



巴渝第一大平坝——梁平坝子 摄/邓志刚



从一道菜到一盘棋

解码梁平打造预制菜全产业链生态链的实践路径

6月26日晚,产业聚光灯聚焦梁平,中国西部预制美食品鉴会暨“渝品渝有味”中国西部预制菜新产品发布会召开,6家企业向全国推介了数十款爆款预制菜新品。其中,重庆张鸭子食品有限公司(以下简称“张鸭子”)推介了氮气锁鲜盒鸭、氮气锁鲜袋鸭、氮气锁鲜鸭副产品及素食产品共计10个新品。

一只鸭、一道菜再到一盘棋,折射的不仅是老牌食品生产企业逐浪预制菜大市场的创新求变,也是传统农业大区抢抓预制菜“新赛道”,推动现代农业与食品工业提质增效的奋楫争先。

“我们的目标就是建设西部领先、全国一流预制菜产业基地,打造中国西部预制菜之都。”梁平区主要负责人介绍,依托地润、物丰、味美、业旺、路畅等资源要素集聚优势,接下来将进一步完善产业链、畅通供应链、提升价值链,加快构建从种植、加工、冷链到销售的预制菜全产业链生态,推动全区经济高质量发展。

从天赐膏腴到沃畴千里,接续强化原料供应链

“我们采用‘基地+大户’的订单式养殖模式,既可以确保原材料供给充足,也可以持续带动农户增收。”张鸭子工厂采购总监、工厂负责人张恒云介绍,仅是位于梁平区梁山街道八角村的舜士家禽养殖专业合作社鸭子的年出栏量就可达10万只。

张鸭子的核心产品是卤烤鸭,在其年销量达300万只的背后更需要充足的天然香辛原料供应。

“我们工厂一年需要消耗花椒、辣椒、

生姜等各类香辛原料100余吨,全都可以在本地采购到。”张恒云介绍,通过以定向、订单式直采原料,不仅能够降低物流运输成本,还能确保质优价廉。据悉,2021年仅是卤制原料之一的花椒,该公司就从梁平区亿胜丰花椒种植农业合作社采购了近15吨。

预制菜主辅料以农、畜、禽、水产品为主,要发展预制菜产业,农业是基础。素有“巴蜀粮仓”美誉之称的梁平,在这方面可

谓天赐膏腴、得天独厚。

这里沃野千里,碧田万顷,总体地形为“二山一水七分田”,是全国粮食生产大区、全国商品粮基地,是全市农产品主产区、重庆有名的鱼米之乡。2021年,梁平区农林牧渔业总产值达到95.6亿元。现有各类时令蔬菜基地9万亩,年产约60万吨;稻谷种植面积42.25万亩,年产大米22万吨;年产生猪63.7万头、肉鸭100万只、肉牛1.9万头、柚子10万吨、竹笋5万吨、鱼虾蟹等2.07万吨,稻子、柚子、鸭子、竹子、豆子“五子登科”更是享誉西南。

立足梁平,辐射周边。“六高五铁三机场二港口”多式互联立体交通格局让梁平在原材料供给上更具潜力。据悉,以梁平为中心的500公里辐射半径,水稻种植面积约6200万亩,产量约3000万吨;蔬菜年产量约6000万吨,生猪年存栏约1.4亿头,

肉牛年存栏1500万头,家禽类养殖规模约15亿只。

近年来,梁平大力实施“千年良田”工程,打造高标准农田,强力推进国家农业科技园区建设,持续提升农业标准化水平,搭建高度集成、广泛辐射的农产品交易市场,切实为预制菜产业发展提供优质的原材料供应保障。

“接下来,我们还将优化区域布局和农产品结构,大力推行以标准化种养为基础、适度规模为主导、种养结合、生态循环的绿色农业生产方式,夯实原料基地保障条件;同时鼓励如张鸭子、奇爽、渝美滋等食品加工龙头企业建立原料基地,实施原料基地多元化经营,支持农户与企业建立原料供应利益联结机制,逐步实现预制菜加工原料生产基地化、专业化、规模化和标准化。”梁平区农业农村委相关负责人介绍。

从物产丰盛到食美味香,推动提升产品附加值

过去,米就是米,肉就是肉,蔬菜就是蔬菜。今天,无论是大米、肉还是蔬菜,这些农副产品家族中的成员,搭上预制菜产业的快车,已经被赋予了新的内涵,身价翻倍。

以张鸭子的一只卤烤鸭为例。从养殖场收购一只养殖135天左右4斤鸭子大约40元,经过屠宰、速冻、冷链物流、加工成一只约1.4斤的卤烤鸭,市场售价可达80元以上。

“一只卤烤鸭扣除主材料成本40元,物流1元、香辛料7元、人员加工等8元,毛利润大约24元,毛利润比为30%。”张恒云介绍,伴随预制菜走红市场,农产品也在产业革新和突破中找到一条正确的破局之路。

如何提升农产品附加值?梁平其实早有探索,张鸭子的卤烤鸭、奇爽食品的柚子酒、渝美滋的豆制品休闲食品等,无一不是印证。

数据显示,梁平全区有餐饮类市场主体约3000家,食品生产企业300家,其中规模以上企业37家,基本形成以稻、竹、柚、鸭、豆等农产品加工为主的产业集群,有农业产业化国家级龙头企业1家、农业产业化市级龙头企业24家,2021年食品加工完成产值66.7亿元。预制菜产业已初具规模,预制菜产业园已列入重庆市特色产业基地创建名单。

食品加工作为梁平三大主导产业之一,也是变物产为美味,从平常到精致,推动农产品食品化、工业化,提高“三农”附加值的重要手段。

为进一步支持以预制菜为载体的食品加工工业提质发展,4月以来,梁平出台了《关于推动梁平区预制菜产业高质量发展的实施意见》《梁平区支持预制菜产业高质量发展激励措施(试行)》等文件,以“10条激励措施”、设立总规模10亿元的预制菜产业发展引导资金,助力企业轻装上阵、加速发展。

“此次出台的优惠政策,让我们更加坚定了发展预制菜产业的决心。通过对‘10条激励措施’的针对性研究,初步研判我们可以享受到的优惠措施有7项,目前正在准备相关申请材料。”张鸭子总经理刘昌仁介绍,结合企业未来发展规划,预计在急冻冷库建设、冷链物流搭建、设备升级、厂房改造等方面可享受近300万元的激励资金。

接下来,梁平将以创建国家级高新区、国家农业高新技术产业示范区为抓手,健全农产品加工产业体系,提升农产品精深加工水平,引导企业开展技术与装备升级,推动企业建立自动化、数字化、智能化预制菜生产车间,持续加速数字经济与预制菜产业融合,搭建预制菜中央厨房或集中食材加工中心,激发产业发展新动能。

6月28日,张恒云上班的第一件事就是安排货源。

“昨天展览馆开馆,我们现场准备了3万元货值的产品,由于销售情况好,昨晚盘点时决定今天再备2万元货值的产品。”张恒云介绍,从全城氛围营造到2000万元惠民消费券的发放,预制菜在重庆已成为热词,市民朋友纷纷到中国西部预制菜之都展览馆打卡体验、购置预制菜新品。

抢占预制菜“新赛道”,既要拼速度,也要考验耐力。

在速度方面,梁平各食品加工龙头企业“快马加鞭”“握拳出击”。近一个月内,奇爽集团新推出了以川菜为主的肉制品预制菜系列;渝美滋研发了19个预制菜火锅菜品、20多个凉菜预制菜系列,以及梅菜扣肉、红烧牛肉等热菜类预制菜品;上口佳已推出万州烤鱼、粉蒸排骨、山椒笋条等11个预制菜产品……梁平预制菜新品正在迅速占领消费市场。

“5月,我们的线上销售额超250万元。”刘昌仁介绍,接下来企业将结合市场需求,创新生产工艺,推出猪肉、牛肉、调理肉等系列预制菜产品。

耐力即动能。在此方面,梁平区下大决心推进预制菜产业高质量发展,围绕打造预制菜全产业链生态链,配套规划了“三区九平台”,涵盖产品研发、装备升级、加工生产、检验检测、包装制造、安全监管、冷链物流、电商平台等全要素完整产业链条。

“打造生态链,就是推动产业从抓生产向抓链条、从抓产品向抓产业、从抓环节向抓体系转变。”梁平区经信委相关负责人介绍,下一步将围绕整个产业链,加大招商引资力度,完善产业配套,构建产业生态,力争到2030年,实现全产业链产值1000亿元的目标。

以产业生态体系中的预制菜营销网络体系为例,梁平将整合梁平风物、梁平万事通等本地电商资源,开设预制菜专区;建立预制菜直播营销暨品牌文化推广中心;设立“中国西部预制菜”直播间,常态化推广梁平预制菜。

“预制菜一头连着田间地头,一头连着百姓餐桌,从流通端推进预制菜产业发展责无旁贷。”梁平区商务委主要负责人表示,接下来将加快推进电商物流协同发展,破除从田头到餐桌、从产地到销地、从农村到城市的空间壁垒,全力赋能预制菜企业跑出“加速度”。

立足“一链、三区、九平台”产业规划布局,梁平以预制菜产业为重要抓手,产业链、供应链、价值链“三链”协同发展,进一步做优现代农业、做强工业经济,让更多优质梁平预制菜从中国西部预制菜之都飞入寻常百姓家。

黄伟 刘欽

图片除署名外由梁平区委宣传部提供



奇爽食品有限公司的智能化柚子清洗机 摄/刘辉



游客在百年张鸭子展示区购买张鸭子系列产品 摄/熊伟



重庆梁平高新技术产业开发区

从田间地头到百姓餐桌,全面塑造预制菜梁平味