

舌尖上百亿级产业的“新食代”

探寻中国预制菜第一市高质量发展的“莱阳味道”

YMG全媒体记者 衣文萍



本栏目由 烟台市社会科学联合会 烟台市融媒体中心 共同主办

鲁花集团、春雪食品、龙大美食、一刻厨神等上榜中国预制菜领军企业50强、中国食品行业百强；莱阳梨、大花生、果蔬、生猪、白羽鸡和乳业6条产业线并驾齐驱……说到我市的食品产业链，有着“中国预制菜第一市”的莱阳自是一马当先。

16条产业链是万亿之城的强力支柱。继生物医药产业链、航空航天产业链、文化旅游产业链之后，今天我们把目光聚焦到食品产业链。近日，“党报车·社科专家话发展”活动邀请专家走进莱阳，一起感受“莱阳味道”的无穷魅力，一起研讨舌尖上百亿级产业的“新食代”。

走进莱阳市预制菜产业党建综合体，“中国预制菜之乡”几个大字格外耀眼。宫保鸡丁、酸汤肥

牛、海鲜披萨、速冻水饺……展厅内摆放的各种预制菜产品，让社科专家们目不暇接，惊讶不已。

莱阳作为中国绿色食品城、中国预制菜产业的发源地之一，有着近四十年的食品制造和预制菜生产、出口历史，拥有全国门类最全、品质最优的千亿级绿色食品、百亿级预制菜产业集群。2023年4月，中国蔬菜流通协会为莱阳市授牌“中国预制菜第一市”。这一称号极大提振了莱阳市预制菜产业发展信心，进一步叫响了“莱阳味道”区域公共品牌。“2025年，全市预制菜产业上下游相关企业达到1200家，其中规上企业159家，莱阳的龙大、鲁花、牟平的仙坛、福山的益生、蓬莱的民和，招远的双塔，芝罘的喜旺，龙口的格润福德等企业纷

纷发力预制菜赛道，呈现百花齐放的局面。”山东城市服务职业学院专家温宝莉老师介绍。

鲁东大学食品工程学院的专家团队小分队由贡汉生、刘欢和张风雪组成，他们主要围绕课题《怎样解锁美食“新食代”》和《舌尖上的“便捷革命”》开展研究。所以在调研过程中，他们的侧重点主要放在解锁预制菜的“未来‘食’代”，探寻更深层次的“新食代”。

作为“中国预制菜第一市”，莱阳绿色食品加工企业达到115家，产业规模突破800亿元，预制菜产值152.3亿元，获得全国首个“中国绿色预制菜之乡”以及国家梨产业技术体系“一县一业”示范县等国家级荣誉，入选工信部“全国十大预制菜基地”、全国十大预制菜创新发展地区，食品产业高质量发展正迈向更高台阶。

走进春雪食品集团股份有限公司，智能化生产场景映入眼帘。在春雪食品智慧生产线上，植物饲养、宰杀分割、原料处理、预制加工、自动包装、自动

出入库等环节一目了然。在智能温控的鸡棚内，数万只白羽肉鸡在标准化的环境下茁壮成长。“春雪食品是从养殖源头开始进行品质把控的，目前我们拥有200多家直属养殖场，产品来源可追溯，品质有保障。”春雪食品集团股份有限公司董事、总裁郑钧介绍，在宰杀分割加工厂，从毛鸡原料放血、打毛到预冷、分割、修剪等环节全程实现自动化。在这里，每天可宰杀白羽肉鸡15万只。“目前国内市场主要供应商超、快餐、便利店、电商、食品加工和批零业，出口市场主要面向日本、韩国、欧盟、英国、俄罗斯、中亚、中东等20多个国家及地区。”龙头引领，链式发展抱团聚势，让“莱阳味道”飘满全球。

预制菜产业一头连着田间地头，一头连着大众餐桌，是推动产业兴旺的重要载体。烟台文化旅游职业学院专家陈俊老师对预制菜调研兴趣颇深，“不管是春雪食品，还是其他预制菜品牌，创新永远是最亮点，企业应加强品牌建设和营销，让预制菜的市场空间更宽广。”

在与天府科技集团董事长姜志德座谈过程中，他回顾了集团的发展历程，并介绍公司围绕预制菜方面做了很多工作，在原有的产品生产工艺基础上，进一步采用航天技术将过去的油炸、蒸煮、加热升级为冷冻干燥，做出的产品受到日本等国家消费者的一致好评。山东工商学院专家朱洪涛老师的调研很认真，记录也很详细，“莱阳食品产业历史悠久，政府扶持力度很大，所以发展得很快，未来需要在标准体系完善、全链条预制菜追溯标准建立上再下功夫。”

近年来，莱阳市以打造中国“云厨房”、世界“菜篮子”为目标，建设龙大美食调理食品、春雪智慧工厂、三川食品中央厨房等一批重点项目。预计到2025年底，该市预制菜产能将达到120万吨，年销售额突破200亿元人民币，形成百亿级预制菜产业集群，叫响了“莱阳味道”品牌的同时，也打开了属于舌尖上的“新食代”，让食品产业高质量发展迈上更高台阶。

解锁美食“新食代”

鲁东大学食品工程学院 贡汉生 刘欢 张风雪

源链”，打通链上企业、职能部门、科研院所等体制壁垒，促进行业、企业之间更好地协同联动，为强链、延链、补链提供更有力的要素支撑和发展保障。

早在上世纪80年代，莱阳的食品企业就开始向日本出口预制调理菜品，经过30多年的深耕与实践，已形成了以龙大、春雪、天府等企业为代表的全品类、全链条预制菜产业体系。

预制菜产业的蓬勃发展除了企业的努力，还离不开科研创新的有力支撑。烟台市预制菜产业创新研究院由烟台市农业农村局、莱阳市人民政府与鲁东大学共同发起成立，致力于预制菜理论创新、技术研发、产品创制、标准制修订和品牌打造等多方面工作。研究院依托烟台市预制食品纳米科学与技术重点实验室，形成了预制菜智能仓储物流保鲜、预制菜低碳加工、预制菜风味增益与危害物消减、预制菜营养靶向设计4个主要研究方向，为

预制菜产业的高质量发展提供了强大的技术支撑。研究院自成立以来，取得了显著的科研成果。获批多项省部级以上科研课题，获授权专利多项，发表高水平学术论文数十篇，累计科研经费达数百万元。此外，研究院还积极开展人才培养工作，建设了烟台市预制菜产业创新研究院非热灭菌创新中心，培养了一批硕士生、本科生，引入了高层次人才，为预制菜产业的发展提供了坚实的人才保障。在产学研合作方面，研究院与多家企业和单位达成合作，开展预制菜“工业化减菌保鲜”“标准化一提三减”“个性化营养设计”“数字化冷链物流”“多元化复热保真”“数智化工程加工”等相关合作项目，为建设预制菜技术创新研发平台提供助力。研究院还参与了特色产业大会展览项目，对推出的一系列益生菌发酵乳饮料、功能性泡菜、果酒、特色月饼及各种特色肉制品进行了展览与交流。

莱阳市的预制菜产业在党建引领下，通过企业和高校的紧密结合，实现了高质量发展。企业作为产业发展的主体，不断创新生产工艺，提升产品质量，拓展市场渠道，为预制菜产业的市场化和产业化奠定了坚实基础。高校和科研机构则通过技术研发、人才培养和标准制定，为预制菜产业提供了强大的智力支持和科技保障。两者的紧密结合，不仅推动了预制菜产业的快速发展，也为乡村振兴和共同富裕提供了有力支撑。

预制菜产业的发展，不仅改变了人们的饮食方式，也为农业现代化和乡村振兴注入了新动力。莱阳市通过企业与科研机构的紧密结合，实现了预制菜产业的高质量发展，为全国预制菜产业的发展提供了宝贵经验。未来，莱阳市将继续发挥自身优势，推动预制菜产业不断创新升级，为人们带来更多便捷、美味、健康的预制菜产品，解锁美食的“新食代”。

大食品战略拓展市场新空间

烟台文化旅游职业学院 陈俊

市场占有率和消费者忠诚度，分散经营风险，保障企业稳定运营。春雪食品产品创新亮点有无反产品系列、轻享系列等。

在生产与质量管控体系上，春雪食品拥有先进的生产设施，采用现代化生产设施与技术应用，实施严格的质量管控流程，从养殖、屠宰到加工、销售，实现了全产业链的质量追溯。在养殖环节，对饲料、养殖环境等进行严格监控；屠宰环节，配备专业的检疫团队，对每一批次的鸡肉进行严格检疫；加工环节，实施标准化生产流程，对每一道工序进行质量把控；销售环节，建立完善的冷链物流体系，确保产品在运输和储存过程中的质量安全。同时，春雪食品积极引入先进的质量管理理念和方法，通过了ISO、BRC、GMP等各类国际认证，持续提升质量管理水平。

春雪食品在市场上取得了显著成绩，成为家家悦、大润发和德克士等大型超市

以及快餐连锁店的长期供应商。其产品不仅畅销国内市场，还出口至多个国家和地区。线上销售方面，春雪“上鲜”品牌多年蝉联京东“双11”禽肉类销量第一名，展现出强劲的市场竞争力。在销售渠道拓展上，春雪食品积极布局线上线下融合的销售网络，除传统商超、餐饮渠道外，还大力拓展电商平台、社区团购等新兴渠道，不断提升产品的市场覆盖率。

春雪食品在“大食品战略”引领下，通过产品创新、技术升级、质量管控及市场拓展等多方面举措，在预制菜产业取得了显著成绩，展现出较强的市场竞争力和发展潜力。

当前，春雪食品在面临市场竞争加剧、消费者需求多变、原材料价格波动等挑战的同时，也迎来预制菜市场持续扩容、健康食品需求增长、技术创新推动产业升级等前所未有的机遇。春雪食品需积极应对挑战，把握好发展机遇，推动企业实现转型与

产业升级，实现可持续发展。

- 最后，对春雪食品提出四点建议：
1. 强化研发创新：持续加大研发投入，开发更多符合市场趋势的新产品，丰富产品品类，提升产品差异化竞争力。
 2. 优化供应链管理：加强与供应商的合作，建立长期稳定的合作关系，有效应对原材料价格波动。运用大数据、物联网等技术优化供应链流程，提高供应链的透明度和效率。
 3. 加强品牌建设与营销：进一步强化品牌建设，通过多种渠道和方式传播品牌理念和产品优势，提升品牌知名度和美誉度。创新营销手段，结合线上线下渠道，开展精准营销，提高市场占有率。
 4. 拓展市场空间：在巩固现有国内市场份额的基础上，积极开拓国际市场，尤其是新兴市场。关注三四线城市及农村市场的消费潜力，通过产品创新和渠道下沉，挖掘新的市场增长点。

推进预制菜生产数字化转型

山东城市服务职业学院 温宝莉

预制菜产业发展当前存在的主要问题：预制菜质量标准及生产规范有待完善，预制菜“ToC”端市场主体偏弱，预制菜产业受冷链物流体系制约较大等。

对预制菜产业发展的相关建议：

（一）提升产业标准化水平，打造全国优质预制菜集聚地。一是建议组建成立专门机构，以预制菜研究为基础，着眼烟台市相关产业协同发展战略，推动预制菜行业基础标准、产品标准、技术规程、通用标准的制定，组织相关协会、龙头企业制定烟台市预制菜产业相关的地方标准，并推动“烟台标准”上升为行业标准、国家标准，争取将“烟台预制菜”做成全国优质预制菜的代名词。二是建议国家有关部门加快制定预制菜国家标准，为部门监管、企业生产提供遵循。三是积极推进预制菜生产数字化转型，督促预制菜食品和经营企业建立和完善

食品安全追溯体系，保障“从田间到餐桌”全程质量可控。

（二）提高产品品牌知名度，拓宽产业发展新路径。一是培育预制菜产业区域品牌。将预制菜企业及其产品纳入“鲜美烟台，仙果飘香”区域公用品牌范围，鼓励支持预制菜企业创建省、市高端品牌企业、知名农产品品牌，举办峰会、展销会等推广活动，打造自身独有的预制菜品牌。二是推进预制菜产业与休闲、旅游、文化产业等深度融合，推动区域餐饮品牌与预制菜产业有机结合。三是支持各地成立预制菜产业联盟、行业协会等产业组织，大力引入国内知名第三方中央厨房品牌，高水平构建衔接农田与餐桌的预制菜体系。

（三）聚焦强链补链通链，补齐预制菜产业发展短板。一是强链。强化供应链建设，围绕预制菜产业建设高标准的农产品原料基地。积极培育预制菜产业龙头企业，强化集群发展。二是补链。补足预制

菜产业在冷链物流配套上的不足，引导预制菜主要产区构建产销衔接、城乡覆盖、联通高效的冷链物流网络。三是通链。进一步深化机制创新，应用信息化手段，打通上下游和线上线下的堵点，形成产业内相互配合、产业间耦合联动的发展局面。

（四）构建预制菜平台体系，提高科创协同能力。一是搭建预制菜平台体系，建设一批预制菜技术创新研究院、重点实验室等基础设施和创新平台，重点研究预制菜营养与健康、预制菜物理保鲜技术、预制菜锅气组分还原，催生具有自主知识产权的核心技术，以基础研究突破带动关键核心技术的攻关，解决产业发展中的创新难题。二是全面强化基础研究，提升预制菜行业创新能力。三是实施预制菜产业人才培养工程，加快预制菜产业人才引进与培养。评选烟台预制菜行业代表人物，开展预制菜行业职业技能培训和职业技能等级认定。

预制菜，舌尖上的『便捷革命』

鲁东大学食品工程学院 刘欢 贡汉生 张风雪

在快节奏的现代生活中，预制菜“即食、即热、即烹、即配”的便捷属性，正悄然改变着国人的餐桌文化。从田间地头到百姓餐桌，这座连接农业与餐饮业的“桥梁”，不仅承载着消费者对高效生活的追求，更成为乡村振兴与产业升级的重要抓手。2023年，我国预制菜市场规模突破5000亿元，连续两年保持20%以上增速，预计2026年将迈入万亿级赛道。在这场“舌尖上的革命”中，莱阳这座以“中国绿色食品城”闻名的传统农业大市，正凭借30余年食品加工底蕴，在党建引领下探索出一条“产业链党建+产学研融合”的创新发展路径，为预制菜产业的高质量发展注入强劲动力。

莱阳的预制菜发展，始于上世纪80年代对日出口的实践沉淀。以龙大食品为代表的企业，早在40年前便开始深耕预制调理食品领域，从最初的冷冻蔬菜到如今“蔬菜、畜禽、水产、面点”全品类体系，逐步构建起覆盖20大类2万余种产品的产业矩阵。这种“先发优势”在党建引领下被进一步激活：莱阳市成立绿色食品产业链综合党委，构建“1个综合党委+1个产业联盟+6个支链龙头企业+N家关联单位”的“1+1+6+N”组织体系，将党组织建在产业链上，推动政策、技术、市场等资源高效整合。在顺德盛集团因订单激增面临产能瓶颈时，综合党委迅速对接天府集团闲置生产线，促成两家公司通过产销信息共享平台实现合作，这种“企业点单、组织派单、专员接单”的服务模式，正是党建引领下产业协同的生动写照。

在这片产业沃土上，龙头企业成为技术革新与市场开拓的中坚力量。早在上世纪80年代，莱阳的食品企业就开始向日本出口预制调理菜品，经过深耕与实践，已形成了以龙大、春雪、天府等企业为代表的全品类、全链条预制菜产业体系。这些企业在预制菜领域深耕细作，凭借先进的生产技术、严格的质量控制和创新的产品研发，成为行业的领军企业。春雪食品集团股份有限公司是国内知名的鸡肉预制食品生产企业，其产品涵盖了鸡肉调理品、冷冻鸡肉制品等多个品类。近年来，春雪食品通过智能化改造和技术创新，不断提升生产效率和产品质量。公司投资建设的“年产4万吨鸡肉调理品智慧工厂”项目，采用了国际先进的自动化生产设备，实现了从原料处理到成品包装的全程自动化生产，大大提高了生产效率和产品稳定性。在市场拓展方面，春雪食品积极开拓国内外市场，与家家悦、大润发、德克士等大型超市和快餐连锁店建立了长期合作关系。同时，公司还通过电商平台将产品推向全国乃至全球市场。

天府食品有限公司是莱阳市另一家重要的预制菜生产企业，专注于蔬菜、畜禽等农产品的深加工。公司通过“企业+基地+农户”的模式，建立了稳定的原料供应体系，在全国布局优质原材料基地。在生产环节，天府食品引进了先进的加工技术和设备，严格把控产品质量。公司不仅注重产品的品质提升，还积极拓展产品种类，推出了蔬菜沙拉、速冻水饺、预制海产品等多种预制菜产品，并通过与科研机构合作，开展预制菜的营养研究和产品创新，不断提升产品的附加值。

产业升级的背后，离不开科技创新的强力支撑。2023年，烟台市预制菜产业创新研究院在莱阳揭牌，这个由烟台市农业农村局、莱阳市政府与鲁东大学共建的科研平台，正以食品生物纳米技术、智能保鲜技术等前沿方向为突破口，为预制菜产业注入“科技基因”。研究院研发出鲍鱼内脏肽、扇贝源抗氧化肽等新型功能性成分的制备方法，开发出酱卤肉制品专用真空包装装置，为提升产品品质和延长货架期提供了技术方案。在保鲜环节，研究院联合企业探索“工业化减菌保鲜”与“标准化一提三减”技术，力求在风味、营养和食品安全间找到最优平衡点。研究院还积极推动产学研融合，开设专业课程培养复合型人才，组织预制菜科技创新论坛与产业博览会，促进成果展示与转化，为产业输送创新血液。

如今，莱阳的预制菜产业已形成“企业唱主角、高校搭平台、政府优环境”的协同发展格局。企业通过党建综合体实现资源共享，高校通过研究院提供技术赋能，政府则通过政策支持与物流体系建设打通“最后一公里”。这种模式不仅催生出鲁花花生油质保工厂、春雪智慧工厂等一批重点项目，更让“莱阳味道”通过济南会客厅、惠州置仓等渠道走向全国，甚至进入迪拜、新加坡等海外市场。从传统农业大市到“中国预制菜第一市”，莱阳的实践证明：当党建的“红色引擎”与产学研的“创新动能”同频共振，预制菜产业便能成为乡村振兴的“金钥匙”，既满足消费者对便捷与美味的双重期待，更走出了一条“企业富、农村富、群众富、财政富”的共富之路，为预制菜产业的高质量发展探索出了一条可持续发展的路径。未来，随着预制菜产业的不断壮大，我们有理由相信，它将在更多地区发挥更大的作用，为人们的生活带来更多便利，为乡村振兴和共同富裕注入更多动力。