

出台预制菜产业高质量发展三年行动规划：

青岛发力布局餐饮业新风口



一日三餐，热汤热菜，这是中国人平凡生活里最朴素的向往。当“民以食为天”遇上

快节奏的现代生活，预制菜应运而生。在新消费形式推动和疫情反复影响下，品种繁多、方便快捷的预制菜持续走俏，并成为当下餐饮行业的新风口。11月17日，青岛市政府新闻办召开新闻发布会，解读市政府办公厅近日印发的《青岛市预制菜产业高质量发展三年行动方案（2022—2024年）》（下称《行动方案》）。预制菜到底是什么？如何保证口味、品质？站在这个全新风口，如何拨开层层迷雾，切中本质，青岛给出了高质量发展的行动答案。

从腊肉盒菜到汉堡 预制菜无处不在

预制菜这个概念，乍一听像是近年“造”出的生词，实际它早已存在。中国古代的腊肉盒菜，过年提前卤好的熟食，凡是对菜品原料进行的前期准备和制作，从某种程度上都可以说是预制菜。现代预制菜则起源于美国，1969年大型食材配送供应链公司Sysco在美国成立；20世纪80年代，净菜加工配送在日本、加拿大及部分欧洲国家开始兴起，20世纪90年代，随着麦当劳、肯德基等快餐店出现，预制菜进入国内，鸡块、牛肉饼等生产流水线产品，门店简单加热即成成品，一度风靡，更不用提坐火车“必备”的泡面、火腿肠。

如果说这个阶段的预制菜还属于“偶尔换换口味”的零星分布，近年来预制菜的发展则呈现井喷状态：2014年前后，预制菜开始出现料理包形式，主要用于外卖市场；2020年，疫情常态化加速了预制菜产业的发展；2021年春节，不少市民的年夜饭里都有一两个预制菜——很多复杂的菜肴都没法在家里做，太耗时，最简单的方法就是使用预制菜。

如今，预制菜早已遍布餐饮市场，什么是预制菜也终于有了官方定义。根据中国烹饪协会今年4月发布的《预制菜产品规范》，预制菜主要可分为四类：已完成杀菌熟制，能直接入口，开封后可直接食用的产品，称为即食食品，如豆干、鸡胸肉等；经过简单复热即可食用的产品，称为即热食品，如方便面、快速粥等；已完成对主要原料的一定加工过程，配以或不配以辅料，进行烹调后可食用的产品，称为即烹食品；经过清洗、分切等简单加工，配以或不配以辅料加工而成的产品，称为即配食品，如常见的配菜包等。简单来说，预制菜包括即食、即热、即烹、即配食品。

市场规模破三万亿 预制菜成“双11”黑马

按照“即食、即热、即烹、即配食品”的定义，当下，逛街时不经意买上一份食物，都难免和预制菜有着千丝万缕的联系：奶茶用的是预制茶包、水果罐头，便利店的海苔饭团、鸡蛋三明治、猪排盖饭，外卖点上一份黄焖鸡米饭、酸菜鱼，要么即食，要么即热、即烹。

无处不在的预制菜到底有多火？从几个数据可以看出来：在艾媒咨询发布的《2022年中国预制菜行业发展趋势研究报告》中，2021年预制菜市场规模已经达到345亿元，同比增长19.8%，并且预计在2026年突破万亿元。今年双11购物节期间，预制菜在天猫平台创下“28个加购榜，30个热销榜”的成绩。而据京东数据显示，仅在“双11”开门红的28小时之内，预制菜销售同比增长超200%，“双11”期间京东预制菜零售成交额同比增长260%。



青岛预制菜深受消费者欢迎。

从产地到餐桌”守护舌尖上的安全

站在新风口，如何在众多赛道中脱颖而出成为佼佼者，抢占先机，《行动方案》中的“高质量”三个字已经说明了答案。目前预制菜市场虽马不停蹄，却难免良莠不齐，食品安全成为预制菜的痛点。许多消费者反映食材不新鲜，小企业作坊式食品安全难以保障，同质化严重，大部分为重口味，以肉类硬菜为主，许多复杂个性化口味的预制菜无法实现工业化。

根据天猫发布的《2022中国预制菜数字消费报告》，2021年的预制菜市场中，B端市场占八成。这意味着，在餐饮行业，预制菜也已经占据相当分量。

根据中国饭店协会的调研，目前国内超过74%的连锁品牌有自建中央厨房。而中国连锁经营协会的调研则表明，头部连锁餐饮企业的预制菜占比极高，真功夫、吉野家这样的品牌预制餐食比例达到100%，西贝筱面村、小南国也达到85%以上。对于这些标准化的连锁品牌，在中央厨房预制菜品，再用冷链发至各门店，店员只需要完成相对简单的烹饪程序就能让菜上桌。不少连锁餐厅更是大方地将厨房做成透明展示厅，来就餐的顾客可以全方位无死角看到烹饪过程——一份预制菜如何通过蒸煮炸烤，短时间内快速端上食客的餐桌。

《行动方案》指出，要增强预制菜企业高质量发展能力。实施“质量赋能伙伴计划”，按照政府引导、市场化运作的方式，探索建立1—2个由龙头企业、科研院所、质量基础设施等多元实体，以及行业专家、质量专家等组成的“预制菜产业质量创新联合体”，开展“预制菜质量创新成果孵化工程”，通过举办质量创新大赛等活动，推动预制菜企业产品创新、服务升级和质量改进，打造一批创新能力、质量管理优、品牌影响大的预制菜质量标杆企业。

还原食材本身味道 创新真正“科技狠活”

今年八月，短视频博主辛吉飞一句“那必是科技与狠活啊”，伴随着一系列演示食品如何被“制作”的短视频，在网络上蹿红。勾兑的浓汤、蜂蜜，“科技和狠活”背后是消费者对食品安全问题的关切，看不见制作过程的预制菜无疑引起很多人热议。

虽然后来辛吉飞回应了“科技与狠活”视频引发的食品添加剂相关争议，表示自己反对的是一些生产厂家以次充好的行为，而非否认添加剂本身。不少营养专家也纷纷站出来表示，食品添加剂会改善我们食品的风味，提高食品的品质，对于合法合规的添加剂使用，并不需要谈“剂”色变。但值得重视的是，这些问题的背后，是预制菜的口味如何改善。“口味同质化”“吃起来都是调味料味儿”“没有现做的香”“重口味的菜太多了”，在一些预制菜网购评论区，不乏这样的抱怨。“想要在预制菜里吃出好味道，选择重口味的不会出错，比如麻辣小龙虾、小火锅之类。”陈欣对此深有感受。

打造千亿产业链，创建产业集群，提升“科技浓度”……

让预制菜变得“香喷喷”



青岛预制菜企业打造风味数字化高品质预制菜。高静文



青岛的食品制造企业纷纷加入布局预制菜产业。

到半分钟就可以入口，焦香的外皮浸透酱汁，内里的绵密鱼肉与丰腴的脂肪香气叠加，很难想象这是一条“预制”鳗鱼。利和味道（青岛）食品产业股份有限公司副总经理黄柳告诉记者，其中的秘诀是采用优质原料和打造风味数字化。“我们着力于解决中餐风味靠口尝鼻闻的非标痛点，通过风味数字化，精准地打动客户的味蕾，同时带动餐饮行业和食品工业的变革，推动调味品和食品行业技术创新和标准化浪潮。”简单来说，就是通过风味数字化方案，精准把控调味料的使用，最大限度呈现优质食材天然的美味，这无疑是预制菜行业目前所需要的真正“科技狠活”。

搭建服务平台 为优质企业添砖加瓦

像利和味道这样拥有领先技术与理念的食品制造企业数量，决定了一个地区在预制菜产业发展的速度和质量。近年来，青岛的食品制造企业纷纷加入布局预制菜产业，一批行业领军企业迅速抢占了部分细分领域的龙头位置，如何引导这些食品制造企业转型升级发展，《行动方案》也给出了答案。

在政策引导方面，我市先后制定了多项政策，把食品饮料产业作为重点发展的传统产业之一和全市24条产业链中的优势产业链之一，通过搭建服务平台、开展工业互联网升级、拓展市场营销渠道，鼓励引导食品饮料生产企业研发新产品、应用新技术、进军新领域。

在技术创新方面，我市通过实施技术改造综合奖补、支持企业建设工业设计中心、推动企业建设两化融合项目、培育推荐国家绿色制造工厂（产品）等措施，鼓励引导有条件的食品饮料生产企业加大研发和技改投入，跻身全国一流生产企业行列，并带动引领产业链上下游企业协同发展。

在产业集聚方面，我市积极打造食品工业产业集聚区，在平度食品饮料国家级新型工业产业化示范基地、莱西市食品饮料市级工业集聚区的基础上，加大力度培育城阳区特种食品产业集群、莱西休闲食品特色优势食品产业强县、胶州辣椒制品特色优势食品产业强市等省级食品工业产业集聚区，发挥集聚效应，聚合产业链资源，不断巩固优化青岛食品饮料产业的优势地位。

蓄力起跑 在新赛道拭目以待

青岛是农业大市，年产粮食超过300万吨、蔬菜超过600万吨、肉蛋奶超过100万吨，食品工业基础扎实，规上食品工业企业400多家，具有食品加工出口的传统优势，这是我们闯风口的底气；面对产业链不完善、市场竞争有待增强等问题，青岛积极引导食品制造企业转型升级，挖掘和解决一批影响预制菜产业发展的质量难点与堵点，切实提升预制菜生产企业的产品质量，这是我们拼赛道的锐气。如何满足城乡居民日益增长的多样

化、便利化、营养化消费需求，推进传统优势产业升级，则是破题关键。

“预制菜必然是餐饮业的一大发展趋势，我们目前也都在观望，有些同行也开始了尝试。”青岛锦昌酒楼负责人关景昌表示，在青岛从事餐饮行业30余年，他敏锐捕捉到行业的变动机遇，如何在顺应市场发展的大前提下，找到契合消费群需求的餐饮新定位，这是众多餐饮从业者急需突破的关口。相信在《行动方案》的推动下，青岛多项产业将在新赛道中获得利好。

观海新闻/青岛晚报 记者 高静文

多读一点

预制菜≠剩菜

预制菜里还有营养素吗？吃预制菜健康吗？这是很多消费者关心的话题。

中国农业大学食品学院营养与食品安全系教授范志红指出，理论上说，和用优质新鲜天然食材现场合理制作并马上食用的食物相比，做好之后室温储存或者冷冻几个月的食物，营养价值会有一定下降。而做好之后再经一次加热，应当比一次加热会造成更多营养素损失。但这不能一概而论，还是要考虑产品的加工技术和方式，“如果做得好，预制菜也可以有较高的营养保存率；如果做不好，即便现场加工，也会造成营养素较高的损失率。”

各国研究数据证明，合理冷冻保存的食材，仍能保存其中绝大部分的营养素。故而欧美的膳食指南中，把冷冻蔬菜和新鲜蔬菜归为一类，同样鼓励消费者食用。比如冷冻的嫩豌豆、嫩豆角、胡萝卜、甜玉米粒等等，已经成为日常烹调原料的一部分，家庭、餐馆、食堂都在使用。罐头番茄、罐头蘑菇、罐头玉米笋等食材，也经常在各种餐馆菜肴中出现。

至于不少人担心的预制菜是否会形成细菌、亚硝酸盐超标的问题，范志红也给出了解答。预制菜通过杀菌灭菌的方式来保存。用复合膜铝袋包装预制菜，里面的细菌进不去，没有微生物就不会腐败，因此不需要公众担心，“但具体到每一种产品是否安全，这就要看它的食材质量是否稳定、生产管理是否严格、工艺参数是否合理了。”范志红介绍。

亚硝酸盐是微生物活动的结果。新鲜绿叶蔬菜里的亚硝酸盐低到每公斤几个毫克，从食品安全角度来说可以忽略不计。但不合理的存放过程中，植物体内的硝酸盐会把硝酸盐还原成亚硝酸盐。烹饪过程中会灭掉植物里的酶，但部分微生物也会把硝酸盐还原成亚硝酸盐。亚硝酸盐可以和胃里的蛋白质分解产物合成致瘤物亚硝胺。所以，食物腐败也好，亚硝酸盐过多也好，主要是微生物惹的祸。在食品加工中，头等大事就是与细菌作斗争。杀菌处理加上密封包装，可以使菜品内部的微生物被杀死。只要微生物不超标，预制菜并不会在存放过程中产生亚硝酸盐。因此不必担心亚硝酸盐问题。

从风电到氢燃料，岛城新能源弯道超车

中国新能源产业集聚度城市50强出炉 青岛位列第13位

日前，在胡润研究院发布的《2022年胡润中国新能源产业集聚度城市榜》中，发布了新能源产业集聚度最高的中国城市50强。山东上榜的6个城市分别是青岛、济南、淄博、德州、烟台、潍坊，上榜城市数量占榜单的12%。青岛位列山东首位、全国第13位。

近年来，青岛将发展新能源产业作为实施新旧动能转换、推动制造业高质量发展的重要支撑。通过出台《青岛市氢能产业发展规划（2020—2030）》等一系列产业发展指导意见，以及“十四五”规划纲要等城市发展纲领性文件的重点露出，凸显青岛对于新能源产业的关注。

《2022年胡润中国新能源产业集聚度城市榜》显示，50强城市中，华东区域上榜城市最多，占比52%；华南区域其次，占比14%；华北区域占比12%；华中、西南、西北区域的占比均为6%；东北区域占比4%。

当前，各主要城市都在加紧部署，新能源产业这一新赛道竞争激烈。青岛把新能源产业作为转型升级、绿色低碳高质量发展的重要突破口，推进能源绿色转型，实施新能源和清洁能源培育行动，构建绿色能源体

系，在风电、光伏发电、生物质能、海洋能、地热能等能源开发利用等方面取得明显成效。这也是青岛能够上榜的主要原因。

作为我国战略性新兴产业之一，风电产业在实现“双碳”目标的过程中发挥着重要作用，其核心关键零部件的自主、安全、可控是关系产业安全、国家经济安全的大事。

近年来，青岛将发展新能源产业作为实施新旧动能转换、推动制造业高质量发展的重要支撑。通过出台《青岛市氢能产业发展规划（2020—2030）》等一系列产业发展指导意见，以及“十四五”规划纲要等城市发展纲领性文件的重点露出，凸显青岛对于新能源产业的关注。

“风电机组的核心主控制器如果使用外资品牌，那这些风电机组的能源调度系统、通信协议就均运行在国外的系统平台上。”位于青岛高新区的道萨智远科技（青岛）有限公司总经理隋振利告诉记者，他们公司的控制系统不仅算法、底层硬件均是自主研发，而且芯片及操作系统也均是选择了国产替代方案，实现了全国产业化。

实现“双碳”目标，能源绿色低碳转型是关键。除了风电行业，青岛在光伏产业的探索发展也初显成效。

成立于2006年的青岛高测科技股份有限公司以电镀金刚线环节核心技术起家，在轮胎切割行业深耕多年，几乎实现了对全球轮胎生产厂家的覆盖，目前已成长为光伏行业唯一实现切割设备、切割耗材及硅片切割

观海新闻/青岛晚报 记者 薛飞