



2022广州国际预制菜产业博览会人气火爆

较低，区域性特征明显，尚未出现具备较大规模的大单品、全国性龙头企业。合理谋划、整合资源，推动预制菜规范化、规模化发展，将为陕西食品工业、农产品深加工、订单农业带来新机遇，为农民稳定增收带来新动能，为餐饮企业经营创造新增长点，为陕菜走出省市、走向世界带来新契机。

## 陕西预制菜产业发展条件得天独厚，需抢抓机遇强突围

### （一）农产品资源丰富，预制菜原材料充足

陕西拥有苹果、奶山羊、茶叶、猕猴桃等4个国家级农业优势特色产业集群。全力培育发展了生猪、蔬菜、茶叶、乳制品、肉羊肉牛、家禽、食用菌等九大现代农业全产业链。蔬菜、水果（不包含苹果）种植面积450万亩，其中设施农业330多万亩，蔬菜、瓜果、食用菌等设施农业产量700多万吨，主要集中在渭南、咸阳等冷链物流发达的关中地区，为预制菜供应链重要环节的订单

农业，提供了基本保障。

### （二）饮食文化特色鲜明，餐饮企业产品品牌知名度高

陕菜文化底蕴深厚、品类繁多、地方风味各异。食品技艺类的国家级非遗名录项目5个、省级非遗名录项目60余个。拥有食品、餐饮类中华老字号25家。近年来，在多方持续推动下，餐桌上的考古——“千年陕菜”在全国形成较大反响。牛羊肉泡馍、葫芦头、肉夹馍、凉皮、岐山臊子面等陕西小吃在全国拥有高知名度。宝鸡擀面皮一碗5-6元，全产业链年产值可达50多亿元，为陕西预制菜产业提供了很好的示范。自嗨锅、菜字头、西安餐饮、益海嘉里等品牌企业在安康石泉、咸阳建设预制菜加工厂、中央厨房，陕西因地制宜、分类发展的预制菜格局正在形成。

### （三）冷链物流畅通高效，预制菜供应链基础强

陕西国家5A级、4A级物流企业分别达11家、45家。京东、菜鸟网络等大型物流企业与陕西合