



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 共同主办
烟台市融媒体中心

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条产业链并驾齐驱……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，今天我们将目光聚焦到食品产业链。近日，“党报·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，全市预制菜产业链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顾汉生、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

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能。

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的“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个产业链+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，促成两家企业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。

在党建引领下，莱阳市的预制菜企业通过“产业链+龙头企业+合作社+基地+农户”的模式，将企业、村庄、农户和市场连接成为风险共担、利益共享的经济共同体，实现了企业富、农村富、群众富、财政富“四富效应”。

莱阳市全产业链推广这种模式，带动发展农民合作社和家庭农场，提供大量工作岗位，与农村劳动力签订劳动合同，带动群众在家门口就近就地就业，实现增收致富。

莱阳市还出台了多项政策文件，在基地建设、企业培育、金融服务等方面出台优惠措施，把党组织建在产业链上，以“党建链”串联“组织链”、优化“服务链”、撬动“资

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究、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

当前，食品行业正经历深刻变革。消费者健康意识的提升促使市场对健康食品的需求激增，“无抗”“低脂”“高蛋白”等成为食品消费的关键热词。同时，大数据、人工智能、物联网等新兴技术加速向食品行业渗透，推动生产、销售及供应链管理的全方位变革。春雪食品作为传统鸡肉加工企业，敏锐洞察到行业变革趋势，果断推出“大食品战略”，从单一的鸡肉加工向综合性食品企业转型升级，开拓新赛道、增加产品品类，为企业高质量发展打造了新的增长引擎。

“拓赛道、增品类，打造增长新引擎”是春雪食品“大食品战略”的核心。春雪食品通过拓展赛道，跳出传统鸡肉加工的舒适区，积极涉足更广阔的食品领域，寻求新的业务增长点；增加品类则是基于对消费者多样化需求的精准把握，在现有鸡肉产品基础上，不断丰富产品矩阵，以提升品牌的

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

新亮点有无抗产品系列、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，对每一个工序进行质量把控；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

各项国际认证，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。创新营销手段，结合线上线下渠道，开

展精准营销，提高市场占有率为。

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

升级，实现可持续发展。

最后，对春雪食品提出四点建议：

1. 强化研发投入：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形象和产品优势，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，提高市场占有率为。

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

目前，烟台市预制菜产业优势明显，位居全省前列。2025年，全市预制菜产业链上下游相关企业达到1200家，其中规上企业159家。莱阳的龙大美食、春雪集团，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，龙口的格润富德等农牧与食品企业，纷纷发力预制菜赛道，呈现出百花齐放的局面。

以莱阳市为例，莱阳市作为农产品生产、加工和出口大市，预制菜产业发展起步早、规模大、知名度和市场占有率高、科研能力强，是中国预制菜产业的发源地之一，被誉为“中国预制菜第一市”。莱阳已培育起鲁花集团、龙大集团、春雪集团、天府集团等国家级农业产业化龙头企业4家、省级产业化龙头企业21家、A股上市公司2家，各类农产品加工企业360余家，其中规模以上企业107家、外贸出口企业110余家、规上预制菜生产企业85家，形成了基础雄厚、集聚度高、链条丰富的食品产业集群。

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，推动预制菜产

业行业基础标准、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