

# 预制菜：“飞机餐”还是新趋势

拥有巨大市场空间,但在行业标准、消费者知情权等方面还有很长的路要走

## 预制菜正处在风口

“我知道预制菜不是最好的,但是比我自己做的好,我吃自己做的饭菜经常拉肚子。外卖无法及时送达时,有预制菜,我至少能吃上口热乎的。”90后消费者李冰玉说,自己常年忙工作,预制菜解决了她很多吃饭问题。

“最营养最安全的食物一定是出自自家厨房。我们倡导大家多回家做饭,但现代社会生活节奏快,对于难以回家做饭的人群,可以选择适合自己的预制菜。”首都保健营养美食学会会长王旭峰说,他家也经常买些方便早餐和鱼胶之类的食品,来丰富家庭餐桌。

什么是预制菜?中国烹饪协会2022年6月发布的《预制菜》团体标准中对预制菜进行了明确定义:“以一种或多种农产品为主要原料,运用标准化流水作业,经预加工(如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等)和/或预烹调(如炒、炸、烤、煮、蒸等)制成,并进行预包装的成品或半成品菜肴。”标准把预制菜分为即食/即热预制菜、即烹预制菜和预制净菜三类。即食类比如八宝粥、即食罐头,即热类有速冻汤圆、自热火锅等,即烹类包括佛跳墙等须加热烹饪的半成品菜肴,即配类最常见的是免洗免切的净菜。

中国烹饪协会会长杨柳表示,预制菜产业爆发式增长是很多因素综合作用的结果:一是随着中国经济发展,居民收入增加,居民消费更加多元,为预制菜的发展奠定了经济基础;二是在近年常态化防控背景下,人们的餐饮消费习惯和消费场景发生了巨大变化;三是餐饮产业供应链不断完善,物流配送体系和冷链技术的进步为预制菜发展解决了采购、存储和销售等技术难题;四是近年来中国餐饮业标准化程度不断提高,有利于预制菜产业大规模发展。此外,资本市场对预制菜的青睐也是重要原因。

杨柳认为,从发展预制菜产业较早的国家来看,美国预制菜从上世纪40年代开始起步,2020年产业规模已超450亿美元。日本预制菜从上世纪50年代起步,2020年产业规模达238.5亿美元,渗透率超60%,而同期中国只有8%。目前,中国的预制菜正处在风口,广受行业和资本青睐,消费者的认可度不断提高。可以肯定地说,预制菜在中国还有巨大的上升空间。

“C端市场预计将成为主要增长引擎。企业用户商家(简称B端)沉淀客户资源,C端提高品牌认知。”得利斯集团董事长郑思敏说,作为较早涉足预制菜行业的企业,得利斯最早在B端发力,发展较为成熟。近年来叠加疫情催化下,预制菜发展步入快速成长期,得利斯目前正在深挖需求突破C端,除了与电商、新零售项目合作,也在积极扩大新网络,与社区生鲜店、便利店、连锁商超合作,提升产品市场能见度。

## 最大需求来自餐饮行业

“如果花了5星大厨的钱,吃

佛跳墙、麻辣小龙虾、酸菜鱼、东坡肘子……这些通常要去饭馆才能吃到的“硬菜”“大菜”,只需一份预制菜,烹饪小白在家也能轻松拿捏。随着人们生活水平的提高、冷链物流的发展,宅经济、“懒人经济”助力,预制菜的消费者、个人用户端(简称C端)市场蓬勃发展。

2022年可谓“预制菜元年”。京东发布的相关报告显示,2022年1月至10月,预制菜成交额同比增长170%。预制菜赛道火热,入局者纷至沓来。除了餐饮、家电、冷链行业龙头企业高调布局,相关行业协会加紧制定标准,各地方政府争相出台规范文件。

但也有人质疑:餐厅不请厨师做菜,只加热预制菜、料理包卖给顾客,这不是欺诈吗?与吃“飞机餐”有什么两样呢?某知名研究机构负责人更是在直播时一语惊人:“那是猪狗食,不要吃预制菜。”话题很快登上微博热搜,引发热议。

跟所有新生事物会遭受质疑一样,预制菜到底是“猪狗食”还是新趋势?社会各界看法不一。

## 预制菜

到预制菜,就感觉被骗了。如果买回家,好吃又方便的,也挺好。”消费者周筱荃说。消费者陈蕾表示赞同:“在外面吃到预制菜:就这样糊弄我们?不值得!自己买回家吃预制菜:嗯,做饭方便多了。”

《2022年中国连锁餐饮行业报告》显示,我国预制菜行业下游最大的需求来自餐饮行业,85%以上销售至B端。据中国饭店协会介绍,目前,预制菜市场仍以B端为主,在餐饮业态中主要用于团餐、快餐、连锁餐饮等短时间出餐量大,更加依赖标准化的企业。

人们更习惯于厨艺百花齐放,热气腾腾有“锅气”的现做饭菜,对预制菜最极端的抵制是斥之为“猪狗食”。尽管消费者不断对使用料理包做便宜外卖的“小作坊”商家打出差评,也无法阻挡中国餐饮行业逐渐从手工制作转向工业化。中国连锁经营协会数据显示,疫情期间90%以上餐饮企业发力外卖产品,其中91.6%企业出售半成品和预包装食品。

对于B端餐饮企业,预制菜能够节省后厨空间、厨师人力和时间成本,提高出品效率,通过标准化保证菜品质量。然而相关企业在堂食、外卖使用预制菜时



风口上的预制菜拥有巨大的市场空间。 资料片 新华社发

却不主动告知,消费者知情权、选择权受到损害,消费者觉得“被欺骗了,钱花得不值”。

中国消费者协会发布的《2022年上半年全国消协组织受理投诉情况分析》显示,上半年消费者投诉总体呈上升态势,其中预制菜菜品标识不详细,外卖、堂食中使用预制菜未告知等情况多次出现。

中国人民大学法学院教授刘俊海在接受媒体采访时表示,预制菜信息掌握在商家手中,商家的告知义务是尊重消费者的知情权、选择权、公平交易权,不能使相关权益受到损害。预制菜行业还在发展中,市场监管部门要消除监管盲区,提升监管效能,加大监管力度,用好法律赋予的市场准入、行政监管、行政指导和行政处罚等权限,进一步完善食品行业的监督机制。

还有人担心预制菜缺乏营养价值。王旭峰认为,只要企业工艺、设备、技术过关,加工、储存得当,预制菜的营养素密度并不输于自己家里做的菜。

然而,和任何一个蓬勃发展的新兴行业一样,预制菜也存在很多行业规范问题。在食材选择和配备、洗涤清洁安全、口味还原、新鲜度保持、卫生水平、添加剂、运输管理、品质检验、仓储物流、冷藏保鲜等方面难监管、难控制、难保证,存在不确定性,容易出现食品安全问题。

四川省食品饮料产业协会副秘书长罗平认为,目前预制菜行业没有诞生真正的超级品牌,也没有制定出统一标准,行业整体还处于发展的初级阶段,“散”的特征明显。

## 行业标准不可或缺

“周末准备用预制菜做顿大餐:冬阴功汤+扇贝+大虾!”消费者宋婷说,她这些年买了冬阴功汤、酸菜牛肉、韩式火锅等多种预制菜,作为忙碌的职场女性和妈妈,她认为虽然快和好吃是相悖的,预制菜肯定没有自己认真准备的菜式好吃,但胜在省事

方便,有些耗时数个小时的大菜预制菜买回家后,只需要加点配料和新鲜蔬菜就能出锅,特别方便省事。

目前,在C端市场,预制菜是在家庭与职场之间难以兼顾的职业女性、厨艺堪忧加班频繁的年轻人等人群的救急之选。

北京工商大学商业经济研究所所长、中国食品(农产品)安全电商研究院院长洪涛认为,预制菜发展不仅是疫情影响的结果,也是消费升级以及农产品产业化发展的必然趋势,更是产业链、供应链、价值链、利益链、技术链、创新链、生态链发展的必然趋势。预制菜涉及蔬果、鱼禽肉蛋奶等全品类,涉及菜品的一、二、三产业借此能实现联动发展。

随着新进预制菜企业的数量不断上涨,预制菜行业标准也备受关注。2022年11月5日,中国保护消费者基金会预制菜工作委员会正式成立,该委员会将组织预制菜行业专家、龙头企业共同推动“预制菜行业标准建设”,搭建预制菜产业链大数据平台,完善产品溯源体系,推动消费安全保险等。此外,长三角、广东、山东、福建、广西、重庆、潮州、赣州等地纷纷出台相关规范文件。地方菜系的加入,为预制菜品类提供了更丰富精细的选择。

“并不是所有的‘中国菜’都适合做成预制菜,地方菜在研发上潜力较大。无论是哪一个品类的预制菜,都需要依托食品安全国家标准考虑操作质量控制和生产管理规范。”郑思敏说:“预制菜产业未来发展有三个方向:一是品类,二是区域,三是菜系。预制菜不仅要‘预制’,更要回归食品本质,完善相关标准是地方菜系走向预制的必经之路。”

## 未来都吃预制菜?

中国食品工业协会表示,近年来,国家相关部门出台的产业政策,覆盖了食品安全、营养结构、食品加工技术和物流数据化等方面,为预制菜产业健康发展创造了条件。今后预制菜产业发

展的关键词是“绿色食品”和“数据化冷链”,市场将会向着万亿元级别规模发展。

“企业研技术,政府做监管、高校育人才是预制菜企业实现高质量发展的强有力手段。”福州餐饮烹饪行业协会会长黄履冰认为,预制菜行业要高质量发展,首先应实现标准化生产,保证品控稳定,要依托高校培养预制菜行业人才,在食品系开设预制菜专业课程。此外,必须坚守食品安全底线,依靠政府部门在源头生产阶段做好监管。

近年来,疫情在影响传统餐饮业的同时,助推了预制菜产业的爆发式增长,成为拉动消费和经济增长的新亮点。四川多味研创食品科技有限公司总经理王付均认为,疫情很大程度上催生了中国食品工业和餐饮工业连锁化及标准化的发展。随着老龄化社会的来临,未来从事餐饮后厨工作的人会逐渐减少。因此,要靠对食材集中加工来解决用工和效率问题。

王付均认为,预制食品在未来十年将有持续发展,其也是餐饮工业和食品工业未来十年的重要变革。厨房也会在数字化、机械化、人工智能的发展下逐渐被替换掉70%的设备,未来的中央厨房会涵盖30公里、50公里,加工农副产品的将逐步实现机械化、无人化。

“民以食为天,食品行业一直是朝阳产业,我国预制菜前景非常看好。决胜预制菜的关键在于企业的选品、产品研发、渠道、爆品打造等能力。最终抢占预制菜市场份额的才是预制菜行业的‘专业选手’。不管企业还是产品,都应敢于做行业龙头,做市场的领头。”郑思敏说。

王旭峰建议,买预制菜最好买知名品牌,同时,一定要先看配料表。食品好不好,先看配料表。王旭峰表示,在国家规定范围内添加的食品添加剂都是安全的。此外,国家规定配料表成分要按照添加量由多到少排列,排在前面的添加量多。如果预制菜的色香味都是食品添加剂带来的,天然食材有限会造成营养素密度有限,长期食用就容易肥胖生病。据《瞭望东方周刊》