

统一思想 提振信心 凝聚力量 推动发展

深入学习贯彻市委八届五次全会精神

预制菜未来市场规模达万亿级

抢占新“赛道”，让你分分钟变“大厨”

□ 本报记者 张铮

核心提示

四喜丸子、粉蒸排骨、水煮鱼、花椒鸡……各类预制菜频频登上市民餐桌。食材不需要洗切就可直接下锅，让市民有了分分钟变身“大厨”的体验。

近年来，随着时代的发展和人们生活水平的提高，人们的消费需求也在升级。人们不想在做饭上花费太多时间，要吃得方便、快捷，同时要求种类丰富、美味可口。

2023年中央一号文件提出：“提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平，培育发展预制菜产业。”预制菜首次被写入中央一号文件，被业界称为下一个万亿级新“赛道”、新风口。从中央到地方，各级政府对该领域的发展都寄予了期望，为预制菜市场带来了新的机遇。

那么，许昌如何布局预制菜产业？8月17日，记者进行了采访。



在2023中原农谷预制菜国际博览会暨产业发展论坛上展示的预制菜 资料图片

餐桌新宠

预制菜“占领”市民餐桌

“周末是预制菜销售高峰期。”8月17日，记者在市区不少商超看到，东坡肉、芥菜肉、八宝饭……各种预制菜琳琅满目。

近年来，随着经济的发展，加热一下就能吃的预制菜成为市民餐桌新宠。所谓预制菜，就是将各种食材配以辅料，经预加工而成的成品或半成品，消费者购买后只需简单烹调即可食用，也称快手菜、方便菜。

“我买了一些预制菜，加热一下就能吃，省事。”当日，在市区一超市内，市民彭明晓说，“超市有很多预制菜，比如鱼香肉丝味道就不错，十来分钟就做好了。如果是自己做一盘同样的菜，最快也要半个小时。”

“我经常是备菜半个小时、炒菜十分钟、吃饭五分钟。而且我一个人住，有时候自己买菜会浪费。超市如果有配好的菜就很方便。不过，有些超市不是每天都有。”市民小闫对记者说。

在某电商平台，记者搜索“预制菜”“半成品”，选购列表里出现了不少菜品，有红烧狮子头、酸菜鱼、红烧肉等。记者看到，家常菜的价格为10元至30元，海鲜类、火锅类菜品的价格从30元到100元不等。

中国人对鲜品的追求是不容易被替代的，特别是有孩子的家庭，会更倾向于购买新鲜的食材回家烹饪。但是，现在生活节奏快，买菜做饭的痛点就是免不了洗菜、择菜、切菜等多个步骤，做一顿饭要耗费很多精力。所以，有些人更愿意选择预制菜。

记者在采访中了解到，一些消费者认为预制菜“解放”了厨艺、省事、性价比高。“上个月，朋友来我家做客。我在网上提前买了一个‘家宴大礼包’，12道预制菜花了不到200元钱，比去饭店吃划算多了。”33岁的裴媛媛说，厨艺不精的她“做”出了酸汤肥牛、蒜蓉粉丝扇贝、鱼香肉丝等一桌子菜。

勇于创新

本土生鲜企业“进军”预制菜

长赵保民说。

许多人渴望“一房、两人、三餐、四季”的生活，但从理想回归到厨房不是件容易的事。当前预制菜大火，本土生鲜企业河南众品食品股份有限公司（简称众品食品）推出预制菜，解决了不少厨艺小白的烹饪难题。

据了解，众品食品依托肉类全产业链，发挥技术研发、产业布局、市场网络、供应链等方面的优势，聚焦肉类和中原饮食文化，打造省级肉制品产业集群。以“东方伊厨”为

子品牌，众品食品的预制菜产品包括菜肴系列、扣碗系列、料理包系列、酱卤系列和速冻面点系列的110多个单品。其中，众品预制菜谱包括预制菜肴系列、料理包系列、扣碗系列、烧烤食材系列和肉面结合产品系列。

在2023中原农谷预制菜国际博览会暨产业发展论坛上，众品食品获评“2022年度河南预制菜创新企业”，金汤猪蹄、台式卤肉两款预制菜产品获河南预制菜爆款单品奖。

新的机遇

各地抢占行业新“赛道”

创基地，打造以团餐服务为切入点、预制菜工厂及中央厨房为产业核心的“订单农业+预制菜生产研发+食材配送+团餐服务”发展新模式，为襄城县打造食品全产业链预制菜产业高地注入强大动能。

长葛市则聚焦肉制品、面制品、魔芋制品产业，挖掘具有地域特色的菜品，打造预制菜产业全链条，利用本土品牌的影响力，推进预制菜增品种、提品质、创品牌。

目前，长葛市预制菜规上企业有8家。其中，河南众品食品股份有限公司、河南紫米食品有限公司、长葛天健食品有限公司、河南鑫苑食品有限公司4家大型预制菜加工

近几年，预制菜进入大众视野，河南各地在预制菜这条新“赛道”上不断探索和积淀。眼下，在预制菜被写入中央一号文件后，又将迎来全新的发展机遇。

那么，许昌市如何布局预制菜这个行业新“赛道”？

8月15日，许昌开展第九期“三个一批”项目建设活动，其中，魏都区预制菜生产加工基地项目主要建设腐竹、豆油皮、响铃卷等食品自动化生产线，总投资2.5亿元，计划2024年7月完工。

前不久，襄城县食品全产业链预制菜生产研创项目签约，运用市场化合作方式，建立预制菜生产研

企业2022年实现营业收入25.38亿元，培育出了“东方伊厨”“雍运”“食自在”“米小成”“天健”“育善堂酱菜”等一批知名度较高的特色品牌。

同时，我市发布的《许昌市十大产业集群培育计划》明确提出，要抢抓全省大力发展预制菜和酸辣粉产业机遇，深入开展食品产业增品种、提品质、创品牌“三品”专项行动，大力发展特色食品产业园，培育壮大食品产业集群，强化一、二、三产融合发展，推进食品产业转型升级，增强食品产业对全市经济发展的支撑作用，打造全省特色食品产业基地。优先布局长葛市、建安区、禹州市、市城乡一体化示范区、东城区。