

预制菜热背后的冷思考：消费痛点清晰 市场亟待培养

■ 郭良 沈美

红烧肉、波龙海鲜大咖、佛跳墙、全家福、花胶鸡……这是盒马电商平台除夕期间预制菜销量前五名的菜品。复杂烹制的餐馆菜肴，只需要经过简单加热翻炒就能端上家庭餐桌，这也是预制菜在春节期间火爆的主要原因。

那么，预制菜好吃吗？消费者喜欢吗？

80 后的杨小姐，过年期间在电商平台购买了一份预制菜——花胶鲍鱼鸡，她的评价是很满意：“家人都觉得挺好吃的，加热还很方便，会回购。”

但另一边，一位尝试了金汤肥牛预制菜的段小姐，却表示：“口感很一般，预制菜是朋友送的所以尝试一下，但效果差强人意，自己应该不会主动购买了。”这种极大的体验反差也体现在很多预制菜售卖平台上。

风口正盛 下一个万亿市场？

“预制菜是介于食品和餐饮的中间业态，目前市场上的普遍认知为‘3R’食品，即为即热、即食、即烹三种类型的通过食品工厂和中央厨房工业化化生产的快手菜。”对于什么是预制菜，中国饭店协会副会长金勇这样定义。

其实，预制菜由净菜发展而来。净菜是指新鲜蔬菜原料经过分级、清洗、去皮、切分、消毒和包装等处理加工，达到直接烹食或生食的卫生要求。20 世纪 60 年代，净菜在美国实现商业化经营，通过供应餐饮行业，使餐厅、配餐公司等外食产业，降低人工费、水电费和垃圾处理费，减少厨房面积和设备采购。之后，部分净菜企业也面向家庭、个人零售，方便了居民日常烹饪。当前，预制菜在美国、日本等发达国家已经形成成熟的生产加工体系。

随着我国经济深度发展，生活工作节奏加快，加之新冠肺炎疫情的影响，预制菜市场肉眼可见的火爆起来。

凭借丰富的餐饮经验和成熟的供应链，知名连锁餐饮、电商平台都看到了预制菜未来的增长点，眉州东坡、杏花楼、海底捞等连锁餐饮企业，三全、正大以及安井等食品加工品牌以及新零售领域的盒马鲜生、美团买菜、每日优鲜；还有部分主营业务为预制菜的企业，如味知香、新聪厨、好得睐等，这些企业已经粗略描



● 2021 年 12 月 2 日 2021 中国预制菜产业大会暨展会在福州开幕

绘出了预制菜这片不可小觑的蓝海。

那么，这片蓝海究竟有多大？是否真如传言有万亿市场？

一份名为《2021 预制菜行业现状与发展前景》报告中提到，自 2011 年-2020 年数据来看，预制菜相关企业注册量呈上升趋势。2015 年首次突破 4000 家，2018 年首次突破 8000 家，尤其在 2020 年，新注册 1.25 万家，同比增长 9%。

企查查数据显示，中国现存预制菜相关企业 6.81 万家，2021 年新增 4212 家。

中商产业研究院数据显示，2020 年中国预制菜行业市场规模达 2527.0 亿元（人民币，下同），预计 2021 年达 3136.6 亿元，2022 年则预计能达 4151.5 亿元。

“通过行业内有关数据和咨询公司发布的预制菜有关数据，目前市场上全年预制菜销售额近 2000 亿。”金勇表示，预制菜市场非常可观。

目前，预制菜的消费市场主要集中于一二线城市，主要原因是这些市场的消费者忙于工作，无暇做饭，同时又注重饮食健康。盒马提供的数据也印证了这一观点，据了解，盒马预制菜的用户群体则主要集中在 30 岁-50 岁以上的年龄段用户群体，女性群体偏多，用户主要分布在一二线城市。

以盒马为例，其预制菜增长最快的是在 2020 年，销售额同比增长近 1 倍，2021 年盒马预制菜销售额同比增长超过 70%；

据商务部数据显示，2021 网上年货节启动以来，年夜饭系类商品销售额同比增长 96%，其中半成品(预制菜)增长 380%以上。这个数据也从另一方面得到印证，从 2021 年 12 月 27 日到初四，盒马预制年菜整体增幅就高达 345%。

越来越多资本的关注，也吸引着众多餐饮企业纷纷加入，期盼分得预制菜蓝海中的一桶金。

消费痛点清晰 市场亟待培养

虽然预制菜市场广阔，但是产业痛点却清晰可见。江苏省消费者权益保护委员会发布的《预制菜消费调查报告》，显示了预制菜行业现状、消费者偏好及存在的主要问题：首先，食品安全为消费者关注重点，预制菜品质量层次不齐；其次，口味有待提升，当被问及菜品口味是否达到预期时，仅有 34.36%的消费者表示预制菜品的口味超过预期非常美味；第三，预制菜种类形式单一，难以满足消费者选择需求；第四，线上为消费者主要购买渠道，物流配送及提货问题多。

消保委建议：把好食品安全关，提升消费者满意度，产品详情规范标识，保障消费者知情权，同时保障商品运输条件，提高配送效率。

预制菜能否做到足够好吃？食材新不新鲜？能否保证营养健康又兼顾安全卫生？这都

是显而易见，消费者需要企业回答的疑问。

据了解，预制菜的即食和即热产品与食品标准几乎无区别，比如说酱卤这种相对很成熟即热快手菜。一般来说，预制菜的生产流程就是从选品到研发、小规模生产、市场检验、再到大规模标准化生产。

许多从事预制菜生产的企业，都是凭借在食品供应链、冷链物流等方面的优势快速进入到这个行业。比如盒马在 2017 年开始做冷藏预制菜，目前在 18 个城市有配套工厂，同时自己在建中央厨房。在这些配套资源支持下，消费者在盒马点单后，大概 30 分钟就可以送达。据了解，今年五六月，盒马成都和武汉的预制菜工厂就要正式投产。

预制菜的生产制作还涉及了很多环节，比如供应链源头食品安全监测，生产加工、冷链运输、仓储环节、配送到家等环节的食品安全问题也都是预制菜面临的潜在风险，这也是消费者在选购时经常面临的疑问。

对于预制菜是否安全营养，科信食品与健康信息交流中心主任钟凯表示：“预制菜的安全性没什么问题，营养和传统烹饪也不会有本质差异，只是吃起来可能会有一些差别，这和食材、烹饪方式有关，有些是吃不出来的。做的好吃才是当下应该主要考虑的问题。”

“少部分消费者对预制菜的营养健康误解，是由于预制菜有少部分保存时间较长，或者部分与制裁通过冷链物流运输后需要再次加工才能出品。目前，冷冻速冻技术发展非常

迅猛和发达，营养损失相对很小。”金勇说。

对于消费者的顾虑，中国饭店协会方面表示，从健康角度而言，目前所有预制菜内的食品添加剂都是符合有关规定并且在包装上有鲜明标注，预制菜的食品添加剂和在餐厅和在家制作的差别几乎不大。另外健康是需要消费者在选择的时候进行三餐合理搭配的，在搭配合理的情况下是可以保证健康的。

近年来，咖啡、拉面、火锅等餐饮品类轮流成为资本力捧的宠儿，但是市场多维度的考验也让更多投资人开始理性思考，一个产业稳定发展的关键因素究竟是什么。除了资本的热衷、市场长期培育、产业本身的痛点攻克以及保证这个产业稳定健康发展的“标准化”内核还需要不断丰富。

虽然年初已经有地方协会推动预制菜相关团体标准建设，但是目前，关于预制菜的“国家标准”还是空白，随着市场需求不断增量，“标准化”、“规范化”的“预制菜”亟待推出。

“期待预制菜大爆品的研制，期待企业能够按照品牌化、标准化、规范化去生产，加强口味还原度，保证为消费者提供安全、方便、美味、健康的食品。”金勇说。

关于预制菜产业的看法，一家团餐企业拒绝采访时透露，企业正在着手推出预制菜相关产品，并有计划深耕这个产业，但现在体量还小，不希望透露太多。狂热的资本、挑剔的味蕾、空白的行业标准，看来，预制菜的风口之下，还有很多故事未完待续。

习酒公司董事长钟方达率队调研指导湖南区工作

3月1日至5日，习酒公司党委书记、董事长钟方达率队到湖南区调研指导工作。

调研过程中，钟方达先后到怀化新佳成酒业有限责任公司、娄底市明悦贸易有限公司、长沙市合美酒业贸易有限公司、湖南君盟商贸发展有限公司、益阳市龙海商贸有限公司、常德桃李纷芳商贸有限公司拜访经销商。

每到一处，钟方达都诚挚感谢经销商长期以来对习酒的支持和贡献，认真听取经销商目前的市场运营情况，向大家介绍习酒的发展历程、生产经营、社会公益、未来规划等情况，并就市场基础建设、消费者培育和品牌塑造等方面与经销商进行深入沟通交流，对经销商在市场上面临的困惑和难题进行答疑解惑，为经销商提振信心、加油鼓劲。

拜访期间，钟方达还深入市场终端一线，与终端客户亲切交谈，详细了解习酒产品动销情况。

拜访结束后，钟方达组织湖南区部分营销人员召开市场工作会，听取湖南区近期工作情况汇报。

钟方达对湖南区近年来取得的成绩给予



● 钟方达(中)拜访娄底市明悦贸易有限公司

充分肯定，并对下一步工作提出指导意见和要求。他强调，湖南区要紧跟公司发展步伐，坚持中高端产品的推广，持续不断做好消费

者培育工作。要统一思想，提高认知，不断提升内部管理水平。要加强廉洁自律意识，转变思维、主动作为，在习酒高质量发展道路上展



● 钟方达走访习酒销售终端

现更大智慧和担当。

习酒公司党委办公室及湖南区相关负责人参加上述活动。

(徐一楠 文 / 图)

在家就能测核酸 “成都造”便携式核酸检测试剂仪器即将面市

足不出户，待在家里自己做核酸检测，阳性再到医院做进一步筛查、证实……近日，据四川大学华西医院院长李为民介绍，在四川省科技厅的支持下，华西医院从国外引进的专家胡文闻教授所带领的团队，通过多学科交叉合作，现已研发出了一款便携式、快捷的核酸检测试剂仪器。有了它以后，市民在家中自己就能做核酸检测。

据李为民介绍，该仪器就像一个打火机一样大小，检测后 40 分钟之内就能够出结果。使用时，市民可以像测尿妊娠试纸一样先查一查，如果是阳性再到医院做进一步筛查、证实。这样不仅能使广大老百姓更方便、快捷地做核酸检测，同时更有利于被感染者早期隔离、早期治疗。

他说，这种新型核酸检测试剂仪器是一次性的，费用不高，广大群众都能承受，但是具体的费用标准还要进一步经过国家审批。据介绍，这款可居家测试的核酸检测试剂仪器预计将于今年上半年正式面市。

(杨旻)

