



杭帮菜、粤菜、鲁菜等竞相发力

宁波预制菜市场现状如何?

民以食为天。中华美食文化源远流长、流派众多,以“八大菜系”最为知名,其中浙菜名列其中。《史记·货殖列传》就有“楚越之地……饭稻羹鱼”的记载,烹饪历史有数千年之久。

作为城市化和食品工业化发展的产物,预制菜的方兴未艾正推动人类餐食制作和就餐方式的变化。兼顾效率、口感、安全和营养等多方需求,预制菜正成为厨房的工序简化和效率升级的发展方向之一。

用“百舸争流”来形容当下的预制菜赛道并不为过。

记者在采访中了解到,随着今年预制菜首次写进中央一号文件,国内不少地方政府部门纷纷发力,通过规建园区、政策支持、资金补贴、培育人才、科技研发等方式支持当地预制菜产业发展,相关预制菜企业和行业协会也磨拳擦掌,激情迎接预制菜发展新风口。



宁波菜博物馆的“甬菜百碗”。

1 杭帮菜、粤菜、鲁菜等竞相发力

浙江省内的杭州、温州连出重拳,对抗帮菜、温州菜等预制菜高质量发展规划了发展蓝图。

杭州今年连续出台《推进杭帮菜高质量发展十大行动》和《加快推进杭帮菜研发和预制菜产业高质量发展的实施方案》,计划用三年时间推进杭帮菜研发,提升中国杭帮菜品牌,力争实现杭帮菜研发和杭州预制菜产业“十个一工程”,即:研发一批杭帮菜创新菜品,制定一系列杭州预制菜标准,打造一个预制菜产业质量认证和评价体系,建设一批预制菜产业园区,培育一批涵盖生产、冷链、仓储、流通、营销、进出口以及装备生产等环节的预制菜示范企业,建设提升一批特色农业预制菜产业基地,研发一批杭帮菜预制菜爆款,评定一批杭帮菜预制菜品牌,构建一个预制菜全渠道营销网络,成立一个预制菜协会。

按照相关目标,杭州将力争到2025年培育10家以上预制菜龙头企业、100家规模以上预制菜企业,研发1000道以上杭帮菜创新菜品,培育10000个以上全国连锁杭帮菜经营门店和预制菜经销网点,全产业链总产值达千亿元以上。

温州去年8月出台《温州市关于加快推动预制菜产业高质量发展的若干政策意见》,在支持开拓市场赛道、支持企业转型升级、支持科研攻关、支持产业平台集聚、支持产业人才引进等十方面予以扶持。

广东省是预制菜产业化的先行区之一。早在2022年3月,广东省就印发了《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》,是国内首个省级预制菜产业政策。随后,广东各市县纷纷行动,拿出真金白银支持当地预制菜企业做大做强。

在广州市南沙区,预制菜产业园项目用地,最高可补贴500元/亩;预制菜产业科研和信息化建设,最高可补贴300万元。梅州市加快客家预制菜产业发展,珠海、湛江市对新增农业龙头企业、获评“专精特新”“小巨人”“高成长”“单项冠军”等称号、新增预制菜上市企业,分别给予不同额度的奖励、补贴。

山东、河南、福建、安徽、四川、湖北、湖南等省市近期也密集出台一批针对预制菜高质量发展的利好政策。

盒马、叮咚、京东等电商平台近年来纷纷发力预制菜,将预制菜定义为“科技与狠活”,不断放大招,如发起“预制菜生态联盟”,打造“预制菜大健康2.0时代”,推出“少油无油预制菜”“低钠无盐预制菜”“控卡低卡预制菜”“清洁配方预制菜”等新产品,以健康概念菜品来吸引消费者。据统计,近五年来,与预制菜相关的国内企业数量已达约6.8万家。

记者登录“企查查”发现,去年下半年至今,名称中含“预制菜”的企业和行业协会新涌现出400余家,其中福建、山东、辽宁、湖北、重庆等省市分布较多。

标准缺失一直是预制菜行业的痛点之一。2022年以来,全国多地政府部门、产业组、企业发布了30余部预制菜相关标准,涉及原料、加工、配送、包装、专业术语等多个方面,弥补了多项行业规范的空白。

今年初,长三角三省一市市场监管部门共同发布了《长三角预制菜生产许可审查指引》。5月8日,浙江省市场监管局正式发布《浙江省预制菜生产许可审查方案》,从今年7月1日起施行,其中明确了预制菜定义、梳理产品类别、规范生产条件、强化风险点防控、落实“放管服”改革要求等。

2 宁波『预制菜』市场现状如何?

宁波消费者不难发现,当前市面流行的预制菜以黑椒牛排、宫保鸡丁等牛肉类、家禽类和猪肉类菜品等为主,海鲜、河鲜预制菜并不多。

“这与宁波人的传统饮食习惯有较大关系。宁波人靠海吃海,对于水产品的鲜度有很高的要求,喜欢现烧现做、鲜咸合一。”宁波市餐饮业与烹饪协会会长郭海浩认为,事实上,泥螺、蟹糊、水煮笋等预制菜之前就有,只是规模不大。相较于全国其他地方,宁波预制菜产业还有很大的发展潜力与空间。

随着全国预制菜相关企业数量和市场范围的迅速扩大,宁波涌现出了海通食品、宏伟食品、缸鸭狗等一大批预制菜企业。

据统计,宁波市农业龙头企业中有预制菜企业51家,包括国家级农业龙头企业3家、省级农业龙头企业11家、市级农业龙头企业30家,年产值59亿元,其中预制菜产值30亿元左右,主要涉及蔬菜、年糕、水产品、肉类等生产加工。51家企业中,14家有预制净菜生产,17家有即烹预制菜生产,13家有即热预制菜生产,31家有即食

预制菜生产。

预制菜产业一头连着乡村振兴,一头连着消费变革,是一二三产业融合发展的新模式,是契合消费市场需求的新业态。近年来,宁波不断有人大代表、政协委员建言献策,建议“加快发展预制菜产业”。

“我认为,宁波应该可以做好预制菜这篇文章,从卖食物原材料向深加工、精加工转型,不断推出网红爆款菜品,带动整个产业转型,小产业赢得大市场。”郭海浩表示。

宁波市商务局消费促进处处长尹秋平表示,针对预制菜的发展,市商务部门高度重视,将会同市财政局、农业农村局及相关部门走访预制菜企业,及时了解企业需求,做好政策的研究和储备工作,补充完善现有的对预制菜产业的扶持政策,推动宁波预制菜健康有序发展。

食以安为先。尹秋平表示,针对预制菜行业标准缺失、部分菜品质量无法保证、标签标注不规范、储运不当等问题,宁波将加强预制菜质量安全监管,进一步规范提升预制菜行业食品安全水平。

记者 周晖 通讯员 王学昊