

■ 王文

近两年，“预制菜”赛道持续升温，迎来快速发展的机遇期。

2023年中央一号文件中明确提出：“提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平。培育发展预制菜产业。”2023年7月，湖南省政府出台《关于加快推进预制菜产业高质量发展的意见》，拿出13条硬举措加快推进预制菜产业高质量发展，力争到2025年实现产业规模倍增，加工产值达到700亿元，为预制菜产业发展描绘宏伟蓝图。

2022年湖南预制菜加工产值345亿元，其中，浏阳84家预制菜企业贡献了近一半产值。创建于1999年的浏阳省级农业科技园（以下称“浏阳农科园”），抢占预制菜产业风口，目前聚集预制菜企业42家，2022年产值80亿元，占浏阳预制菜的“半壁江山”。

浏阳市委、市政府认真学习贯彻2023年中央一号文件精神，和省府有关政策，顺应发展大势加快发展预制菜产业，培育500亿级产业集群，为浏阳高质量发展激活新引擎、增添新活力。

湖南首个湘菜预制菜产业园在浏阳农科园启动建设，必将为湘菜预制菜产业再添一把旺火，助力园区把产业热点变成发展亮点，让先发优势化为领跑胜势，打造中部地区预制菜产业新高地，让浏阳味道飘香湖赣、走向全国。



5月20日—21日，2023首届湘赣预制菜产业供需对接会在浏阳市政广场举行。彭虹霞 摄

抢占预制菜产业风口 勇立高质量发展潮头

——湖南首个湘菜预制菜产业园在浏阳农科园启动建设

【以农起步】

浏阳农科园不断蝶变

浏阳是农业大市，发展农业、振兴农村、富裕农民，一直是浏阳主政者的情感所系、重心所在。

1999年5月6日，浏阳市委、市政府成立浏阳市现代农业园管理委员会。随着园区管委会的挂牌成立，以农业为主导的示范园区在浏阳东区正式启动建设。

很快，“西有工业园（今浏阳经开区），东有农业园（今浏阳省级农业科技园），南有花炮园（大瑶花炮原辅材料市场）”的产业格局，在浏阳深入人心。

根据规划，核心区面积为10065亩，涉及古港镇沅江、车湾、虎山等13个村，示范区面积10万亩，涉及古港镇、沿溪镇、永和镇等乡（镇），结合国家农业综合开发，形成30公里特色高效农业产业开发圈。辐射区，则包括浏阳市所有乡（镇）及毗邻的湘赣边区域。2002年3月8日，省科技厅确定浏阳农科园为全省首批省级农业科技园。

2005年，随着现代农业和农业产业化发展趋势，园区顺势而为，重新调整产业发展方向，重点发展农业产业化龙头企业，以高新科技为内涵，实现农产品加工企业聚集发展。

思路一变天地宽。围绕建设重心的调整，园区改变建设和发展方式，加快基础配套设施建设，加大招商引资力度，并率先在全市实行企业化管理，在此期间，园区先后引进了坤源生物、美津园等近20个项目，并完善了日供5000吨的自来水厂、日处理1000吨的污水处理厂、10KV电力专线、两横一纵的路网等建设，拉开了园区的建设骨架。

2011年，随着湖南“四化两型”战略推进，园区决定在“两型”上下功夫，大力发展新型工业，通过工业反哺农业。园区的发展思路和目标，得到了浏阳市委、市政府的充分肯定，并批准园区加挂“两型产业园”的牌子。

2012年5月，浏阳市委、市政府明确园区主攻健康食品产业，将园区名称更名为“两型产业园”，全力支持园区产业转型升级，并将食品产业作为全市“十大产业项目”给予政策、资金专项支持。

三四月种下的种子，七八月自会有收获。围绕食品产业集聚，园区推动了一批食品生产及其工业配套项目落地生根、开花结果，推动了园区经济翻番式增长，实现了由农业型园区向综合型园区精彩蝶变。

东方风起，春潮涌动。“自强不息，敢为人先”的浏阳，积极拥抱改革、主动投身改革。

2022年3月，湖南省、长沙市对开发区管理机构进行清理规范，园区名称予以规范，明确为浏阳市省级农业科技园区，以发展绿色食品、高新技术“一主一特”产业为定位。

【要素聚集】

预制菜产业小镇崛起

近两年来，预制菜正以飓风般的速度，席卷人们的餐桌，搅动着大众味蕾。浏阳农科园偏居一隅，正在诞生预制菜百亿产业，“风口”强劲。

2022年湖南预制菜加工产值345亿元。浏阳预制菜企业84家，2022年产值161.8亿元，占全省预制菜近一半产值，领跑全省。浏阳省级农业科技园（以下称“浏阳农科园”），聚集了预制菜企业42家，2022年产值80亿元，占浏阳预制菜“半壁江山”，涌现出“新聪厨”“掌中勺”“菜帮主”等一批预制菜骨干企业。

今年上半年，浏阳农科园预制菜产业发展势头迅猛，园区预制菜企业产销量同比增长30%以上，实现产销两旺，园区预制菜产值突破60亿元，年底有望突破百亿元大关。“预制菜已成为园区主导产业。”该园党工委书记刘正德表示。

新聪厨是湖南预制菜行业的头部企业，2016年入园以来快速发展，产值从当初的几千万元增长至2022年的3.5亿元，打造了梅菜扣肉、湘西外婆菜、小炒黄牛肉三个爆款单品，销量全国领先。

同是做预制菜，园区“掌中勺”“菜帮主”等企业均有各自的拳头产品，“掌中勺”主打牛杂系列预制菜，“菜帮主”主打扇子骨预制菜，这些单品年销售均破亿元，成为各自领域“霸主”。

如今，园区有85家食品企业，42家预制菜企业，形成了预制菜生产加工、原料加工、包装印刷、物流仓储等配套较完整的产业链，成为了一个产业“重镇”。

园区预制菜产业火爆，离不开严格的质量管控。笔者在新聪厨扣肉生产车间，体验了一番。换上防尘服、穿上鞋套、戴上防尘帽和口罩，在洗手池对照12个流程洗手，吹干消毒；最后，经过风淋室，强风吹掉身上的灰尘和附着物，才进到车间。

“预制菜对于食品安全要求极高。”车间负责人周丽芳说，操作工不能带任何东西进车间，连手机也只能放在外面，手上或脖子上长了一个红疹子，必须通过医生检查才能上线。车间里，一台X光检测设备正在运行，产品包装盒一旦检出陶瓷、金属或异物，就会被自动“踢”出。

走访中，笔者了解到，预制菜使用32层过滤净化水，无防腐添加剂、采用液氮“锁鲜”、冷链运输，确保食品安全和营养。新聪厨总经理宋刚表示，“行业迎来最好的时代。但行业越火，公司越要有危机感，必须苦练内功、打牢基础。”

预制菜产业连着种植养殖业，既是推进“菜篮子”工程提质增效的新业态，也是农民增收的好渠道。浏阳农科园推动预制菜产业链延伸，采取“公司+合作社+农户”模式，扩大刀豆、卜豆角、盐菜、黑山羊、粉皮、豆豉等原材料本土采购，园区预制菜企业在本地建设3万亩优质食材基地，年供应蔬菜、肉类1.5万吨，为农户年创收超过4000万元。浏阳年产豆豉200多吨，其中三成被园区预制菜企业定点收购。



5月20日晚，首届湘赣预制菜产业供需对接会启动仪式暨焰火晚会，湖南省中小企业服务中心授予浏阳市省级农业科技园区全省首个“园创工程”中小企业创新创业服务站称号。（浏阳日报供图）

【数据】

【产业集群】

- 2022年园区总产值**165**亿元
- 规模工业产值**110.55**亿元
- 现有预制菜企业**42**家

【精准招商】

- 引进项目**18**个
- 到位资金超**30**亿元
- 园区建成标准厂房约**50**万平方米

【夯实基础】

- 投资**1.6**亿元新建东区污水处理厂
- 投资**1.24**亿元新建东区联合水厂
- 投资**6400**万元新建公租房**300**余套



今年中央一号文件首次提出“培育发展预制菜产业”，将预制菜发展推向高潮。中国八大菜系之一的湘菜如何抢占预制菜风口？围绕“打造湘菜预制菜产业”，浏阳农科园已经在行动。

今年9月，在园区管委会的大力支持下，浏阳市预制菜产业协会正式组建，由湖南新聪厨食品有限公司等6家单位共同发起成立，目前共有54家企业加入协会。协会旨在聚集市内预制菜产业链相关企业，配合政府部门做好产业发展指导、行业标准制定、产业政策落实等工作，促进各环节资源整合，拓展销售渠道，为浏阳预制菜行业发展打造“湘味”预制菜新名片。

同期，湖南省湘菜预制菜技术研究院注册成立落户园区，与江南大学食品学院、湖南农业大学长沙现代食品创新研究院签订产学研合作协议，集智汇才共建湘菜预制菜产业园。

9月21日—22日，由湖南省食品安全技术协会牵头，园区多家预制湘菜骨干企业、权威检测机构共同制定的《预制湘菜 外婆菜》《预制湘菜 虎皮扣肉》团体标准相继在全国团体标准信息平台发布，对预制菜原料、生产加工、包装储运进行了统一规范并实施监督，有利于规范整个产业的健康发展，为预制湘菜产业快速发展提供有力支撑。

“园区已具备一定的预制菜产业基础，我们将依托已有的预制菜企业，结合区域资源优势，抢抓窗口期规划筹建全省首个湘菜预制菜产业园。”该园党工委书记刘正德介绍，湘菜预制菜产业园规划面积约2040亩（含建成区1040亩），拟引进以湘菜预制菜、调味品、食品包装、湘菜原料等企业，全力培育300亿预制菜产业集群，助力浏阳绿色食品产业链进一步延链补链强链。

目前，园区正在与湖南省现代冷链物流控股集团有限公司合作开发“冷链+预制菜”产业融合发展建设项目，按照“平台+产业+渠道+品牌”的发展思想，重点建设预制菜众创空间及中小企业孵化中心、预制菜研发中心、预制菜定制化生产厂房、预制菜检验检测中心（实验室）、预制菜特色原料与产品品牌展示中心、预制菜禽畜水产原料精细化分割中心、多温冷链仓储物流体系、中央厨房和食材配送中心、园区服务中心及其他配套设施等。

一个地区的发展，短期靠项目，中期靠政策，长期靠环境。浏阳今年年初提出打造“五心板”服务品牌，成就了浏阳河畔营商优生态。浏阳农科园响应市委、市政府号召，持之以恒优化营商环境、提升服务质效，让人园企业如鱼

得水、如沐春风。2022年，总投资20亿元的万洋众创城项目成功落户园区，将打造成为集制造研发、电子商务、仓储物流、生产生活服务、金融服务和智慧园区管理为一体的新型产业园区。从招商伊始，农科园就为该项目提供全程跟踪、“快车道”“无障碍”服务，全力实现了摘牌即动工的目标，3个月即建成营销中心。为表达感谢之情，企业为园区管委会送上“营商福地看浏阳”大红锦旗。

5月20日至21日，在园区的大力支持下，“相遇在浏阳”2023年首届湘赣预制菜产业供需对接会在浏阳举行，共吸引128家预制菜产业链企业参展，达成交易额8000余万元。企业通过现场展销，售出预制菜产品货值达到200余万元。

一分耕耘，一分收获。今年，湖南省中小企业服务中心授予浏阳农科园全省首个“园创工程”中小企业创新创业服务站称号，湖南省中小企业融资服务股份有限公司与浏阳农科园签署融资合作协议。同时，浏阳农科园与江西上栗工业园签署预制菜产业园区合作协议，实现了建园之初辐射至湘赣周边县市的梦想。

产业的蓬勃发展，离不开园区的托举。围绕做大做强预制菜产业集群，园区正在加快污水处理厂、自来水厂、电力廊道等配套设施建设，不断夯实预制菜产业发展基础。“我们将通过加大招商引资的力度和质量、加强环保和食品安全监管、切实优化营商环境等，加快推动预制菜产业高质量发展。”刘正德表示。

一个园区的发展，就像一次劈波斩浪的远航，要勇当引路人，敢做弄潮儿。浏阳农科园正抢抓窗口期，加快推动湖南首个湘菜预制菜产业园的建设，加快出台推进湘菜预制菜产业高质量发展的相关政策，从产业集聚、企业培育、创新发展等方面构建湘菜预制菜体系，全力培育300亿预制菜产业集群，并推动预制菜产业向链条两端延伸，助力一二三产业融合发展，形成“产供销”一条龙、“产学研”一体化的现代农业产业体系，打造乡村振兴浏阳样板。

【抢占风口】
全省首个湘菜预制菜产业园启动建设



湖南新聪厨食品有限公司生产车间高温杀菌釜。（湖南新聪厨食品有限公司供图）