

预制菜产业：走在破局与规范之路上

■中国城市报记者 邢 灿

近期,有关预制菜的话题备受消费者关注。

此前,全国多地曾掀起争夺“预制菜之都”的热潮。山东省潍坊市、广东省肇庆市高要区、广东省湛江市、河南省新乡市原阳县等地都曾提出要打造“预制菜之都”的产业规划,竞相布局这一新兴产业。如今,预制菜产业正处在争议与发展相互交织的矛盾中,其未来走向备受关注。

在受访专家看来,预制菜产业与城市化进程深度交织,既是城市经济转型升级的重要抓手,也是满足居民美好生活需要的关键领域。城市在发展预制菜产业时,需以技术创新为驱动、标准建设为基础、品牌塑造为核心、政策支持为保障,在争议中破局、在规范中发展,最终实现产业价值与社会价值的双赢。

城市化催热预制菜

何为预制菜?2024年3月,市场监管总局等六部门联合印发的《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》明确,预制菜也称预制菜肴,是以一种或多种食用农产品及其制品为原料,使用或不使用调味料等辅料,不添加防腐剂,经工业化预加工(如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等)制成,配以或不配以调味料包,符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件,加热或熟制后方可食用的预包装菜肴,不包括主食类食品,如速冻面食、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等。

相关统计数据显示,2024年中国预制菜市场规模已达4850亿元,同比增长33.8%,预计2026年将突破7490亿元。

受访专家认为,预制菜产业的兴起与城市化密切相关。“城市化进程中,城市核心区土地资源稀缺性加剧,传统餐饮业后厨占用的低效空间模式难以为继。预制菜通过将洗切配炒等复杂工序前置到郊区或卫星城的中央厨房,实现了对城市空间的优化利用。”中国商业经济学会副会长宋向清说。

相关数据也佐证了这一观点。中国餐饮协会发布的《2022中国餐饮业年度报告》显示,使用预制菜的餐饮企业可节省约30%后厨空间。

宋向清进一步分析:“‘生产—消费’空间分离模式减少

了食材运输频次,既缓解了城市交通拥堵,又降低了商业租金成本,形成城市经济的‘空间红利’。”

此外,城市人口结构的变化是影响预制菜市场需求的重要因素之一。宋向清分析,随着城市化进程加快、生活节奏加速,城市出现越来越多的单身人口。预制菜的小份化、即热化特性精准匹配单身群体“一人食”需求。

与此同时,城市基础设施尤其是冷链物流基础设施的完善,为预制菜产业发展提供了坚实保障。

近年来,我国冷链物流市场规模持续增长,冷库容量、冷藏车保有量大幅提升。截至今年7月,全国冷库总量已经达到2.53亿立方米,冷藏车保有量达到49.5万辆。

以京东为例,目前京东冷链运营超过100个针对生鲜食品的温控冷链仓库,覆盖范围超过330个城市。依赖这些冷链的布局,能够让客户、消费者更快拿到采购的预制菜,同时也保障了商品的保鲜度。

一道菜重塑一座城

走进广西农垦明阳“垦小鲜”预制菜加工厂生产车间,只见机械臂将整鱼精准定位至传输带,自动化切片线上刀具上下起落,银光闪过,鱼肉瞬间被分离成一片片2.5厘米厚的透光鱼片。

“鱼片的厚度可以根据客户的需求进行调整。”技术员

紧盯着监测屏幕,液态氮形成的白雾在传送带间流淌,温度传感器显示鱼片中心温度稳定在负18摄氏度。

目前,该加工厂已开发了脆肉罗非鱼、黑鱼、牛蛙等多款产品,通过自动去鳞、切片和超低温锁鲜等技术,有效突破生鲜产品销售半径有限的瓶颈,提升农产品附加值。

城市化进程为预制菜产业创造了广阔空间,预制菜产业也为城市经济、就业贡献着重要力量。

宋向清提到,预制菜产业通过“城市需求—工业加工—农业订单”的模式重塑了城乡经济关系:一方面提升了农产品附加值;另一方面推动了农业标准化生产,同时激活了城市经济。

以山东省烟台市莱阳市为例,截至2024年底,莱阳市预制菜企业已突破300家,产能与产值分别达到百万吨、170亿元,产品涉及20多个大类2万多个品种。

此外,预制菜产业还促进了就业扩容与人才集聚。

2023年莱阳市农业农村局的一组数据显示:当地预制菜产业带动全市10万余名农户从事预制菜种养、加工、运输等各个环节,“家门口”就近就地就业,实现年增收20多亿元、人均增收近2万元。

与其“绕着走”不如“迎着上”

据不完全统计,2022年以

来,山东省潍坊市、广东省肇庆市高要区、广东省湛江市、河南省新乡市原阳县、重庆市梁平区、湖北省荆州市等地,都曾喊出要打造“预制菜之都”。一时间,各地布局预制菜产业的热情高涨。

近段时间以来,“罗永浩吐槽西贝预制菜”事件持续发酵,在此背景下,风向悄然转变——部分此前以预制菜为主导产业的地方开始调整态度,逐渐趋于低调。

“美国、日本等市场预制菜渗透率达60%以上。”中国人民大学公共管理学院教授许光建表示,无需将预制菜视为洪水猛兽,关键是如何促进产业规范健康发展。

宋向清建议,地方强化技术赋能,构建全链条创新体系。一方面加强研发投入倾斜,设立产业创新基金;另一方面推进产学研融合,支持高校与企业建设联合实验室。此外,还要强化数字化转型,推广“区块链+溯源”,实现从农田到餐桌全流程数据上链。

同时,强化标准引领,重塑行业信任体系。“加快制定预制菜地方标准,明确生产、质量等规范;大力推广餐饮环节使用预制菜明示,保障消费者知情权;建立完善相关质量认证体系,提升消费者对餐饮行业的信任度。”宋向清说。

中国城市报记者注意到,针对近期引发广泛关注的预制菜风波,国务院食品

安全委员会办公室已组织工业和信息化部、商务部、国家卫生健康委、市场监管总局等部门认真研究,加快推进预制菜国家标准制定,大力推广餐饮环节使用预制菜明示,更好地维护消费者的知情权和选择权。

此外,受访专家还从品牌、政策、风险防控等维度补充建议。

首先要强化品牌塑造,打造城市名片。宋向清建议,一方面培育区域预制菜品牌,借鉴“湛江金鲳鱼”“佛山预制菜”的成功建设经验;另一方面强化文化IP赋能,挖掘地方饮食文化开发特色产品,同时建设预制菜体验中心,提升消费体验。

同时要强化政策支持,优化产业生态。“在要素保障上,对预制菜产业园用地给予政策倾斜;在物流建设上,补贴冷链物流企业购置新能源冷藏车;在人才培育上,支持高校增设预制菜相关专业,强化人才引进。”宋向清分析说。

重点是强化风险防控,建立长效机制。宋向清建议,一方面建立动态监测预警体系,依托大数据搭建质量安全监测平台,对添加剂超标、菌落总数异常等风险点实时预警;另一方面制定食品安全突发事件应急预案,建立“问题产品召回—原因调查—责任追究”闭环管理机制,提升风险处置能力。



山东烟台：商品车运量保持高位运行

9月24日,汽车运输船在山东港口烟台港装载出口汽车。今年前8个月,山东港口烟台港完成商品车运量51.4万,同比增长3%,持续保持高位运行。

中新社发 唐克摄