



县域经济

撕开包装,直接下锅,最短只需几分钟,看起来颇为复杂的菜式,就能端上桌。这就是预制菜。在河南省原阳县产业集聚区内,每天30余家食品企业生产的预制菜正加速走上市民餐桌,绝味鸭脖、菊花开手撕藤椒鸡、九豫全酱卤肉等等,越来越多的拳头产品在市场上叫响。

□大象新闻·东方今报记者 冯晓玉 刘素云 通讯员 贺洪强 周庆巧/文图

原阳叫响预制菜产业新名片



预制菜成为年轻人的新宠

拥有全国最大的中央厨房 绿色食品企业64家

原阳县紧盯传统餐饮食品消费市场需求变化,抢抓预制菜产业发展机遇,推动传统食品产业迭代升级。2020年原阳县预制菜企业,完成工业总产值39.11亿元,2021年完成45.35亿元,同比增长16%。

依托区位、交通、地理等优势,原阳县坚持“创新、协调、绿色、开放、共享”理念,提质发展绿色食品产业,投资29亿元建设了占地2110亩的国内最大的餐饮食材加工中央厨房产业园,培育市级以上龙头企业四家。

截至目前,产业集聚区拥有绝味鸭脖、三元食品、九多肉多、姐弟俩土豆粉、亲热毛肚、菊花开等国家知名品牌9家,绿色食品企业64家。2020年全年完成营业收入52.72亿元,同比增长67.5%,完成税收近1.5亿元。

原阳县产业集聚区现有智能

装备、包装印刷、食品加工等类型企业,产业基础较好,加上建设中的冷链物流园区,在预制菜全产业链资源配置上已经初具规模。

“从一季度的生产订单来看,今年预制菜产业将会有更大更快的发展。”河南牧业经济学院食品与生物工程学院副院长、原阳县产业集聚区管委会副主任邹建介绍,目前园区内有食品包装类企业、智能制造类企业、预制菜企业,再加冷链物流园区建设,产业基础较好,为原阳县打造全国最大的预制菜全产业链工业园奠定了良好基础。

邹建介绍道,如果进一步强化前端的种植和畜产品养殖业,后端的电子商务和冷链物流,外加食品产业技术研究院的技术平台支持,原阳县在国内预制菜全产业链构建上将处于领先地位。

产销两旺的预制菜为企业发展注入新动能

2月24日,在河南悦之丰食品有限公司,生产车间内机器运转、工人忙碌,正在赶制预制菜品。一份份美味预制菜肴,在这里,通过一道道严格的加工程序,走上千家万户餐桌。

在产品展示区,记者看到成品预制菜有黄焖鸡块、红烧丸子……该企业生产的预制菜种类丰富、包装精美,从单品菜肴看到全套年夜饭应有尽有。据了解,虎年春节,该企业预制菜线上线下销售火爆,成为抢手的新年货。为赶订单,企业员工放弃了春节假期,加班加点忙生产。

“对于餐饮连锁企业来说,可以很大程度上节约采购成本以及研发成本,提高效率。同时,预制菜通过中央厨房工厂加工而来,食品质量控制

高,食品安全监控严格,更能够满足消费者对安全食品的诉求。对于消费者来说,很适合现代年轻人快节奏的生活方式,主要体现在方便、快捷和高效上。”河南悦之丰食品有限公司副总经理王辉称。

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生产企业。“我们生产的预制菜分为五大系列,分别是牛肉制品、猪肉制品、禽类制品、豆类制品以及面点制品,一共120个单品。目前公司日产量60余吨预制菜,销售分为线上和线下两种渠道,产品销往24个省、直辖市。”该公司副总经理张明喜介绍道。当前,健康便捷的预制菜为企业发展注入了新动能、拓宽了新渠道。

预制菜全产业链三产融合 推动县域经济高质量发展

预制菜行业属于第二产业,是紧密连接一产和三产的加工业。邹建介绍称,发展预制菜全产业链,可以有效衔接上游产业和下游产业,实现一、二、三产的高度融合发展,可为产业集聚区内现有的产业企业赋能,有效整合产业链条的资源配置。同时借助黄河流域生态保护和高质量发展重大国家战略,对原阳县一产、二产和三产进一步进行有效规划、特色提升和政策资源配置,实现三产高度融合,推动原阳经济社会高质量发展。

2月16日下午,2022中国(原阳)预制菜产业发展论坛第四次推进会暨企业家座谈会在原阳县会务中心召开。县委书记刘兵强调,加大对预制菜产业发展支持力度,选优配强服务预制菜产

业发展团队,争取资金支持,全力服务预制菜产业发展。

原阳县积极推动预制菜产业做大做强做优,通过整合一批“风口”企业,对景田中央厨房产业园和凡品速食产业园区食品产业资源进行整合,支持禾胜合、悦之丰、爱迪食品等36家预制菜企业建立产业发展联盟,推行“公司+基地+合作社+农户”发展模式,加快三产深度融合。成立预制菜产业发展基金,支持优势行业、重点企业发展预制菜产品,引进一批“龙头”企业,打造一批“爆款”单品,支持企业做深做透优势领域,聚力打造具有河南地域特色的差异化、高端化爆款单品,力争2022年打造50余个爆款单品,预制菜产业产值突破100亿元,2025年突破200亿元。