

“千年味道” 打造 “千亿产业”

——陕西预制菜行业调研报告

■ 黄峻榕

2020年以来，预制菜产业迎来巨大发展契机，迅猛崛起，成为市场和资本追逐的新风口，市场规模预计五年内驶入“万亿”蓝海赛道。陕西有优质食材、央厨加工、冷链物流完整的产业链，有烹饪大师、科技专家、文化学者完整的创新链，已具备预制菜全产业链发展的良好基础。将陕菜“千年味道”打造成“千亿产业”，扶大做强预制菜产业，是陕菜文化出海，作为陕西名片走向世界的重要抓手。建议将预制菜纳入全省重点产业链建设范畴，加快制定措施、完善支撑体系、培育市场主体。

随着人民生活水平的提高，生活节奏不断加快，城乡居民正餐的消费结构和方式正在发生巨大变化。美味、方便、快捷、营养、安全的预制菜逐步成为居民正餐不可缺少的组成部分和基本消费形式。

预制菜是将食材通过工业化、标准化、规模化的预先加工、制作（烹调），预包装而成的半成品或成品菜肴类食品，根据加工程度可以分为即食、即热、即烹、即配四类；根据食材，可以分为畜禽、水产、谷物、豆类、果蔬类。

预制菜产业的特点

市场的火爆、技术的成熟、资本的追捧，促使预制菜产业迅速迎来发展的热潮。预制菜产业具有“跨界”“高科技”“新赛道”三大特点。

1、预制菜是“跨界”新兴产业

预制菜是“跨界”新兴产业，是现代食品工业的升级版，农产品加工业的创新版，餐饮业的转型版。

预制菜打破了以家庭自制菜肴为主的消费格

局，迎合了快节奏无暇下厨消费群体省时便捷的新饮食方式，满足了食品产业升级换代的需求，契合了农产品加工创新赛道的要求，切合了餐饮企业降本提效的强烈诉求，具备广阔的发展前景。各类“跨界”企业纷纷布局预制菜产业（表1）。

表1：布局预制菜产业的各类“跨界”企业

类别	代表性企业	优势
上游-食材供应	国联水产、新希望、圣农发展	供应链
中游-食品加工	味知香、双汇、得利斯、三全食品	品牌
下游-消费零售	广州酒家、盒马生鲜、叮咚买菜	还原度
其他	格力电器、顺丰控股、农夫山泉	资本

2、预制菜是“高科技”汇集的产业

预制菜产业是一种标准化、工业化、信息化，科学高效的现代食品经营生产运作方式。从上游的智慧农业，中游的智能烹饪机器人，到下游的消费云，涉及精准调控技术、智能机器人技术、大数据技术等，是“高科技”汇聚的产业，是当代农产品加工最先进的模式（图1）。