

从田间到餐桌

发力预制菜赛道,济宁有道道

记者 孔茜 康岩

泗水大鸡排在抖音同类别产品Top1霸榜近半年,南京鸭血粉丝汤中近七成的粉饼也来自泉乡泗水……预制菜企业数量、体量略逊于烟台、潍坊的济宁,预制菜爆款单品崛起、产业后发优势未来可期。

爆款单品霸榜一招鲜吃遍天

泗水,有“海岱名川”之称,又有“川上粮仓”的美誉。作为全国出口食品(农产品)质量安全示范区、全国食品工业强县,康师傅、盼盼食品、亲亲食品、陈村食品、鸿润食品等数十家国内外知名企业落地生根,国家甘薯产业园、温州食品产业园安营扎寨。

浙江温岭人王德定就是看准泗水食品产业的发展潜力,早早在这里布局产业版图。随着预制菜产业的发展,鸿润食品旗下的大鸡排成为爆款单品,并且在抖音同类别产品Top1霸榜近半年。

2022年12月13日下午,山东鸿毅食品有限公司的外聘主播正在直播间里忙碌着。“撕开包装,将鸡排放入锅中煎至两面金黄即可……”随着主播的产品演示,直播间小黄车内大鸡排的购买数据持续增加。这一爆款单品的月销售量达600万元。

“从最初日均不足百单,短短两周激增至日均3000-5000单。大鸡排线上订单量暴涨。”在山东鸿毅食品有限公司总经理张虎看来,这既在意料之外,亦在情理之中。

看着自家大鸡排如此受欢迎,张虎欣喜之余,也曾有过忧虑。“产品爆单是把双刃剑。”张虎说,销售暴增,考验的是企业的产品质量。

去年11月,山东省政府办公厅印发的《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》)中提出,山东省鼓励高校、科研院所与预制菜龙头

企业、行业协会共同建设预制菜联合研发平台。鸿润食品于2018年5月与江南大学团队建立产学研合作,合作内容涉及禽肉深加工新产品研发、省级标准实验室建设、食品加工技术指导等;还与山东省畜牧学院、山东农业大学在食品检测、活禽养殖、有机肥循环农业方面建立产学研合作。

“高校产学研团队赋能产品质量,才能一招鲜,吃遍天。”张虎说。

粉饼、酸辣粉占比逐年增加

鸭血粉丝汤是南京的传统名菜,也是金陵菜和金陵小吃重要的代表,如今早已成为风靡全国的美味小吃。泗水利丰食品是鸭血粉丝汤中粉饼的主要供应商之一。

泗水地瓜种植历史可追溯至明代。作为“中国优质地瓜原产地”,泗水县地瓜种植面积约15万亩,带动周边县市区种植61万亩。“5个大地瓜、一斤好粉条”的口头语折射出当地甘薯产业的蓬勃发展,如今以粉饼、酸辣粉为代表的新兴预制菜,在甘薯产业中占份额逐年加大。

“从2019年推出即食酸辣粉以来,粉饼年销售量可达一千五百吨左右。”泗水利丰食品旗下企业,山东圣地甘薯产业股份有限公司副总经理张亮说,作为有着44年甘薯淀粉加工经验的企业,推出预制菜是迎合行业发展趋势,也是延长企业产业链的有效路径。为满足不同消费群体需求,2021年,又与国内知名调味料企业联合研发汤粉系列,目前已进入产品测试阶段。



泗水大鸡排在抖音同类别产品霸榜近半年。

除向C端推出预制菜产品外,泗水的预制菜企业还是连锁餐饮、酒店等B端市场忠实的合作伙伴,为西贝、海底捞、百草味、双汇等品牌提供原材料及代加工。这也倒逼企业提升生产工艺、研发能力,从而形成高标准工业化量产。

行业抱团发展 蹒跚“济宁范儿”

《意见》中提出,山东省将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。

预制菜产业广阔的前景,给泗水发展带来新动力。泗水县食品产业发展促进中心主任科员夏鸿飞介绍,在预制菜未来发展方面,当地成立泗水县食品产业发展促进中心,印发《关于加快培育百亿级预制菜产业集群的意见》,建设规模化、标准化、专业化预制菜产业园区,引导现有食品产业基础,以改革创新为动力,把预制菜作为食品产业的主

攻方向。同时,聚焦打通产业链、完善供给链、连接市场链,提升价值链,倾力培育百亿级预制菜产业集群。

不仅是泗水,任城区在预制菜产业方面也有实质性动作。任城区通过“前端扩大规模、中端发力加工、后端整合生产”,抢抓农产品加工市场转型机遇,加速推进预制菜产业园建设,逐步形成以中盛智慧供应链为龙头引领,长江冷链、营养卫士、成友食品、康元配餐、麒麟食品等多元化的预制菜产业体系。

位于任城区运河经济开发区的山东中盛智慧供应链项目,一期主要建设预制菜研发加工中心、冷链中央厨房加工中心、智能化立体库、冷链物流中心等,购置安装各类设备300台(套),建设预制菜及农副产品加工生产线14条。二期主要建设预制菜产业展示直播基地、冷链仓储中心、地方小吃加工中心、分拣加工中心、农产品食品加工中心、果蔬出口深加工中心、副食产品集成加工中心、互联网+中盛云大数据控制中心、食品检测可追溯中心等板块。全部投产后,可生产鲜食即配预制菜、菜肴类组合预制菜、代加工预制菜、预包装预制菜、酱卤制品等

五大系列预制菜产品,年可生产加工预制菜和农产品食品约70万吨。

济宁市则成立预制菜产业联盟,助推预制菜企业聚合发力。“联盟今年12月份成立,66家规上企业成员单位覆盖济宁所有县市区。”济宁市预制菜产业联盟理事长王德定说,依托联盟将实现产业链上下游资源整合、互补发展。通过建立预制菜原料和菜谱数据库,构建生态、安全、营养、便捷、智慧的预制菜行业信息共享平台。以组团发展,共创预制菜产业的新动能,促进产业的大发展。

此外,发挥联盟纽带作用,搭建产学研合作平台,助推科研院所与企业深度合作,补齐预制菜产业存在的短板弱项,提升整体质量水平。以品质为“试金石”,蹒跚预制菜“济宁范儿”之路。



扫码看视频。

济宁市红十字会“博爱济宁”送温暖活动启动

3000余“温暖箱”陆续发放

本报济宁1月9日讯(记者 晋森 通讯员 孔涵) 1月8日,济宁市红十字会启动2023年“博爱济宁送温暖”活动,3000余箱包含大米、面粉、食用油的“温暖箱”,将陆续发放给各县市区

困难家庭。

当日,在启动仪式现场,来自县市区红十字会的14台车辆陆续到达仓库院内,按序依次装载“温暖箱”。随后,车辆徐徐启动,返回各县市区,

这标志着全市红十字会系统2023年“博爱济宁送温暖”活动正式启动。

此次送温暖活动,济宁市红十字会共筹集资金45余万元,购置大米、面粉、食用油,

制作成“温暖箱”,重点走访慰问因灾、因病等需要人道救助的困难家庭部分人体器官、遗体(角膜)、造血干细胞捐献者中需要人道关爱的家庭、患有大病及罕见病的患儿家庭、

2022年度做出突出贡献的红十字会员、志愿者等。活动启动后,部分“温暖箱”将通过有关市直部门下派工作队,帮扶联建点、“第一书记”包驻村等,在春节前陆续发放。