

湖州“预制菜”加速扬帆

只需要简单加热或蒸炒就可以上桌。近年来,随着生活节奏的加快,方便、快捷的预制菜发展势头迅猛,成为餐饮市场上加速崛起的产业新军。

然而,预制菜火爆的背后,其质量安全也引发了不少消费者的担忧。为了规范预制菜生产,上月,团体标准审定会暨湖州市预制菜标准化生产研讨会在南浔举行,业界专家学者共同探讨、立项启动团体标准《预制菜生产管理技术规范》的制定,以提高预制菜产品质量。另一方面,我市也多举措发力,助力湖州预制菜产业加速扬帆。

文/图 记者 张翔

方便快捷 预制菜走进千家万户

市民张丽敏说,我的生活离不开预制菜。

打开张丽敏家的冰箱,麻辣风味烤鱼、毛血旺、锅包肉等满满地塞了一冰箱。张丽敏说:“平常工作忙,没时间

买菜做饭,又不想随便应付两口,就会买些预制菜,方便快捷。”

说着,张丽敏就给记者露了一手。她从冰箱中拿出了一盒麻辣风味烤鱼,用微波炉加热十余分钟解冻后,直接将

鱼片和材料包放入锅中大火煮沸,约七八分钟,一道热气腾腾、香气四溢的麻辣烤鱼就端上了桌。记者尝了一口,味道还不错。

预制菜的出现,也让一些厨房“小白”走进了厨房。“预制菜网上和超市里都买得到,而且操作简单,食材包、调料包都是现成的,这对我们这些厨房‘小白’来说非常友好。”市民小许说。

预制菜的走俏也从超市得到了印证。在某商场,今年多出了一个冷藏货架摆放新上架的预制菜,客服部经理朱利芳告诉记者,近来预制菜市场持续升温,相较于去年,多款预制菜销量都在持续上涨。

“以椒盐手抓骨和胡椒猪肚鸡汤为例,去年一年,椒盐手抓骨和胡椒猪肚鸡汤分别只卖出了46份和58份,而今年到现在分别已经卖出了208份和164份。”朱利芳说,随着预制菜市场的持续升温,今年商场新增了多款预制菜品,销量都还不错,接下来可能还将根据市场的情况,继续推出更多的预制菜品。



市市场监管局监管人员检查预制菜生产

市场火爆 带动企业争相入局

随着越来越多的消费者认识、了解预制菜,以及冷链物流的发展,预制菜产业迎来重大发展机遇,尤其是叠加疫情影响,产业发展进入“快车道”。

浙江浔味堂食品股份有限公司质量中心食安总监张振峰介绍,2015年,在意识到预制菜大有可为后,他们在湖州成立专门的研发和制作团队,选取符合生产标准的工厂,正式开启预制菜业务。“答案是我们选对了,2017年,企业的销售额不到1亿元,2022年,销售额已近8亿元,今年更是预计将突破10亿元。”张振峰说。

市市场监管局数据显示,得益于湖州良好的区位优势及产业基础,近两年,我市的预制菜产业也处于蓬勃发展的态势,现有涉足预制菜生产的企业近百家。

预制菜的火爆,也带动了农业与食品产业的融合发展。“预制菜产业一头连着田间地头,一头连着消费市场,这让我看到了其中的机遇。”浙江卓旺农业科技有限公司总经理沈建良祖传四代人在湖州从事家禽养殖及传统加工,随着农业现代化进程加快,国家提出鼓励和创新发展预制菜,他们从养殖到传统

加工到预制菜全产业链,涉及第一二三产业。

“2016年以来,我们投资了1.5亿元,开展产学研合作延长产业链建设,目前已经顺利完成投入产业化生产。”沈建良说,在发展的过程中,他们实施“公司+基地+合作社+农户”的经营模式,通过实行品种、饲养模式、技术、品牌、销售五个统一质量管理体系开展标准化生态养殖,在富了自身的同时,也带动了周边的农户。“目前,我们的年复合增长率在10%以上,带动农户1000多户,实现销售收入3亿多元。”

标准护航 有序发展成行业方向

在采访中,记者看到驻足留意预制菜的消费者不少,但真正购买的不多,大多对预制菜的质量安全有所顾虑。一头连着种植业、养殖业,一头连着餐饮业和居民消费,预制菜未来要实现良性发展,关键是要赢得消费者信心。

上月7日,团体标准审定会暨湖州市预制菜标准化生产研讨会在南浔举

行,业界专家学者共同探讨、立项启动团体标准《预制菜生产管理技术规范》的制定。

“预制菜涉及多个产业、多个主体、多个模式、多个业态、多个场景,如果没有统一的标准体系,难以可持续发展。”起草标准制定的海归人才、食品加工和营养硕士沈佳敏说,此次审定

会从预制菜的生产、流程等多方面着手,提升预制菜产业标准化和规范化水平,系统性地完善生产管理。

另一方面,把好食品安全质量关尤为重要。市市场监管局食品生产安全监督管理处副处长李明财介绍,为强化预制菜质量安全监管,强化消费信心,我市加强了预制菜从田头到餐桌全链条质量监管,对于现场检查、监督抽查发现的问题,落实风险闭环管控机制。严厉打击“黑作坊”,维护消费者权益,确保预制菜食品安全。

同时,我市加快推进预制菜产业链数字化改造。以“阳光工厂”“CCP风险智控”等数智治理项目为抓手,构建以关键控制点风险闭环管控为核心的新型监管模式,推动企业食品安全管理从“人盯”到“数管”的蝶变。目前,全市预制菜生产企业实现“阳光工厂”建设全覆盖。



团体标准审定会暨湖州市预制菜标准化生产研讨会上审定的标准

今年2月13日,《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,明确提出要培育发展预制菜产业。这也是预制菜首次写入中央一号文件。

那么,如何推进预制菜产业发展呢?市农业农村局相关负责人表示,湖州的预制菜产业发展,政府需科学合理引导支持,既要考虑城市保供与农业产业补链的现实需求,也要尊重市场规律,避免政府盲目推动、行业洗牌。

据了解,我市预制菜产业起步较早,但是总体规模不大。根据湖州的区位条件,目前我市正在重点打造两个预制菜平台。南浔区重点建设千金预制菜产业园,近期规划面积2000亩,远期规划面积1万亩,已引进勇记、嘉美格、温氏佳味、新白鹿中央厨房等预制菜企业,涵盖食品加工、大健康食品、老字号产业等六大板块。吴兴城南农产品食品食品加工园区,打造集老字号展示中心、网红直播基地、产品研发中心及新零售平台于一体的长三角老字号示范园区,已引进万隆、匠造、恒鼎、方路、聚正源等预制菜企业,并入选首批省级农产品加工基地(园区)。同时,我市发布《湖州市人民政府办公室关于支持农业高质量发展的意见》,支持农产品加工发展、支持培育农业龙头企业。

据统计,目前我市共有预制菜生产企业97家,去年产值约32亿元。今年预制菜项目推进再度发力。截至目前,已开工5个项目,总投资13.7亿元。

有关负责人表示,目前国内预制菜产业赛道异常激烈,接下来,我市将找准优势、合理规划,实现“弯道超车”,除了差别化推动预制菜产业链上下游配套延伸,还将适时设立湖州预制菜区域公用品牌,扩大影响力。



某商场内琳琅满目的预制菜产品



卓旺农业科技
有限公司车间正
在生产预制菜

政策发力
为预制菜「添砖加瓦」

