

向“千亿蓝海”起航， 菏泽奏响预制菜产业发展奋进曲

□牡丹晚报全媒体记者 孟欣

近年来,在宅经济、快消经济的影响下,预制菜迎来井喷式发展,已成为延长农业产业链条、提高农产品加工增值、促进农民增收致富的新兴产业。对作为农业大市的菏泽而言,道地农产品原料丰富,拥有发展预制菜产业的良好基础和优势,如何抢占预制菜发展制高点,成为我市众多食品企业面临的重大挑战和机遇。

立足资源禀赋,三产融合挺进预制菜市场

“咱们的‘鲁小酱’卤味预制菜已经正式上线了,主营现捞香辣猪蹄、虎皮凤爪、钵钵鸡、鸭货、风味鸡爪、猪头肉、五香酱牛肉等多种熟食,后面有品鉴区,大家可以过去品尝,它采用连锁开店的模式……”3月22日,在鄄城县省级现代农业产业园研发中心的产品展厅内,一场人头攒动的新品发布会正在如火如荼地召开着,“下一步,我们还将根据本地产业以及市场需求制订,以开发酸菜鱼、水煮肉片、辣椒炒肉等即烹型预制菜产品作为企业发展的其中一条突破口,加大人力财力投入,进一步完善锁鲜技术、速冻技术、不添加任何添加剂实现7天锁鲜工艺等核心技术。”山东绿禾餐饮有限公司总经理李广凯告诉记者。

牡丹晚报全媒体记者了解到,所谓预制菜,即以农、畜禽、水产品等为原料,配以各种辅料,采用现代化标准集中生产,经预加工而成的成品或者半成品,只需简单烹调或直接开封即可食用,目前预制菜在广义上主要包括即食(罐头、卤味等)、即热(速冻水饺、方便面等)、即烹、即

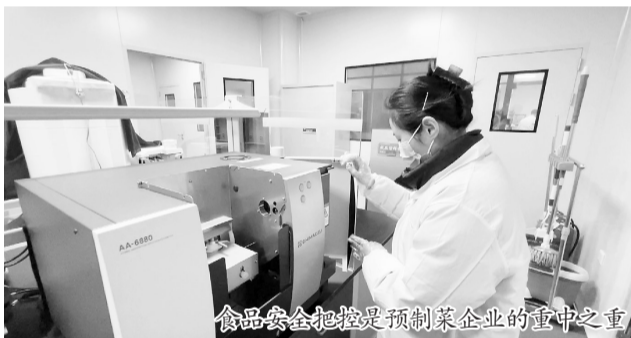
配(即净菜)等食品。近年来,国内预制菜产业发展迅速,已成为延长农业产业链条、提高农产品加工增值、促进农民增收致富的新兴产业,并以每年20%以上的增幅快速增长,已形成千亿级的“蓝海市场”。

按照预制菜划定范围,不难看出,其实我市多数食品企业均在预制菜行业有所涉猎。而针对预制菜,我市高度重视其产业发展,市领导多次作出批示,要求针对预制菜产业开展深入研究,在充分吸收借鉴其他地区先进经验的基础上,近日,由菏泽市农业农村局牵头研究制定的《关于支持预制菜产业发展的若干措施》(以下简称《措施》)已正式发布。

“消费者购买预制菜后只需通过简单烹调或直接开封即可食用,具有方便、高效、出品稳定的特点,被视为延长农业产业链条、提高农产品加工增值、促进农民增收致富的新兴产业。”李广凯向记者介绍道,“《措施》中提出的14条,非常有借鉴意义,也给了我们大力发展预制菜产业的指导意见和核心动力,



鲁小酱预制菜发布会现场品鉴



食品安全把控是预制菜企业的重中之重



绿禾正在制作学生配餐

下一步,我们将结合市里的统筹规划,筹措土地进行扩建,进一步完善我们的预制菜体系,争取在预制菜产业占据更多市场份额,为打响菏泽预制菜品牌作出地方食品企业应尽的贡献。”

据了解,山东绿禾餐饮有限公司隶属于山东绿禾集团农业综合开发有限公司,目前每天为该县16000名中小學生及十余家单位提供绿

色健康安全营养餐。该集团下辖六个分公司、三个合作社、两个养殖场、一个育苗工场、一个家庭农场,共细分为绿禾农业综合种植采摘板块,山东绿禾餐饮中央厨房板块,博旭食品供应链板块,农业农村服务公司板块,绿禾养殖板块,有机肥生产、粮食生产板块,绿禾公司承包经营食堂板块,绿禾商超及连锁快餐店、熟食店餐饮八

大板块。自2016年创建至今,从单一的合作社模式发展成为集科技研发、生产、加工、销售、观光采摘、商超、餐饮及中小學生营养餐配送、食材供应链物流于一体,集一二三产业融合发展的农业集团公司。

“编织”销售网络,欲将菏泽预制菜覆盖全国

当日下午,牡丹晚报全媒体记者又来到山东神州食品集团有限公司,作为老牌食品加工企业,28年来神州食品集团从原先仅靠屠宰为主营业务的小食品公司,循序渐进发展成为下辖拥有黄河食品有限公司、一胜百食品有限公司、神州集团小尾寒羊养殖基地有限公司的集团化企业。

“公司现在拥有多条先进的生产流水线设备和10000吨的冷库储藏能力,工艺和技术储备雄厚,现在主营的产品涉及培根系列、肉扒系列、肉串系列、翅场系列、肉板系列、牛排系列等预制菜产品。先后通过了ISO9001国际质量管理体系认证和22000食品安全管理体系

认证,是‘食安山东示范企业’‘农业产业化国家重点龙头企业’。山东神州食品集团有限公司总经理朱秀锦告诉记者。

自神州食品创立以来,该企业就以市场为导向,先后开拓了6个大区、200多个销售网点、120余个一级代理商,并已进入“永辉”“中百”“银座”等国内大型商超在内的零售终端网络,凭借雄厚的研发实力、现代规范的管控体系,以及安全、健康、新颖、优质、高附加值的产品,其销售网络覆盖了国内大部分大、中、小城市。

2月中旬,山东省农业科学院“三个突破”鄄城指挥部联合该院农产品加工与营养

研究所,结合鄄城预制菜产业发展需求,在全市率先成立了预制菜高质量发展工作组,以全方位补链、延链、强链为目标,助力鄄城预制菜产业高质量发展。处于该县经济开发区的绿禾食品、华宝食品、神州食品、贾姥爷酱牛肉等食品企业纷纷在预制菜行业发力,截至目前已开展技术指导40余次,联系对接专家50余人次,培训乡村人才120人次。

“菏泽发展预制菜产业具有得天独厚的优势。”菏泽市农业农村局三级调研员刘怀国告诉记者,“我市是农业大市和优质农产品主产区,上游资源丰富,粮食、蔬菜、瓜果、肉、蛋、奶供应充足,是

全国著名的‘西瓜之乡’‘西红柿之乡’‘芦笋之乡’‘大蒜之乡’、中药材生产基地,是鲁西黄牛、青山羊、小尾寒羊‘三大国宝’的原产地,并拥有农业产业化国家重点龙头企业6家,省级重点龙头企业68家。市场优势明显,产业基础较好。”

同时刘怀国还表示,预制菜产业原料供应源头是生态种养业,中间是加工储运,终点是餐饮市场消费,产业前端在乡村,可以促进农业种养的现代化与高标准种植供应基地与养

殖基地建设,中间加工与储运环节可以促进农产品加工园区与现代食品产业园发展,解决农业工业化、园区化、规模化、品质化与标准化的问题,后端主要市场消费在城市,这样就实现了农产品生产供应与餐饮消费之间的链条打通,实现城市与乡村之间的供应等多种价值融合发展,促进了乡村振兴。

预制菜不仅仅是一盘菜,它一头连着产地田头,一头连着市场餐桌。从种植加工再到运输和销售,带动了一二三产融合发展。

