

# 让世界了解“淄味” 让“淄味”飘香全球

## 目标5年千亿级，淄博发力预制菜产业

记者 张荐博

### 预制食品企业抢滩“朋友圈”在不断扩大

“2015年，我们的肴鸡被列入了山东省非物质文化遗产名录，可以说是‘舌尖上的非遗’。”齐盛宾馆会场展厅之内，本土参展平添的底气，让山东知味斋食品科技有限公司经理窦现彬一面迫不及待地推介着自家食品特色，一面将优势产品递到来往客户面前。

像窦现彬这样饱含热情的还有很多，清梅居、纽澜地、博山炸肉等诸多淄博品牌悉数到场。他们在为家乡站台的同时，也在物色着各自的合作伙伴。

一时间，香味四溢的肴鸡、独具风味的酥锅……诸多淄博美食，挑逗着八方来宾的味蕾。

不仅如此，除了“老乡”声援，不少“新朋友”面孔也在淄博首次亮相。南京米格食品、天津莎莎天助餐饮、杭州体素主食……不管是名牌名菜还是轻食小吃，不管是冷链配送还是渠道包装，皆相聚于淄、对话于淄。

这是一场关于预制食品全产业链条的南北聚会。

“淄博具备良好的发展潜力与广阔的成长空间。”天津莎莎天助餐饮管理有限公司董事长印璐认为，淄博是一座开放的城市，充满着活力，营商环境非常好，所以未来他们也会把更多精力放在淄博。

据印璐透露，莎莎预制菜新零售项目将以直营+加盟连锁经营模式落地淄博，莎莎铺子在淄博的首店将于7月15日在张店区万科翡翠书院开业。

显然，随着外地企业不断“上车”，淄博预制食品产业的“朋友圈”正在不断扩大。

“朋友圈”扩大的同时，一场关于淄博本土企业与外地企业的市场角逐即将展开。

对此，有业内人士表示，与其说两者狭路相逢，更不如说是一场传统力量与新兴浪潮的碰撞。

“请品尝我们的产品，看似是一碗面，其实是一碗肉。”弗德

预制菜赛道热潮涌动，淄博发力不减。

6月15日，2022中国（山东）预制食品产业发展大会在淄博召开。来自预制食品领域的国内专家学者、行业翘楚会聚一堂，除共商预制食品产业发展思路，促进产业交流合作之外，目光所汇，更多是对这座号称鲁菜发源地之城的思考和期待。

同日，齐鲁预制食品科创产业园、中国北方健康食品产业园暨预制食品产业基地宣布正式开工。张店区、博山区、周村区、高新区、淄博经开区亦分别与预制食品产业项目签约。

在城市愿景已现的当下，一系列动作背后，淄博涌入预制食品产业的城市角逐之中，胜算几何？



6月15日，2022中国（山东）预制食品产业发展大会在淄博召开。

莱博（杭州）科技有限公司展位处，产品研发人员解惠阳正在向客户做推介。

据其介绍，传统饮食习惯下，他们推出的“体素主食”能用动物蛋白与植物蛋白来替代绝大部分的碳水，再将其还原成传统主食的口感，营养价值高又兼具饱腹感。

记者在展览现场发现，不少外地预制食品企业主打的都是“素肉”“3D打印”“轻食”等新概念，尤以北上杭居多。

### “三区”变“五区” 预制菜产业之战打响

相较南方系，大部分“淄味”预制菜则是重点做食品深加工，且以鲁菜与老博山口味为主。

“大部分本地预制菜厂家还是以淄博特色为主。”山东老博承食品有限公司电商运营总监王晓宇表示，“像我们的香肠、肉干等主打产品，都是源于博山口味，再去根据大众口味调和。”

“作为山东老字号，讲究的

就是传承。”同样支持此观点的还有窦现彬。

当然，也有几家淄博本土企业表示，此次明显感觉到来参展的外地企业更多了，希望通过碰撞，能给自己带来新的启示和发力点。

其实，围绕预制食品产业的碰撞与讨论，就淄博而言，早在此次产业发展大会之前序幕已经拉开。

3月8日，淄博经开区召开全市预制菜产业发展推进会暨经开区健康食品产业园推介会。一个月后，淄博经开区健康食品产业园暨北方预制菜产业中心项目一期工程全面启动。

仅过不到两个月，4月27日上午，淄博高新区举行齐鲁预制菜科创产业园推介会，正式官宣竞逐预制菜赛道。随后，该园区第一批百吨预制菜货物抵达园区进行冷链仓储，并于5月30日正式“开门”运营。

5月3日，博山区委书记路德芝和区长朱玉友亦对博山的预制菜工作推进情况做了专题调

研。

而随着此次产业发展大会的顺利启动，淄博预制菜产业已不仅是“三区”之争。大会中，张店区、博山区、周村区、淄博高新区、淄博经开区分别与10家预制食品产业项目签约。

“三区”变“五区”，属于淄博的预制菜产业之战才刚刚开始。

而大会中的另外一个关注点是，淄博高新区齐鲁预制食品科创产业园一期，以及淄博经开区中国北方健康食品产业园暨预制食品产业基地正式开工。

以中国北方健康食品产业园暨预制食品产业基地项目为例，作为淄博围绕全产业链发展模式，主力创建的国家级食品产业园，农业高质量发展先行示范园区，目前，整个园区招商进度已过半，青岛新协航、首农集团、杭州佳植、弗德莱博等20余家企业已确定入驻。项目建成后，预计年产值25亿元，税收过亿元，带动多层次就业2000人。

平台搭建步履如此迅猛，背后

所承载的淄博期待，不言而喻。

### 打造北方预制食品产业特色发展高地

记者发现，在6月15日的2022中国（山东）预制食品产业发展大会上，除重大项目落地和签约外，一份《淄博市预制食品产业发展规划》（下称《规划》）文件，也吸引了外界更多的关注。

作为全国首个出台预制菜产业发展规划的地级市，淄博上述《规划》的意义在于不仅对其他城市预制食品产业发展举措以及淄博发展情况进行了全盘统筹研究，更为淄博预制食品产业发展指明了方向。

例如，《规划》对推动淄博预制食品产业合理布局、完善预制食品产业链条、拓展预制食品产业发展赛道等多个环节都做出了明确要求。

具体到规模目标的数据量化上，《规划》指出，到2024年，淄博要力争搭建起全市预制食品产业架构，打造以鲁菜为特色的“中国淄味”高端预制食品系列品牌，形成荤素食搭配、主辅食融合、南北菜兼顾、国内外皆宜的多品种、多风味预制食品体系，产业规模达到500亿级；到2026年，淄博预制食品产业规模要突破1000亿元；到2035年，产业规模达到3000亿元，成为全市重要的支柱产业之一。

“从这份规划中，外界足够看出淄博对于预制菜产业的高度重视程度。”国研智库首席专家李激表示，淄博自身的基础优势与先行优势，对于未来预制菜产业发展将起到很好的助推作用。基于此，她对淄博在这一产业赛道上的发力抱有极大信心。

正如淄博市委书记江敦涛在大会致辞中所表示，淄博将利用5年时间，塑成千亿级产业集群，打造中国北方预制食品产业发展高地，真正让世界了解“淄味”、让“淄味”飘香全球。

新目标、新布局、新愿景。

淄博能否实现让世界共享“淄味”的雄心与抱负？时间会给出答案。

### 延伸阅读

## 预制菜大火，厨师迎来职业发展新赛道

### 人才培养要将厨师技能由经验变为科学，“隐身术”变为“显身术”

### 对厨师群体而言 预制菜并非新事物

据中国烹饪协会常务副秘书长张大海介绍，预制菜需要专业人员通过食品工业手法，对各类菜品原料进行专业分析，针对食材的不同特点运用不同的制作方法进行有针对性的研发，严格控制油、盐、糖及各类营养成分的含量与配比，通过工厂或中央厨房集中生产，科学包装并保持菜品的商业无菌环境。

从事粤菜烹饪30年，担任过餐饮名店厨师长、餐饮企业负责人的资深厨师麦盛洪告诉记者，对厨师群体而言，预制菜并非是新事物。他说：“广东人平时常吃的鱼皮饺、逢年过节食用的大盆菜都符合预制菜的定义，只是如今预制菜的概念愈加明晰，分类更为精准，制作流程更加完善，标准化、规范化水平也在不断提升，这对厨师群体既是机遇也是挑战。”

预制菜与传统烹饪也对厨师提出了不同的操作要求，麦盛

近年来，随着“宅经济”“一人食”的火热发展，预制菜逐渐站上餐饮市场风口。针对预制菜市场构成厨师职业危机的担忧，多位资深业内人士表示，预制菜的发展有利于延长餐饮人才需求链，提升厨师技能标准化水平，预制菜的新赛道也将为外来务工者提供更多的就业机会。

洪以“桶子油鸡”为例向记者解释：以前做一道“桶子油鸡”，采购、洗菜、烹制、摆盘等全流程都由厨房负责，而预制菜团队不仅需要厨师在口味上进行把控，还需要具备化学、营养学等知识基础的人才加持。

### 新市场为务工者提供更多就业机会

当预制菜行业被广泛看好，各地开始加紧制定相关政策时，也有一些声音担心预制菜市场会挤压部分厨师的就业空间，从而引发厨师群体的职业危机。

“事实上，预制菜发展对餐饮行业就业影响有限，而且在一定程度上还能带动就业发展。”张大海表示，并非所有的餐饮业态都需要厨师，预制菜有助于提

升企业运营效率，提高收益。其次，预制菜带来的餐饮标准化需要企业增加研发投入，组建包括厨师、技术人员、食品加工生产等多方面人才的专业团队。

作为广东顺德预制菜培训基地之一的顺德职业技术学院烹饪学院院长冯才敏表示，厨师行业是颇受外来务工人员欢迎的行业，其入行门槛不高，但是对吃苦耐劳的精神品质要求较高。“传统的厨师培养主要包括水台、打荷、砧板、炉头、上什、点心、烧腊7大岗位，基本集中在厨房的空间范围内”，他提到，预制菜行业需要的人才则从7大岗位延伸到行业的整个链条，包括菜品研发、生产、加工、质量监督、仓储、冷链、物流、营销等各个环节。

冯才敏认为，预制菜是厨师的新赛道，同时可以助推地方美食走向全中国甚至是全世界。火

热的预制菜新市场还能为外来务工者提供更多的就业机会，不论是菜品研发，还是直播销售，求职者都能根据自身优势和特点找到适合的岗位。预制菜人才的培养就是要将厨师的技能由经验变为科学，通过量化、系统化、标准化作业方式，将厨师的“隐身术”变为“显身术”。

### 厨师在菜品研发中具有重要的地位

今年2月，江苏省消费者权益保护委员会发布的《预制菜消费调查报告》指出，消费者购买预制菜时存在一些困扰，目前预制菜市场也存在菜品质量参差不齐、菜品口味有待提升、菜品标识不详细等问题。

对此，麦盛洪认为，厨师在菜品研发中具有重要的地位，“预制菜行业的高质量发展离不开厨师，尤其是以当地特色名菜为卖点的预制菜。一旦预制菜的口感达不到应有的水准，会直接影响当地美食的招牌”。

他进一步分析指出，传统厨

艺的师徒制依靠师傅手把手地教、学徒耳濡目染地学，而预制菜行业未来的厨师人才培养注重科学化和规范化，因此要加快探索建立预制菜行业人才培养体系。“预制菜的发展要求厨师不仅能熟练掌握传统烹饪技能，更重视其对营养学、食品卫生学等专业基础理论的学习。”麦盛洪说。

“近年来，烹饪工艺营养专业毕业的学生已有23名就职于预制菜企业产品研发、生产管理、业务服务等岗位。”据冯才敏介绍，学院已经与预制菜企业构建常态化合作机制，依托行业、企业的需求，培养相应的预制菜产业人才，将菜品研发、生产管理、营销融入教学之中，同时在教学运用企业采用的电子舌、电子鼻等先进风味评价技术，助力预制菜人才培养和实训基地建设。 据工人日报



扫码下载齐鲁壹点 找记者 上壹点

编辑：彭传刚 组版：刘燕