

“菜篮子”端出“菜盘子”

——山东潍坊市预制菜产业发展调查

本报记者 王金虎

近年来,预制菜产业呈现迅猛发展势头,各地纷纷加码布局预制菜产业,一个万亿元级的新蓝海正在开启。预制菜一头连接田间地头,一头连接市场餐桌,从种植到加工再到运输和销售,能够有效带动一二三产业融合发展。山东潍坊市作为全国重要的蔬果之乡,近年来深耕预制菜产业发展,将产地优势有效转化为产业优势。

近年来,伴随消费升级、生活节奏加快,以及速冻锁鲜、冷链物流、信息网络等技术应用和设施配套不断成熟,预制菜产业迈入加快发展轨道。预制菜因方便、快捷、营养等特点,深受广大消费者特别是年轻消费者的青睐,正成为大量城乡居民家庭餐桌的新选择。

今年农业农村部发文要求各地引导农产品加工企业到产地发展粮油加工、食品制造等精深加工,发展食品预处理、中央厨房等模式。预制菜作为餐饮和传统农业升级迭代的组合拳,既是“新风口”,更是“新蓝海”。眼下,全国各地都在抢抓预制菜产业政策机遇期和窗口期,食品企业也在积极抢占预制菜市场先机。

山东潍坊市早已进入预制菜产业赛道,通过创新发展“诸城模式”“潍坊模式”“寿光模式”(简称“三个模式”),在全国率先出台地级市预制菜产业政策,打造首个全国性预制菜产业互联网平台,延伸产业链,提升价值链,推动传统食品加工产业向预制菜领域转型。

今年4月份,潍坊市发布预制菜产业高质量发展三年行动计划。根据行动计划,到2024年潍坊预制菜市场主体数量将达到3000家,全产业链规模突破3000亿元。作为全国4座年产蔬菜千万吨级、年产肉百万吨级城市之一,潍坊这个“菜篮子”如何端出能上全国餐桌的“菜盘子”?记者前往调查,探寻答案。

便利千家万户

最近,搭载预制菜的智能点餐机在济南各大写字楼里火起来。临近中午,济南科技金融大厦一楼大厅里,一台无人值守的智能点餐机前排起了长队,点餐、结算、加热、出餐,不到两分钟,顾客就可以吃上热气腾腾的饭菜。

家住济南舜玉小区的王鹏和妻子平常工作非常忙碌,现在有了预制菜,下班回家很快就能吃上丰盛的晚餐。用手一撕,打开外包装,新鲜的食材呈现在眼前。锅内倒油,再倒入食材,加上酱料包,铲子来回一翻炒,色香味俱全的鱼香肉丝、咖喱土豆、猪肉豆角焖面就端上了餐桌。

“预制菜的出现,让做饭不再是伤脑筋的事,很快就能张罗出一桌饭菜。”王鹏说,“以前下厨的准备工作费时费力,下班后买菜、洗菜、腌制肉类等,得一个小时才能吃上热乎饭,我们晚饭经常吃方便面或者点外卖。现在有了预制菜,可太方便了。”今年春节不能回家过年,王鹏在潍坊的父母购买了各式各种当地生产的预制菜快递过来,让他的年夜饭有来自家乡的风味。

何为预制菜?“预制菜是以水产、畜禽、果蔬等农产品及其制品为原料,经现代食品工艺加工而成的可以直接食用或经简单烹调后即可食用的预包装食品。”中国食品工业协会常务副会长沈晟介绍,根据深加工程度和储运条件的不同,预制菜分为常温、冷藏、冷冻及净菜、半成品、成品等不同形态和品类,既可以满足家庭消费需求,又可以提供餐饮解决方案。

预制菜以其简单的操作、稳定的出品,迅速俘获了消费者的心。凭借标准化生产、仓储和配送方式,可以帮助消费者节省大量备菜时间,为人们提供便利、健康的新选择,一定程度上解决了就餐与健康难以兼得的问题。

预制菜不仅在越来越多的家庭餐桌上成为

主角,在酒店、餐馆等公共用餐场所也正逐渐占据“C位”。山东得利斯食品股份有限公司研发中心总监王博告诉记者,一次他在潍坊诸城市吃喜宴时发现,18道菜中有13道是预制菜,红烧肘子、狮子头、香甜玉米粒等都是即热上桌。

预制菜为何如此火爆?有分析指出主要原因在于直击痛点、满足需求,能够为消费者提供好吃、便宜、方便、安全的在家吃饭解决方案。

在山东惠发食品股份有限公司执行总经理臧方运看来,随着“宅文化”“烹饪小白”等现象带来的消费市场改变,叠加近两年新冠肺炎疫情影响,预制菜“应运而生”。特别是在今年春节期间,预制菜发展更是跑出加速度。商务部数据显示,“2022全国网上年货节”中,预制菜销售额同比增长45.9%。在各大社区零售商、生鲜平台上,预制菜的销售也异常火爆。

预制菜的火爆,还有一个重要原因:越来越多的规模化连锁餐饮企业使用预制菜,以达到降本增效的目的。

据测算,餐饮企业的原料进货成本、房租及物业成本、人力成本、能源成本占营业额的近八成。因此,餐饮企业通过去厨师化、去厨房化来缓解成本压力,提升效率的意愿不断提升。虽然部分连锁餐饮企业开始尝试自建中央厨房,但由于餐饮店的菜品普遍较为多样,建设多品类生产线需要较大的前期投入,并且需要前端门店的需求量达到一定水平才可实现盈亏平衡,因此与预制菜企业合作是大量餐饮企业的最佳选择。

沈晟分析认为,预制菜的普及可有效缓解餐饮行业租金高、人力成本高、食材成本高、毛利润低等难题,不断解放餐饮行业生产力,是激活现代饮食消费的重要推手。

据中国酒店业协会对样本餐饮企业的测算,使用预制菜的餐饮企业能有效节省人力成本、压缩出餐速度,利润率有望提升7%,同时可使餐厅的原料采购成本下降10%。

在诸城市委副书记王琪华看来,预制菜之所以越来越火,既有疫情导致食堂暂停、居家办公等因素影响,也与国内消费需求升级、农产品深加工适应食品化方向转型、乡村产业振兴政策性推动等因素密切相关。但从本质上来看,这是一场农产品供给侧改革,是农业产业化的升级再造,推动产业高质量发展的重要抓手。

产业链日趋完善

记者在位于诸城的得利斯集团看到,一箱箱开袋即食的咖喱鸡肉、鱼香肉丝、香菇滑鸡、红烧肉等预制菜品源源不断地从生产线上运往各地。“我们新上的10万吨产能的生产线,已经满负荷运转起来了。疫情催热了预制菜需求,我们集中所有力量全力以赴保障民生需求。”该公司副总裁宋景峰说。

近年来,潍坊市密集出台许多措施支持预制菜产业发展。今年4月份,中国食品工业协会与潍坊市签订了战略合作框架协议,共建全国第一个预制菜产业名城,为潍坊预制菜全产业链赋能加速。潍坊近日还出台了支持预制菜产业高质量发展九条政策措施,强化机制保障和政策支持。

潍坊市委副书记、市长刘永运表示,潍坊市将把发展预制菜产业作为“三个模式”,撬动消费新增长点的重要抓手,力争3年内,在全国预

带动性强的雁阵形产业集群。

三要市场上拓展消费链。发展预制菜必须大力拓展消费市场。诸城通过与海底捞、千味央厨等知名企业合作,共建供应链矩阵平台,共享线上线下互动营销等方式,让更多预制菜美味走进千家万户。

四要质量上贯通标准链。要加快建立全过程、全链条质量标准体系,实现所有预制菜品可视、可查、可追溯。依托全国畜禽屠宰质量标准创新中心、国家生猪产业技术创新中心山东中心等平台,诸城鼓励当地食品企业参与制定修订和使用产品标准,推行标准化模式,确保安全品质有保障。

五要发展上融合创新链。加快菜品创新研发是解决众口难调的良药。建立产业技术创新战略联盟,与高校和科研院所合作成立预制菜研究院,能有效推进预制菜产品及技术研发创新。

调查手记



山东惠发食品股份有限公司生产的预制菜糖醋里脊。(资料图片)

潍坊市现有预制菜市场主体

近2000家
居全国第3位

预制菜产品涵盖

八大菜系
1200多个品种

潍坊日前发布了 预制菜产业高质量发展三年行动计划 力争到2024年全市预制菜市场

● 主体数量 达到3000家

● 全产业链规模 突破3000亿元

诸城外贸有限责任公司生产车间内,工人们在处理食材。(资料图片)

制菜万亿级市场中抢占三分之一的份额,全力打造中华预制菜产业第一城。

在沈晟看来,预制菜是食品工业和传统烹饪业在冷链系统支撑下,跨界融合发展形成的食品工业新兴门类,具有“接二连三”,实现一二三产业高度融合的显著特征,对扩大内需、激活消费有重要意义。预制菜的发展,有效助推了农产品食品化进程,让其找到有效实现路径。农产品食品化也给优质农产品以更高溢价进入市场提供了更高效的途径。

潍坊作为全国闻名的“米袋子”“菜篮子”“肉案子”“果园子”,去年食品加工生产总量达1676.7万吨,规模以上食品加工企业实现营业收入1487亿元。从原材料供应到深度加工再到检验检测,潍坊具备全链条优势。这些优势成为潍坊敢于抢先做出“一盘菜”的底气。那潍坊如何将产地优势转化为发展预制菜的市场优势,把“一盘菜”做成“一桌宴”?诸城的发展模式颇有代表性。

今年,来自诸城的得利斯集团和清酒百福两家企业成功拿到了北京冬奥会的订单,两家企业为北京冬奥会供应预制菜总计超过65吨。

位于诸城的惠发食品从2013年开始研发预制菜产品,是山东省最早研发预制菜的企业之一。近年来建设了智慧中央厨房,还重点打造了健康食材供应链,目前已有宫保鸡丁、蚝油牛柳等千余种预制菜肴。山东佳士博食品有限公司研发总监周雷告诉记者,他们在预制菜方面探索了3年多时间,目前主要为酒店、企业等大客户量身定制预制菜产品。

截至2021年底,诸城已有预制菜加工企业556家,上市企业2家,形成涵盖八大菜系、400余个种类、1200余个品种的产业体系。

在预制菜“风口”来临之际,诸城能够异军突起,是因为他们在食品加工领域一直在推动一二三产业融合发展,相关产业已在当地聚链成群。作为农业产业化发源地,诸城通过发展预制菜,让“菜篮子”围着“菜盘子”转,把当地食品加工业的基础优势激发出来,成为延伸农产品产业链、提升价值链、打造供应链的有效手段,更成为推进一二三产业融合发展、推动乡村振兴共同富裕的加速器。

在诸城惠发智能餐厅,炒菜机器人辗转腾挪,一份土豆丝预制菜3分钟就可出锅。“这里不仅重新定义了未来中央厨房,也在改变着农田牧场。”惠发副总经理解培金指着大数据屏幕向记者介绍,“惠发供应链数据平台汇集了来自全国各地的餐饮端消费大数据,消费者愿意吃什么我们就定制什么。通过精准分析这些数据,可以倒逼生产端的种植养殖种类,从而实现农业规模化

种养,推动现代农业发展。”

为解决农产品难卖的问题,诸城把预制菜产业当作小农户对接大市场的桥梁纽带,用三产来倒逼一产,让下游的消费数据和信息精准传导到上游,依托“产业联盟+龙头企业+生产园区+种养农户”的利益联结机制,实现上游农业集约化、规模化、定制化种养。如今,诸城九成以上农产品实现就地转化,增值收益不断攀升。

诸城外贸有限责任公司每年屠宰白羽肉鸡5600万只,如今他们将刚下屠宰线的鸡大胸肉直接搬上预制食品生产线。去年加工鸡排6000多吨,销售额1.6亿元左右,相比直接销售鸡肉冻品,产值翻了一番。华宝食品股份有限公司全年屠宰生猪260多万头,今年以来,高品质的五花肉被制成半成品猪肉丸,毛利率在40%左右。

“舌尖上的安全”关乎民生根基,也决定着预制菜产业的发展未来。为确保预制菜是“安全菜”,诸城在食材源头拧紧“安全阀”。

记者在得利斯的养殖场里看到,出生不到两个月的小猪耳朵上都佩戴着一个电子耳标,记录它们在养殖厂的生长过程;走进生产车间,小猪们的“身份证”换成了带有芯片的挂钩标签;进入冷库后,更换为追溯码标签;在产品运输过程中,采用无线射频、GPS、GPRS等技术实时监控路径、温度等信息。通过建立从养殖、屠宰、加工到冷链物流配送的全程追溯管理体系,产品进入市场后,消费者通过扫码即可对产品的生产信息进行全程追溯,实现“从牧场到餐桌”的全程质量监控,保证产品安全品质。

为严把食材源头关,惠发与山东田园绿蔬蔬菜基地签订购销合同,实行统一供种、施肥、检测,发展订单农业,保障上游农业安全可控。

诸城市依托农业产业化优势,引导预制菜加工企业与合作社、家庭农场、种养专业大户开展深度合作,通过基地直供方式,发展订单农业,保证预制菜食材可追溯。目前,诸城预制菜产业已经初步形成了上游原料充足、中游加工精细、下游市场广阔的产业链体系。

此外,为推动食品产业集群高质量发展,诸城市与110家科研机构、协会平台及企业建立了合作关系,在产品研发、质量控制、智能化加工和冷链配送等环节开展不同维度的合作,实现校、政、企协同发展。

潍坊市提出要打造“中华预制菜产业第一城”,这让诸城市市长王浩信心满满:“诸城有基础、有条件、有能力培育‘爆款’产品,下一步要在产品研发、产销对接上做足文章,争取在潍坊预制菜产业发展中作出更大贡献。”

预制更好未来

预制菜市场广阔,但这个方兴未艾的产业存在的问题也清晰可见。

受疫情影响,近两年餐饮行业发展步履维艰,大量餐饮企业转为线上销售。外卖市场的逆势发展,也推动了预制菜的热度。但是,在讲求快出餐、高利润的市场需求之下,一些连锁餐饮门店利用料理包为消费者提供产品,无论口感还是品相上都与消费者期待相差甚远。记者在采访中了解到,目前预制菜制作难点在于锁鲜和复原,尤其是蔬菜类产品在口味还原方面存在很大难度,而外卖式预制菜一定程度上会降低消费者对预制菜的信赖程度。

此外,标准缺失会带来一系列问题。山东团餐行业协会秘书长郑军认为,现在预制菜产业还没有严格的标准和规范,所有沾边的品类都归为预制菜,影响了整个产业的健康发展。杜秀丽介绍,目前预制菜产业中多数企业依然停留在作坊式的生产加工模式,存在产品单一、标准化程度低等问题。“比如食品中的添加剂、微生物、重金属等指标,国家都有严格的规范要求。但是在预制菜方面,还没有成套的国家级标准体系。”



图为山东得利斯食品股份有限公司生产的预制菜展品。(资料图片)

练好内功烹制佳肴

练好内功,事关预制菜产业健康发展的未来。只有成为“功夫厨师”,才能烹制出美味佳肴,赢得消费者信赖。作为潍坊预制菜产业先行区,诸城积极探索预制菜发展路径,5条闭环相扣,具有鲜明地域特色的链条让预制菜产业“操指成拳”。

一要源头上夯实原料链。预制菜生产与菜品产地密切相关,只有深耕现代农业,才能确保从田间到舌尖的全程安全可追溯。为保证原材料高品质供应,诸城已建成485处畜禽规模化生产基地,594个百亩以上现代农业园。要进一步推动工商资本下乡,推广“拎包入住”“合同代养放养”等模式,培育农业产业化龙头企业。

二要生产上提升加工链。离开保鲜技术、冷链物流等现代技术,预制菜产业就如同失去了腾飞的翅膀。只有引导当地企业不断提升精深加工能力,完善冷链物流体系,才能打造特色鲜明、辐射面广、