

东莞到嘉兴冷链物流 专线运输零担整车全程打冷

东莞到嘉兴解决方案

产品名称	东莞到嘉兴冷链物流 专线运输零担整车全程打冷 东莞到嘉兴解决方案
公司名称	广东踏信冷链物流有限公司
价格	4.99/件
规格参数	广东冷冻产品:时效保证 广东冷链运输:全程打冷 广东冷藏产品:质量服务
公司地址	东莞市大岭山镇大岭山大道185号
联系电话	15986619990 15986619990

产品详情

预制菜发展趋于向好！早在2023年1月，工信部下属研究机构赛迪顾问秉承集聚集约、创新驱动、绿色低碳、数字赋能、融合协同五大发展理念，制定了预制菜产业基地综合实力评价指标体系，通过经济实力、科技创新、绿色低碳、数字化助力、发展环境5个一级指标，17个二级指标，筛选出了预制菜产业基地综合实力高，质量发展高的“2023预制菜产业基地”。综合各省市、产业基地的预制菜产业发展状况，食业园区研究院汇总得出三种产业发展模式，分别为团餐模式、餐饮模式和终端模式。各地政府通过结合自身的区位、企业、文化、资源、产业和政策等优势，通过相应模式发展预制菜产业。01餐饮模式预制菜餐饮模式是指政府根据自身的区位优势或企业优势，构建餐饮店中央厨房产业集群。区位优势是某区域拥有数量众多的餐饮连锁店，而县（区）以自身为中心，辐射范围较广，政府以此建设中央厨房产业园，招引餐饮连锁企业建设中央厨房，为周边餐饮店提供即配、即烹食品。企业优势则是指当地拥有连锁餐饮企业，政府支持企业在周边地区拓展连锁店，并在本地区建设中央厨房，快速带动一、三产业发展。案例：河南原阳原阳县属河南省新乡市，紧靠郑州，位于郑东新区半小时经济圈之内，是郑新一体化的桥头堡。发达的冷链物流、货运配送，高效的交通体系，使得原阳冷链运输辐射范围广阔，原阳政府立足于本地区位优势，建设河南中央厨房产业园，招引餐饮企业在此建设中央厨房。产业园一期工程总面积846亩，总投资22个亿，包括中央厨房产业区、烘焙产业区、食材配套产业区、豫菜研发中心、食品检测中心、净菜加工中心、冷库和物流配送中心等，是国内大的中央厨房产业园。园区建成后，姐弟俩土豆粉、邓记餐饮、皇宫大酒店、阿利茄汁面、锅便利、福状元、76人老烩面等近百余品牌餐饮企业纷纷入园，通过中央厨房建设，为各自连锁店提供预制菜肴。2022年9月，原阳再建中央厨房产业园——中国（原阳）预制菜创新示范产业园。园区主要建设内容包括集食品研发与生产（含预制菜、净菜加工）、智能制造、冷链物流及会展商务于一体的综合性产业园区，建成后将深入打造“豫制菜”品牌，建设国内首家预制菜全产业链工业园，成为行业、国际的中国（原阳）预制菜产业示范基地。数据显示，截至目前，原阳县共有预制菜企业40余家，菜类品种达1000余个，其中爆品300余个。2021年，原阳39家规上食品企业营业收入81.95亿元，同比增长22.4%，全县食品产业年营收突破100亿元。02终端模式预制菜终端模式是指政府结合本地文化优势、资源优势或者产业优势，通过即食食品、即热食品、即烹食

品、即配食品等产品形式，发展面向终端消费者的预制菜产业。文化优势主要指的是饮食文化优势，我国幅员辽阔，地大物博，各地气候、物产、风俗习惯都存在着差异，长期以来，在饮食上也就形成了许多风味，在不同饮食习惯的基础上，形成了八大菜系，主要有鲁菜、川菜、粤菜、苏菜、徽菜、湘菜、浙菜、闽菜等菜系。具体到地方，各地也会有各自特色的菜品，政府可以通过建设预制菜产业园，鼓励入园企业将本地特色菜品预制化，向周边地区推广。资源优势主要指的当地农、牧、渔等原料优势。政府根据本地特色农产品、海产品优势，在农产品加工产业园中规划园中园，建设冷库等预制菜配套设施，鼓励入园企业对农产品进行深加工，将特色食材深加工为特色预制菜，以此发展预制菜产业。产业优势是当地预制菜的配套产业具有比较优势。预制菜产业配套产业主要为调味品、冷链运输、机械设备等。政府通过整合配套产业，鼓励相关企业发展预制菜，加快区域经济增长。案例：广东高要

高要位于广东省肇庆市，是广东省大的水产养殖基地，其水产养殖面积达到30多万亩，并且还在逐年增长。水资源的优势使得高要拥有麦溪鲤、麦溪鲩、罗氏虾、罗非鱼等一批特色农产品品牌，也带来了“鱼米之乡”的美称。

2022年3月，广东省发布《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》，10月，肇庆市市场监管出台《肇庆市市场监督管理局关于促进我市预制菜产业高质量发展的具体措施》，都提出要重点推动粤港澳大湾区（肇庆高要）预制菜产业园建设，根据高要区的水产品资源优势，大力发展预制菜产业。