

“预”见未来,青岛竞逐万亿新赛道

第二届中国国际预制菜产业发展大会明日在青启幕

■青岛财经日报/首页新闻记者 于健

过去,日出而作,日入而息,凿井而饮,耕田而食。而今,巨变时代,路途之上,人和食物,步履匆匆。其实,不论时代如何更迭,总有一种味道,是聚散离合也不改的信仰。端起碗筷,江南尝塞北,他乡遇故乡,是国人不渝的乡土情怀。由简入繁,繁尽至简,古往今来,亦是如此。

简化备菜,烹饪省时,色香味不输“家厨原创”,预制菜因“简单”制作不输“繁琐”味道,一跃成为餐饮界新宠,正在重塑餐饮经营新模式,成为城市争相布局的新蓝海。

2023年中央一号文件提出,提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平,培育发展预制菜产业。预制菜首次被写入中央一号文件,被业界称为下一个“万亿级”新赛道、新风口。据此前京东超市与中国预制菜产业联盟协会共同发布的预制菜行业趋势数据显示,2022年,预制菜市场规模为4196亿元,同比增长21%。预计2026年预制菜市场规模将达10720亿元。

预制风起,站在超万亿级新赛道上,你准备好了吗?4月25日,第二届中国国际预制菜产业发展大会将在青岛启幕,百余家行业头部领军企业及科技研发、标准化、品牌营销等专家学者将围绕预制菜产业高质量发展、预制菜标准建设及海洋预制菜品质升级新风向等话题展开交流讨论,以会为媒助力预制菜产业发展,赋能乡村振兴,促进城乡融合发展。

搭建上下游产业合作对接桥梁

此次大会邀请超百家预制菜供应链、研发、生产、仓储、物流、销售及设备生产等头部和领军企业,邀请超百家品牌酒店集团、餐饮集团以及京东、盒马、山姆、天猫、美团、抖音等电商平台,预制菜及中央厨房政策、管理、研发专家学者,连锁超市专家以及政策研究、资本方等参与本次会议。

大会围绕预制菜联合研发平台建设、预制菜产业园区建设、预制菜营销渠道建设、预制菜“专精特新”品牌培育、消费者关注的添加剂问题等关键环节进行交流分享。针对青岛特色的品质海洋预制菜,开展品质海洋预制菜产业高峰论坛,邀请国家级专家、知名品牌企业分享经验,探究海洋预制菜品质升级新风向。

大会还设有配套预制菜产业链供应链主题展览,围绕预制食材、即热即烹食品、复合调味品、预制菜上下游产业供应链四大类别,邀请全国预制菜代表性龙头企业、知名品牌及产业链上下游代表性企业共同打造预制菜产业展览展示区。

另外,会上还将开展2023年度品质(海洋)预制菜品鉴交流会——青岛站、青岛特种食品研究院及优秀预制菜产业链企业深度考察对接、中国八大菜系大师演示会暨2023中国地标美食(食材)(山东省)展示培训会等系列对接交流活动,为各地特色的地标美食和地标食材提供展览展示的舞台,搭建起上下游产业合作对接的桥梁。

预制菜“新赛道”青岛全速迸发

食“预”青岛,共绘天下。青岛,作为工业城市,名牌荟萃;农业资源丰富,产业优势明显,为预制菜产业发展奠定了雄厚基础。农产品生产能力强。青岛每年粮食产量达到300万吨以上,蔬菜产量达到600万吨以上,肉蛋奶产量达到100万吨以上,水产品产量达到100万吨左右,果品产量达到100万吨以上,在全国35个大中城市中,青岛的重要农产品综合产能和保供能力一直位居前列。

农业加工链条齐全。2022年,全市规模以上农产品加工企业达到999家,占全省的1/10;规模以上农产品加工企业营业收入位居全省前列;青岛规模以上农产品加工企业营业收入突破2200亿元。

农产品外向型明显。农产品出口额432亿元,全市农产品出口额连续多年位居副省级城市前列,预制菜产业发展可充分利用两种资源、两个市场。

青岛海洋特色凸显。青岛海域面积117万平方千米,近海98%以上海域达到一、二类海水水质标准,鲍鱼、刺参、对虾、扇贝等海洋珍品产量均位居全国前列,水质好、口味鲜、产品优、品牌多是青岛渔业的优势。高水平推进国家深远海绿色养殖试验区建设,实现全球首次低纬度养殖虹鳟、大西洋鲑的规模化收鱼。已培育胶州湾蛤蜊等6个地理标志水产品、青岛对虾等13个地理标志证明商标、老尹家海参等6个中国驰名商标。

当下,青岛市正充分利用农业食品具有品种全、品质优、加工强、外向型的特点,立足资源丰富、港口便利和食品研发优势,抢抓预制菜产业发展机遇,精心布局,棋盘铺展,落子成局,推动预制菜产业蓬勃发展。从制定规范到强链补链,从资金支持到末端落实,从技术攻关到园区示范,青岛市正加快推动预制菜产业高速发展。

政策发力——去年11月,青岛市出台《青岛市预制菜产业高质量发展三年行动方案(2022-2024年)》提出,打造15家自主创新能力强、加工水平高、处于行业领先地位、年销售收入过亿元的大型预制菜龙头企业。到2024年,基本建立科技含量高、生产加工能力强、国际市场竞争能力突出、上中下游紧密衔接的预制菜产业体系,全市规模以上预制菜产业市场主体达到100家,全产业链规模突破1000亿元,把青岛建成在全省乃至全国有重要影响力的预制菜产业高地。

产业布局——构建“2+7+N”空间布局,具体为:创建两个国际预制菜产业集聚区,即在莱西创建中国(青岛)国际农产品加工产业园、在城阳创建中国(青岛)农业食品创新园。打造7个产业集群,即西海岸新区(康大)食品产业园、城阳特种食品产业集群、即墨(正大)现代食品加工产业集群、胶州(益海嘉里)现代食品加工产业集群、胶州(利群)智慧物流及供应链产业集群、平度粮油加工产业集群、莱西食品产业集聚区。

度粮油加工产业集群、莱西食品产业集聚区。建设N个农产品原料生产基地和预制菜加工项目,推进预制菜产业企业和产业链上下游配套企业集聚协同发展,完善产业链技术协同攻关、产品协作配套、品牌共建共有、资金融通担保等体系建设,放大预制菜产业集聚效应,建设功能齐全、配套先进、标准化、高端化、国际化的特色优势预制菜产业集群。

值得一提的是,在城阳区创建的农业食品创新产业园正是青岛打造千亿级预制食品产业集群的“主战场”之一。城阳区正依托青岛特种食品研究院、青岛海洋食品营养与健康创新研究院等创新平台,以及国家质量基础设施(青岛)总部基地(NQI)检验检测优势,组建省级预制菜产品创新创业共同体,建立预制菜联合研发平台,加强产学研合作,强化产业关键技术、产业智能生产设备研发攻关,抢占预制菜产业发展先行区高地。

助力青岛预制菜产业链新升级

上游连着“菜篮子”,下游连着“菜盘子”,作为提升农产品附加值的好载体,三产融合的预制菜产业是乡村振兴的重要抓手,预制菜结合了传统烹饪艺术和现代食品工业,宛如一声惊雷四起,春雨蔓延。

5分钟一盘滑溜里脊,8分钟一盆牛肉套皮,就算是厨房“小白”,也能分分钟做出一桌精美大餐。简化备菜步骤、缩短烹饪时间,色香味不输“家厨原创”,预制菜因此成为很多家庭餐桌新宠。在预制菜消费人群中,中青年是主力军。购买预制菜最多的年龄分布在30岁以下阶段,其次为31-40岁的阶段,而60岁以上长者中有41.9%的人从未购买过预制菜,他们中不乏有人对预制菜安全性存在担忧。

事实上,从食品工业角度来说,预防微生物增殖腐败的工艺技术早就十分成熟。但预制菜要做到健康安全,除了冷链技术,预制菜的方方面面都要把把控好。这离不开科研的力量,在这方面,青岛“先行一步”布局,在中国海洋大学、青岛农业大学等院校设有食品研究院,针对预制菜有专门研究。

青岛农业大学与青岛特种食品研究院牵头,联合包括江南大学、中国农业大学、浙江大学等食品学科排名前十高校在内的15家顶尖高校和科研机构,协同北大荒集团、山东惠发、山东鲁花等50余家行业龙头企业突破“食品级淀粉纳米材料构建的新方法及应用”“玉米深加工与综合利用关键技术研发与应用”“花生深加工与副

产物高效增值关键技术创新及应用”等20余项特需饮食保障关键技术或产业“卡脖子”问题,开发远海功能食品、方便食品、常温食品等100余种高品质特需产品,引领预制菜产业技术的高精尖发展。

作为一家以产品为中心的产业链级别的食品科技公司,利和味道以科研坚持技术和产品创新,在青岛、上海、成都设有味道标准化研究院,拥有基础研究、配方研发与工业化转化的一体化研发能力;在全国布局了可以直接覆盖食品工业、餐饮渠道、线下零售、线上零售等完善的销售体系。形成了调味品和调理食品两条业务线及“利和味道”(LIHOOS)、“朕宅”、“番时番”“应物”等六大品牌体系,被《人民日报》评为“人民企业社会责任奖——年度扶贫奖”,同年被山东省农业农村厅评为“山东省农业产业化龙头企业”。

青岛市农业农村局相关负责人表示,第二届中国国际预制菜产业发展大会的召开,将进一步健全完善青岛预制菜全产业链,推动预制菜生产规范化、产品标准化、技术现代化,推进青岛预制菜产业健康发展。

在“预制菜产业”这条万亿级新赛道上,青岛在不断夯实产业发展基础上,正一步一个脚印,奋力抢跑,势头强劲,向着建成全省乃至全国有重要影响力的预制菜产业高地这一愿景,踔厉奋发、笃行不怠,让“舌尖上青岛”享誉全国,让“青岛预制菜”走向世界。



“2+7+N”产业空间布局

