



近日,山东省政府办公厅印发《关于推进全省预制菜产业高质量发展的意见》(下称《意见》)。山东是继广东之后,全国第二个从省级层面出台发展意见的省份,开启了预制菜产业高质量发展的新局面。

万亿预制菜“风口”下,赛道怎么跑?《意见》共6个部分、16条具体措施,其中明确提出:以抢占预制菜产业发展制高点为目标,打造一批预制菜产业高地和产业集群,推动全产业链高质量发展。到2025年,全省预制菜加工能力进一步提升、标准化水平明显提高、核心竞争力显著增强、品牌效应更加凸显,预制菜市场主体数量突破1万家、全产业链产值超过1万亿元。

# 万亿预制菜“风口”下,赛道怎么跑

山东出台“预制菜16条”,到2025年将建设30个预制菜产业园

记者 杨璐

## 农业大省的底气和优势

去年,我国预制菜市场规模达3000亿元以上,未来三到五年有望成为下一个万亿级消费市场。当前,山东预制菜产业发展迅速,已成为延长农业产业链条、提高农产品加工增值水平、促进农民增收致富的新兴产业。

数据显示,山东省内的预制菜企业数量居全国首位,高达9000多家,分布在潍坊、烟台、淄博、济南、德州、临沂等市。

为何预制菜能快速发展?这离不开山东已有的天然优势。

作为全国首个农业总产值过万亿的省份,山东是农业大省,也是农产品加工大省。2021年山东粮食总产量突破1100亿斤,连续8年总产量稳定在千亿斤以上,蔬菜总产量8801.1万吨,稳居全国首位,农林牧渔业总产值同比增长8.6%,实现2020年农林牧渔总产值首超万亿元后再上新台阶。交通物流基础设施持续完善,5A级物流企业星级冷链物流企业数量均居全国首位。

简而言之,就是原料供应有保障,农产品加工企业多,配送能力强大。

立足基础和条件,政策层面也不断赋能。山东省第十二次党代会报告明确提出,“支持预制菜产业发展”,要抢抓当前预制菜产业发展“风口”。

围绕预制菜,山东多个城市纷纷制订预制菜的行动计划和产业政策。比如,潍坊出台了《潍坊市预制菜产业高质量发展三年行动计划(2022—2024)》《潍坊市支持预制菜产业高质量发展九条政策措施》;青岛发布《关于印发青岛市激发市场活力稳定经济增长若干政策措施的通知》,其中涉及关于支持预制菜企业发展以及投资预制菜项目;德州出台《关于加快推进预制菜产业发展的若干措施》;淄博出台《淄博市预制食品产业发展规划》;日照出台《日照市支持预制菜产业发展八条政策措施》等。

为了让山东预制菜产业走得更远,推动引导预制菜产业健康有序、高质量发展,今年以来,山东省农业农村厅多次组织召开预制菜产业发展专题座谈会,开展实地调研,征求市场主体政策需求,征集有关省直部门、单位政策措施,并充分吸纳省政协委员预制菜提案建议,研究起草征求意见稿。

在制定《意见》过程中,坚持问题导向,将措施具体化、政策项目化,围绕生产、加工、流通、质量标准、科技研发推广等环节、领域,重点打造预制菜全产业链,争取支持预制菜产业高质量发展的政策,建立起工作协调推进机制。

## 从“产地到餐桌”建强全产业链

如何把产地优势转化为产业优势?“建强全产业链”成为山东发展预制菜的关键词。



如今,方便快捷、口味多样的预制菜备受消费者青睐。 新华社发 (资料片)

预制菜是一个大的产业系统,融合了生产、加工、销售、配送、物流等各环节,抱团发展是大势。

2022年2月,山东预制菜产业联盟在潍坊诸城成立,联盟成员包含了预制菜产业种植养殖端、生产加工端、冷链物流商贸端、餐饮消费销售端产业链各环节的企业,形成了从种养加工到餐饮终端的全产业链模式。

此次《意见》聚焦原料生产、预制菜加工、物流运输等产业链条的关键环节,建设预制菜“生产—加工—流通”全产业链,提出建设标准化生产基地、培育加工企业、发展冷链物流、推动产业集群集聚等4条措施。

原料供应环节,打造果菜菌茶、畜禽与屠宰、水产健康养殖等原料供应基地,提升标准化、规范化、规模化水平。支持预制菜企业通过自建基地、订单基地等方式,采取“企业+合作社+基地”模式,稳定原料供应,保障质量安全,提升品质水平。

加工环节,培育壮大预制菜加工企业。打造一批预制菜“领航型”龙头企业,强化优质中小企业培育。创新推广“生产基地+中央厨房+餐饮门店”“生产基地+加工企业+电商销售”“健康数据+营养配餐+私人定制”等模式,发展团餐、电子商务等新业态。支持符合条件的预制菜企业上市挂牌融资、发行债券,对在境内外资本市场上市挂牌的企业,给予最高200万元的一次性奖补。到2025年,培育10家以上百亿级预制菜领军企业,形成优质企业梯度培育格局。

流通环节,发展冷链物流。推进农产品产地冷藏保鲜整县(市、区)试点,向预制菜重点市、县(市、区)倾斜。建设预制菜冷链仓储、加工、物流等基础设施,形成“冷藏设施—冷链企业—冷链区域中心”一体化冷链体系,构建“原料—车间—餐桌”全程冷链物流闭环。

产业集聚发展上,着力打造寿光蔬菜、沿黄肉牛、沿黄小麦、沿黄大豆、山东大花生等国家级产业集群,建设特色优势食品产业集群,开展技术协同攻关、产品协作配套、品牌共建共享,放大预制菜产业集聚效应。加快建设中国(青岛)、中国(潍坊)国际农产品加工产业园和中国(德

州)农业食品创新产业园等国家级食品产业园。到2025年,全省建设具有山东特色的预制菜产业园30个。

## 培育“十百千”擦亮山东品牌

川菜有鱼香肉丝、宫保鸡丁、水煮肉片,湘菜有农家小炒肉、外婆菜,闽菜有佛跳墙,粤菜有猪肚鸡等,山东代表性的鲁菜爆款产品在哪里?山东预制菜企业数量多,但叫得响的品牌少。

据艾媒咨询发布的《2022年上半年中国预制菜品牌百强榜》,中国预制菜百强里,上海有18个品牌上榜,广东有10个品牌上榜,山东作为预制菜大省,仅有9个品牌上榜。

为了培育更多有影响力的品牌,《意见》提出,拓展多维市场,围绕团体、个人等消费终端需求,发展山东特色预制菜产品和品牌,开拓预制菜消费市场。

分条来看,主要有3条具体措施:

开发多元产品。《意见》提出,适应消费需求,挖掘“鲁菜”资源优势,丰富预制菜产品种类。支持预制菜企业与科研院所合作,依托“鲁菜师傅”等专业技术人才,开发特色突出、复原性好的技术和产品,打造消费者认可、市场占有率高、具有示范引领作用的预制菜产品。

培育预制菜品牌。推动预制菜生产企业加强品牌建设,打造一批质量过硬、社会认可度高的预制菜特色品牌,提升附加值和软实力。推动“老字号”传承升级,挖掘品牌文化内涵,鼓励预制菜领航型企业及其产品参与“好品山东”区域公共品牌评定,培育预制菜“十大品牌、百强企业、千优产品”。

加强产销对接。《意见》鼓励有条件的市建设预制菜供应链公共服务平台,提供产品供应链管理、大数据营销等服务,推动工业互联网平台应用。围绕学校、医院、企业等,大力发展预制菜团餐配餐。推动预制菜销售模式创新,探索在居民区、写字楼等人员聚集区域,设立预制菜自助配售终端。鼓励有条件的市建设预制菜电商基地,研发生产电商适销商品,提升网销能力。支持预制菜企业发展电商,拓展线

上线下销售渠道。搭建预制菜产销对接平台,举办各类预制菜产销对接会、新品发布会等,支持潍坊市每年举办农产品加工技术成果交易暨预制菜产业交易会。大力培育预制菜出口产业集聚区、出口示范企业、农业国际贸易高质量发展基地,畅通外循环渠道,推动预制菜“走出去”。

## 构建标准体系 安全追溯吃得更安心

预制菜产业蓬勃发展,难免鱼龙混杂无序竞争,标准支撑的需求也愈加迫切。

《意见》提出研制预制菜标准体系、强化质量安全监管体系建设等2条措施,构建具有山东特色的全产业链预制菜标准体系,保障预制菜食品安全,增强消费信心。

其中,围绕预制菜产品类别、原料生产、产品供应、加工生产与食品营养及功能等方面,加快预制菜标准研制,支持有关社会组织团体协调相关市场主体制定团体标准,构建具有山东特色的全产业链预制菜标准体系。

在食品安全监管体系方面,健全食品安全追溯体系,完善预制菜行业监管机制,强化预制菜“从产地到餐桌”全程监管。严格落实预制食品生产标准,推动“明厨亮灶”向预制菜生产车间、中央厨房等加工环节延伸,确保预制菜食品安全。支持预制菜行业协会等社会组织发挥作用,提高行业自律,自我发展水平。推动预制菜生产企业落实食品安全主体责任,发挥信用监管作用,开展预制菜企业诚信体系评价,加大对违法失信生产经营企业的约束惩戒。

此外,围绕推动预制菜产业可持续发展和提高产业核心竞争力,为产业发展提供技术、人才支撑,《意见》提出建设产业技术创新平台,培养产业人才,开展关键共性技术及装备研发等3条措施,提高山东预制菜产业的技术水平,增强预制菜产品核心竞争力。

据悉,为做好预制菜产业发展工作,省里成立预制菜产业高质量发展工作协调机制,统筹谋划全省预制菜产业发展布局、规划等事项,推动预制菜产业健康有序发展。

## □新闻链接

山东省政府办公厅16日印发《关于推进全省预制菜产业高质量发展的意见》(以下简称《意见》),统一了原料生产标准,补齐预制菜产业链标准缺失的“关键一环”,构建了具有山东特色的全产业链预制菜标准体系。

山东是农业大省,生产了全国8.1%的粮食、9.8%的肉蛋奶、11.2%的蔬菜和12.8%的水产品。2016年,山东率先在全国发布省级农产品整体品牌,推出了“齐鲁灵秀地、品牌农产品”山东农产品整体品牌形象,重点打造了寿光蔬菜、金乡大蒜、章丘大葱、沾化冬枣等13个农业优势特色产业。

对山东来说,只有依托特色产业培养,放大预制菜产业集聚效应,才能提升农民制作标准化农产品的能力。《意见》强调,要实施“13+N”优势特色产业培育方案,着力打造寿光蔬菜、沿黄肉牛、沿黄小麦、沿黄大豆、山东大花生等国家级产业集群,建设特色优势食品产业集群。到2025年,全省将建设具有山东特色的预制菜产业园30个。

传统农业生产更关注规模、成本、产量及农产品的外观品质,往往忽略预制菜企业对农产品的加工品质、食用品质、营养品质等内在要求。

《意见》支持鼓励预制菜企业通过自建基地、订单基地等方式,稳定原料供应,保障质量安全,提升品质水平。由企业负责种植管理、技术指导和产品加工,再由合作社牵头组织基地农户进行种植,实现了面向预制菜企业的农产品个性化定制。

建立一套完善的生产管理全过程标准化体系,是预制菜产业可持续发展的关键。而实现这一目标,首先就要依据预制菜企业需求,建立不同种类预制菜的产品标准和质量评价方法,逐步完善质量安全管理体。如今,山东以企业需求为中心,推动标准化原料生产基地建设,无疑在畅通预制菜产业链条上迈出关键一步。

不仅如此,《意见》还鼓励企业发展“生产基地+中央厨房+餐饮门店”“生产基地+加工企业+电商销售”“健康数据+营养配餐+私人定制”等模式,发展团餐、电子商务等新业态。这实现了“原料—车间—餐桌”三级联动,形成预制菜产业全链条相互配合、联动发展的新局面。

大众日报记者 王瑛琪

## 山东补齐预制菜产业链标准关键一环

扫码下载齐鲁壹点  
找记者 上壹点



编辑:于梅君 美编:马秀霞 组版:刘燕