

临近国庆,多家餐饮企业与电商平台合作研发预制菜。“30分钟一桌菜”“人人轻松当大厨”……如今,手抓牛大骨、孜然羊排等预制菜逐渐占据消费者餐桌“C位”,成为餐饮业消费亮点。

农业农村部表示,预制菜消费需求旺盛,产业加速发展。数据显示,截至9月下旬,国内预制菜相关企业达6.5万家。2022年以来,新增预制菜相关企业1400多家。



漫画 张弛

预制菜 你愿意吃吗?

最大需求来自餐饮行业

百度指数显示,2022年预制菜相关搜索同比上涨877%,其中“95后”群体搜索占比超三成。2022年上半年,京东预制菜成交额同比增长170%。在美团买菜、叮咚买菜等电商平台上,预制菜已经在商品分类中单列出来。

多地政府积极推动产业发展。今年以来,广东、山东等地出台支持预制菜产业发展政策。

中国饭店协会副会长金勇表示,目前对于预制菜还没有一个公认、统一的定义。业内普遍认为,预制菜是经预加工或预烹调制成,并进行预包装的成品或半成品菜肴。

按照中国烹饪协会等单位发布的团体标准,预制菜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、预烹调等制成,并进行预包装的成品或半成品菜肴。

售卖给个人消费者的预制菜,只需简单加热或加工即可上桌,且菜品中包含一些难做的“大菜”“硬菜”,在年轻人中颇受欢迎。多家电商平台的数据显示,预制菜日常销量不断走高,节假日销量则成倍增加。美团买菜中秋节期间预制菜销量环比增长50%。临近七夕一周,京东平台预制菜销售环比增长超过10倍。

不过,除了越来越多走进家庭,事

实上,预制菜重要的销售对象其实是餐饮企业。

《2022年中国连锁餐饮行业报告》显示,我国预制菜行业下游最大的需求来自餐饮行业,85%以上销售至B端。据中国饭店协会介绍,从目前情况看,预制菜市场仍以B端为主,在餐饮业态中主要用于团餐、快餐、连锁餐饮等短时间出餐量大、更加依赖标准化的企业。

预制菜进入餐厅和外卖引关注

“预制菜省去了原料采购、初加工等环节,有助于提升出餐率和翻台率,也减少了顾客的等待时间。”一位餐饮从业人员表示,用预制菜可以降低整体成本。因为预制菜有标准化、易复制等特点,可以保证菜肴的口味一致性。

一些专家认为,传统中餐的制作过程强调厨师作用,主厨的水准、状态决定一家餐厅菜品的质量。预制菜中央厨房的出现,可以减少菜品中人为不确定因素的影响,实现大规模生产。

与此同时,对于预制菜进入餐厅堂食、外卖,存在不同看法甚至争议。8月2日,中消协发布《2022年上半年全国消协组织受理投诉情况分析》,预制菜菜品标识不详细,外卖、堂食中使用预制菜未告知等成为投诉热点。

多个网络调查显示,大部分受访者不知道点餐吃的可能是预制菜,多

数受访者不愿意在外卖和餐厅里吃预制菜,绝大多数受访者认为商家如使用预制菜应在消费者点餐前告知。

中国法学会消费者权益保护法研究会副秘书长陈音江表示,根据消费者权益保护法,消费者享有知悉其购买、使用的商品或者接受的服务的真实情况的权利。无论堂食还是外卖,经营者有责任、有义务提前告知消费者菜品是预制菜还是现场做。

随着预制菜产业快速发展,预制菜的生产、安全以及管理等问题也广受关注。江苏省消保委今年2月发布的《预制菜消费调查报告》显示,目前预制菜市场存在质量参差不齐、口味有待提升、标识信息标注不全、种类形式单一、物流配送不规范等问题。

完善标准促进行业健康发展

农业农村部数据显示,近年来,预制菜年产值保持20%高增长率,已培育超过500家与预制菜产业相关的国家重点龙头企业,超百亿的超过15家。艾媒咨询数据显示,2021年中国预制菜市场规模为3459亿元,同比增长19.8%。预计未来将保持较高的增长速度,2026年或将超过1万亿元。

广州酒家、眉州东坡等品牌餐饮企业陆续推出预制菜单品,味知香等专业预制菜企业加大产品研发,农牧水产企业、零售平台等纷纷入局。

今年,一些地方出台政策,大力推动预制菜产业发展。广东省政府办公厅印发《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》,提出要加快建设在全国乃至全球有影响力的预制菜产业高地;山东潍坊针对发展预制菜产业提出搭建大数据平台,建设特色产业园区,制定“一揽子”支持政策;重庆市梁平区出台支持预制菜产业高质量发展的激励措施,设立总规模10亿元的预制菜产业发展引导资金。

目前,地方以及餐饮行业发布多个预制菜相关规范和标准。江苏省餐饮行业协会发布《预制菜点质量评价规范》团体标准;中国烹饪协会发布《预制菜》团体标准;中国饭店协会发布《预制菜产品分类及评价》《预制菜质量管理规范》两项团体标准;广东省立项制定《预制菜感官评价规范》地方标准。

金勇表示,预制菜产业要想实现高质量品牌化发展,应加快国家标准建设,明确预制菜定义和分类,提高预制菜准入门槛和产品品质,构建包括原材料、储存、运输等在内的质量安全监管体系。

山东鸾都英合律师事务所主任高明芹建议,相关部门对预制菜原料、加工工艺、包装、标识、储存、冷链运输、微生物指标、添加剂指标、农药残留指标等作出统一规定,引导预制菜生产进一步规范、标准化。 据新华社电

日前,“向未来赋新生”鲁能国际中心双碳计划启动仪式在津举行。天津鲁能商业管理公司总经理柳世春发表了欢迎词,同时介绍了天津鲁能国际中心在推动低碳运行方面的举措。

“零碳未来” 经济发展“绿色”原动力

在“双碳”战略的引领下,天津鲁能国际中心积极响应国家碳中和、碳达峰政策,使用清洁能源以及获得碳中和认证具有标志性意义。

作为本次活动的重磅环节,天津鲁能商业管理公司与鲁能新能源(集团)有限公司甘肃分公司签订了战略合作协议,未来双方将在清洁能源的使用以及低碳用能方面展开深度合作。

同时天津鲁能商业管理公司与中国质量认证中心共同启动了天津鲁能国际中心碳中和认证工作,标志着鲁能国际中心在践行绿色低碳发展、打造绿色低碳智慧示范项目的路上迈出了坚实的一步。

低碳转型 践行双碳目标达成

活动现场,天津大学环境科学与工程学院教授,天津市碳中和与绿色金融研究中心副主任吕石磊先生带来了主题为《商业办公建筑碳中和技术路径》的报告演讲,针对实现建筑低碳转型,助力双碳目标的达成中,通过百余项绿色建筑技术和节能方法,做到节能减排、降低消耗等方面进行深入讨论与分享。

最后,天津鲁能商管公司与租户代表共同启动了天津鲁能国际中心双碳计划,见证了鲁能国际中心在聚力发展绿色循环经济上的坚定决心,以及全力推进经济社会发展绿色转型,为助力实现“双碳”目标作出积极贡献。 新报记者 苗娜 图片由天津鲁能国际中心提供

天津鲁能国际中心双碳计划启动

