年，预制菜品有望实现手工制作95%的风味还原。在风味还原这件事上，川企制作的预制菜应走在行业前列，因为声名远扬的川菜本身就是一份匠心、一杆标尺、一张名片。

## 着力壮大产业集群

本报记者 张建军



日前，广东发布《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》，部署加快建设预制菜产业高地。该措施提出明确目标，广东力争在3年内建成具有全国乃至全球影响力的预制菜全产业链研发平台，力争在5年内培育一批在全国乃至全球有影响力的预制菜龙头企业和单项冠军企业。

广东的“十条措施”包括：建设预制菜联合研发平台、构建预制菜质量安全监管规范体系、壮大预制菜产业集群、培育预制菜示范企业、培养预制菜产业人才、推动预制菜仓储冷链物流建设、拓宽预制菜品牌营销渠道、推动预制菜走向国际市场、加大财政金融保险支持力度、建设广东预制菜文化科普高地。

广东是预制菜产业聚集地。为了加快预制菜产业发展，近日，广东省韶关市

乐昌、曲江两地相继公布了申报预制菜产业园的计划，乐昌拟投资2.4亿元，申报“岭南好意”预制菜省级现代农业产业园。“采购、检测、配送是3个不同场景，我们把它们融入一个系统，实现预制菜专供农产品从田间地头到餐桌的全方位可视化。”韶关市北农农副产品有限公司相关负责人表示，要确保预制菜专供农产品从种植养殖源头到餐桌上的食品安全。

当前，我国预制菜行业正处于市场成长期，零售端市场更大、竞争更激烈。不过，这让广东餐饮业看到了更大的发展空间。

广东省餐饮服务行业协会秘书长程钢表示，广东要“吃下”万亿元的预制菜市场，不仅要抢占预制菜市场的先机，更要抢占行业发展制高点，在政策引导、营销推广等方面推动预制菜产业高质量发展的同时，还要积极发挥农产品产业集群力量，提升农产品价值链，助力农民增收。



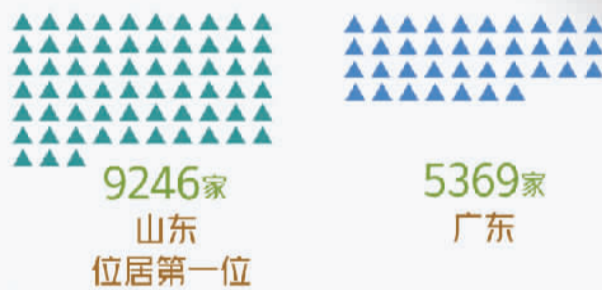
### 我国预制菜的市场规模

来源：艾媒咨询数据



### 我国预制菜相关企业数量

截至2021年4月 中国共有7.19万家

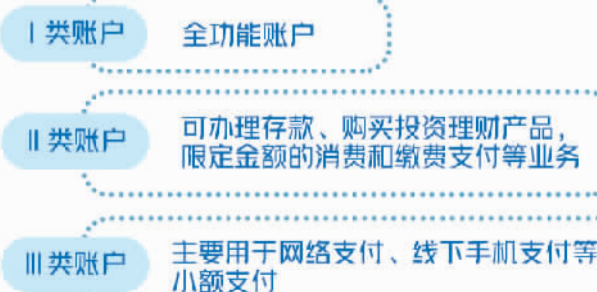


## 网商银行暂停支付宝提现——

# 支付业务便捷性不受影响

本报记者 陈果静

根据实名程度和账户定位，个人银行账户分为Ⅰ类、Ⅱ类、Ⅲ类银行结算账户



近日，网商银行一则公告引发广泛关注。公告称，2022年4月21日起，网商银行逐步暂停支付宝余额提现或转入网商银行Ⅱ类账户相关业务，同时网商银行Ⅱ类账户仅支持本人绑定银行账户转入。根据网商银行建议，如用户有资金希望转入网商银行，可先将支付宝余额提现到本人的其他银行卡，再通过银行转账转入网商银行账户。据悉，网商银行是银保监会批准的中国首批

5家民营银行之一，此次支付宝提现业务调整属于网商银行的业务调整，并非支付宝方面的业务调整，并不影响支付宝用户通过其他渠道提现。“商家、用户通过支付宝提现至其他银行的服务保持不变。”支付宝客服说。为何在此时调整支付宝提现相关业务？博通咨询金融行业资深研究员王蓬博认为，或与此前金融管理部门对银行Ⅱ类账户的管理要求有关。

近年来，为落实银行账户实名制和保护存款人合法权益，中国人民银行加快构建全新的个人银行账户体系，建立并全面推行个人银行账户分类管理制度，陆续印发了《关于改进个人银行账户服务加强账户管理的通知》《关于落实个人银行账户分类管理制度的通知》《关于改进个人银行账户分类管理有关事项的通知》等。

此外，中国人民银行规定将个人银行账户分为Ⅰ类、Ⅱ类和Ⅲ类银行账户。其中，开立Ⅱ类、Ⅲ类账户时无需个人填写身份信息、出示身份证件等，只需要绑定本人本银行Ⅰ类账户或者信用卡账户进行开立。消费者在网商银行开立的账户正属于此类。

值得注意的是，在2018年央行下发的《关于改进个人银行账户分类管理有关事项的通知》中，明确规定除充值资金提现外，支付账户不得向Ⅱ类、Ⅲ类账户入金。中国人民银行有关负责人在解释这一规定时表示，支付账户的实名程度相对不高，且支付账户出入金对象不受限，如允许支付账户与线上开立Ⅱ类、Ⅲ类账户之间任意转入、转出资金，不利于落实账户实名制，不利于保护绑定Ⅰ类账户以及Ⅱ类、Ⅲ类账户资金安全。

因此，在业内专家看来，网商银行此次业务调整是为了隔离资金风险、保护账户信息安全。

“此次调整不会给支付业务的便捷性带来影响。”王蓬博表示，央行一直积极引导个人在使用网络移动支付服务时，更多使用Ⅱ类、Ⅲ类账户。Ⅱ类、Ⅲ类账户可办理日常消费、缴纳公共事业费、向支付账户充值等业务。个人还可以将Ⅱ类、Ⅲ类账户绑定支付账户，办理支付账户充值或者快捷支付业务，满足小额、高频的支付需求，保障个人资金安全。