

## 新产业 新机遇①

□ 本报记者 柳洁 董庆森

## 预制菜到底有多香

——湖北荆州市发展预制菜产业调查

预制菜、庭院经济、吨粮田、即时零售……今年中央一号文件中写入了不少新产业新业态，也有多个新提法。这些新产业新业态发展状况如何？有啥新机遇？经济日报记者日前深入多个有特点的区域展开行业探访。

你吃过预制菜吗？不少人的答案是肯定的。火爆了许久的预制菜，今年首次被写入中央一号文件，为这股热潮再添把火。记者深入正在切入新赛道的湖北荆州市采访，摸摸这一新产业的发展门道。

如今，国内预制菜赛道持续升温。2022年，市场规模已达4196亿元，全国相关企业从2018年的8000家增至近7万家。预计未来3年至5年，预制菜产业每年增速将达20%至40%，市场规模有望达到万亿元级。今年中央一号文件首次提出培育发展预制菜产业，为预制菜产业蓬勃发展又注入了强劲动力。

多地抢抓风口加速布局，发展如火如荼。湖北省荆州市也积极切入这条新赛道，提出力争到“十四五”时期末形成500亿元级产业集群，打造华中预制菜之都。预制菜到底有多香？一起去荆州找找答案。

## 特色是优势

荆州人的一天，从一碗早堂面开始。早堂面味道鲜美，汤汁浑厚，饭馆常门庭若市。作为楚菜发源地，荆州东连吴越，西接巴蜀，北上中原，南下湘粤，使得楚菜博采众长，不仅有清甜的洪湖莲藕，还催生了沙市豆瓣酱荆州非物质文化遗产系列调味品。

如今，荆州已拥有荆州鱼糕、洪湖莲藕、沙市早堂面、荆沙财鱼、松滋鸡、公安牛肉、笔架鱼肚、监利小龙虾、洪湖清水蟹等知名菜式和优质食材，形成了别具一格的荆州味道。

当然，最出名的还是小龙虾。荆州年产小龙虾超过46.3万吨，中国人餐桌上的小龙虾每4只就有1只来自荆州。凭借产地优势，荆州已成为小龙虾预制菜的大本营。

这些都是荆州发展预制菜产业的底气。2022年，荆州市拥有规模以上预制菜企业69家，规模以上预制菜企业总产值120.76亿元。

在湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所研究员吴文锦看来，预制菜行业火爆，看上去偶然，实则必然。一方面，我国冷链物流技术逐步完善，生产企业已做好进入新赛道的准备；另一方面，“宅经济”、快生活节奏等多重因素推动了预制菜需求快速增长。

“荆州发展预制菜产业具备食材、厨艺、物流、美食文化、技术研发、政策等优势。”荆州市委书记吴锦说，荆州地理位置优越，交通发达，以荆州为中心，500公里半径辐射66个地级市、3亿人口，1000公里半径辐射208个地级市、约10亿人口，目标市场广阔。

“优势与短板并存。”吴锦坦言，荆州农产品产量大、质量优，但整体看缺乏规模化、标准化生产基地，精深加工能力相对薄弱。荆州意识到了症结所在，2021年出台《荆州市农产品加工业三年行动方案（2021—2023年）》，提出按照“一县一园区、一县一主业、一县一龙头、一县一品牌”发展思路，实施农产品加工业发展三年倍增计划，推动龙头企业突破性发展，加工业产值大幅增长。

## 点评

□ 彭玮

## 推动产业集群式发展

当前我国预制菜发展驶入快车道，但也面临不少挑战。一是发展良莠不齐。当前，超五成的预制菜相关企业成立于5年内，且以中小规模为主，行业内存在重复建设、同质化竞争等问题。二是产业标准尚未统一。目前预制菜行业产品分类、分级以及全产业链流程规范缺乏相应标准。三是传统供应链升级迫在眉睫。传统供应链中农产品原料生产、加工与储运、市场销售3个环节比较分割，而预制菜立足于三产融合发展，连接集采、集供、配套冷链仓储、交易中心、研发、展销等全链条。依靠传统供应链无法满足预制菜的高速发展需求，需加快产业链供应链优化升级。

应多措并举推动预制菜产业健康发展，探索集群式发展模式。

推动预制菜市场供需对接。找准消费群体，创新预制菜品类，让消费者有得选、企业有得卖。充分考虑一二线城市中青年等预制菜主流消费人群的需求，注重提供健康、营养且符合特定饮食需求的菜品。加快攻克锁鲜等关键技术，提高还原度，提升消费者对口味、营养、安全等方面的满意度。创新个性化、定制化菜单服务，优化高效快捷配送

2022年，荆州市将“打造华中预制菜之都”提上日程，编制一个预制菜产业发展规划、出台一套预制菜产业扶持政策、建设一批预制菜产业园区等多项议题陆续进入实际操作层面。为增强预制菜产业整体竞争力，荆州市财政每年统筹安排800万元至1000万元专项资金，集中用于农业品牌培育和宣传工作。

春江水暖鸭先知，企业的触角最为灵敏。“荆州是湖北优质农业资源的核心区，得天独厚的地理优势、优质的产品资源是荆州抢占预制菜赛道的‘杀手锏’。”上海麦金地集团股份有限公司副总裁胡喻安告诉记者，麦金地集团在进驻荆州2年时间内，着力打造以中央厨房为抓手的配套食品产业园区，提供源头可溯源、加工可监控、安全可保障的餐饮全产业链保障服务。

## 聚合全要素

位于洪湖经济开发区产业园的安井预制菜生产建设项目正在紧张施工中。“今年8月份冷库将投入使用，年底就能正式生产。”安井食品集团股份有限公司投资部经理蔡志坚介绍，洪湖安井预制菜生产建设项目投资10亿元，建设计容面积18万平方米。项目建成后主要生产淡水鱼、调味小龙虾、肉制品、水生蔬菜四大系列预制

方式。

加快预制菜国家标准建设。制定产品质量、安全、营养成分、包装等方面的标准，提高准入门槛和产品品质。相关部门对预制菜原料、加工工艺、标识、储存、冷链运输、微生物指标、添加剂指标、农药残留指标等作出统一规定，引导生产进一步规范化、标准化。

制定“一揽子”支持政策。当前，各地要充分考虑基础设施和供应链水平，明确自身优势和特色，找准市场定位，从而更合理地布局产业。政府出台支持政策，通过设立预制菜基金服务平台、产业发展引导资金等，对投资对象进行指导、孵化。此外，政府可以和企业共同开发项目，加大对新兴品类和创新团队的支持力度。

推动预制菜供应链提档升级。构建包括原材料采购、生产、包装储存、运输、销售等在内的一体化链路。落实食品安全管理责任制，加强对生产车间、设备、工艺和操作人员的管理和监督，保障消费者舌尖上的美味和安全。

（作者系湖北省中国特色社会主义理论体系研究中心省社科院分中心研究员）

今年中央一号文件首次提出

培育发展预制菜产业

## 《2022年中国预制菜产业发展白皮书》显示

中国预制菜市场规模

2022年

4196亿元

预计2026年

将超过万亿元

湖北华贵食品有限公司的洪湖藕汤智能化生产线上，工作人员在筛选制作藕汤的原材料。

荆江摄

## 预制菜

以一种或多种农产品为主要原料，运用标准化流水作业，经预加工、预烹调等制成，并进行预包装的成品或半成品菜肴

## 丰富菜盘子

清晨6点，地处公安县新建街的东南醇牛肉馆早已食客如织。店里麻辣鲜美的牛肉火锅来自湖北东南醇清真牛肉食品有限公司。公司总经理郭卫华说，东南醇先后开发了罐装牛肉火锅、早餐牛肉、速冻牛肉火锅3大系列50多个品种的预制菜产品，将公安牛肉由过去餐馆的一道菜，变成了一个品类丰富的工业加工食品。

“我们的牛肉都来自江汉平原的牛。”郭卫华介绍，为确保食品安全，东南醇建有肉牛绿色生态养殖基地，年出栏优质肉牛1万头，配套建有年产5万吨的生物有机肥厂，是国家级肉牛养殖标准化示范场。公司还建有年屠宰2万头肉牛的屠宰厂，配套建有500吨冷库，鲜肉及产品可配送至省内多个销售点。

产业发展离不开科技创新。荆州将成立华中预制菜之都产业研究院，整合政府、高校、龙头企业、行业协会资源，通过共建专业、共建基地、共组团队、共享资源、共创成果、共育人才，探索预制菜产业链、创新链、教育链的有效衔接机制。

一批荆州本土成长起来的农产品加工企业，正不断丰富预制菜产品品类，提升产品品质，成为全国预制菜市场主力军。

“菜品研发对于公司发展非常关键。”杨福源告诉记者，为了锁鲜和还原菜品口感，公司自主研发出一条拥有藕带保鲜色工艺专利技术的生产线，组建了1个研发中心和4个科研中心，与武汉高校、科研院所等合作开发水生蔬菜和淡水鱼虾蟹类新产品。“接下来，公司将在产品供应稳定化、标准化、统一化上下功夫，让想吃不会做、想做不好吃、能做不好吃的消费者有更多选择空间。”杨福源说。

“我们不断加大新产品研发力度，投资4.5亿元建设东南醇清真食品产业园。”郭卫华说，其中一期工程将用于生产东南醇系列罐装牛肉罐头、速冻牛肉火锅、午餐牛肉、牛肉休闲食品等熟食制品；二期工程将用于肉牛屠宰、生鲜配送、预制菜生产车间等配套产业；三期将用于淡水鱼加工、休闲食品等生产线，并增设电子商务中心、冷链物流中心等。

荆州本土品牌小胡鸭，每年投入100多万元开发新品，并与院校、科技企业合作，在产品杀菌环节引入新技术，提升产品品质。湖北小胡鸭食品有限责任公司董事长胡睿说：“现在产品的口感好，消费者的体验好，我们的销量也大大增加。”

近年来，各类代表“荆州味道”的预制食品声名鹊起，荆州市农业农村局副局长陆智峰介绍，荆州即将出台预制菜产业10条扶持政策，从壮大产业集群、建设研发平台、构建监管体系、培育示范企业、培养产业人才、加强冷链物流建设、拓宽品牌营销渠道、加大财政金融保险支持力度等方面综合发力，促进预制菜产业发展。

建设华中预制菜之都的“路线图”也已明确。《荆州市预制菜产业发展五年规划纲要（2023—2027年）》提出，经过3年至5年努力，力争荆州市预制菜产业规模达到500亿元，预制菜全产业链规模突破1000亿元，年均增速25%以上，将预制菜产业发展成荆州加快建设江汉平原高质量发展展示区的支柱产业。

本版编辑 王薇薇 闫伟奇 美编 高妍