

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方案。

## 从腊肉盆菜到汉堡 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。中国古代的腊肉盆菜，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、鸡饭三明治、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3459亿元，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。

在网上销售的预制菜商品评价中可以看到，“味道好”“食材干净”“上手快”“方便快捷”等评价很多。家住北岭的陈欣购买预制菜已有两年。在她看来，预制菜最大的优点是省时，下班到家，只需要拿出来放在微波炉里“叮”几分钟即可，不用担心囤菜放到不新鲜，不用动辄开火。从早餐的蛋黄烧麦到晚餐的猪肚鸡，陈欣买预制菜越来越得心应手。

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，开展预制菜企业诚信体系评价，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%，西贝莪面村、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，再用冷链分发至各门店，店员只需要完成相对简化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。

## 抢占产业赛道 打造千亿产业链规模

如此庞大的市场潜力，吸引来创业者的关注，不少企业纷纷入局。各省市更是竞相发力，积极布局预制菜产业。在过去的一年之中，广东、山东、河南、江苏、四川、河北等各个省市都在不断出台着新的政策、标准，推动着当地预制菜的发展。

在不断推动传统优势产业转型升级的路上，青岛从未停下脚步。预制菜产业作为推进一二三产业融合发展、满足消费升级、关系市民饮食健康的重要产业。此次出台的政策，旨在明确我市预制菜产业发展的目标，提出清晰的行动路径，推进我市预制菜产业健康发展，打造产业发展高地。市农业农村会同有关部门，学习借鉴广东、福建、杭州等省市先进做法，结合青岛实际，对预制菜生产企业、在建预制菜市场项目深入开展调研、座谈，广泛征求了行业协会、市场主体意见，起草了《青岛市预制菜产业高质量发展三年行动方案（2022—2024年）》。

《行动方案》提出把我市建成全省乃至全国有重要影响力的预制菜产业高地的总体目标：打造15家自主创新能力强、加工水平高、处于行业领先地位、年销售收入过亿元的大型预制菜龙头企业，全市规模以上预制菜产业市场主体达到100家，全产业链规模突破1000亿元。到2024年，基本建立科技含量高、生产加工能力强、国际市场竞争力突出、上中下游紧密衔接的预制菜产业体系。

## “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。目前预制菜市场虽万马奔腾，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。

为此，《行动方案》强调要加强预制菜“从产地到餐桌”全过程质量安全监管，开展预制菜企业诚信体系评价，构建预制菜质量安全监管体系。瞄准国际先进质量水平，实施质量攻关、质量比对、质量合格率提升三大行动，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，提高我市预制菜产业市场竞争能力。预计2023年，青岛将围绕预制菜生产集聚区，创建1—2个预制菜优质产品示范基地，培育2—3家龙头骨干企业，进一步提高预制菜产业生产技术标准、生产装备水平。

《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、质量基础设施机构等多元实体，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育工程，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，打造一批创新能力强、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“那本是科技与狠活啊”，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。

正因如此，西贝餐饮创始人贾国龙一直强调，预制菜生意做的是“功夫菜”。“预制菜构建了一个菜品标准化和丰富多样的能力，但是我不想成为预制菜公司，我们构建的是一个把菜做得更高标准化的能力。”他坚信，“传统中餐烹饪艺术+现代食品技术”就是中餐的现代化革命。

在预制菜产业中强化“现代食品技术”，这无疑成了各项企业进军新风口 的密钥。在青岛，就有这样一家企业，今年“双11”期间在京东上榜“实力商家榜”，它就是利和味道（青岛）食品产业股份有限公司。2020年利和味道推出高品质预制菜领先品牌“朕宅”。惠灵顿牛排、蒲烧鳗鱼、芝士牛肉卷，不同于传统的“半成品菜”，“朕宅”预制菜产品将全球美食文化融入产品开发，为消费者提供平时在家中厨房难以自制的非传统中式餐饮、非家常风味的全球美食预制菜产品。

打开蒲烧鳗鱼的包装，切块放入微波炉加热后，不

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 and 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”。

观海新闻/青岛晚报 记者 高静文

## ■多谈一点

### 预制菜≠剩菜

预制菜里还有营养吗？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，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。而做好之后再经过一次加热，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 and 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造成细菌、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，里边的细菌已被杀死，外边的细菌进不去，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，植物体内的硝酸还原酶会把硝酸盐还原成亚硝酸盐。烹饪过程会灭掉植物里的酶，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癌物亚硝胺。所以，食物腐败也好，亚硝酸盐过多也好，主要都是微生物惹的祸。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。

## 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、市场开拓有待增强等问题，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

# 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、地热能等能源开发生产利用，新能源汽车制造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。

“风电机组的核心主控制器如果使用外资品牌，那这些风电装机的能源调度系统、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莅智远科技（青岛）有限公司总经理隋振利告诉记者，他们的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，实现了全国产化。

实现“双碳”目标，能源绿色低碳转型是关键。除风电行业，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

加工服务业务全覆盖的行业内领军企业。

新能源汽车是青岛近年来着力布局的重点产业。截至“十三五”末，青岛城市公交车、出租车气(电)化率分别达到93%和73.9%。截至2022年6月底，已建成电动汽车充电桩1397座，充电桩3.44万台；建成换电站22座。市区基本建成2公里服务半径的公共充电服务网络，核心区基本建成1公里服务半径的公共快充服务网络。

氢能在交通领域的应用取得突破。国内首列氢能有轨电车在青岛研发成功，全国首条5G氢燃料公交车示范线在青岛投入运营。氢能与燃料电池系统关键零部件制造、加氢站用压缩机制造等项目纳入山东氢能产业重大示范试点，初步构建集汽车、港口码头等于一体的氢能应用全场景示范……青岛氢能产业发展潜力凸显，东方“氢岛”加快崛起。

青岛市第十三次党代会报告将“新能源汽车”作为着力提升的七大优势产业之一，作出部署安排。目前，青岛正在制定加快新能源汽车产业发展2.0版政策措施，推动新能源汽车产业再上新台阶。

观海新闻/青岛晚报 记者 薛飞