

广州至苏州冷藏货运专线 冷冻物流 熟练精干

产品名称	广州至苏州冷藏货运专线 冷冻物流 熟练精干
公司名称	踏信冷链物流有限公司
价格	420.00/吨
规格参数	广东冷链物流:冷冻产品 广东冷冻运输:冷藏产品 广东冷藏货运:食品冷链
公司地址	全国服务
联系电话	17280155564 17280155564

产品详情

广州至苏州冷藏货运专线 冷冻物流 熟练精干

广东踏信冷链物流有限公司与物流有限公司是一家集普货,冷藏冷冻的物流公司,是一家从事跨省市公路货物运输和仓储的服务性企业。公司实力雄厚,拥有多年的营运经验。公司在仓储部现拥有5000平方米仓库,冷藏冷冻仓库1000平方,仓储能力达5000余吨。设有多个和储运网点,自备货运车辆30余辆(5T-30T),网络合同车100辆,另有多辆危险品车辆,备有市区通行证可随时为您提供市内短驳,零担快运业务,设有标准市内仓库备有各类铲车等装卸设备。

预制菜行业,又悄悄“内卷”了起来。

在很多人印象里,预制菜往往与“时鲜”无关。但让人意外的是,今年已有预制菜企业将“腌笃鲜”等时令菜肴搬上了货架,还有企业发布“招贤令”,有意广结供应生态伙伴……这一轮内卷背后,是整个预制菜行业迎来了一波新的发展机遇。

不久前发布的2023年“中央一号文件”指出,要“培育发展预制菜产业”。

文件虽然只有短短九个字,但足以引发市场的畅想和期待。其实,预制菜本身进入门槛并不高,如今已是白热化竞争。但是伴随着消费市场的回暖,预制菜向精细化、精品化的模式转型,众多机遇也将随之产生。

值得一提的是,预制菜的“内卷”和“升级”,意味着在供应链等方面,业界要进一步围绕农村发力。这在提高农户收入的同时,也间接地促进了数字化技术下乡。

预制菜产业的发展,或许为乡村振兴带来了一种新的机会。

01 预制菜要做自己的“破壁人”

很多人对预制菜的印象是“冰疙瘩”，尤其是那些不讲究时令的菜肴，容易被制成预制菜。在很长一段时间，佛跳墙、松鼠鳜鱼、猪肚鸡、炸子鸡等菜品一直是市场上预制菜的主力。相反，市面上以时令蔬果为原料的预制菜肴长期缺位。

这似乎印证了，预制菜和中国人“不时不食，适时而食”的讲究是格格不入的。

例如春笋。笋者，竹萌也。竹笋一年四季都有，可唯独春天的笋味佳。江南温润的气候和肥沃的土地孕育了吴越名菜腌笃鲜。江浙地区的春笋，尤以杭州临安城北的天目山雷笋为佳。不过，在相当长的一段时间里，对于外地消费者而言，很多人是没有“口福”去享受腌笃鲜的。

图源新华网

《农民日报》曾在报道中指出，因保鲜期极短，春笋有“过夜吃已有隔世感”的说法，这也造成临安雷笋主要是销往江浙沪，“村民们挖的雷笋，除了供自家食用外，剩下的会汇集到当地的集镇交易”。

“时鲜”二字，很大程度上决定了中国的很多名菜具备区域性和时间性，不具备“出圈”“跨（地）界”的条件。但是从现在市场的变化来看，这种壁垒正在被打破。腌笃鲜这道区域美食，已经出现在预制菜货架上。

无独有偶，近年来，冰鲜鲥鱼、冰鲜河豚等“时令菜”也开始成为预制菜，某种程度上，“不时不食”的讲究仍在，但是时间的局限、空间的局限已经被打破，普通人享受时令美食的门槛也被降低。

口感和健康是消费者为关心的话题，也是预制菜行业今后的一个方向。

谈及预制菜行业，北京大学国家发展研究院经济学教授周其仁曾表示，未来如果想从红海中杀出一片蓝海，企业就要提高持续性，走健康持久之路。周其仁指出，其中一个方面就是要在产品还原度上下功夫。

。