

# 原阳预制菜“抢滩”行业新“风口”

河南省原阳县产业集聚区拥有36家生产预制菜的食品企业,菜品达300多个,2021年实现总产值45.35亿元



原阳县食品产业园

□ 宋 跃

梅菜扣肉、酱香肘子、红烧黄河大鲤鱼……你敢相信吗?经过简单加工,你也能做上一桌硬菜大餐!

刚刚过去的虎年春节,预制菜让不少烹饪“萌新”秒变大厨。据阿里巴巴数据显示,春节期间淘宝预制菜销量同比增长超过100%。在各大社区零售商、生鲜平台,预制菜的销售也异常火爆。

在河南省原阳县产业集聚区,就有36家生产预制菜的食品企业,菜品达300多个,去年实现总产值45.35亿元。“我们要打造全国最大的预制菜产业工业园,叫响‘老家河南,吃在原阳’的金字招牌!”原阳县委书记刘兵说。

“全国最大”底气何来?面对“风口”如何“向上”?近日,笔者来到原阳县进行了实地探访。

## “C位出道” 原阳预制菜成餐桌“新宠”

“预制菜操作简单,味道也不错,我这个厨房‘小白’也露了一手。”今年春节,新乡市民张女士通过微信小程序购买了一份扣碗礼盒,包含酥肉、排骨、鸡块在内,整整八个菜,价格仅需158元。除夕当晚,仅用了不到半个小时,张女士就置办了全家的年夜饭。

张女士购买的这份扣碗礼盒,正是由河南悦之丰食品有限公司进行研发、生产和销售的。今年春节前后,该公司将“试水”的5000份预制菜礼盒投入市场,迅速被消费者抢购一空。

“我们从2019年开始进行预制菜的研发与生产,如今菜品已有扣碗、便当、面食等60余种,主要是在连锁商超、酒店进行销售,年产值7000万元左右。”悦之丰总经理王现飞说,今年1月份疫情期间,公司预制菜产品销量同比增长40%。目前销量最好的是便当和扣碗,年销售量300多万份。

为什么预制菜越来越受市场的欢迎?河南懂菜央厨食品有限公司总经理孙继民认为,对于餐饮企业而言,预制菜能有效缓解租金高、人工成本高、食材成本高、毛利低低的“三高一低”难题。同时,宅家一族、烹饪小白、单身群体的不断扩容,推动了预制菜C端消费的高速发展。

“不少酒店考虑到聘请厨师费用高、厨艺参差不齐、原材料大批量采购难等问题,纷纷选择购买预制菜,不仅

节省了人工成本,还有效规避了食品安全风险。”孙继民说,餐饮市场逐步走向连锁化,餐饮品牌门店餐品的标准化与稳定性需求也进一步提高,依托中央厨房生产出来的预制菜,在火候、盐度、色差等方面达到了统一。

## 舌尖上的“新产品” 预制菜兼顾美味与安全

面对越来越挑剔的年轻消费者,预制菜从“能吃”“好吃”到“好吃且有性价比”,再到“好吃+性价比+更好的体验感”,不断实现着升级迭代。原阳县的预制菜企业又是如何应对的呢?

河南爱迪食品有限公司是一家集速冻食品研发、生产、销售于一体的现代化食品企业,其预制菜分为5大系列共120个单品,年销售额超1亿元。

据爱迪食品董事长李德顺介绍,为了给预制菜“锁鲜”,该公司采取抽真空、充氮气、快速冷冻等多种方式,最大限度保障食品的口感。该公司还与中国农科院、郑州轻工业大学等高校和科研院所加强合作,研发更为健康的预制菜。

“做食品,首先是做安全,从进货、验收、化验到产品入库,都有专业人员全程跟踪测评。”孙继民表示,懂菜央厨在餐品制作时,不论是添加剂还是温度掌控,都有严格的执行标准。在该公司的实验室内,可随时对产品的微生物含量、菌落总数等进行检测。

通过对“非标”预制菜的标准化,实现了菜品口味、色泽的统一化。据孙继民介绍,懂菜央厨有专门的研发团队,对菜品的每一项标准都做了详细规定。“加了多少盐,有咸度仪进行测定;达到什么程度的品色,有色差仪进行测定……相比于厨师的‘经验主义’,工业化生产更为精准。”孙继民说。

为了避免餐品受配送时间、配送温度影响而变质,悦之丰购买30余辆冷链车,餐品从装车到送入消费者手中全程可追溯;爱迪公司则通过辐照技术进行灭菌处理,生产车间均为无菌车间,并定期对生产人员进行食品安全培训。

## 行业“风口”已到 预制菜企业迎风“抢滩”

菜品品质的把控、食品工业技术的成熟、冷链物流配送设施的发展,使得预制菜契合了消费者的多重需求。“国内预制菜市场规模为3000亿元左

右,2025年有望突破万亿元规模。”原阳县产业集聚区管委会副主任邹建说,受新冠肺炎疫情影响,近两年家庭预制菜消费量更是出现了“井喷式”增长。

原阳县现有食品行业预制菜企业共36家,2021年共完成工业总产值45.35亿元,同比增长16%。面对预制菜行业的“风口”,这些企业又该如何抢占赛道呢?

“预制菜的背后是对传统厨房的革命。”孙继民说,针对预制菜的口味,行业内企业都在加速定制开发,如何抓住消费者的胃是当下的难题和主攻方向。下一步,懂菜央厨将加快研发和生产速度,抢占占领市场,了解市场需求,加快研发适合不同场合的定制产品。

爱迪公司则做好了主动搭乘电商快车的准备,适应新的消费方式。该公司成立了电商小组,计划利用新媒体平台、直播等方式,打造品牌、吸引客流;同时,加大市场调研与产品升级,不断提升竞争力。

“企业应加强研发,并结合自身优势,打造高质量单品。”邹建认为,预制菜的科技含量很高,企业要加强与高校、科研院所的合作,联合攻关;同时,企业要有国际视野,产品研发要对标国内外顶级企业、顶级产品,实现全产业良性发展。

## 瞄准“全国最大” 原阳预制菜“底气”何在

近年来,原阳县主动承接沿海发达地区产业梯度转移,已落地投资29亿元、建设占地2110亩的国内最大的餐饮食材加工中央厨房产业园,食品产业集群优势明显。邹建说,原阳县



悦之丰食品厂区鸟瞰图



标准化预制菜生产车间



整装待发的冷链物流配送车辆



雨轩清真食品有限公司



全程无菌化生产车间



悦之丰食品推出的河南扣碗