

今年预制菜市场规模 预计达4100亿元

今年以来,预制菜销售迎来快速增长,受到越来越多消费者欢迎,也吸引了众多企业投资布局,成为拉动食品产业转型升级的有效突破口。未来,还需多方形成合力,编制统一的预制菜行业标准,助力产业健康可持续发展。

蒜香排骨、梅菜扣肉、金汤酸菜鱼、西红柿炖牛腩……时下,快捷美味的预制菜纷纷被端上人们的家庭餐桌。

除了受到越来越多消费者欢迎,预制菜也吸引了不少餐饮企业、电商平台、投资机构布局。与此同时,全国多地出台措施支持产业发展,相关标准也陆续推出。6月28日,中国饭店协会发布《预制菜质量管理规范》《预制菜产品分类及评价》两项团体标准,为预制菜的品质分级及生产质量管理提供标准指引。

市场需求快速增长

“自从今年春节尝试了预制菜年夜饭,我已经喜欢上了这种烹饪方式。”广东省深圳市龙岗区居民陈晓表示,对常吃的预制菜如数家珍:食材解冻后,用微波炉高火加热10分钟,便得到一盘风味烤鱼;浓缩汤汁兑水煮沸,加入蔬菜包和面条,最后放入肥牛片,一顿美味就做好了……“预制菜比方便面更好吃,比点外卖更快捷,很适合上班族日常食用。”陈晓说。

今年以来,预制菜销售快速增长。“五一”假期,天猫预制菜销售额同比增长超80%，“6·18”期间同比增长超230%;5月,盒马工坊的半成品预制菜销售额同比增长1倍。

中国预制菜产业联盟数据显示,今年全国预制菜市场规模预计达到4100亿元,未来5年内有可能达到万亿元规模。据统计,购买预制菜的消费者中,超过八成年龄在22~40岁之间。调研用户中,超八成用户每周消费预制菜产品,顾客购买预制菜主要是为了节省时间。

在餐饮行业,预制菜由来已久,原来主要供应餐饮店或酒店,以提高其产品的标准化程度和出餐效率。近年来,预制菜逐渐受到普通消费者欢迎。对大多数消费者而言,购买预制菜意味着不用买菜洗菜,更不用考虑怎么调味,回到家打开包装,只需简单加热或者翻炒,短短几分钟,一道美味就能装盘上桌。

“目前对于预制菜还没有一个公认的、统一的定义,餐饮行业内普遍认为,预制菜是通过标准化和工业化生产出来以满足用餐需求的菜肴。”中国饭店协会副会长金勇介绍。

广州酒家集团股份有限公司董事长徐伟兵介绍,以经典粤菜转化为预制菜为例,在开发广府盆菜的过程中,粤菜厨师先用传统的烹饪技艺和食材原料制作盆菜,经过不同人群反复测试,锁定风味和配方,然后对原料选择、处理工艺、风味调制、熟化加工、锁鲜保存等环节逐级分解,寻求最优的工业化参数和标准工艺流程,实现盆菜标准化、可复制的生产。

如今,预制菜不仅受到越来越多消费者喜爱,也成为吸引众多企业参与竞争的新赛道。“随着居家餐饮消费需求持续加大,预制菜企业的生产经营快速增长。与此同时,资本市场也高度关注并加速投资预制菜生产加工、供应链、产业园建设等领域,助推了预制菜产业的快速发展。”金勇说。

餐饮企业加快布局。餐饮老字号广州酒家、同庆楼,连锁餐饮品牌海底捞、西贝等纷纷推出预制菜品牌。徐伟兵说:“随着布局预制菜的企业越来越多,预制菜产品正不断增加。不过,还原产品的色、香、味、意、形是一个难题,且南北方口味差异较大。”

上游企业走向下游。调味品企业如利和味道、恒顺醋业、海天味业都表示将发力预制菜研发。利和味道董事长王斌说:“目前预制菜市场仍处在爆发期,市场中的预制菜企业多数处于跑马圈地阶段。我认为这一行业将会像复合调味品行业一样,经历行业爆发、迅速扩产、低端产能溢出、行业竞争强度提高等阶段。”

电商平台纷纷入局。盒马鲜生、美团买菜、京东超市、每日优鲜、叮咚买菜等电商平台纷纷宣布入局预制菜赛道。

预制菜产业具有广阔的市场发展前景。“预制菜有巨大的消费需求,同时又是连接现代农业与现代食品产业的重要一环,符合农产品向食品化升级、农业供给侧向需求侧升级的趋势,有利于促进农业一二三产融合、乡村供应向城市餐饮需求融合发展。”22城供应链总经理陈林说。

预制菜行业在快速发展的同时,也面临不少挑战。我国幅员辽阔,菜系众多,而预制菜地域特征明显,相关企业发展可能遇到地域限制的瓶颈。在预制菜行业发展初期,也存在产品标准不统一、操作工艺不规范、营养风味品质不稳定等问题。

标准化是加速推进预制菜行业工业

企业竞争日趋激烈

美团买菜预制菜项目负责人李峰认为,电商平台能够帮助没有开发经验的餐饮商家快速进入预制菜领域,并依托平台销售渠道,为餐饮企业从线下走向线上线下融合提供更多帮助,助力区域餐饮品牌走向全国。

地方政府积极推动。今年以来,广东、山东、福建、河北等地出台预制菜产业发展政策。3月,广东发布《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》,部署加快建设在全国乃至全球有影响力的预制菜产业高地。4月,山东潍坊发布《潍坊市预制菜产业高质量发展三年行动计划(2022—2024年)》,潍坊市下辖的寿光和诸城依托自身农业基础和食品加工体系,预制菜产业发展较快。

预制菜上游连着乡村发展,下游连着消费变革,将成为拉动食品产业转型升级的有效突破口。“相关部门应严把市场准入机制,加强政策金融扶持,引导企业在新品创新、工艺升级上下功夫,鼓励企业参与预制菜国家标准、行业标准和地方标准制修订。”诸城市畜牧业发展中心主任徐兰芳说。

与此同时,业内人士提醒,要防止预制菜行业过度投资,在风头正劲的当下,可能会出现重复建设、产能过剩等情况。

完善标准健康发展

化进程的重要基础,也是促进行业健康发展的有效手段。目前,预制菜缺乏行业标准的现状正在改变。广东组织开展粤菜三大菜系预制菜全产业链标准体系建设试点工作,逐步制定完善预制菜从田间地头到餐桌的系列标准。6月2日,中国烹饪协会发布《预制菜》《轻食营养配餐设计指南》《工业化标准化中式高汤》《工业化标准化中式浓汤》4项团体标准。

然而,这些标准多是地方性、团体性的。“随着预制菜产业不断壮大、预制菜企业快速发展,企业、协会、政府多方应加大力度,编制统一的预制菜行业标准,助力整个产业健康可持续发展。”金勇说。

(林丽鹂)

小龙虾产业高质量发展 小龙虾综合产值 达300亿元

本报讯 莫志超 近日,从江西省农业农村厅获悉,近年来,江西省以打造国家级鄱阳湖小龙虾产业集群为契机,按照“全产业链开发、全价值链提升”的思路,不断完善联农带贫利益联结机制。目前,全省小龙虾养殖面积249万亩,养殖产量25万吨,综合产值达300亿元。

产业集群效应凸显。江西省小龙虾产业经过多年发展,已拥有100亩以上种养大户1500余个、千亩示范基地170余个、万亩示范区10个。各级政府持续加大投入,多个国家级龙头企业纷纷加入。产业集群规模效应不断显现,逐步形成了以环鄱阳湖区、吉泰盆地、赣南片区为主的三大稻虾综合种养产业经济区。

技术模式不断优化。持续引导发展无环沟稻虾综合种养技术模式,探索推广“一虾两稻”“两虾一稻”模式,建立无环沟的核心示范基地21万多亩。利用赣中南地区年平均气温高于赣北、江苏、湖北等地的优势,突破“早繁苗”技术,发展“繁养分离”“南繁北养”模式,打造了年繁育亿尾以上的小龙虾良种繁育中心6个,实现省内“养大虾、早出虾、出好虾”的目标。

三产融合步伐加快。依托鄱阳湖小龙虾产业集群建设项目,实现小龙虾产前、产中、产后有效链接和延伸,基本形成了集繁育、养殖、加工、流通、餐饮于一体的小龙虾全产业链。全省规模化小龙虾苗种繁育基地达200余处,小龙虾养殖生产经营主体达600多家,各类小龙虾加工企业达20家,全省年加工能力达10万吨(消耗原料虾),产值超1亿元的小龙虾相关龙头企业达10多家。

产业效益显著提升。稻虾综合种养模式中,单季水稻产量稳定在600公斤以上,亩产小龙虾100公斤以上,亩均增效1800元以上,综合效益是单一种植水稻收益的3~6倍,实现了“一水两用、一田双收、稳粮增渔、粮渔双赢”的良好效益,极大激发了农民的种粮积极性。