

內地預製菜萬億商機 各地搶布局

學者：香港內聯外通 助力產業標準化國際化

焦點追蹤

日前，知名內地企業家羅永浩吐槽內地知名連鎖餐飲品牌西貝菜館「幾乎全都是預製菜，還那麼貴」，呼籲強制餐館註明預製菜使用情況。13日晚，羅永浩微博最新發文稱：「好吧，西貝的事情可以告一段落了。期待預製菜相關的國家法規盡快出台。」14日，西貝創始人賈國龍在某個行業群內的表態截圖流出。賈國龍表示：「我應對方式有錯，改。做飯的圍着吃飯的轉，你說咋好就咋辦。」內地媒體紅星新聞從相關人士處了解到，截圖屬實。至此，「預製菜之爭」似乎將走向尾聲。

然而，關於餐飲行業預製菜的討論仍在發酵。人民網研究院近日發表的《預製菜行業發展報告》（下稱「報告」）指出，預製菜產業有望發展成下一個萬億級市場。各地眾多餐飲企業通過研發預製菜產品、推出預製菜行業供應鏈解決方案等形式搶佔新賽道。其中廣東、福建、浙江、山東、河南、四川、重慶等是具有預製菜規模化產業園區的代表省份。有學者表示，內地企業可借香港內聯外通優勢，布局出海，推動預製菜標準化、國際化、高質量發展。

大公報記者 任芳頤報道

近幾年，中國預製菜行業發展按下「加速鍵」，數據顯示，中國預製菜市場規模在2026年將達10720億，預製菜產業有望發展成下一個萬億級市場。報告指出，但預製菜口碑褒貶不一，行業面臨一系列難題，如相關標準規範和監管缺失、侵犯消費者權益、專業人才引進和培育、企業「出海」「闖關」和國際市場布局等。《中國食品報》2022年發文《預製菜 下一個萬億元級產業》指出，「萬億風口」下各類企業一哄而上，帶來同質化問題，導致部分企業陷入惡性競爭，通過降低質量換取利益，食品安全也就無從保障，甚至破壞整個行業的口碑。

建立加工流程和參數標準

對此，報告提出一系列建議。在立法層面，倡議建立健全一套系統性的生產管理全過程標準化體系，推動產業可持續發展。國家有關部門可加快制定預製菜國家標準，明確市場准入門檻、原料標準、加工技術規程、包裝標識、產品質量標準及相關的生產經營衛生規範等，形成標準化的加工流程和工藝參數，從而營造良好的市場環境，促進預製菜行業高質量發展。

具體來說，預製菜產業所涉及的產業鏈上中下游，都應完善相應的生產標準。比如產業鏈上游應制定適合預製菜加工的食材標準、種養技術規範，注重農產品的食用質量、營養品質等內在要求，產業鏈中游要明確預製菜原料採收、保鮮和初加工技術規程和方法標準，產業鏈下游則需完善預製菜細分品類的產品標準、服務標準、質量評價及檢測方法等。

在商業層面，報告認為，預製菜相關企業應把標準與檢測雙關，解決食品安全和口味等消費者需求痛點外，還應重視品牌和聲譽管理，及時回應群眾訴求，加強公共溝通，保障消費者權益，以誠信經營贏得客戶。如企業必須當好防範食安風險的第一把關人，嚴格把控產品的生產、加工、存儲等，提高消費者信任度。此外，可從科技研發、人才培養、產品創新、營養搭配、種類豐富等多維度加強投入，提升消費群體滿意度。

借港出海 打造國際品牌

中國社科院農村發展研究所農產品貿易與政策研究室主任胡冰川表示，隨着消費觀念和消費模式的升級，預製菜已成新的消費潮流，為家庭節省了烹飪時間、降低了食材成本的同時，也催生出新的產業形態與就業機會，為經濟發展注入新活力。香港市場人口密度高、生活節奏快、居住空間小，對預製菜需求龐大，積累了豐富的市場運營、產品研發及品牌打造經驗，可與內地企業共享，助力其提升市場競爭力。

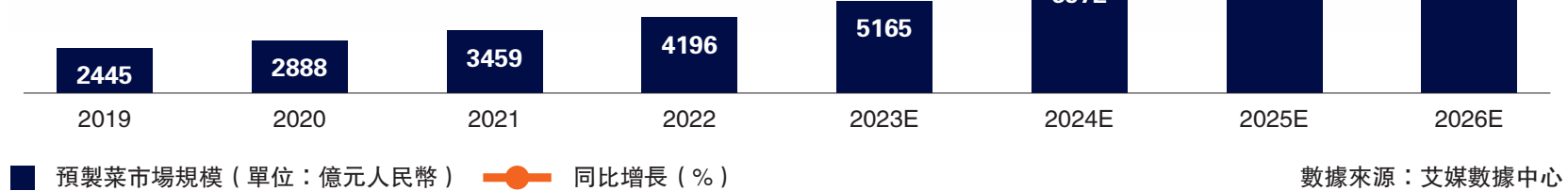
胡冰川還提到，香港作為國際化大都市，與國際市場聯繫緊密，在預製菜企業「出海」過程中，可發揮橋樑紐帶作用，提供國際市場信息、貿易規則解讀及海外市場渠道拓展等服務，助力內地預製菜企業更好地布局國際市場，推動預製菜產業向標準化、國際化、高質量發展邁進。



內地企業積極布局預製菜領域，圖為安徽淮南搶抓預製菜產業機遇，推出沖泡型速食淮南牛肉湯等產品。



2019-2026年中國預製菜行業市場規模及預測



數據來源：艾媒數據中心

近年，中國預製菜行業發展按下「加速鍵」，有望發展成一個萬億級市場。圖為2月20日，在廣西興業縣一家企業，工人分裝生產好的預製菜。新華社

精細化營銷 美國分類可借鑒

業界龍頭怎運營？

美國是全球最大預製菜消費市場，2021年市場規模已達423億美元，佔全球32%的份額，滲透率國際領先。美國並未將「方便吃飯」籠統歸類為「預製菜」，按消費場景和產品形態清晰劃分賽道：

Prepared Foods (熟食)

面向即時用餐，包括超市熱餐吧、冷藏即食餐、沙拉台等

Frozen Meals (冷凍餐食)

如Lean Cuisine等品牌，主打長保與健康配方

Meal Kits (餐食包)

如HelloFresh、Blue Apron，以「半成品+烹飪體驗」滿足DIY需求

Food Service Supply (餐飲供應鏈)

作為B端基礎設施，覆蓋中央廚房與外賣供餐

結論

內地「預製菜」一詞涵蓋過廣，從中央廚房配送的菜餚包（類RTH）、餐廳現場復熱的半成品（類RTC），到便利店冷餐（類RTE）和冷凍披薩（類Frozen Meals），一律被納入同一模糊範疇，概念混雜，被視為當前認知混亂與監管困難根源之一。



「西部預製菜之都」主攻川菜火鍋

當前，重慶預製菜產業已形成「原料基地+中央廚房+冷鏈物流+跨境電商」的閉環生態。榮昌區依託生豬養殖優勢，開發瀟湘頭肉、香腸等爆款；梁平區通過「五子工程」（稻子、竹子、柚子、鴨子、豆子）打造地域IP，舉全區之力打造預製菜產業高質量發展展示範區。

2023年2月28日，重慶市市場監督管理局發布預製菜產業相關地方標準和文件，分別是《預製菜產業園區建設指南》《預製菜生產加工行為規範》2項地方標準和《預製菜生產經營安全監管標準體系》工作指導性文件。梁平區當地也先後制定出台產業發展規劃和激勵措施，如2022年5月出台《關於推動梁平區預製菜產業高質量發展的實施意見》，明確了以川菜為主攻方向，重點發展川菜、火鍋等為特色的預製菜；圍繞完善產業鏈、暢通供應鏈、提升價值鏈構建預製菜產業生態，建設預製菜產業園區，接續優化營商環境，打造中國西部預製菜投資「首選地」、產業布局「新IP」、工旅融合「新坐標」，培育後發優勢，做強硬實力和做優軟實力，推動預製菜產業高質量發展。



重慶重點發展川菜、火鍋等為特色的預製菜。圖為4月23日，在重慶市江北區市民在品嚐火鍋。新華社

「土特產」變「金招牌」 粵產值逼近千億

識飲識食的廣東，正成為內地預製菜產業的「排頭兵」。行業數據顯示，2025年上半年，廣東預製菜產業規模已突破960億元人民幣，佔全國總量的13.7%，同比增幅超過28%。廣東全省相關企業約8000家，佔全國的11.9%；同時，15個省級預製菜產業園已形成「多點開花、各具特色」的格局。佛山大盆菜、汕頭牛肉丸、湛江金鯧魚、珠海海鱸魚、梅州客家菜等地方特色產業集群初具規模，帶動上下游逾1.5萬家企業發展。

「三年前，預製菜還只是一個『風口』，如今已成長為年產值近萬億的戰略性新興產業。」廣東省農業農村廳相關負責人在出席活動時向媒體表示，廣東要以產業擔當謀劃新時代的新食品、新技術、新生產、新鏈條、新業態，推動「土特產」變「金招牌」，真正實現農業增效、農民增收。他強調，產業發展應堅持「食品化+工業化」的方向，完善「企業+合作社+農戶」協作模式，推動原料基地規模化、標準化。

「廣東是預製菜的『概念策源地』、全國政策『先行者』、新興產業的『領跑者』。」清華大學公共管理學院院長助理、中國公共管理案例中心主任慕玲認為，預製菜既是鄉村振興的重要抓手，也是農業工業化的體現，更是消費變革的縮影。未來，廣東應在標準制定、產學研協同、品牌國際化等方面持續發力，推動產業由「量」到「質」的躍升。



廣東預製菜產業發展迅速。圖為展會上展出的廣東預製菜產品。大公報記者盧靜怡攝

嚴控運輸溫度和店面加工 保障品質口感

「羅永浩吐槽西貝事件也給預製菜行業提了一個醒，暴露了預製菜行業從生產到終端存在的系統性問題。」山東食安文化有限公司總經理、濟南預製菜行業協會副會長楊立斌最近一直密切關注事件進展，在她看來，此次事件也反映出了預製菜在餐廳門店環節中的加工標準和服務標準還有待進一步提高，與西式快餐成熟的標準化體系相比，中餐標準化一直是行業致力突破的難點。

楊立斌表示，「農業不加工，等於一場空。」楊立斌說，預製菜產業是農產品加工一種變革，也解決了中式餐飲連鎖標準化的痛點，確保了連鎖餐廳在不同門店，提供口味穩定、品質

統一的菜餚。大廚在預製菜企業被前置化，與食品工程師相融合，菜品的配方、口味、火候都由大廚在工廠實現標準化工藝，再進行集中標準化生產。而且，預製菜加工模式和標準還一直在不斷的調整、提升。「為什麼在工廠測試美味的預製菜餚，到了終端會出現一定比例的味覺偏差？」楊立斌說，這是行業中經常探討到的一個問題。究其根源，除了生產環節，供應鏈運輸過程的溫控管理和終端門店的標準化加工還存在較大提升空間。

楊立斌講了她的一次親身經歷，此前，她曾跟隨300箱鴨子半成品從四川運往上海。鴨子產品從工廠急速冷凍到-18℃冷凍出廠，這一路中轉武

漢，經歷周轉、拼裝、五次裝卸，失溫、復凍、再失溫、再復凍。「雖然是冷鏈運輸，但中間反覆失溫，這也讓預製菜的風味和口感大打折扣。」楊立斌說，物流運輸和終端門店的操作規範不統一也進一步加劇了品質的不穩定性，最終影響到了消費者的滿意度。

在楊立斌看來，預製菜行業發展還必須突破兩大瓶頸：一是建立嚴格的溫控管理體系，確保運輸過程中溫度穩定；二是制定終端門店標準化加工作業流程，確保出品質量穩定。只有打通從工廠到餐桌的每一個環節，才能真正實現預製菜的市場潛力，推動中餐標準化進程邁向新台階。



▲有業界人士稱，「羅永浩吐槽西貝」凸顯預製菜從工廠到餐桌的系統性短板。圖為廚師在西貝門店的廚房工作。