



位于重庆梁平高新区的中国西部预制菜产业园 摄/熊伟



中国西部预制菜之都体验馆里的直播平台



参会嘉宾考察梁平预制菜企业

“食”尚梁平飘来预制菜好味道

——中国西部预制菜之都建设高光扫描

于高山之巅，方见大江奔涌；于群峰之上，更觉长风浩荡。近年来，随着消费场景的变化和居家消费的兴起，预制菜产业成为新风口，不少地区抢抓机遇加快布局。

资料显示，2022年—2026年我国预制菜行业预计增速将达到20%—30%左右，在末

来的3—5年，预制菜行业发展有望成为下一个万亿级餐饮市场。为抢抓发展主动权，梁平区顺势而上，把预制菜产业作为该区推进新型工业化和农业农村现代化的重要突破口，推动一二三产业融合发展的重要抓手，率先提出建设以川菜为主的“中国西部预制菜之都”，聚力打造预制菜产业园，出台了系列优惠政策，大力对外招商引资……

积力之所聚，则无不胜也；众智之所为，则无不成也。为高质量迈进预制“味”来新赛道，6月27日—28日，2022中国预制菜产业发展峰会系列活动在梁平区隆重举行，来自全国各地的专家学者、行业协会，以及市级相关部门、渝东北区县有关负责人齐聚明月山百里竹海，论道预制菜发展“味”来。

6月17日
关键词：开工、签约、开馆

仲夏，双桂湖波光潋滟。相距10公里外的梁平高新区预制菜产业园，人声鼎沸，万众期待。6月17日上午9时，伴随欢快的背景音乐，中国西部预制菜产业园重点项目暨招商项目签约仪式启动，冷链物流及国际食材分拨平台、食品辐照平台项目正式开工，中央厨房及三产融合项目等24个项目签约，累计投资达45亿元。

这一刻，是梁平打造中国西部预制菜之都掘金预制菜新赛道发出的最强音。近年来，随着消费场景的变化和居家消费的兴起，预制菜产业成为新风口，各地跑步进入新赛道。梁平区顺势而上，率先提出打造以川菜为主的“中国西部预制菜之都”，紧紧围绕完善产业链、畅通供应链、提升价值链构建预制菜产业生态，搭建原料供应、产品研发、检验检测、冷链物流、辐照消毒等“九

大平台”，突出行业标准制定、安全监管体系构建、要素人才金融保障等，加强资源整合，强化政策激励，努力将梁平打造成为“中国西部预制菜产业投资”首选地、“产业布局”新IP”、“工旅融合”新坐标。

当天上午，在万众期待中，位于梁平高新区预制菜产业园的中国西部预制菜之都展览馆、中国西部预制菜之都体验馆同时开馆，中国西部预制菜官网也正式上线。

6月27日
关键词：调研、评审、新品

6月27日，来自全国的专家学者走进梁平美食食品公司，在大厅展柜上摆满了琳琅满目的各种预制菜产品，另一侧，生产车间里，工人正热火朝天地忙着生产加工“烧火家”预制火锅。

在真味食品公司，大家不仅目睹了一年卖出300万只张鸭子”的烤制过程，还对张鸭子的文旅融合有了更深刻的理解。“没想到，一只预制烧烤鸭能做时尚和年轻化。”市农业农村委总农艺师韩以政说。

产业振兴是乡村振兴的基础和关键。调研预制企业后韩以政说，通过预制菜产业可以带动梁平农业高质量发展。同时，在实施区域错位发展，避免同质化竞争的过程中，可以将更多的重庆特色食品味道推向全国，飘香世界。他也寄语梁平要以发展预制菜为契机，推动农业全产业链发展，为实现重庆农业现代化探索新路径。在立足重庆本地资源，优选全国资源乃至世界资源的基础上，生产全国消费者喜爱的好的产品。

“规模化、智能化是方向。”评审完梁平预制菜产业发展规划后，四川省川菜调味品工程技术研究中心主任、四川省食品安全标准委员会主任车振明接连感叹。他说，梁平预制菜产业布局合理，定位科学，对引领中国预制菜产业高质量发展有一定的借鉴和推动作用。他也建议梁平要持续推动以大数据智能化为引领的创新驱动发展战略，推动预制菜产业迈向绿色化、高端化、智能化。

据悉，中国西部预制菜产业发展战略研讨会暨规划评审会结束后，当晚举行的中国西部预制菜食品品鉴暨“渝品有味”中国西部预制菜新品发布会上，西部美食地图正式发布，6家企业同步发布了数十款预制菜新品。



工人在对食品进行真空包装 摄/刘辉



市民参观打卡中国西部预制菜之都展览馆 摄/熊伟

6月28日
关键词：峰会、成果、力量

预制菜产业一头连接田间地头，一头连接市民餐桌，符合农产品向食品化升级、农业供给侧向需求侧升级的趋势。如何推动预制菜产业高质量发展？6月28日上午，2022年中国预制菜产业发展峰会在梁平召开，来自全国的专家学者齐聚一堂，围绕规模化生产、食品保鲜、产业投资、科技创新等主题，为预制菜产业发展建言献策，助力梁平建设中国西部预制菜之都。

“通过这段时间的了解，梁平区委、区政府对于打造预制菜产业的决心和付出，让我十分惊讶，无论是政策支持、营商环境，都给我留下很好的印象。”鸿景投资(深圳)有限公司董事长丁向华表示，梁平区发展预制菜大有可为，愿通过自己的“牵线搭桥”，让更多人客商认识梁平，爱上梁平。

此外，中国农产品市场协会会长张玉香、中国食品工业协会副会长兼秘书长马勇等专家在线上为梁平区预制菜产业点赞，支持梁平区高标准

打造中国西部预制菜之都。“中国预制菜产业峰会的成功举办，旨在顺应新时代消费需求，更好地满足人民对美好生活的向往，搭建起开放合作交流平台，共研产业发展大方向，共商产业发展大计。同时，也为梁平高质量发展预制菜产业提供了理论指导，取得了丰硕成果，凝聚了奋力前行的力量。”梁平区相关负责人表示。

罗晶 王琳琳 陈钰梓
图片除署名外由梁平区委宣传部提供



2022年中国预制菜产业发展峰会现场 摄/向成国

与会专家学者观点梳理

中国农产品市场协会会长张玉香：预制菜产业是促进现代农业与食品产业集群高质量发展，推动乡村产业振兴的重要抓手，是延伸产业链、提升价值链、打造供应链的有效手段。当前预制菜产业发展势头强劲，梁平着眼大局，快速谋篇布局中国西部预制菜之都，高位推进预制菜产业发展，优化梁平农业产业生态，对梁平进一步做好新时代“三农”工作具有重要意义。预制菜产业也必将为梁平推进新型工业化、农业农村现代化的新引擎，为全面推进乡村振兴，加快农业农村现代化作出新的积极贡献。

装备与智能制造，坚持绿色低碳与营养保健，打造品牌场景与云端商超。例如麻婆豆腐调料就是麻婆豆腐预制菜的最佳模式，而羊肉肉串应该成为高效益预制菜优先研发的内容，火锅预制菜模式将成为托平的高效综合加工方向。

中国工程院院士夏威柱：梁平依托优良的农业资源禀赋和坚实的食品加工基础，着力推进新型工业化，加快打造中国西部预制菜之都，作为农业工程院士和科技工作者，我赞许和支持梁平打造中国西部预制菜之都。抢占中国西部预制菜的先机，梁平有很好的农产品及食品加工基础，应该说正当其时，未来可期。建议梁平区委、区政府进一步整合市场、技术、金融等方面的资源，加强区域合作强化对外交流，更加注重科技赋能及食品安全，推动预制菜产业高质量发展。

四川省川菜调味品工程技术研究中心主任、四川省食品安全标准委员会主任车振明：预制菜不是放大的厨房，而是工业化、标准化、规模化的食品生产，企业不应盲目追求品类全面开花，而是找准单品做大做强，依托无人工厂、智能化生产，以科技手段提升产品营养、优化风味，集中精力做大品牌与市场价值，从而不断增强抗风险能力。

西南大学食品科学学院院长、教授张宇昊：川菜调味品预制菜可按主食、生鲜、生制、熟制、调味料进行分类发展，排除出新，各有侧重。其中生制预制菜主要有预制肉、鱼等为原料，经过腌制、深度腌制、发酵等深加工预制处理后制成的产品；熟制预制菜主要有以豆类、畜禽肉、水产品等，配以调味料等辅料，经过预制、调制、熟化、成形、包装、杀菌、速冻等工艺加工而成的菜肴。

西南大学食品科学学院院长、教授张宇昊：川菜调味品预制菜可按主食、生鲜、生制、调味料进行分类发展，排除出新，各有侧重。其中生制预制菜主要有预制肉、鱼等为原料，经过腌制、深度腌制、发酵等深加工预制处理后制成的产品；熟制预制菜主要有以豆类、畜禽肉、水产品等，配以调味料等辅料，经过预制、调制、熟化、成形、包装、杀菌、速冻等工艺加工而成的菜肴。

6家企业推出数十款预制菜新品

6月27日晚，中国西部预制菜新品发布会举行，6家企业发布了数十款预制菜新品。重庆奇爽实业(集团)有限公司推出了以川菜为主的预制菜系列，包括虎皮凤爪、香卤炸鸡、藤椒小酥肉、卤肥肠、农家扣肉、酸菜鱼等肉制品预制菜，还有豆制品、蔬菜制品等开袋即食的素食预制菜。

重庆渝海滋农业科技有限公司上新预制菜火锅，包含卤牛肉、肥肠、无骨凤爪、味香肠等荤菜，莲藕等12个素菜。

梁平“张鸭子”新开发氮气锁鲜鸭鸭、氮气锁鲜袋鸭、氮气锁鲜锅巴产品及素食产品共计10个新品。重庆上口佳农业开发有限公司则有红烧肥肠、粉蒸排骨、粉蒸肉、万州烤鱼、凉拌海带、山椒笋条等11个预制菜新品。

上海黄金地集团股份有限公司以中国传统八大菜系、地方风味和海外菜系为基础，涵盖了中、西

餐饮及全国各地的地方风味。重庆特珍农业开发有限公司带来了佛山山的“南川风味”——方竹烧笋、手抓小酥肉、蔬菜包等6大系列产品。



丰富多样的预制菜产品

发展预制菜梁平推出十大“礼包”

为助力预制菜产业高质量发展，前不久，梁平围绕产业创新发展、集群发展、强链补链和营商环境保障四个方面，制定了10条政策措施，用真金白银支持预制菜全产业链打造。

- 创新发展**：对新认定的市級法人化新型研发机构、新型研发机构，分别一次性补助100万元、30万元。对新认定的预制菜产业国家级、市級企业技术中心、重点实验室等，分别给予200万元、50万元的奖励。
- 标准化建设**：对首次承担国家标准技术委员会、分技术委员会(工作组)秘书处单位的企业，分别给予一次性奖励资金100万元、50万元；对主导制定的预制菜产业国际标准、国家标准、行业标准、地方标准，每项分别给予一次性奖励资金50万元、30万元、20万元、10万元。
- 集群发展**：针对新建(改扩建)项目上，预制菜产业新购地建设项目采取预先服务和绿色通道方式，提高项目开工建设效率。预制菜生产项目新购地设备，按照10%的标准给予产业发展资金支持。
- 设施配套**：规划建设预制菜产业园，配套完善检验检测中心、食品辐照中心、污水处理等基础设施。
- 原料基地**：大力支持新型农业经营主体与预制菜企业建立供需合作关系。
- 强链补链**：梁平加快构建预制菜仓储冷链物流体系，对在区内注册且首次获评或通过复核的国家五星級(以及全国百强)、四星級和三星級冷链物流企业，分别给予100万元、80万元和50万元的一次性奖励。
- 品牌建设**：对预制菜企业新获得中国质量奖、中国质量奖提名奖、重庆市市长质量管理奖、重庆市市长质量管理提名奖的，分别一次性奖励100万元、80万元、50万元、30万元。预制菜产品新获得中国驰名商标、有机农产品、重庆名牌农产品、绿色食品，分别一次性奖励50万元、15万元、5万元、3万元。
- 市属营销**：鼓励预制菜企业参加国际和全国性预制菜展会，对参加相关展会的给予展位费补助，最多不超过50万元。支持在区内注册运营的企业通过线上营销、跨境电商运营扩大销售规模。
- 要素保障**：凡入驻预制菜产业园的生产企业，水、电、气收费价格参照渝东北区域最低收费标准给予优惠。设立总规模10亿元的预制菜产业发展引导基金，专项用于支持预制菜企业投资发展。
- 人才引进**：对通过区内预制菜企业申报入选的国家海外高层次人才引进计划人选，资助每个团队200万元研究经费；对通过区内预制菜企业申报入选的国家级、市級高层次人才特殊支持计划人选，分别资助每个团队100万元和50万元的研究经费。对获得国家、市級认定的预制菜产业院士工作站、博士后科研流动站、博士后科研工作站、博士后创新实践基地，采取“一事一议”方式进行扶持。