

深圳海吉星到西安 冷链公司 生鲜 熟食 肉类运输 预制菜冷链配送 每日发车

产品名称	深圳海吉星到西安 冷链公司 生鲜 熟食 肉类运输 预制菜冷链配送 每日发车
公司名称	踏信冷链物流（深圳）有限公司
价格	200.00/吨
规格参数	全程温控范围:零下18 冷冻 0-10 恒温冷藏 业务类型:整车零担 上门提货:深圳 东莞 广州 佛山
公司地址	深圳市龙岗区平湖街道平湖社区平安大道1号乾龙物流园1栋103
联系电话	15986619992 15986619992

产品详情

1

???????

刘培军把自己的新起点“框定”在了预制菜。正如当年在做冻品贸易的时候，看到了冷链物流行业的痛点，便一个转身扎进去一样，现在的刘培军对预制菜有自己的判断，这个行业颇具“诱惑力”。首先，预制菜是国家规划中的重点项目，市场前景广阔；其次，做过贸易转型过生产，又在冷链物流发力多年，熟悉整个行业上下游各类事情，想做相对简单；再次，疫情反复，冷链物流大受影响，甲方客户订单锐减，寻找新的出路迫在眉睫，而“快行线”库存大多为预包装食品，属于预制菜范畴，高度契合。为什么不能在做物流的同时，进行销售渠道的拓展呢？刘培军做预制菜选品中心的想法就此产生。刘培军不仅如此，在刘培军看来，预制菜未来的发展会呈现以下几个趋势。

一是产品细分。

“民以食为天，食以安为先”，安全问题是预制菜的首要问题，虽然国家相关法律法规制度对安全问题有强制要求，但人们对绿色健康的关注不容忽视，当下市场上热销的预制菜分类是按中餐归属的地方菜系，未来，预制菜应该按人群来分。比如，中老年人喜欢清淡、软糯的口味，应对这类人群，预制菜就需要利于消化、口味清淡；年轻人喜欢麻辣鲜香有滋味，那这类预制菜就需要把方便、快捷、出味放于，即热即食，5分钟一道菜，方便上班族做饭，增加他们的幸福感；针对青少年的则需要营养全面均衡，利于他们的成长。预制菜的未来定向分类，要掌握好不同人群的需求，更加注重产品的研发生产。

二是从产品竞争发展到品牌竞争。

当下预制菜的内卷越来越厉害，加上工艺技术的进步，产品质量越来越稳定，同类产品的差异化越来越小，价格大同小异，这样下来，品牌的属性就成为关键，好的产品不仅要有好的营销手段，还需要通过直播、短视频平台、线下品鉴等多种方式，让产品打响度。正所谓：东西好，广告也得好，两好才是真的好。

三是行业标准化和规模化要求进一步提高。

预制菜不是新业态，早些年的预包装食品类、净菜类都包含在预制菜范畴内。随着十四五规划的出台，预制菜风口彻底爆发，很多不懂行的人也想趁机捞一把，出现了很多品质低劣食材，这导致预制菜是“猪狗食”的词语不断出现。所以，未来的预制菜一定会标准化，无论是国家出台的国标，还是行业自身形成的标准，都会对其进行管控，引导其优胜劣汰。“相信在未来一定会是几个预制菜企业带领市场前行，后面不断会有新的资本进入，只要大家一起用心做、专心做、良心做，预制菜这个行业一定不会差。”刘培军说。

???????

供应链后一定是共赢链，也就是说通过整合优化上下游资源来降低各方参与者的成本是关键，其中定制化服务也是核心能力的一种升级。