

# 衡阳市农业农村局

## 对市政协十三届二次会议 第365号提案的答复

衡农提复〔2023〕29号（B类）

何菲委员：

由您提出的《关于大力发展我市预制菜产业的提案》已收悉，我局综合市商务局会办单位意见后，现答复如下：

今年以来，市委市政府高度重视预制产业发展，以农业“双百十”产业建设行动为抓手，大力发展预制菜产业，通过拟定预制菜发展若干措施及肉食加工企业招商政策，不断加大财政投入，加快对接粤港澳大湾区市场，促进我市预制菜生产经营主体快速发展，有效地促进了农业增效、农民增收、农村发展，助力乡村振兴。

### 一、市场规模

（一）预制菜行业的实质就是餐饮，是个细分行业，包括加工企业、上游农牧畜禽水产蔬菜企业、速冻食品企业、线下餐饮店、线上电商平台、冷链物流供应等，随着物流经济的持续繁荣和便捷、营养烹饪需求的放大，预制菜完全有条件成为饮食消费市场的新宠。从今年对预制菜的初期调研情况来看，2022年我市上规模



的预制食品在 20.53 亿元，到今年上半的预制菜行业收入在 26 亿元，以 20%-30%左右在增速，这还仅仅是我市有前景的规上市级化农业龙头企业，预计 2026 年预制食品市场规模将达 40 个亿元，市场的潜在体量对于未来群体消费市场，重要程度不言而喻。

(二) 今年市农业农村局积极衔接国省农业三产融合项目申报，共争取国省 7 个方面的项目资金共 7.6 亿元。其中，国家农业产业强镇衡南县三塘镇(优质稻)1000 万项目资金；湘南供粤港澳蔬菜产业集群衡东县 2050 万、祁东县 1950 万建设资金，总投资 1.8 亿元，高标准农田建设纳入国家计划 5.2 亿、冷链物流体系建设项目 3066 万元、衡阳县国家现代农业产业园 1 亿元、大浦“四大鱼”原种项目 1010 万元、湘黄鸡农作物产品应供示范基地 1000 万，为预制菜产业原材料打下坚实基础。

(三) 目前，湖南湘食双茂食品有限公司 2020 年 4 月 29 日与祁东县人民政府签订投资协议正式落户祁东，2021 年本项目已列入祁东县、衡阳市（“十四五规划”）重点项目。公司荣获“助力‘十四五’建设新高地”2023 年 11 月投产，为预制菜产业园塑造了生猪养殖、屠宰加工、冷链配送、市场销售一条完整的产业链。项目占地 134.15 亩，计划投资 5 亿元，建设二条年宰 100 万头生猪生产线、一座省级万吨冷库及其他配套设施，致力打造集生猪屠宰、肉品精加工、冷链物流、销售一体化的肉类及农产品交易市场。项目建成后预计发展预制菜行业，同时能带动运输、仓储、包装、餐



饮，住宿等多行业发展。

## 二、产品特点

### （一）预制菜定义

根据中国烹饪协会团体标准《预制菜》，预制菜定义为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。根据对原料加工的深浅程度以及食用的方便性，将预制菜分为四类：**即食食品、即热食品、即烹食品、即配食品（预制净菜）**。1. **即食食品**：指开封后即可食用的预制调理食品，面向 C 端零售为主，如即食凤爪、牛肉干、八宝粥、罐头、卤味鸭脖等。2. **即热食品**：指经过热水浴或微波炉加热后即可食用的食品，通常冷冻或常温保存，多在便利店、商超、新零售等渠道可见，如餐、方便面、自热火锅等。3. **即烹食品**：指经过相对深加工（加熟或油炸）后按份分装，须入锅经过翻炒、复蒸等烹饪流程，按需加入搭配的调料包后即可食用的半成品材料，属于半成品菜范畴，同时面向 B 端和 C 端，如冷藏牛排、预制宫保鸡丁、预制猪肚鸡等。4. **即配食品**：指经过筛选、清洗、分切等初步加工，按份封装的净菜，需要自行烹饪和调味才可食用，同时面向 B 端和 C 端。速冻水饺、便利店快端。

### （二）产品种类

近年来，预制菜产业呈现迅猛发展势头，逐步成为国内餐饮领域的新“爆点”，预制菜的产品种类几段，几乎凡



是常见的菜品均可以制成预制菜，我们按照加工程度以及原辅料来划分，可以大致将预制菜分成净菜类、预制半成品类以及预制成品菜类。

**1. 净菜类：**可分为猪肉类生鲜、禽肉类生鲜、牛羊肉类生鲜以及水产类生鲜。通过加工改变原材料形状，制成片、块、丝、条等形状，大多经过调味腌制等深加工工序，通常以冷藏方式保存，保鲜时间短。这种加工方式可以留给加工者更多调配、烹饪的空间，对口味独特性、差异化有较高要求的终端对净菜的使用度较高，但净菜的产品差异化程度较低，产品附加值低。

**2. 预制半成品：**通常都会在原材料基础上，经过调味腌制，或者米面制品整形、醒发工序，或裹粉、搅拌成型、预炸等加工工艺，形成预制半成品菜。相比净菜，进一步地缩短了烹饪前的加工时间，产品多样化程度高，产品附加值也较高，有口味配方、加工工艺的区隔，应用场景相比成品菜适用范围更广。

**3. 预制成品菜：**原材料经过调味腌制、裹粉、成型、预炸等加工工艺后，再经由炒制、蒸煮等深加工进一步烹饪制成的熟制品。这类产品目前市场种类繁多，一般在各类大型商场均有配给，最大的好处便是即买即食，不足之处也同样明显，众口难调，尤其是中国人居住地不同，饮食口味也有较大差异，除个别产品外市场覆盖率受区域影响极大。

### 三、品牌发展



在我市等三四线城市，预制菜目前整个行业仍处在初级发展阶段，未来才能迎来产品品类爆发，由于预制菜没有完善的标准体系，还不能被市民能够完全接受，市场仍以中小企业为主，行业集中度较低，是否能够打造和扶持引领预制菜现阶段发展的头部品牌至关重要。预制菜一头连接田间地头，一头连接市场餐桌，从种植到加工再到运输和销售，能够有效带动一二三产业融合发展，集中地方优势发展产业，结合财政为生产企业提供优惠政策，再利用互联网及电商把品牌的知名度打出来，是预制菜跳过商家直达普通消费者的发展方向。一是大力加强营销宣传。我市通过编撰《味道湖南·衡阳味道篇》等书刊，在长沙地铁专列宣传，及运用新媒体营销，促进线上线下消费双向互补，提高了石湾脆肚、祁东黄花菜、土头碗等衡阳食材、成品菜、预制菜知名度和影响力。二是推动预制菜走出去。我市引领全市餐饮、预制菜企业赴上海、深圳等地参加“湘品出湘”展示对接，推动衡东土菜协会与一些省直机关签订了餐饮服务协议，推动预制菜进入外地衡东土菜馆，推动聚味堂食品等企业与省内外经销商签约，有利于预制菜产业的规模化、品牌化发展和质量保障。三是持续构建供应链。今后，我市将继续倡导预制菜企业参加中国国际食品餐饮博览会等有影响力的展会，与相关部门合作举办餐饮美食节会及预制菜推广活动，推进预制菜和食材供应与大餐饮等相关产业深度融合、相互赋能，延伸产业



链条，进一步做强做优预制菜产业。

下一步我们将做好以下工作。1. 认真研判补短板。进一步分析形势，找准发展短板，对经济发展主动战中的突出问题进行重点调度，确保各项任务按进度完成。2. 出台政策强弱项。根据湖南省人民政府办公厅《关于加快推进预制菜产业高质量发展的意见》（湘政办发〔2023〕23号）文件，针对全市肉食加工和预制菜产业发展滞后的状况，开展调研摸底，全面了解我市预制菜产业发展现状，挖掘亮点、总结经验，找准痛点、难点问题，尽快出台《衡阳市关于支持预制菜产业高质量发展政策若干条》及《衡阳市开展招商引资发展肉食加工企业的若干措施》政策，推动我市预制菜及肉类加工产业的高质量发展。3. 争资跑项强投入。搞好项目策划包装，积极对接上级部门农业产业三产融合项目的申报，积极争取中央、省级农业项目资金，缓解农业投入不足。

感谢您对衡阳市预制菜产业工作的关心和支持！



责任领导：肖章平

承办人：李逢成

联系电话：0734-8180440

抄送：市政府办（2），市政协提案委（2）