

## 《青岛市预制菜产业高质量发展三年行动方案(2022—2024年)》发布

## 3年突破1000亿 “吃”出来的新风口



超市中,预制菜品种丰富。



扫码阅读  
2022年8月8日  
早报关于“预制菜”的深度报道。

利和味道  
推出的“朕宅”  
预制菜产品。

/ 调查 /

青企加码布局  
抢占“赛道”

近两年,在资本与行业龙头眼中,预制菜早已是一块“肥肉”,目前预制菜赛道的“玩家”众多,除了专门生产预制菜的企业外,线下餐饮企业、食品及供应链巨头也开始涉猎,岛城相关产业链企业自然也布局预制菜赛道。

在岛城,作为全国预制菜行业的领军企业,成立于2010年的利和味道基于深厚的研发与生产技术,自2020年推出高品质预制菜品牌“朕宅”。“朕宅”预制菜,以市场需求为导向,为消费者提供高品质的创新预制菜系列产品。今年,利和味道完成D轮融资,将利用本轮融资资金,持续投入位于上海、成都、青岛的自有研发中心和研发体系。

岛城商贸巨头利群股份也已进入了预制菜赛道,其集团智慧物流基地的中央厨房全面投产后,将进一步推出预制菜、冷冻中式面点等产品,满足菜市场专柜、超市专柜、B端客户等对预制菜的需求;日辰食品通过复合调味料切入这一赛道,主要为肉类、海鲜、蔬菜等预制食品加工企业提供酱汁、裹粉、裹浆等复合调味料。此外,对于预制菜,岛城餐饮业也早有涉足,比如,春节前夕,餐饮企业也推出真空包装的预制菜礼盒,白菜大虾、清炒虾仁红烧肘子等,作为预制菜走上岛城市民的餐桌。

“近年来,伴随着消费升级、生活节奏加快、疫情影响以及速冻锁鲜、冷链物流等技术应用逐渐成熟,预制菜产业在C端迎来了快速增长。”市工业和信息化局消费品产业处处长佟建渤表示,在这种大背景下,我市的食品制造企业纷纷加入布局预制菜产业,批行业领军企业迅速抢占了部分细分领域的龙头位置。

/ 目标 /

全产业链规模  
3年突破1000亿

岛城发展预制菜产业,有何目标规划?《行动方案》在对岛城预制菜企业和项目深入调研基础上,结合我市现代农业发展基础、农产品加工出口优势,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定位。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、国际市场竞争能力突出、上中下游紧密衔接的预制菜产业体系。

本版撰稿摄影

观海新闻/青岛早报记者 杨博文

近两年,由预制菜掀起的“厨房革命”强势来袭,火到出圈的预制菜让各大餐饮、食品企业纷纷布局,抢占产业新风口。当然,这股新风潮也吹到了青岛,如何发展预制菜产业已经成为岛城的新课题。11月17日上午,市政府新闻办举行新闻发布会,对《青岛市预制菜产业高质量发展三年行动方案(2022—2024年)》(以下简称《方案》)进行政策解读。《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定位。将打造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。

/ 背景 /

## 健全完善预制菜产业链

近年来,预制菜成为农业和食品消费领域的新热点,传统餐饮业、食品加工业、各类工商资本纷纷挺进预制菜新赛道,未来产业规模和市场空间巨大,发展预制菜产业对深化农业供给侧结构性改革、构建国内国际双循环新发展格局具有重要意义。

“青岛市具备发展预制菜产业的优势,我市是农业大市,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。”市农业农村局二级巡视员史跃林表示,岛城具有食品加工出口的传统

优势,但也面临产业链不完善、品牌知名度不高、市场开拓有待增强等问题,需要健全完善预制菜全产业链,推动预制菜生产规范化、产品标准化、技术现代化,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。

近日,市农业农村局会同有关部门,学习借鉴广东、福建、杭州、潍坊等省市先进做法,结合青岛实际,对预制菜生产企业、在建预制菜产业项目深入开展调研、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)》。

/ 部署 /

## 构建“2+7+N”布局架构

《方案》部署了我市预制菜产业构建“2+7+N”的布局架构。“2”是建设两个国际预制菜产业集聚区——在莱西创建的中国(青岛)国际农产品加工产业园、在城阳创建的中国(青岛)农业食品创新园。“7”是布局7个产业集群,分别是西海岸新区(康大)食品产业园、城阳特种食品产业集群、即墨(正大)现代食品加工业产业集群、胶州(益海嘉里)现代食品加工业产业集群、胶州(利群)智慧物流及供应链产业集群、平度粮油加工产业集群和莱西食品产业集聚区。“N”是N个农产品原料生产基地和预制菜加工项目。2个国际预制菜产业集聚

区、7个集群和N个农产品原料生产基地、预制菜加工项目相辅相成,有机统一,共同构建起我市预制菜产业发展空间布局。

此外,《行动方案》从培育全产业链、构建标准体系、拓展消费市场三个方面提出了具体任务,细化工作措施。一是实施预制菜全产业链培育工程;二是加快构建预制菜技术和标准体系;三是大力培育预制菜消费市场。同时,《行动方案》对岛城预制菜产业发展提出了三项政策支持。一是加强市级政策支持;二是落实上级优惠政策;三是创新金融支持。

/ 探访 /

市场火热  
受年轻群体青睐

岛城的预制菜市场现状如何?近日,记者走访岛城各大商超,发现种类繁多、品类齐全的预制菜正“各显神通”,吸引着年轻群体的青睐。

在利客来李村购物中心店,记者发现有十余种预制菜摆放在货柜中,苦瓜酿肉、鱼香肉丝等新鲜产品售价从十几元到三十几元不等,吸引许多市民前来挑选。在香港中路家乐福超市内,预制菜货架中的麻辣小龙虾、黑椒牛肉等吸引了人们的眼光。记者在家乐福超市还发现,预制菜并不是只有简单的家常菜,还有佛跳墙、鲍鱼花胶鸡等高档滋补名菜,价格跟饭店相比较为实惠。

在盒马鲜生店内,打出了“工坊半成品菜 五分钟做出餐厅味”的招牌。这些预制菜产品由统一餐盒包装,多以鸡肉、猪肉、牛肉等肉类为主菜,辅料有葱、姜、蒜、辣椒等,还根据菜品口味放有调料和油包等。这些预制菜的烹饪时间从3分钟至10分钟不等,保质期在4天左右。每个产品包装上都配有烹饪方法,还附有二维码,消费者可观看烹饪视频。

除了商超,批发市场也在销售着大量的预制菜。近日,记者在抚顺路蔬菜副食品批发市场二楼看到,在摆设有批发冷冻肉类的大片区域里,几乎每个摊位都有预制菜。市民去饭店常点的盐酥鸡、干炸里脊、蒜香排骨、红烧丸子,经常“撸串”的牛羊肉烤串、红柳烤串,地方美味茴香油条、红糖糍粑等,在批发市场上都能看到。记者发现,在批发市场里买预制菜与堂食和点外卖相比,价格实惠,颇具优势。