

政策呵护预制菜产业茁壮成长 助推三产融合更好实现

■中国城市报记者 郑新钰

预制菜真的火了！疫情期间出现的餐饮新品类，这一次被写入了中央一号文件。

近日，《中共中央 国务院关于做好2023年全面推进乡村振兴重点工作的意见》发布，其中明确提出，提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平；培育发展预制菜产业。这也是预制菜首次被写入中央一号文件。

企业扩大产能 匹配市场需求

回顾预制菜一词的走红，还要将镜头拉回到2020年。那时，打着“15分钟吃上名厨菜”口号的预制菜出圈，成为部分消费者的新宠。

发展几年来，业界关于预制菜的定义逐步达成共识——以农、畜、禽、水产品为原料，配以各种辅料，经预加工而成的成品或半成品。市场上的快手菜、即食菜、半成品菜均属于预制菜范畴。

“我在疫情防控期间消费过近千元的预制菜。”北京白领小郑是预制菜的忠实消费者。平日里，繁忙的工作让小郑没有时间和精力下厨做饭，此前她一日三餐多数依赖于外卖。“偶尔遇到极端情况，外卖也送不来，就可以热一份预制菜填饱肚子。”

小郑告诉中国城市报记者，她所购置的预制菜品保质期长达一年，食用时只需通过水煮或微波炉高温等方式进行加热，方便快捷。“现在我的冰箱里还冻着不少。”小郑的话折射了受疫情影响，居民食品消费产生的新变化。

食品产业分析师朱丹蓬分析认为，预制菜的口味标准化

程度相对较高，生活在一、二线城市的群体对其认可度也相对较高。

据相关数据，目前国内预制菜渗透率只有10%—15%，预计在2030年将增至15%—20%，市场规模将达到1.2万亿元。

“总体来说，随着消费端认知的提升以及现代生活节奏的加快，未来预制菜市场空间将更加广阔。”朱丹蓬说。

中国城市报记者注意到，一些食品大企业闻风而动，纷纷释放出产能扩张信号。

2022年4月，千味央厨宣布设立河南御知菜食品科技有限公司，专业从事预制菜研发、生产和销售；同年7月，惠发食品宣布拟投资1.5亿元在山东诸城设立子公司“大国味到”开拓预制菜产业链。味知香今年1月11日答复投资者称，公司新产能即将释放，老厂也会进行升级改造。近期，总投资10亿元、年产10万吨的得利斯华南预制食品产业园项目在江西省赣州市信丰县签约开工。

农业农村部食物与营养发展研究所副研究员刘锐研判，在政策红利下，未来几年将有更多企业投身于预制菜产业，或有两类预制菜企业会有较好发展：一类是连锁餐饮或团餐企业，其向产业链前端拓展，建设中央厨房、中央工厂和集中采购配送中心；另一类是对于特定产品生产具有专业水平的预制食品加工企业，其在某一领域深耕多年，在原料的品种、品质、生产工艺和设备性能、产品品质与标准等方面都有较为深入的认识和经验。

多地重点培育扶持

事实上，预制菜出现在中央文件之前，就已在不少地方文件中崭露头角。中国城市报

记者梳理发现，包括广东、山东、河南、江苏等在内的多个省区市已出台政策、推出措施，培育扶持预制菜产业。

去年2月，山东省成立了省级预制菜产业组织——山东预制菜产业联盟。随后，山东下辖的潍坊市剑指3000亿元，提出打造“中华预制菜产业第一城”。

江苏省则从行业协会切入，提出加快建设预制菜博览中心，推进线上线下预制菜数字化体验，实施产品研发、人才培养、品牌培育、文化传播、国际交流等9项工程。

广东以小切口撬动大变革，在全国率先组织化、系统化推广预制菜产业，3年创下全国多个“第一”：创建全国第一个预制菜集成推广平台；举办第一个全国性预制菜高峰论坛，以及全国第一个省级预制菜产业发展大会；推出全国第一份十大预制菜名品目录；发布全国第一套预制菜关键技术……

值得一提的是，中国城市报记者此前在重庆市梁平区采访时了解到，当地正在全力打造中国西部预制菜之都。梁平区相关负责人告诉中国城市报记者，梁平在创新激励方面，对新认定的预制菜产业国家级、市级企业技术中心和重点实验室等给予奖励；对于引进的高层次人才，有团队科研经费支持、住房生活保障等。此外，在核心生产环节、仓储冷链物流、要素保障等方面，均有大力度的政策支持。

小小的预制菜为什么能被如此重视？

对此，梁平区相关负责人解释称，预制菜产业一头连着消费变迁、一头连着生产变革，蕴藏着拉动地方农业转型升级的巨大潜力。



2月14日，重庆市梁平区重庆上佳农业开发有限公司车间内，工人在生产预制菜产品。

梁平区在抓好粮食安全的前提下，打造具有国际竞争力的预制菜产业基地，提升“中国西部预制菜之都”公共品牌影响力，推动预制菜产业高质量发展。 中新社发 刘 辉 摄

“发展预制菜产业，从表面看是满足当今消费者对方便快捷又美味可口餐食的要求，背后则是可以更好实现三产融合，合理配置整合优势资源，形成产业聚集的表现。”中国绿色食品协会绿色农业与食物营养专业委员会副秘书长聂莹认为，培育发展预制菜产业，是通过规范化、标准化解解决农产品质量安全问题、优质农产品供给问题、农民增收问题，同时解决的是农产品加工、储藏运输和消费市场稳定增长的问题。

既要“热创新” 也要“冷探索”

企查查数据显示，我国现存预制菜相关企业已达6万余家。这个数字是否已经过剩？

对此，聂莹的看法是，目前预制菜产业还不存在过剩问题，但不排除很多企业有被淘汰的风险，产业园区能否真正建起来也存在未知。

中国消费经济学会学术委员会副主任洪涛提醒，对所谓“万亿元产业”“千亿元级产业集群”，不可一窝风追捧、一刀切地重复建设和趋同投资，而是应该深耕细作。

在洪涛看来，预制菜产业的发展涉及肉禽蛋奶等各类菜品原料的种养、采集、选检以及菜品的配料、包装、冷链等环节，而且涉及各个不同的流通环节和渠道模式创新。

“一方面要‘热创新’，热烈地对新生事物进行创新；另一方面要‘冷探索’，一步一个脚印地探索新的发展路径，避免重蹈生鲜农产品社区团购的覆辙。”洪涛说。

此外，有业内人士表示，就目前来看，预制菜产业依旧面临着一些制约发展的痛点问题，比如产品口味、供应链不稳定，以及规模化、标准化生产水平有待提高等。这也是预制菜产业及市场在现阶段甚至接下来长期需要解决的问题。

商务部：推进便民生活圈建设 畅通城市经济微循环

■中国城市报记者 郑新钰

眼下，多城正开展一刻钟便民生活圈建设，推动生活服务业高质量发展，畅通城市经济微循环。便民生活圈的建设重点包含哪些方面？在2月16日商务部召开的新闻发布会上，商务部办公厅副主任、新闻发言人束珏婷对此作出回应。

束珏婷表示，城市一刻钟便民生活圈建设，是贯彻以人

民为中心的发展思想、满足人民美好生活需要的重要体现，也是保障民生、恢复和扩大消费、畅通城市经济微循环的重要载体。近年来，商务部积极推进便民生活圈建设，会同有关部门先后出台指导意见和建设指南，在全国确定两批共80个试点地区，指导推动试点工作加快落地。

束珏婷具体介绍称，一是重点完善社区消费的供给设施。按照“缺什么、补什么”的

原则，一圈一策，推动补齐便民服务设施短板，完善生活基本保障类业态和品质提升类业态，例如让修鞋、配钥匙等“小修小补”规范有序回归百姓生活，让适老化服务、休闲娱乐等设施更加丰富，使居民生活消费更便利。

二是重点推动社区消费的场景创新。顺应消费多元化、个性化的趋势，推动一刻钟消费服务圈、养老托育圈、休闲文化圈等各类服务功能更好融

合，发展一批智慧商店等新业态，引导便利店、社区超市“一店多能”，拓展便民服务，推广网订店送、即时零售等线上线下融合新模式，打造消费增长的新引擎。

三是重点培育社区消费的市场主体。加快发展综合服务型的商业中心、邻里中心，鼓励连锁企业门店进社区，支持开展社区促消费活动，激发市场活力。

据介绍，截至目前，80个

试点地区共建设便民生活圈1402个，涉及商业网点28万个，覆盖居民社区2766个，服务居民3200多万人。试点地区生活圈的商业网点布局更加均衡，设施业态更加丰富，市场主体更加壮大，服务功能更加全面，居民的获得感不断提升。

“下一步，商务部将会同有关部门在试点基础上，开展三年行动计划，全面推进便民生活圈建设，更好惠及百姓生活。”束珏婷说。