

淮安市商务局文件

淮商美食（2023）82号

对市政协九届二次会议第 0241 号提案的答复

尊敬的周祖敏委员：

您提出的“关于推进我市预制菜发展的建议”提案，经我们会同相关部门认真研究后，现将办理情况答复如下：

一、淮安预制菜产业现状及所做工作

目前，多地政府积极布局抢占发展先机。2021年11月，广东省农业农村厅发布了推动预制菜产业发展十条措施。2022年2月，山东预制菜产业联盟成立，将积极提升“雁阵式”预制菜产业集群的协同性。2022年3月，江苏省餐饮行业协会、省消保委在南京启动江苏预制菜放心消费行动，推进预制菜产业健康发展，营造放心消费环境。

我市主导的绿色食品产业被省政府列入全省重点打造的

“13+1”重点产业集群，并已明确以淮安为核心培育发展绿色食品产业集群，我市绿色食品产业营业收入占全省食品规上工业企业营业收入的12%左右，排名全省靠前。发展预制菜产业完全符合我市绿色食品产业定位要求，不但可以充分利用丰富的农、畜、禽、水产资源，还可就地消化我市食品工业企业生产的大米、饲料、面粉、食盐、油脂、鲜肉、食糖等产品，拉长产业链。

但从目前现状来看，我市预制菜产业无论是产能还是产值，在绿色食品工业中所占的份额都微乎其微，稍有规模的就是淮安区的苏食食品和百斯特鲜食。苏食食品2022年总体销售规模24.5亿元，预制菜板块产能5万吨/年，年销售只有2亿元左右；百斯特鲜食扩建项目建成后，将达到年产18万吨米制品、3万吨净菜加工、2万吨其它面制品的生产能力，已建成部分去年开票规模为1.6亿元。清江浦区政府2021年10月份引进的益海嘉里中央厨房项目正在建设，这些企业全部投产后我市的预制菜产业将达一定规模。

目前，围绕推进淮扬菜预制菜发展，我市也已经开展了一些工作：一是正在研究制定预制菜产业发展规划，6月份在淮安成立了世界中餐业联合会预制菜专业委员会，江苏食品药品职业技术学院与世界中餐业联合会联合成立了淮扬菜预制研究院；二是打造预制菜产业交流平台。将食博会由综合性展会向食材预制菜专业展会转变。展览设置食材预制菜展馆，邀请国联水产、京东生鲜等150家以上国内外知名预制菜生产企业、供应链企业参展。以益海嘉里为龙头，打造淮安预制菜产业园；三是积极招引预制菜产业链企业。借助食博会平台，招引一批预制菜企业，目

前正在与京东集团洽谈对接，争取在淮安投资建设预制菜产业项目。市文旅集团与万达酒店及度假村签署《淮扬菜预制菜采购协议》，淮扬菜集团与省农科院签订发展预制菜战略合作协议，目前已研发了软兜长鱼、钦工肉圆、蒲菜、朱桥甲鱼羹 4 款预制菜爆品，正在推进工业化、规模化生产。

二、淮安发展预制菜优势

一是淮扬菜系优势。淮扬菜系作为中国四大菜系之一享誉国内，淮安是淮扬菜的主要发源地、传承地之一，有“中国美食之乡”“中国淮扬菜之乡”“世界美食之都”的美誉。统计数据显示，淮安现存淮扬菜经典名菜名点 1300 余种，298 道菜点烹饪技术入选省级非遗名录，为全国设区市最多。目前预制菜产业走在前列的是广东（粤菜）、山东（鲁菜），淮安可通过发展淮扬菜预制菜产业迅速抢占市场。**二是原料产品优势。**预制菜成本中直接材料占比较大，主辅料以农林牧渔产品为主，肉禽及水产等通常占产品成本 90%以上。淮安自然资源极为丰富，生产条件优越，适宜多种农作物栽培和动物饲养，是著名的“鱼米之乡”和全国重要绿色农副产品生产基地。盛产优质稻麦、蔬菜、畜禽、鱼虾、鳖蟹等，拥有以“盱眙龙虾”“淮安红椒”为代表的地理标志商标 129 件，位居全国设区市前列。今年市委 1 号文件，提出大力发展五大类农产品集聚，大米、蔬菜、肉禽、龙虾、螃蟹，很适合发展蔬菜预制菜、肉类预制菜、水产预制菜三大品类。**三是烹饪人才优势。**作为工业化程度较高的产业，预制菜的研发与菜品烹制不同，需要厨师在营养、冷藏及研发等方面具备更专业的知识，为预制菜量产化、标准化提供理论依据。淮安市有优质的烹

任人才资源，烹饪教育发达，有 10 所院校开设烹饪专业，累计培训中高级厨师 10 万多人次，现有国家级“烹饪大师”80 余名，有烹饪大师工作室、非遗美食工作室 30 多家。各类餐饮店 4 万多家，从业人员 25 万余人。**四是交通区位优势。**目前，预制菜的消费市场主要集中于一二线城市。数据显示，45.7%的预制菜消费者分布于一线城市，19.8%的消费者分布于二线城市，16.4%的消费者分布于三线城市。上海是预制菜最大消费的市场，占全国市场销量的 30%。北京是华北消费的主要市场，占全国市场销量 10%。淮安位于长三角北部同时处在京沪高速的物流黄金线位置，天生的北联北京南联上海的主要消费市场的枢纽位置，也就意味着淮安有坐拥全国一半市场的黄金位置。同时淮安空港复飞淮安-越南河内航线，RCEP的政策叠加，为淮安的预制菜产业走向国际市场埋下伏笔和运作的空间。

三、加快推进淮安预制菜产业发展

一是出台扶持政策。借鉴广东、山东等地先行经验，出台针对预制菜产业的扶持政策，重点在预制菜研发、质量安全标准、产业集群、主体培育、产业人才、仓储冷链供应链、品牌建设、国际市场开拓等方面发力。在不形成地方政府隐性债务前提下，支持符合条件的预制菜产业项目申报地方政府专项债券。支持金融机构为预制菜产业开发金融专项产品，吸引国内知名连锁餐饮、食品加工、电商平台等头部企业来淮投资，创造良好的产业发展环境。

二是搭建研发平台和人才平台。与江南大学、省农科院等高等院校、科研院所、预制菜相关企业、农业龙头企业及行业协会

合作,建立淮扬菜预制菜联合研发平台,对于预制菜原料和菜谱、加工和存储技术、装备和包材进行基础性研究。鼓励淮安食品学院、商校增设预制菜相关专业课程,推进预制菜“产学研”基地建设,大力培养预制菜相关人才。发挥餐饮企业、行业协会等社会力量,组织开展预制菜加工、电商直播、市场营销、物流配送等相关工种技能培训,培养相关产业人才。

三是招引重点企业。组建专门的产业招商团队,紧盯传统大省的头部企业,如福建的安井、圣农、海文铭,广东的国联水产、广州酒家、陶陶居,上海的亚洲渔港、珍味小梅园,了解企业的产业布局和投资信息,鼓励企业来淮设立种养殖基地、加工中心、底料加工厂、冷链仓配。支持食品食材类供应链企业来淮建设区域有影响力的预制菜产业园,形成预制菜产业集聚效应。同时围绕预制菜的装备和包材产业,开展制造业链条招商。

四是培育产业龙头。目前,国内预制菜领域市场集中度低,竞争格局分散,缺乏全国性龙头。对预制菜企业而言,只有做到成本最优,且渠道网络充分覆盖,才能在竞争中占据主动。从产业链分工看,预制菜企业缺乏谈判优势,生存空间易受产业链上下游双向压制,将结合淮安产业、企业发展现状,联合具有供应链能力的企业,如正大食品、双汇、百斯特等企业构建上游资源整合的环境,培育一批涵盖生产、冷链、仓储、进出口等环节的预制菜示范企业,力争成为全国乃至全球有影响力的龙头企业和单项冠军企业。

五是做强物流配套。目前,淮安农产品有效组织力偏弱,流通质态比较低级,和现代流通存有差距,缺乏枢纽型农批市场支

持，在产品主产地缺乏产地市场和产地仓支持，冷链物流的体量和覆盖面都不强。下一步将充分利用发改、交通、商务、农业多个部门关于商贸物流体系建设的项目，大力构建以区域骨干冷链物流基地、公共型农产品冷链物流基础设施骨干网为主渠道的预制菜流通体系。进一步加强口岸通关、空港和高铁联运建设，实现“农产品进、预制菜出”。

六是打响品牌营销。开展线上线下营销活动，鼓励预制菜企业创建加盟网店。依托中国(淮安)国际食品博览会打招中国预制菜食材节，加强淮安预制菜品牌宣传推广，打造一批驰名中外的预制菜品牌，让预制菜产业成为消费亮点产业。在上海、广州等一线城市，结合企业的产品推广需求，建立淮安城市预制菜体验馆，加大品牌宣传力度。

感谢您对淮扬菜预制菜产业发展的关心和支持，以上答复您是否满意，如有意见，敬请反馈。

淮安市商务局

2023年7月11日

联系人：邱月

联系电话：15722958819

抄送：市政府办公室，市政协提案委