

# 透视预制菜消费升温

临近国庆，多家餐饮企业与电商平台合作研发预制菜。“30分钟一桌菜”“人人轻松当大厨”……如今，手抓牛大骨、孜然羊排等预制菜逐渐占据消费者餐桌“C位”，成为餐饮业消费亮点。

农业农村部表示，预制菜消费需求旺盛，产业加速发展。数据显示，截至9月下旬，国内预制菜相关企业达6.5万家。2022年以来，新增预制菜相关企业1400多家。

## 1 预制菜越来越“热”

百度指数显示，2022年预制菜相关搜索同比上涨877%，其中“95后”群体搜索占比超三成。2022年上半年，京东预制菜成交额同比增长170%。在美团买菜、叮咚买菜等电商平台上，预制菜已经在商品分类中单列出来。

多地政府积极推动产业发展。今年以来，广东、山东等地出台支持预制菜产业发展政策。

中国饭店协会副会长金勇表示，目前对于预制菜还没有一个公认、统一的定义。业内普遍认为，预制菜是经预加工或预烹调制成，并进行预包装的成品或半成品菜肴。

按照中国烹饪协会等单位发布的团体标准，预制菜为以一种或多种农产品为主要原料，运用标准化流水作业，经预加工、预烹调等制成，并进行预包装的成品或半成品菜肴。

售卖给个人消费者的预制菜，只需简单加热或加工即可上桌，且菜品中包含一些难做的“大菜”“硬菜”，在年轻人中颇受欢迎。多家电商平台的数据显示，预制菜日常销量不断走高，节假日销量则成倍增加。美团买菜中秋节期间预制菜销量环比增长50%。临近七夕一周，京东平台预制菜销售环比增长超过10倍。

不过，除了越来越多走入家庭，事实上，预制菜重要的销售对象其实是餐饮企业。

《2022年中国连锁餐饮行业报告》显示，我国预制菜行业下游最大的需求来自餐饮行业，85%以上销售至B端。据中国饭店协会介绍，从目前情况看，预制菜市场仍以B端为主，在餐饮业态中主要用于团餐、快餐、连锁餐饮等短时间出餐量大、更加依赖标准化的企业。

## 2 预制菜进入餐厅和外卖引关注

“预制菜省去了原料采购、初加工等环节，有助于提升出餐率和翻台率，也减少了顾客的等待时间。”一位餐饮从业人员表示，用预制菜可以降低整体成本。因为预制菜有标准化、易复制等特点，可以保证菜肴的口味一致性。

一些专家认为，传统中餐的制作过程强调厨师作用，主厨的水准、状态决定一家餐厅菜品的质量。预制菜中央厨房的出现，可以减少菜品中人为不确定因素的影响，实现大规模生产。

与此同时，对于预制菜进入餐厅堂食、外卖，存在不同看法甚至争议。8月2日，中消协发布《2022年上半年全国消协组织受理投诉情况分析》，预制菜菜品标识不详细，外卖、堂食中使用预制菜未告知等成为投诉热点。

多个网络调查显示，大部分受访者不知道点餐吃的可能是预制菜，多数受访者不愿意在外卖和餐厅里吃预制菜，绝大多数受访者认为商家如使用预制菜应在消费者点餐前告知。

中国法学会消费者权益保护法研究会副秘书长陈音江表示，根据消费者权益保护法，消费者享有知悉其购买、使用的商品或者接受的服务的真实情况的权利。无论堂食还是外卖，经营者有责任、有义务提前告知消费者菜品是预制菜还是现场做。

随着预制菜产业快速发展，预制菜的生产、安全以及管理等问题也广受关注。江苏省消保委今年2月发布的《预制菜消费调查报告》显示，目前预制菜市场存在质量参差不齐、口味有待提升、标识信息标注不全、种类形式单一、物流配送不规范等问题。

## 3 完善标准促进行业健康发展

农业农村部数据显示，近年来，预制菜年产值保持20%高增长率，已培育超过500家与预制菜产业相关的国家重点龙头企业，超百亿的超过15家。艾媒咨询数据显示，2021年中国预制菜市场规模为3459亿元，同比增长19.8%。预计未来将保持较高的增长速度，2026年或将超过1万亿元。

广州酒家、眉州东坡等品牌餐饮企业陆续推出预制菜单品，味知香等专业预制菜企业加大产品研发，农牧水产企业、零售平台等纷纷入局。

今年，一些地方出台政策，大力推动预制菜产业发展。广东省政府办公厅印发《加快推广东预制菜产业高质量发展十条措施》，提出要加快建设在全国乃至全球有影响力的预制菜产业基地；山东潍坊针对发展预制菜产业提出搭建大数据平台，建设特色产业园区，制定“一揽子”支持政策；重庆市梁平区出台支持预制菜产业高质量发展的激励措施，设立总规模10亿元的预制菜产业发展引导资金。

目前，地方以及餐饮行业发布多个预制菜相关规范和标准。

江苏省餐饮行业协会发布《预制菜点质量评价规范》团体标准；中国烹饪协会发布《预制菜》团体标准；中国饭店协会发布《预制菜产品

分类及评价》《预制菜质量管理规范》两项团体标准；广东省立项制定《预制菜感官评价规范》地方标准。

金勇表示，预制菜产业要想实现高质量品牌化发展，应加快国家标准建设，明确预制菜定义和分类，提高预制菜准入门槛和产品品质，构建包括原材料、储存、运输等在内的质量安全监管体系。

山东鸢都英合律师事务所主任高明芹建议，相关部门对预制菜原料、加工工艺、包装、标识、储存、冷链运输、微生物指标、添加剂指标、农药残留指标等作出统一规定，引导预制菜生产进一步规范化、标准化。

新华社北京9月26日电

