

8 关注 GUANZHU



预制菜菜品展示

粮仓

内蒙古是全国13个粮食主产区区和8个粮改饲出省区之一
全区粮食播种面积连续7年稳定在1亿亩以上
粮食产量连续7年超过700亿斤
粮食总产量 400亿斤
在外销售粮食 400亿斤以上



现场制作

推动五大任务见行见效

“营养 + 健康 + 文化”引领 推动预制菜进入新赛道 全区预制菜产业发展推进暨菜品品鉴活动在呼和浩特举行

本报讯(记者 卉平 张鑫) 6月19日上午,内蒙古自治区农牧厅与内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会在内蒙古农牧厅优质农产品展销中心共同举办“全区预制菜产业发展推进暨菜品品鉴活动”。

“推动‘预制菜’成为营养健康安全的代名词,让更多源自内蒙古的美味走进家庭、摆上餐桌。”自治区农牧厅二级巡视员吴忠岩在致辞中表示,预制菜一头连着种植业、养殖业,另一头连着餐饮业和居民消费,是典型的一二三产业融合发展的产业。近年来,随着生活节奏不断加快,消费者对预制菜的需求持续增加。据相关报道,2022年我国预制菜食品产业规模达到4196亿元。随着人们生活水平的提高,生活、工作节奏的加快,人们对饮食的追求,要吃的方便快捷、安全多样,还要“吃出健康”“吃出文化”“品味时尚”,最大限度地满足对美食

生活的需要。预制菜以其得天独厚的优势,让人们享受到营养均衡、省时便利、符合口味、色香味俱全的饮食生活,还能够使人们从家庭劳作中解放出来,发展前景广阔。

下一步,内蒙古农牧厅将按照方案明确的重点任务,将在建设预制菜原料生产基地、推进预制菜标准体系建设、培育壮大预制菜龙头企业、培育预制菜品牌、建设预制菜仓储冷链物流设施、构建预制菜食品安全监管体系等方面发力,还将根据预制菜企业投入、销量、产值、品牌等情况综合评定,评选预制菜“领航企业十强”“特色品牌十强”“线上销售十强”,探索更多支持预制菜产业发展政策举措,推动我区农产品精深加工业、预制菜产业做大做强。

内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会预制菜专业委员会主任席内蒙古额尔敦木图羊业股份有限公

司董事长、总经理额尔敦木图在活动现场上说,“预制菜专业委员会将以国家对社会组织的定位作为工作的切入点,全力为政府和企业之间的‘桥梁’和‘纽带’,强化服务意识,拓展服务平台,以为政府主管部门服务、为会员单位服务、为行业发展服务为己任。搭建政府和行业相互交流的平台,组织行业企业加强沟通和协作,为政府行业提供依据;总结各龙头企业的先进管理经验和生产标准,积极参与预制菜标准的制定工作,促进行业高质量发展。”

内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会会长郎立兴介绍,今年1-5月份全区餐饮收入比去年同期增长21.4%,较疫情前的2019年增长18%。行业餐饮持续升温,一端连接田间地头,一端连接餐桌的预制菜产业,成为推动餐饮行业发展的新赛道。除了上游产业的供应链、食品巨头、零售大鳄、平台企业,越来越多远见卓识的酒店集团和餐

饮企业也加入到预制菜产业新赛道,预制菜产业进入了黄金发展期。他表示,在政府相关部门支持下,在内蒙古餐饮与饭店行业协会引领下,在内蒙古预制菜专委会会员企业的合力推动下,在“蒙餐中国九大菜系”蒙餐体系化的建设的基础上,内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会将继续推进食材向舌尖转化的力度,运用餐饮业这把金钥匙,打开农牧业一二三产业融合的大门,通过“内蒙古味道”活动、专家研讨会、预制菜展示品鉴等活动,将内蒙古预制菜做出规模、做出影响,走向全国,走向世界。

品鉴会上,颁发了“最具潜力预制菜”“最佳预制菜供应商”“预制菜创新产品”3个奖项。来自全区80多家食品加工企业及餐饮企业,展示品鉴的预制菜产品超过120道,全区各盟市农牧局、行业协会、农牧企业、餐饮企业的140多名代表出席会议。



内蒙古餐协预制菜专委会成立 额尔敦木图当选首任主席

本报讯(记者 张鑫)6月18日,内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会预制菜专业委员会(以下简称“预制菜专委会”)成立,内蒙古额尔敦木图羊业股份有限公司董事长、总经理额尔敦木图当选首任主席。

预制菜专委会将发挥行业协会的平台优势、人才优势、资源优势 and 桥梁纽带作用,协同工作,共同推进自治区预制菜产业高质量发展。“当选的预制菜专委会主席额尔敦木图表示,大会还选举产生了轮值主席15名,副主席20名,常务理事20名,理事20名。



菜品展示

载,为落实《内蒙古自治区关于推动预制菜产业发展的实施方案(2023-2025)》,全面推进预制菜健康快速发展,预制菜专委会的成立是服务我区预制菜产业发展,进一步扩大我区一二三产业优势,延伸产业链,提升价值链的重要举措。

额尔敦木图表示,预制菜专委会的成立,是自治区预制菜产业高质量发展的重要里程碑。专委会将充分发挥行业协会的平台优势、人才优势、资源优势 and 桥梁纽带作用,协同工作,共同推进自治区预制菜产业高质量发展。当选的预制菜专委会主席额尔敦木图表示,大会还选举产生了轮值主席15名,副主席20名,常务理事20名,理事20名。

预制菜一头连着种植业、养殖业,另一头连着餐饮业和居民消费,是典型的一二三产业融合发展的“大”产业——

共话预制菜 开启新未来

本报记者 迪威娜

6月19日,“2023全区预制菜产业发展交流讲座”如期举行,会议汇集行业专家学者、各盟市主管单位、企业家代表,共同探讨内蒙古预制菜产业发展机遇与面临的挑战,破解产业发展难题,加速产业标准与高质量发展。从技术、标准、贸易、资本等多个角度解析了预制菜行业面临的机遇与障碍,为产业协同发展与高质量发展指明方向。

源头梳理 探索品牌建设有效路径

上海交通大学新农村发展研究院教授元一智库农研中心主任铁丁主讲中央一号文件“发展预制菜”政策解读及品牌建设思路,从源头梳理预制菜产业发展的内生动力,探索品牌建设的有效路径。

铁丁认为,中央一号文件的工作重点是指导“三农”工作,把预制菜写入其中,意味着我们要从全面乡村振兴、实现共同富裕的高度重新认识这一产业。显然,预制菜不只是一门“生意经”,而是“小农户”对接“大市场”的桥梁纽带,是农产品价值最大化、农民增收致富的新模式,具有全局性的社会价值。

通过“市场发力+政策加持”,预制菜将迎来更加广阔的发展空间。只要我们锚定目标,不断拓展领域、丰富内涵,提升效益,预制菜一定会成为引领乡村产业高质量发展的引擎。

预制菜行业是农业供给端满足消费端的产物,行业上游链接农业产业链,下游链接餐饮服务。预制菜的发展一方面带动了农产品初加工产业的转型发展,提升农产品附加值,另一方面也拓宽了农业销售渠道,带动农民增收。

未来预制菜品牌的四大趋势是从“成本逻辑”到“价值逻辑”,预制菜一端连接乡村振兴,一端连接消费升级,只有在乡村振兴大潮中,才能摆脱简单“工业产品”的“成本逻辑”,转变为“价值逻辑”;从“重视加工”到“重视风味”,预制菜不仅仅是传统的罐头食品,更多考虑减碳减排,随着技术进步,冷链技术的发展,从重视“基础品质保持周期”,变为重视“品质风味保持周期”;从“品类模式”到“科技模式”,预制菜是加工即食食品围绕食材、品质、风味的升级,优秀的预制菜品牌,会更加重视某一品类或某几个品类的研发,注重新技术的应用,传统的大而全、低品质的加工模式失去竞争力;从“渠道为王”到“社群为王”,产品的目标消费者选择,会改变大流通渠道的渠道战略,以新连锁餐饮、便利店为主的社群渠道体系,会成为预制菜的核心主力战场。

新起点 推动预制菜产业迈上新台阶

“内蒙古的预制菜,走向了快速健康发展的新时代。”内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会会长郎立兴介绍,今年以来,由自治区农牧厅主导、协会配合,组织400人的队伍,到武汉实地考察学习,预制菜开始深入人心。目前出台的《内蒙古自治区关于推动预制菜产业发展的实施方案(2023-2025)》,为这项工作的开展提供了政策和行动的方向和目标。自治区农牧厅建设了预制菜与精品食材的展览馆,这些都为预制菜的发展与活跃提供了基础的保障。我们先后到福建、广东、湖北、辽宁、西藏,还深入到兴安盟、呼伦贝尔市、呼和浩特市、乌海市、鄂尔多斯市、巴彦淖尔市、乌兰察布市等地进行广泛的调研,摸清了大宗农畜产品的产量和分布,结合国内市场,对于预制菜的重点发展目标和方向有了更深入的认识和了解。比方说对牛羊肉品的转化,对牛羊肉副产品的打造,对马铃薯产业链的打造,对特色小吃的打造,都有了深刻的理解和认识。

郎立兴介绍,目前,存在的问题是产业链不完善,品牌效益不明显,观念滞后,重视程度不够,另外,需要尽快改善投资环境,基础设施需要大力加强,尤其是供应链等方面存在的问题比较大,生产配套设施的半径太大,冷链运输滞后,物流

成本大,研发力量不足,缺乏像样的研发机构,同时专业力量和专业人才不足。

郎立兴表示,预制菜产业发展是经济社会发展的大事,牵一发而动全身,需从“抓项目”“抓人才”“抓品牌”“抓节点”“抓供应链建设”等8个方面开展工作,实现从农业产业经济迈进工业食品经济,最后进入到美食商品经济。

乘势而上 加快预制菜产业高质量发展

包头市将强化“三产协同”,打造预制菜全产业链条发展。坚持城乡统筹、三产融合以预制菜为连接点,带动一二三产业协同高效、一体化发展形成从农田到餐桌的完整产业链条;突出“三项支撑”,构建政策支撑体系,明确预制菜产业发展方向,逐步构建预制菜产业高质量发展支撑体系,在新阶段发展中可预期、有保障、稳增长;加快“三力提升”,形成预制菜高质量发展态势,推动产业规模化、集约化、工厂化发展。

乌兰察布市建立“北京企业+乌兰察布资源”“北京市场+乌兰察布产品”的合作模式,吸引宏福农业、凯达等一批北京企业带着项目、带着资金、带着技术落户乌兰察布,提升农牧业组织化程度、拓宽农产品销售渠道。

依托农博会、展销会、对接会等各类产销对接平台,开设乌兰察布市预制菜产品品牌专区,拓宽产品销售渠道,加速推进乌兰察布市预制菜产业高质量发展,实现“从田间到餐桌”的快速转变。

依托“原味乌兰察布”区域公用品牌,引导预制菜企业入驻原味乌兰察布体验馆、冠名店、商超销售专区等营销网络,并借助直播电商、航空、铁路、公路、报刊、网络宣传体系,开展预制菜品牌推广。预制菜授权企业达到23家,产品利用率达到90%,进一步提升产品附加值和竞争力。

乌兰察布市下一步将成立预制菜产业发展工作专班,出台《乌兰察布市关于推进预制菜产业发展的实施方案》,建设特色化标准化预制菜产业园区,提升预制菜产业科技化水平,靶向破解乌兰察布市预制菜产业推进过程中存在的各类问题,加快预制菜产业相关工作落地,从而全面提升农牧业高质量发展水平,为自治区建设国家重要农畜产品生产基地作出积极贡献。

好食材成就好味道 把预制菜变成“致富菜”

巴彦淖尔市现有规模以上预制菜加工企业14家(其中自治区以上龙头企业8家),大部分为牛羊肉制品及畜产品企业,预制菜种类现有鲜食玉米、牛肉干、牛肉酱、猪肉、羊杂等25个品种。2022年,全市生产各类牛羊肉预制菜产品1000吨左右,各类畜产品预制菜1500吨。据不完全统计,2022年,巴彦淖尔市预制菜销售收入达4.9亿元。

巴彦淖尔生产的绿色、有机、高端、优质农产品,为发展预制菜提供基础和保障;发挥龙头企业的示范及带动作用,推动农产品加工业集聚;围绕“陕味味道”等品牌,推动巴彦淖尔特色美食预制菜发展。

巴彦淖尔市针对目前已经上市产品及正在研发上市的预制菜产品,规范和制定产品标准,通过开展牛羊肉预制菜加工及工艺技术等技术标准制定,全面提升巴彦淖尔市预制菜品牌附加值。除发展传统的商超零售模式外,进一步推进线上销售模式,发展“美团买菜”等社区团购模式,将预制菜特别是具有巴彦淖尔传统美食特色的预制菜销往全国,积极开展以牛羊肉及副产品为主的预制菜即食产品、方便产品、风味产品、家庭产品、半成品、地方特色产品等的研究开发,联合内蒙古农大、江南大学中式牛羊肉预制菜“味一质”协同提升关键技术集成与产业示范,速食羊肉方便食品开发及研究项目,羊副产物精深加工等项目研究与开发,让好食材成就好味道,把预制菜变成“致富菜”。

预制菜：提振消费，提升农畜产品价值更大化