

全力“炒热”预制菜 打造青岛“新食力”

青企加码布局预制菜“赛道” 全市构建特色预制菜产业集群 2024年全产业链规模将突破1000亿元

预制菜 “炒”出大产业 ——调查——

近年来,一场由预制菜掀起的“厨房革命”席卷而来,人们能够明显感觉到身边的预制菜产品越来越多。在第二届中国国际预制菜产业发展大会采访过程中,记者发现伴随着消费升级、生活节奏加快,以及速冻锁鲜、冷链物流等技术应用和设施的成熟,眼下预制菜产业已经驶入发展快车道,被业界认为是下一个“万亿级”体量的赛道。这个蓬勃发展的市场,吸引岛城不少餐饮、食品企业悄然布局,抢占预制菜产业“新风口”,将美味、创新、高品质的预制菜送到千家万户的餐桌。对此,记者走进“青岛味”预制菜市场,探访预制菜背后的青岛特色。



第二届中国国际预制菜产业发展大会上展出预制菜产品,吸引参会人员品尝体验。

老字号企业抢“鲜”预制菜

在位于莱西市青岛万福集团旗下的一家预制菜加工工厂内,工人们正对新鲜食材进行加工处理,通过层层生产工序后,一道道诱人的菜肴被制作完成……这个因猪肉产品被市民所熟知的青岛老字号企业,近年来一直在积极布局预制菜产业。

“公司在生猪和蔬菜领域形成了从原材料到深加工的全产业链,通过多年积累,打造出以冷冻预制菜为主的产品线。”万福集团品牌运营部部长郑大川介绍,万福集团涉足预制菜领域较早,这也是企业从原材料向农产品加工领域延链、强链的举措之一。万福集团在食品加工行业已深耕近40年,目前主营业务有三大板块:生猪养殖及屠宰加工销售、蔬菜种植加工出口、调理食品加工销售。2022年,万福集团销售额约52亿元,其中预制菜产销5万吨左右、营收约10亿元,占比约19%。

“作为消费升级时代的‘简单幸福’倡导者,万福集团‘宅家小灶’预制菜系列打造C端产品,颠覆传统烹炒煎煮的繁杂工序,免洗、免切、免调味,急速冷冻,安全卫生,让烹饪小白秒变大厨,帮助都市年轻人化繁为简,快手用餐。”郑大川介绍,万福集团旗下“万福三幸屋”品牌积极切合当下年轻人的现实需求,解决年轻人快节奏下的“吃饭难”问题,打破传统烹炒煎煮的工序,简单加热便能即刻享受到宛如鲜做的美味菜肴,帮助年轻人从厨房中解放出来,提升简单的幸福感。目前万福集团预制菜系列大约有几百个产品,包含即食、即热、即烹、即配四大品类,主要服务国内外的餐饮及连锁机构。

“去年以来,我们对多个预制菜工厂进行了升级和新厂房改造,总投资约1亿元,年加工能力达10万余吨。我们希望通过预制菜板块的发展,成为这个赛道里的知名品牌,让万福品牌成为全国乃至国际的品牌。”郑大川介绍,其实多年来,万福集团一直深耕海外市场,预制菜产品主要出口日本和东南亚地区,年销售额在8亿元以上。随着产业规模的壮大,万福集团开启内循环模式,计划投资1.5亿元,对现有生产线进行信息化、自动化改造,提高工厂经营效率。同时,加大技术创新和产品研发力度,调整优化预制菜产品结构,扩大预制菜生产规模,开辟拓展北京、上海、广州等地区新销售渠道,吸引更多上下游配套企业来投资发展。如今,万福集团的预制菜研发中心正在加紧建设中,预计今年6月份启用,将与青岛农业大学、江南大学等科研院所开展产学研合作,全面开展预制菜营养、风味、品质调控等共性关键技术研究,让生产的预制菜兼顾消费者口感、安全和营养等多方面需求。

动态

多家青企布局抢占“赛道”

目前国内预制菜赛道的“玩家”众多,既有聚焦该赛道的预制菜企业,如味知香、真滋味、好得睐等;也有速冻食品企业的产品线延伸,如安井食品、三全食品、海欣食品、惠发食品;此外,金龙鱼、龙大肉食、国联水产、颐海国际、711、便利蜂等也都沿着供应链进入预制菜领域。

岛城许多企业也早已抢占预制菜赛道。利和味道(青岛)食品产业股份有限公司是预制菜领域的明星企业,去年“双11”期间,利和味道预制菜品牌“朕宅”位列京东“实力商家榜”第三名,系列产品惠灵顿牛排、芝士牛肉卷等均已上架山姆会员店,受到消费者好评。作为一家以产品为中心的产业链级别食品科技公司,利和味道以科研坚持技术和产品创新,在青岛、上海、成都设有味道标准化研究院,拥有基础研究、配方研发与工业化转化的一体化研发能力;在全国布局了可以直接覆盖食品工业、餐饮渠道、线下零售、线上零售等完善的销售体系。目前,利和味道正在创建中国(青岛)农业食品创新园,这也是青岛正在创建的两个国际预制菜产业集群区之一。

岛城知名餐饮企业万和春也瞄准时机,布局预制菜。近日,位于即墨区陆港蓝村区域的万和春食品供应链产业园一期工程主体已经完工,全部建成后,将成为万和春涉足预制菜产业的“大本营”。记者了解到,万和春食品供应链产业园项目由万和春(山东)食品供应链有限公司投资建设,项目占地面积约42亩,规划建设面积约5万平方米,项目分两期建设,主要围绕食品供应链产业链条,规划建设餐饮+食品产业生态集聚区。项目一期预计今年10月实现建成投产,投产后,万和春门店餐饮端的食品供应链年产值预计可达6亿元规模,预制菜产品可向社会提供2亿元产值规模,团餐端可向青岛本地提供日3万份的营养餐食。

岛城企业普遍看好预制菜前景不无道理,《中国烹饪协会五年(2021—2025)工作规划》数据显示,国内预制菜渗透率为10%至15%,预计在2030年将提升至15%至20%。据艾媒咨询数据显示,预计未来中国预制菜市场保持在20%左右的高速增长,2023年预制菜市场规模将达5165亿元。

巨大的预期市场催生了众多企业。数据显示,近年来,我国预制菜相关企业注册量逐步增长,其中2018年首次超过1万家,2019年、2020年注册量均超过1.2万家。目前,全国有超7万家状态为存续、在业、迁入、迁出的预制菜相关企业。从地域分布看,山东预制菜相关企业数量最多,有近8600家,数量为全国第一。截至目前,青岛市规上预制菜生产加工企业已达61家,年营业收入超过250亿元。



可以外出制作的户外烤鱼产品。



工人搭配制作预制菜。

布局

构建特色预制菜产业集群

随着青岛预制菜产业的不断发展,一批批预制菜产业项目也如火如荼地开展建设。据统计,青岛在建预制菜重点项目已达15个。

4月17日,益海嘉里(青岛)食品工业园一期开园暨二期开工仪式在胶州市洋河镇举行。这是青岛近年来实际利用外资最大的农业生产制造项目,也是益海嘉里在国内投资规模最大、产品门类最全、创新活力最强、合作平台最广的综合性食品园区。记者了解到,益海嘉里(青岛)食品工业园二期项目重点打造的“智能化中央厨房”项目,规划建设冷热链餐食、预制菜等板块。

同样是在胶州市,里岔镇临港工业园区占地104亩、建筑面积10万平方米的上合鲁航大健康产业园项目即将破土动工,项目包含了农产品分拣中心、预制菜加工中心、供应链仓储中心、物流配送中心四大板块。“发展预制菜产业是我们的重点工作。预制菜行业是推动一、二、三产业发展的新模式,也是带动农民增收致富的新渠道。为此,我们镇探索以预制菜高质量发展带动乡村振兴的里岔路径。”胶州市里岔镇党委副书记、镇长唐斌说,项目建成后将以社区、楼宇、航线等前端消费大数据信息链为基础,依托其完备的海陆空铁邮供应链优势,带动里岔镇预制菜产业实现突破性发展,并与利群智慧物流及供应链产业园南北呼应,成为里岔镇打造预制菜产业发展高地的两大支撑。

在莱西市,投资5亿余元的中和日盛功能性健康食品加工项目正加紧建设,主要从事高端肉制品、卤味预制菜的加工与销售,有望成为莱西市预制菜产业发展新的增长极;在城阳区,计划总投资50亿元的明日·预制菜国际智慧供应链产业园总建筑面积达54万平方米,将打造集中央厨房、研发中心、销售中心、冷链设施、配送中心及结算中心为一体的高端综合园区,着力打造预制菜产业发展高地……记者了解到,根据《青岛市预制菜产业高质量发展三年行动方案(2022—2024年)》部署,青岛预制菜产业将构建“2+7+N”空间布局。创建两个国际预制菜产业集群区,即在莱西创建中国(青岛)国际农产品加工产业园、在城阳创建中国(青岛)农业食品创新园。打造7个产业集群,即西海岸新区(康大)食品产业园、城阳特种食品产业集群、即墨(正大)现代食品加工产业集群、胶州(益海嘉里)现代食品加工产业集群、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、莱西食品产业集聚区。建设N个农产品原料生产基地和预制菜加工项目,推进预制菜产业企业和产业链上下游配套企业集聚协同发展,建设功能齐全、配套先进、标准化、高端化、国际化的特色优势预制菜产业集群。

解析

如何打响岛城预制菜品牌

从市场角度看,预制菜产业是一片“蓝海”,将成为国内下一个“万亿级”市场。从战略角度讲,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。今年年初,《中共中央国务院关于做好2023年全面推进乡村振兴重点工作的意见》发布,明确培育乡村产业新业态,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,这是预制菜首次写入中央一号文件。山东省第十二次党代会报告也明确提出“支持预制菜产业发展”,要抢抓当前预制菜产业发展“风口”。

预制菜究竟应该如何发展?青岛产业又该怎样发力?如何打响岛城预制菜品牌?有业内人士指出,青岛是农业大市,也是制造业大市,还是有着区位优势港口城市。发展预制菜产业,青岛基础良好,能形成一定的先发优势。预制菜市场广阔,青岛餐饮业企业应该主动作为,谋求更大的发展空间。发展预制菜产业,重在打造产业链,尤其要吸引高水平食品工厂参与预制菜生产,有关部门应该加大预制菜产业宣传力度,吸引各方资源共同做大预制菜产业。

“预制菜行业发展前景很好,需要合理引导。”青岛农业大学食品科学与工程学院副院长杨庆利表示,针对预制菜这个极具吸引力的“赛道”,需设置“进场门槛”,作为产业可持续发展的基础。同时需从源头抓起,品种培育、栽培养殖模式、标准化加工模式、冷链物流等环节都应有严格的技术和标准要求。杨庆利认为,拥有足

够人才和技术储备的企业才能进入预制菜行业,从而保证预制菜行业的健康发展,为消费者提供新鲜健康营养安全的产品,做出青岛预制菜的品牌和特色。

近年来,青岛紧紧抓住预制菜新兴产业政策机遇和窗口期,乘政策和市场“东风”一路高歌猛进。记者从青岛市农业农村局了解到,岛城将大力培育预制菜消费市场,开发多元产品,丰富预制菜产品种类,推动地方特色食品与现代化、标准化生产技术结合,设计创制安全、方便、营养、健康的专用食品、功能食品、保健食品,引导预制菜企业与科研院所合作,培育预制菜专业人才,研究开发特色突出、复原性好的产品。同时,岛城将积极培育预制菜品牌,加大对青岛预制菜产业整体品牌培育力度,挖掘预制菜品牌文化内涵,提升品牌附加值和软实力,将预制菜企业及产品纳入“青岛农产品”“青岛制造”区域公用品牌范围,支持创建省市高端品牌企业、知名农产品品牌,争创区域公共知名品牌。引进举办预制菜品牌峰会,提升品牌知名度。

为了鼓励预制菜产业发展,青岛拿出“真金白银”支持企业做大做强。企业创建知名产品品牌,按省级知名农产品区域公用品牌50万元/个、产品品牌15万元/个的标准进行奖补,全市32家品牌企业受益;将“食上青岛”预制菜品牌纳入“青岛农产品”区域公用品牌统一宣传推介,累计触达1.8亿人次;建立国际化质量检测和认证体系,作为产业可持续发展的基础。同时需从源头抓起,品种培育、栽培养殖模式、标准化加工模式、冷链物流等环节都应有严格的技术和标准要求。杨庆利认为,拥有足

延伸

2024年全产业链规模突破千亿

去年11月,《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《行动方案》)发布,《行动方案》的总体目标定位,就是把青岛建成全省乃至全国有重要影响力的预制菜产业高地。

《行动方案》部署,岛城将围绕打造国际预制菜产业发展高地,以一、二、三产业融合发展为路径,以市场消费需求为导向,聚集资源要素,强化创新驱动,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,推进传统优势产业转型升级,为全面推进乡村振兴提供有力支撑。

通过内引外引,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。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,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,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。