



预制菜 热好了吗

03 痛点



扫码看视频

在“宅经济”的风口下，省时便捷的预制菜受到消费者的喜爱。国海证券研报指出，当前预制菜的市场存量约为3000亿元，占食材总体的比重不到10%。按照每年20%的复合增长速度估算，未来6—7年，中国预制菜市场将成长为万亿元规模的市场。

不过，超高的市场预期，似乎还无法与消费者的期待相匹配，虚假宣传、性价比低、菜品不新鲜等问题频发。处在风口上的预制菜，还面临极大的挑战。

■文/视频 三湘都市报全媒体记者 卜岚 实习生 唐清清 图/黄亚苹

风口“吹熟”，菜品没想象中香 预制菜虚假宣传、菜品不鲜等问题频发，行业标准需完善



简单快捷的预制菜已成为市民露营时首选产品。

【问题三】

市场集中度低，行业标准仍需完善

预制菜行业发展迅猛，吸引了不少人入局者。企查查数据显示，我国预制菜相关企业注册量连续10年上涨，截至2022年底，共有预制菜相关企业6.4万家。

数据显示，现阶段我国的预制菜企业营收规模多为10亿元以下，且为区域型企业。超70%预制菜加工企业规模较小，其中不乏个体工商户以作坊式的生产加工模式为消费者提供服务，行业难以达到规范化生产要求，产品质控存在问题。

业内人士认为，预制菜品在中国仍处发展初期，经营规模以中小企业为主，数量庞大但市场集中程度较低，区域性特征明显，竞争激烈但格局不明朗，“市场的同质化竞争严重，导致销售费用、管理费用和研发费用都处于较高的水平，而且整体盈利水平较低，头部企业暂时还未形成明显规模优势。同时，行业仍旧停留在农业发展的旧思维，市场化发展不充分，产业链发展不完善，小、散、乱现象问题严重，从技术研发到设备生产都难以实现集约化、集成化，限制了产业企业规模发展。”

据了解，对于预制菜，目前，我国没有统一的强制性食品安全标准和专门的生产标准，因此也没有统一的界定。以酸菜鱼为例，谷言的金汤酸菜鱼执行方便菜肴标准QB/T 5471，安井则执行的是GB 10136动物性水产制品标准，好得睐执行的则是速冻调制食品标准SB/T 10379及Q/HDL 0001S复合调味料酱标准。

“预制菜本身行业壁垒不高。企业一哄而上，导致行业乱象频发，有时候甚至出现劣币驱逐良币的现象。”山东财经大学工商管理学院教授窦大海在《基于场景的预制菜研发与工艺分析》报告中指出，预制菜的发展还处于起步阶段，存在着各企业水平参差不齐、标准规范不足、研发创新不够等问题，而标准化可以帮助中餐预制菜实现所想即所得。

中国烹饪协会杨柳会长坦言，由于当前行业缺少有效的预制菜产品生产、食品安全标准和质量控制规程，不同地区、不同规模的企业加工工艺良莠不齐，导致预制菜产品质量存在较大差异，且目前对于预制菜的定义、产品分类和食品安全指标较模糊，缺乏统一标准，急需制定对应的预制菜产品标准和规范。

【问题一】

虚假宣传、性价比低、味道一般

今年5月，长沙市民罗女士就分享了购买预制菜时遇到的糟心事。购买的商品预览图上，预制菜礼包丰富多样，非常实惠，到手后才发现，牛排只有半个拳头大小，和宣传严重不符。

“我69元买的一份牛排套餐，说是有一个蘑菇汤、一个烤牛排、一份意大利面，结果送到的时候，发现分量简直是‘mini版本’，只有去牛排店吃的一半，根本就吃不饱。”罗女士称，当时完全是被宣传图片吸引了，不会再次购买。

不仅分量少，对于味道，罗女士也是连连摇头，“不如自己做的味道朴实，也不如餐厅里的好吃。”

和罗女士一样，有不少年轻人选择了预制菜，却被其味道劝退。

艾媒咨询在相关预制菜报告中对C端用户画像进行了描述：一二线城市用户居多，华东区域客户量较大、中青年为主。45.7%的用户分布在一线城市；22—40岁用户占比达81.3%，其中31—40岁用户占比为46.4%。

在长沙芙蓉中路附近上班的李先生就是画像中的典型代表。今年4月，他网购了预制菜猪肚鸡，不是一个直接放在微波炉或炒菜锅里热一下就能吃的即热型产品，而是一个包含生鸡块和调料包的即烹型预制菜。

对于预制菜的现状，业内人士指出，目前，国内的预制菜行业确实还存在诸多问题，消费者吐槽得比较多的是虚假宣传、缺斤短两以及价格贵等问题。从菜品上来说，预制菜种类形式单一，可以选择的品种较少，菜品不能自由搭配，市场鱼龙混杂，市面上的一些预制菜在口味还原度、性价比方面还有很大提升空间。

【问题二】

防腐剂添加等食品安全问题频发

与口感、性价比相比，在飞速成长中，预制菜行业爆发的食品安全问题更让人担忧。

江苏省消保委去年发布的《预制菜消费调查报告》也显示，消费者对于预制菜最关心的是食品安全问题，占比近三成，包括食材新鲜程度、制作流程是否干净等。

今年3月14日，黑猫投诉联合微博发布《2022年消费者权益保护白皮书》显示，据黑猫投诉不完全统计，微博平台2022年全年与消费维权相关的热搜中阅读量超1000万的有54个与食品安全相关。

“之前在网上购买了热卤牛蛙预制菜，打开是还带着冰茬，制作完后在里面吃出了红油的塑料袋，实在有点可怕，跟商家沟通赔偿问题，商家态度不配合。”去年年底，一网友在投诉平台留言道。

而像这样的情况还有很多，闹得沸沸扬扬的趣店预制菜事件就是如此。去年7月17日，消费者王女士在趣店直播间下单了粉蒸肉预制菜，并于7月19日签收。次日，王女士拆开外包装，发现其中的红薯包生产日期为7月7日，保质期四天，并出现了胀袋和变质现象，猪肉也出现异味。

湖南省市场监督管理局近日发布的通告也显示，鲜美来食品股份有限公司生产的巴沙鱼恩诺沙星检测值超标，不符合食品安全国家标准规定。而鲜美来曾被认为有望冲击“水产预制菜第一股”，其招股书列出的主要风险因素中，第一位即是“食品安全质量风险”。

“预制菜的食品安全问题是一个重灾区，很多预制菜未标注菜品名称及主要食材，甚至是生产日期或者保质期，这个对人的健康会有很大的影响。”从事了8年食品行业的何先生称，目前消费者对预制菜的接受程度较高，但菜肴安全问题仍是其主要顾虑，“预制菜的安全性主要取决于食材质量、生产管理、工艺参数等因素，但不少企业并没有明确的标准，导致菜肴安全问题频发。”

