

2021年我国预制菜市场规模达到3500亿元,业内预计这一数字5年内有望攀升到万亿元以上

# 预制菜“黄金赛道”如何跑出好成绩?

本报记者 李国

简单加工,花费几分钟,厨艺新手也能做出大厨口味。7月15日至17日,重庆预制菜产业大会举行。众多专家学者、餐饮名流齐聚一堂,为预制菜产业建言献策。会议期间,重庆商务职业学院“预制菜产业学院”揭牌。来自中国预制菜产业联盟的负责人称,2021年,我国预制菜市场规模已达到3500亿元。业内预计,这一数字在2022年将达到4100亿元,5年内有望攀升到万亿元以上。预制菜的扑鼻香味,吸引着越来越多资本及地方政府加入其间,成为助力乡村振兴的新产业。天眼查数据显示,截至目前,我国预制菜相关企业有6.5万余家,近三年,企业年度注册平均增速为16.9%。其中,重庆市拥有250余家预制菜相关企业,近三年企业年度注册平均增速为9.5%。

## 一个万亿级新蓝海

“那些繁杂的烹调准备,不如交给专业的人去做,我只负责最后一道工序,还有享受美食。”7月17日,家住重庆两江新区的彭清对记者说,因工作繁忙,早餐和午餐基本依靠外卖和公司食堂解决。自从网购了“家宴版”的预制菜料理包,回到家中也有了享受佳肴的浪漫。重庆市烹饪协会会长王顺海在预制菜产业大会上坦言,预制菜产业在餐饮和居家消费的推动下迎来了行业风口。“不会做、不好吃、没时间”的厨房难题也迎刃而解。在逐渐改变人们生活品质的同时,也冲进了餐饮行业的最前端。近日,百度联合京东发布《百度×京东618消费趋势洞察报告》显示,2022年“预制菜”相关

## 粤港澳大湾区 吃上昆明晋宁菜

本报记者 陈昌云

昆明市晋宁区昆阳磷矿,有一个面积200亩的云天化现代农业(昆阳)蔬菜示范园,它同时也是粤港澳大湾区“菜篮子”生产示范园。在这个示范园的一个标准化大棚里,由当地农民化身的产业工人将一只只成熟的黄瓜摘下来,小心地放进大篮子里等待运输。“我们基地的蔬菜是高标准设施种植的,在环境控制上就要比普通大棚更精密一些,比如说病虫害防治上,我们就会做一个很好的阻断。”蔬菜基地负责人范蓉蓉说,“普通的地栽大棚产量可能就是2吨到3吨左右,但是在精准的种植下,基地产量可以达到5吨,且产品商品性和内在质量好,外观大小比较均匀。”这个蔬菜示范园种出的黄瓜内在营养元素全、口感好,“粤港澳大湾区要求的蔬菜标准不仅是绿色的,很多项指标更是超过国际标准的,正是因为整个生产过程严格按照标准执行,才种出了内在营养元素全、口感好的产品。”范蓉蓉说。晋宁,一方山清水秀的沃土,6万蔬菜种植户在这里辛勤劳作,种出的蔬菜品质属国内上乘,产品远销国内外大中城市,但蔬菜市场的话语权以及由话语权派生的定价权,却不掌握在自己的手里,盲目的种植可能让农户们大赚,也可能赔了血本。晋宁蔬菜最开始的种植模式是自给自足。从20世纪90年代中期开始,晋宁菜开始外销,20世纪90年代末,品质好的晋宁菜开始走出国门,譬如荷兰豆、紫甘蓝等就走向东亚及东南亚的国家。2021年晋宁蔬菜一产产值达14.5亿元,蔬菜产量达50多万吨,每年从晋宁吞吐的蔬菜量可达380多万吨,品种全、质量好,能周年供应,晋宁成为全国蔬菜生产强县(区)。“但晋宁蔬菜没有话语权,品牌效应弱,种出的蔬菜品质好不好完全由别人说了算,忽高忽低的菜价以及盲目的跟种,也让菜农的心情跟着大起大落。”晋宁云天化现代农业(昆阳)蔬菜示范园决定要打破这样的困境。范蓉蓉介绍说:“我们是做订单种植的,也就是说客户需要什么我们就种什么,市场比较稳定。”2021年10月,示范园开始建设,2022年3月正式投入运营。如今,水培生菜已运到粤港澳大湾区客户手中,新鲜上市的黄瓜也将成为粤港澳大湾区群众餐盘中的美味。据介绍,目前蔬菜示范园的成绩已初步显现,订单式种植、白纸黑字落定的条款可以有效避开价格风险,种植时严格的指标限制又能保证蔬菜的品控,“客户要什么我种什么”,不愁种出来的蔬菜无销路。据了解,未来,晋宁将进行统一规划,划片区订单化种植高标准的绿色蔬菜,让农户和合作社参与到粤港澳大湾区“菜篮子”生产标准上来,进行标准化生产蔬菜,从产量、质量、品牌上把控蔬菜产品,使晋宁蔬菜产业向着绿色有机的方向发展,实现晋宁农产品的提质增效与农户的增产增收,提高晋宁蔬菜品牌效应与流通效率,从而有效推进现代农业高质量发展。

**阅读提示** 预制菜作为一个万亿元级市场规模的行业,发展空间巨大。小小一盘预制菜,一头是田间,一头是餐桌,串联起乡村振兴共同富裕的幸福路。有关专家指出,预制菜产业亟待规范,规范得越细致,越有利于行业发展。

搜索同比上涨877%,其中95后占比超三成。京东“6·18”数据也显示,95后“预制菜”成交额同比增长95.8%,成为忙碌年轻人的新选择。出席重庆预制菜产业大会的多位业内专家指出,从城市发展角度出发,预制菜很好地促进了一、二、三产业融合,实现了“餐饮链”从源头到末端的闭环。相关信息披露,自进入2022年1月以来,与预制菜相关的公司股价接连暴涨,爱烧饭、王家渡食品、三餐有料等预制菜品牌在一年内接连获得融资,最高融资金额破亿元。面对国内B端、C端的一片蓝海,预制菜行业的热情瞬间被引爆。中国烹饪协会会长杨柳认为,预制菜等餐饮消费新模式的出现,既有现代科技支撑,也是消费需求拉动的结果,是餐饮市场供给与需求的双向奔赴,具有一定的客观性、必然性,作为一个万亿元级市场规模的行业,其发展空间巨大。

## 西部小城打造预制菜之都

7月17日,在重庆梁平区蟠龙镇鱼槽村,一片片水稻如千波碧波,生机勃勃,迎风招展。“米是预制菜产业前端。”重庆知稻生态农业有限公司董事长高保燕说,要进一步扩大种植规模,提高种植水平,做好“冷沙米”品牌,为预制菜产业高质量发展壮大“米袋子”。近年来,重庆梁平区加快推进电商物流协同发展,破除从田头到餐桌、从产地到销

地,从农村到城市的空间壁垒,并先后出台了《梁平区支持预制菜产业高质量发展激励措施(试行)》《推动预制菜产业高质量发展的实施意见》等文件,全力赋能预制菜企业跑出“加速度”,聚力打造产值超1000亿元的“中国西部预制菜之都”。走进梁平区方森豆腐厂生产车间,一阵清新的豆香袭来。“夏天,一盘凉拌豆筋、一碗稀饭、一个馒头,那是最安逸的。”近日,豆腐厂董事长邓福山对记者说,企业将乘着预制菜产业“春风”,进一步做出特色、做精产品、做好品牌,让更多的人都能品味豆筋就粥配馒头的魅力。就在20天前,6月28日一场以“喜逢盛世·预见未来”为主题的2022年中国预制菜产业峰会在梁平区召开。

“打造西部预制菜之都,抢占中国预制菜先机,梁平有很好的农产品及食品加工基础,应该说正当其时,未来可期。”中国工程院院士夏威柱在峰会主题演讲中建议,加强区域合作强化对外交流,更加注重科技赋能更加注重食品安全,推动预制菜产业高质量发展。记者在采访中了解到,为抢占市场先机,梁平出台了支持预制菜产业高质量发展的“10条激励措施”,设立了总规模10亿元的预制菜产业发展引导资金,加快建设西部领先、全国一流的预制菜产业基地。“目前,我们种植了九叶青花椒6800余亩,涉及3镇11个村。”被认定为第一批“万企兴万村”实验项目的重庆市熬山椒生态农业



江苏连云港: 7月15日,连云港东方公司码头58泊位,远洋滚装轮停在泊位上装载出口车辆。今年以来,该港口在做好疫情防控的同时加速车辆出口,吞吐量持续增量。据统计,上半年累计出口车辆8.22万台,同比增加1.5万台,增幅22.27%。王春摄/中新社

## 区域性文化旅游中心“组团式”融合发展

本报记者 吴锋思 实习生 徐鹏威

盛夏时节,空气中弥漫着热浪,骄阳晒得人透不过气。新疆温宿县克孜勒镇乌克铁热克村的幸福巷子里人头攒动,清澈的水渠旁,身着民族特色服饰的人们围坐在一起载歌载舞,巷道两旁商铺林立,各类小吃、水果散发着诱人的香味。驱车1个半小时,村庄变为一望无际的戈壁草原,再变为嶙峋红岩峡谷,一路向前,当仰望松林草原、雪峰冰川,就来到了温宿县柯柯牙镇塔格拉克村。近年来,温宿县立足温宿厚重文化底蕴,依托自然资源优势,把发展文化旅游产业作为重要支撑,以乡村旅游助力乡村振兴,打造了“乌村”、“塔村”两种不同模式的示范村,加快推进“区域性文化旅游中心”建设,实现了“组团式”融合发展。

### “星光夜市”让村民们的钱包鼓起来

漫步“乌村”幸福大道,干净整洁的路面不时有洒水车经过,在长亭巷歇歇脚,在思源井前打望,穿过梨园来到核桃小院,在桃园的林荫下采摘一颗红透了的桃子,惹得满口香甜,古典的粉壁与别具一格的人造景观,让人在这座“小花园”流连忘返。“这些院子之前是村民们废弃的羊圈和一些垃圾堆,这次改造产生了1000车的废弃垃

圾,多达10000吨,各类建设投入了500多万元。”克孜勒镇党委书记张善军讲解道。“乌村”的规划者们为了丰富村民们的生活,开辟了“星光夜市”,村民们在闲暇的时候有了去处,“夜经济”的发展也催生了新的就业岗位,村民们的钱包逐渐鼓起来了。“我们现在一个月差不多能挣3万元钱,生活有了很大变化,我非常高兴,以后想把生意继续做下去,扩大规模。”37岁的米妮沙柯孜·吐鲁洪在村口的幸福小巷经营着一家凉粉摊位。她的丈夫管理着家里的10亩地,她的父亲和哥嫂也跟随她的脚步摆起了美食摊。除此之外,以“民俗”为着力点的还有农家乐、民宿等的建设。天眼查数据显示,截至目前新疆有农家乐1.2万家;其中,今年上半年新增注册企业月平均增速达62.5%,农家乐市场处于快速上涨态势。据了解,下一步“乌村”将加大基础设施建设,以市场为导向,不断丰富经营范围,提高服务水平,加强宣传策划,打响“最美乌村”的旅游品牌,以旅游促振兴。

### 加大基础设施建设,以旅游促振兴

“我们从微信公众号上看到了塔村的介绍,觉得这是一个很美,带有归隐气息、远离喧嚣的地方。”阿克苏地区第二中学的卢鱼木和任菲与父母一起自驾来到塔村游玩。“我们走

发展有限责任公司总经理敦宴飞表示,将继续“泡”在乡村,深耕“花椒+”产业,为乡村振兴增色添彩,为预制菜产业“增香提味”。

## 预制菜产业亟待规范

在采访中,消费者普遍反映,预制菜虽然方便快捷,但与线下门店所做菜肴的口感口味存在差距。此外,冷链运输环节和产品质量问题等也是消费者投诉较多的问题。“预制菜产业亟待规范。规范得越细致,越有利于行业发展。”中国食品产业评论员朱丹蓬认为,尽管目前出台的相关标准不少,但大多不具备强制性。整个预制菜产业急速扩容,需要具有强制性的国家标准出台,这样才能规范整个行业的发展。“从消费者对产品的核心需求切入,打造高品质的差异化商品,无疑是预制菜赢得持续繁荣的关键。”美团买菜预制菜项目负责人李峰说,预制菜行业要想持续繁荣,必须增强洞察用户需求的能力,再就是增强菜品预制化后最大程度还原菜品口味的能力。“当前预制菜很热,作为这个行业的科技工作者,我想强调的是我们要冷静,有可为,有不可为。”峰会上,四川省川菜调味品工程技术研究中心主任、四川省食品安全标准委员会主任车振明直言,“如果只是把厨房的小锅变成大锅,这顶多叫大号厨房,产品质量不能稳定,成本降不下来,规模效益也上不去。”农业农村部预制菜行业标准制定牵头人张春晖研究员认为,手艺技艺的数字化是菜肴传统品质得以保持的关键。传统烹饪文化中,类似盐少许、糖少许、火候等同样经验太多。当务之急是要破解烹饪手艺技艺的数字化、标准化难题,让预制菜加工实现技艺数字化、工艺标准化、生产装备化、品质传统化。

## 市场观潮

本报记者 赵昂

近一段时间,各地市场监管部门频频对“雪糕明码标价”进行检查。在此之前,“雪糕刺客”成为舆论热议的话题,动辄十几元甚至到几十元的雪糕,看上去平淡无奇,又无明显价差,只有结账时才会“刺痛”消费者。随着夏日平均气温升高,雪糕产业正在迎来上升期。天眼查数据显示,我国目前有近4.5万家雪糕企业。而前瞻产业研究院数据则显示,我国冰淇淋和雪糕市场规模在2020年就达到了1470亿元,位居世界首位。

在很长一段时间内,雪糕被认为是高利润行业,因为相比于其售价而言,原材料水、糖、奶油、可可粉等,成本并不高,利润率非常明显。但要知道,雪糕行业必须维持较高利润率才能生存。这是因为,雪糕的终端销售渠道多是小型商超,小型商超售卖的日常消费品相比雪糕而言利润率有限,夏天雪糕销售旺季的所得,能弥补其它季节利润之不足,最终实现全年内的盈利平衡。这也是为何,雪糕冰柜往往位于超市出入口的黄金位置。或者说,夏天正是小型商超盼望一年的旺季。

但是,随着原材料和运输、保管等成本上涨,如果某品牌雪糕销售价格常年不变,其利润率不断走低,商超便会减少进货量。但消费者对雪糕的价格又较为敏感,涨价同样会导致消费者流失,这就使得雪糕产业处于尴尬境地。想提价,担心消费者流失;不提价,销售方不愿意进价。

消费者为何会对雪糕价格更为敏感呢?其中一个原因就是,消费者认为如此口味、原料的雪糕只值这个价位。其实,“雪糕刺客”出现的原因也在于此,消费者惊讶的并不是天价雪糕价格本身,而是惊讶于如此口味、品质、大小和原材料的雪糕竟能售出高价,售价超过心理预期。从这个角度来说,雪糕市场所要面对的问题不是该卖多少钱,而是消费者认为其到底值多少钱,消费者又愿意为其支付多少钱。

换言之,“雪糕刺客”被诟病的背后,是雪糕在质量提升未满足消费者预期的情况下,价格提升却远超预期,让消费者有不正当之感。更为关键的是,雪糕市场所面对的消费者群体是多元的,支付能力不同,口味爱好也不同。也就是说,雪糕不是卖得越贵就越好,当然也不是越便宜就一定越受经销商和消费者的欢迎,而是其口味、质量、价格和销售渠道,能否与细分后的目标消费群体适配。细分且多元的消费市场,恐怕将是未来雪糕企业所面临的常态。

## 吉林省首个石墨烯润滑油项目完成建设

本报讯(记者柳姗姗 通讯员秦野)经过两年的持续推进,近日,吉林省首个石墨烯润滑油项目——桦甸市三润石墨烯润滑油项目,已完成主体工程及设备安装调试阶段。据介绍,三润石墨烯润滑油项目于2020年在桦甸经开区新能源产业园区启动建设,总投资2.7亿元。达产后,年可生产石墨烯润滑油3万吨,实现产值2亿元。石墨烯被誉为“黑金”,是21世纪的新材料之王,可广泛应用于材料学、微纳加工、能源等方面。三润石墨烯润滑油项目是桦甸市坚持召喚“桦商回家”行动的一个重大收获。项目承建方三润科技公司负责人是桦甸人,多年在重庆打拼。旗下的另一户企业凭借开发石墨烯润滑油核心技术实现快速发展,赢得了广阔的南方市场。2019年,为实现对北方市场的拓展,其负责人决定在桦甸投资建设北方生产基地。对于返乡创业桦商,桦甸市给予政策支持,在项目建设上开辟“绿色通道”,保证了项目建设快速推进。

## 澳门轻轨延伸横琴线项目盾构机顺利始发

本报讯(记者刘静 通讯员杨晨馨)7月13日,澳门应用最大直径盾构机“澳琴1号”在澳门轻轨延伸横琴线项目横琴侧成功始发,标志着澳门与横琴跨界交通连接的首个大直径海底盾构隧道进入全面建设阶段。据了解,澳门轻轨延伸横琴线项目是澳门特区政府在轨道交通建设上首次使用盾构法施工的工程,由南光集团承建,南光置业-中国土木合作经营承建,中铁十六局等单位参建。盾构区间隧道长约900米,洞身全部处于淤泥层、淤泥质土层、粉质黏土层等软弱地层,施工中将进一步攻破8米盾构全国最小转弯半径210米的圆曲线,“V”字形大坡度长距离穿越澳门与横琴海域、下穿莲花大桥及口岸众多敏感建筑物地面沉降控制等一系列难题。据悉,澳门轻轨延伸横琴线项目全线长约2.2公里,是珠澳区域公共交通便利衔接的重要客运通道,是澳门与横琴粤澳深度合作区之间的重要纽带,将为澳门融入粤港澳大湾区“一小时生活圈”的目标打下坚实基础。

## 用现代新技术传建筑古韵

本报讯(记者邹明强 通讯员朱雅婧)周围都是传统建筑的风格,新建现代化的医院,如何与传统建筑风格协调?中国一流的工匠用现代新技术传建筑古韵,获得了业主和设计方的支持。荆州市中医医院工程建筑面积7万多平方米,是1栋17层综合大楼。作为新中国成立后全国最早建立的中医医院之一,院方希望新建大楼延续荆楚传统古韵。设计方把大楼的整体造型借鉴了“高台基”、“深出檐”的荆楚风格,显现“层台累榭”的特色。多层挑檐叠檐,整体挑檐立面造型复杂。“难度最大的是在70米的高度,沿建筑一周设置6米长的荆楚风挑檐,这在以往的建筑中极为少见。”据项目施工经理王雄介绍,在设计阶段,项目部就对挑檐的施工工艺进行了大半年探讨,对混凝土结构挑檐与钢结构挑檐的利弊进行分析。作为曾与钢铁打了十几年交道的老一治人,项目技术负责人郭佳佳说:“自开工以来我们就以创优工程目标,围绕高空超长荆楚风格挑檐技术开展攻关。”项目部基于BIM技术,进行仿真受力分析,针对高空长挑檐施工难点,采用悬挑支架支撑方案,在大跨度长挑檐结构中采取分散拼装,降低了安全风险。现在整体建筑已经完成,8月底工程钢平台将拆卸,大楼建筑形态也将显现真容。