

“预制”未来 “南海味”如何香飘全国？

南海区政协举行2023年度“委员聚焦”专题协商会，为南海预制菜“闯”世界建言资政

委员聚焦

这是一场协商交流的盛宴，这是一次预制美味的交锋。

6月21日，南海区政协举行2023年度“委员聚焦”专题协商会，以“加快预制菜行业高质量发展，打造南海农业产业发展新高地”为题，会场内，委员、嘉宾云集，来自预制食品领域的专家学者、行业翘楚汇聚一堂，协商金点子频出，为南海预制菜“闯”世界建言献策。

抢滩万亿赛道，行则将至。南海区政协主席唐棣邦表示，政企要合力抢抓风口、找准切口，加快打造南海特色预制菜产业体系，加快预制菜产业高质量发展步伐。区政协将以这次协商议政会为契机，积极发挥联系广泛的资源优势，密切关注政策动向、行业动态、科技信息、项目进展，汇聚各方意见建议，为党委政府提供助力支持，为现代化活力新南海建设贡献智慧力量。



■南海区政协2023年度“委员聚焦”专题协商会现场。

竞逐新赛道

南海发展预制菜，有何先天优势？

2023年，中央一号文件首次提出“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。”预制菜产业进入蓬勃发展阶段。数据显示，2022年，中国预制菜市场规

模达4196亿元，预计2026年将达到1.07万亿元。一盘预制菜，串联田间地头与居民餐桌，既关联经济增长，也关联人民群众对美好生活的向往，给全链条上的从业者带来了无限希望。面对千亿赛道、万亿蓝海，南海如何借势冲刺？

活动现场，多位政协委员、企业代表提到，要抓住当前预制菜产业发展机遇和“风口”，用好先天优势，加快推进南海预制菜产业高质量发展。

南海区政协智库专家，广东省农业科学院党委书记、研究员，国务院特殊津贴专家廖森泰总结了南海发展预制菜的5个优势，分别是原材料供应优势、加工能力强、市场流通能力强、企业集群优势及政府高度重视。

在区政协常委、佛山市预制菜联盟理事长、广东何氏水产有限公司董事长何华先看来，原材料供应是南海发展预制菜产业得天独厚的优势，“佛山是著名的岭南水乡，南海有万亩桑基鱼塘，水产养殖历史悠久，为预制菜‘生长’提供了源源不断的优质原料。”

区政协委员、广东鱼兴港水产有限公司总经理郑伟表示赞同。他认为，南海有全国最大的淡水鱼养殖区、淡水鱼苗繁育中心、淡水鱼加工流通中心，原材料供应的优势是其他地方都不

具备的，“凭借这种优势，企业做预制菜，可以全产业链进行整合，从原材料到加工到流通，一站式搞定。”

作为工业强区，南海具备雄厚的制造业基础，由此形成的制造业集聚、产业链完整的优势不容小觑，这也将助力企业进一步推进农产品工业化。目前，南海预制菜全产业链企业超1500家，全产业链产值超200亿元。

南海地处粤港澳大湾区腹地这一区位优势，也被政协委员、企业代表多次提及。“南海拥有大湾区这个广阔的市场，再加上成熟的冷链物流运输，能让预制菜产品充分辐射到全国。”郑伟说。

作为广东省农业产业化的重点龙头企业，广东勇记水产有限公司总裁张锋浩点赞了南海的投资营商环境，“南海有完善的产业链，营商环境非常好，政府对预制菜产业高度重视，除了有技术支持，还有人才培养，这让企业做强做大预制菜很有信心。”

事实也是如此。2022年以来，南海区陆续出台预制菜产业扶持政策，鼓励引导相关资源聚集约，推动了一大批重点预制菜项目落地。2023年，全省首个预制菜全产业链植入并集中连片开工的预制菜产业园在九江镇动工。

区政协委员、政协九江镇工委主任傅伯景表示，预制菜产业是促进一二三产业融合发展、农业产业转型升级的新模式，九江正紧跟发展“新风”，打造示范性美丽渔场，“抢跑”预制菜产业新赛道。



■南海企业布局预制菜项目。（资料图片）

预制菜瓶颈

一面风光一面现实，到底难在哪？

预制菜“火爆”同时也在“困局”之中，资本、大品牌的追捧和政策的扶持，让大家看到了预制菜的未来，但消费群体、产品、销售渠道等多方面的困局，直接影响预制菜产业的发展速度。

“现实是骨感的，预制菜虽好，但多数涉足企业处于水深火热之中。”郑伟直言，预制菜产业发展的“火爆”，是近年来人们生活方式的转变、消费需求的升级。但预制菜行业里，有食品工业化方面的人才，也有高级厨师，但能将两者结合起来的人才则非常缺少，人才是预制菜高质量发展的关键。

时代浪潮下，机遇与挑战并存。何华先认为，“南海预制菜虽然在短短十多年间飞跃发展，但仍‘慢一步’。许多南海预制菜企业由第一产业转型而来，在研发、加工、冷链配送、营销渠道、品牌影响力等方面与安井、双汇等处于第一阶梯的食品加工企业相比，还有一定差距。”

在郑伟看来，当前进入预制菜行业门槛较低，市场上的预制菜品质良莠不齐、预制菜标准体系缺失，

已经成为影响预制菜产业发展的关键问题。2023年4月，南海出台了水产预制菜的全产业链的团队标准《南海淡水鱼预制菜全产业链技术规范速冻调制鱼制品》，对于整个预制菜行业还是冰山一角。

预制菜产业发展面临的诸多问题也引起区农产品商会会长、广东好来客食品集团有限公司董事长杨海滨的关注，“比如企业的研发能力不足导致出品相对单一，人才、资金短缺，品牌知名度不高，这都是共性问题。”

杨海滨特别提到，做预制菜最大的掣肘是损耗问题，这是个很大的考验，“如何保鲜保质值得研究，如何在有效期内最大化消化掉预制菜产品很重要，”杨海滨表示，企业一定要在渠道上下功夫，要思考如何加大市场推广，提高消费者对预制菜的认知度和认可，这至关重要。

“在全国来看，从省到市，甚至是村都在争做预制菜，十分内卷。”廖森泰认为，南海要突出重围，必须瞄准高端产品，不打价格战，保证产品质量。

“预”见未来

南海味道叫响全国，产业如何发展？

站上时代新消费风口，南海已交出靓丽成绩单：成为珠三角唯一一个获批创建国家现代农业产业园的县（区）；发布全市首个推进十大国家级示范项目引领预制菜产业发展工作方案；举办全省首个为预制菜“定制”的消费券活动；建设全省首个预制菜全产业链植入并集中连片开工的预制菜产业园；制定全国首个淡水鱼预制菜全产业链技术规范团体标准……

但“掘金之旅”并非一帆风顺，要在“万亿赛道”上发力狂飙，突出重围，南海还需多点发力。

“发展预制菜，要政府+企业+媒体合力推动，政府搭台、企业唱戏，炒香预制菜。”现场，杨海滨期望：“希望通过定期举办预制菜高峰论坛，聚焦预制菜发展专题进行专场讨论，进一步推广宣传预制菜品牌，也可以通过评选活动，比如评选南海十大预制菜，提升预制菜企业的发展信心，激励他们更加注重研发投入和品牌建设，这对企业、对南海的发展而言都是多赢局面。”

谈及品牌推广，南海区农业执法监察大队大队长王宁接过话来，“区农业农村局拿出了1300万元，对预制菜研发、加工企业予以重点扶持培育。”他还带来一个好消息，南海区将拿出674万元用于品牌创建，包括举行预制菜博览会、高峰论坛和消费券推广活动。

南海不断搭建平台，创造发展条件的同时，预制菜企业如何从“各自为战”转向“抱团发展”？杨海滨建议，尽快成立产业联盟，“希望联盟除了有预制菜全产业链的企业加入外，还要有政府相关部门加入，从而更好地推动预制菜企业发展。”

对预制菜企业而言，好吃决定它能走多高，安全决定它能走多远。郑伟建议，预制菜企业的健康发展，还需要尽快完善标准体系，明确预制菜定义及范围，优化产业发展环境。

对此，南海区市场监督管理局副局长冯凤群做出回应：今年，《南海淡水鱼预制菜全产业链技术规范速冻调制鱼制品》发布，将淡水鱼预制菜全产业链分为9道标准化流程，稳步落实规范预制菜全链条质量安全监管。“接下来，区市场监督管理局将依据预制菜不同产品种类制定行业标准，对原料生产、产品供应、加工、品质与食品营养及功能等方面进行明确，助力预制菜企业高质量发展。”

除了需要政府的积极引导与企业自身发力，多位政协委员、专家提到，要以文化“拧开”预制菜的价值增量空间。

廖森泰建议，南海要突出重围，必须借力岭南文化赋能，念好高端预制菜“生意经”。他提议，重点挖掘西樵山、桑基鱼塘、醒狮、龙舟、功夫等传统文化内涵，将预制菜作为南海美食文化的重要载体。

何华先对此表示赞同，他建议，南海预制菜企业要抓住以文化催化消费热潮的商机，充分挖掘南海渔耕文化的底蕴，打好文化+产品这张牌。

对南海而言，发展预制菜产业既是因地制宜激活农业新动能的机遇，也是引领消费新“食”尚的契机。南海区委副书记李伟成表示，接下来，南海将打造招商赋能体系，推动预制菜产业全面转化；打造政策赋能体系，推动预制菜产业加快发展；打造园区赋能体系，推动预制菜产业集群发展。

“炒热”的预制菜要“保鲜”，还需“文火慢炖”。此次的专题协商会既是对预制菜产业的“冷思考”，也是新时代南海政协探索有效协商方式、提高建言资政水平、深化凝聚共识工作的新行动。唐棣邦表示，区政协将以这次协商议政会为契机，积极发挥联系广泛的资源优势，密切关注政策动向、行业动态、科技信息、项目进展，汇聚各方意见建议，为党委政府提供助力支持，为现代化活力新南海建设贡献智慧力量。