

深圳到衡阳冷藏物流 专线运输零担整车全程打冷

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 深圳到衡阳冷藏物流 专线运输零担整车全程打冷 |
| 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

随着预制菜的兴起，各地纷纷将预制菜作为重点产业给予支持，而以产业园区的形式实现集群化发展，成为各地广泛采纳的形式。预制菜产业发展的综合分析，以及对预制菜产业园建设规划设计的建议，仅供行业发展参考。

【一】预制菜产业综合分析

1、预制菜的主要模式根据多方面分析，当下市场中预制菜产业项目的主要模式有以下三种。

一是全产供应链，从种子到餐桌，环环相扣、精益求精，做成世界精品。

二是代工贴牌、全球发包，寻求好的食材、香料、冷链、物流、电商、加工等合作。

三是立足本地化，以本地需求为偏好、采用本地食材、形成本地产供应链。

2、预制菜的产业链总体来看，按预制菜产业链从上至下的顺序，可以分为：原材料、生产加工和消费端，具体如下：

—— 预制菜产业链分析 ——

3、预制菜市场特征国内陆续出现了诸多预制菜生产企业，但整体仍以中小规模企业为主，市场集中程度较低，区域性特征明显，行业中各企业市场份额有限，大规模全国化经营企业数量较少，渠道竞争向品

牌竞争升级。

地域特征明显。由于我国幅员辽阔、人口众多，地区之间的物产种类、丰足程度不一，导致各地居民饮食习惯及口味不一致。预制菜产品依赖冷链运输，物流成本及产品新鲜度要求限制了单个企业产品配送半径。目前预制菜企业通常只能覆盖一定地区，尚未出现全国性的预制菜企业。

集中度低，规模化企业较少。全国范围内预制菜生产商数量众多，其中多数依然停留于作坊式生产加工模式，达到规模以上生产水平的企业较少。作坊式加工商品只供应少量客户，产品单一、标准化程度较低，食品安全及品质难以保证。目前，部分企业已开始caigou自动化设备实现规模化生产，具备一定区域度。

渠道竞争逐步转化为品牌竞争。预制菜企业主要客户是区域内各加盟商，包括生鲜食品店、农贸市场摊贩、超市等，少部分产品直接销售给餐厅、终端消费者。由于加盟商的零售性质，其覆盖范围较小，对产品推广力度有限。目前，行业内企业开始重视品牌建设，通过投放广告、举办推广活动等方式提升品牌度。

4、预制菜业内技术全国预制菜技术路线，从生产、加工、储运、消费环节涉及的科学与技术角度分析，预制菜是以农产品为原料，融合传统烹饪技艺、食品科学以及现代食品加工技术，多采用机械化、自动化、智能化的先进装备，进行工业化、标准化生产的成品或半成品预包装菜肴制品。

预制菜加工工艺因不同菜品的品质要求、烹饪方式、包装和贮运要求而不同，但主要的加工技术大致相同，涉及生产技术、速冻技术、口感技术、包装技术、检测技术、运输技术几大方面。根据技术的价值可分为通用技术、专有技术、研发阶段技术。

通用技术。预制菜生产通用技术主要涉及蔬菜类净菜加工保鲜、禽肉制品加工、食品非热加工、低温保鲜加工等生产技术;食品真空预冷、液氮速冻、高压冷冻等速冻技术;WAETT调控、真空低温慢煮、风味物质微胶囊化等口感技术;真空包装 NaCl 微胶囊、(灭菌)非辐照锁鲜、食品真空贮藏保鲜、壳聚糖/聚丙烯薄膜等包装技术;光谱检测、色谱检测、生物检测等检测技术以及液氮或干冰冷藏集装箱、冷冻板冷藏集装箱、冷链运输车等运输技术。

专有技术。预制菜生产专有技术是指国内头部预制菜企业所掌握的先进技术，受规模、技术、成本等限制，相关技术应用普及度仍较低。主要涉及鲜切预制菜保脆护绿、水产品高效灭菌、冻罗非鱼片低耗加工、鸡扒调理肉腌制及保鲜、食品 3D 打印等生产技术;低温冷藏保鲜、微米急冻锁鲜、冷冻及多维协调锁鲜、纳米级冰晶锁鲜等速冻技术;冷却排酸、超高压非热加工、微波钝酶等口感技术;生物基材料灭菌、预制菜内包装疏水疏油、食品级覆膜铁等包装技术;禽肉制品风险因子检测、高光谱、DNA探针等检测技术以及温控、隔层、蓄冷等运输技术。

研发阶段技术。我国预制菜产业处于发展初期，生产工艺相较于传统现做菜肴，在口味、口感、新鲜、营养和食品安全问题仍存在较大差距。目前国内预制菜工业化亟待突破的领域主要包括新型减菌、风味发育与保持、新型包装、数字冷链仓储物流等关键技术。未来，国内预制菜行业有望以创新技术和设备升级带来更好的预制菜食品体验，在扩大市场的同时提高消费者的xinlai度及复购率。

【二】预制菜产业园区顶层设计

产品地域化：预制菜的本质是菜肴，中国美食从川菜、湘菜到粤菜、鲁菜、淮扬菜等，每一种菜系都蕴含着不同的地域特色和文化内涵。预制菜产品的开发要想形成自己特色，往往要从食材入手，重视原材料的地域性和独特性，更多的要强调产品的地域特色、文化内涵及营养价值。所以要以当地品质优、特色足、味道好的地标农产品为核心，打造预制菜特色产业。

例如单县羊肉汤这一爆款产品带来的是单县青山羊产业的壮大，带动了“保种育种、智慧养殖、精深加工、餐饮连锁、冷链物流、文化旅游”全产业链式发展。各地规划预制菜产业园要围绕本土地标农产品

、特色美食布局产业，打造园区的核心竞争力。

产业集群化：预制菜产业园并不是简单的将一些预制菜生产企业汇聚在一起，否则同质化、内卷化严重。预制菜产业涉及了种植养殖、生产加工、冷链物流、餐饮消费等多个环节，所以鼓励预制菜企业和上下游配套企业集中入园发展，资源共享，优势互补。

比如肇庆市建设粤港澳大湾区（高要）预制菜产业园暨大湾区预制菜产业园，以园区为引领，积极培育预制菜产业集群。建立预制菜产业项目库，瞄准一批预制菜“链主型”企业招商，包括广东恒兴集团有限公司、厦门建发集团有限公司、青岛新协航国际物流有限公司等业内企业。发挥产业集群优势，释放更多发展动能。

美食品牌化：道地美食在培育形成经济发展新动能、助力乡村振兴和共同富裕中发挥重要作用。通过美食品牌，塑造新的消费场景，带动地标产业年轻化，实现从消费端倒逼地标产品的产业化、标准化、规范化发展。

比如美国的头部预制菜企业SYSCO，公司旗下品牌家族包括15大类别的品牌，拥有以意大利、美式、墨西哥和亚洲菜系等各个主流菜系为中心的相关烹饪所需食材，可满足各个餐饮消费场景的需求。SYSCO通过品牌及区域品牌并重的策略，不仅可以满足客户需求，还可以进行差异化定价，为公司实现利益大化。预制菜产业园要打造区域公用品牌和产品品牌多层次品牌矩阵，实现可持续发展和利润大化，培养预制菜头部企业。

针对预制菜产业园开发建设规划、或原有产业园区改造升级规划，我们执行项目规划的顶层设计思路如下。

—— 预制菜产业园区顶层设计要点 ——

【三】预制菜产业园规划建议

1、加强顶层设计 做好系统谋划

产业园区的规划不是闭门造车，必须做好“顶层设计”，统筹考虑园区各种因素。预制菜产业的发展，取决于原材料或者加工配套基础扎实，企业带动，产销能力和冷链物流情况，而这就依赖于园区的顶层规划将预制菜链条上的优势资源有机整合起来。通过借鉴相关经验，制定预制菜产业园区发展规划，明晰预制菜产业的发展路径，打造产业集聚、资源高效利用的发展模式，从而增强整体竞争力。

2、围绕地标产品 挖掘园区特色

预制菜是用工业思维发展农业，能为农产品赋予更高价值、推向更大市场。作为农产品食品化的具象产业，预制菜唯有特色化、差异化、品牌化才能走出属于当地的发展路。规划建设预制菜产业园，防止“千园一面”，应充分考虑各地在原料供给和品牌打造两个方面的主要优势，充分发挥地域产品优势及农业品牌效益。

3、平台服务全产业链布局 推动转型升级

预制菜产业前端连接田间地头，中端是食品加工、冷链物流等工业领域，末端连接市场与餐桌，发展涉及原料供应、研发设计、生产加工、标准制定、仓储冷链、人才培育、品牌营销等多个环节，可将产地优势有效转化为产业优势，是产业融合发展的新模式。现实角度来看，生产端也好，销售端也罢，延伸产业链、全链条提质增效是提升预制菜产业高质量的有效路径。

4、实现自我造血 打造智慧园区

产业园的生命在于落地，在于可持续运营，在建设预制菜产业园的过程中，自然也无法逃避这一点。全面布局投资、招商及运营服务，构建高效、科学的运营体系，进行全方位、多层次运营，来实现预制菜产业园的自我造血功能。

5、出台相关政策 实施多方保障

建设预制菜产业园离不开各级zhengfu的支持，相关配套措施的出台将会大力推进产业园的建设。为此，需省、市、区县等各级zhengfu协同发力，从金融、土地、科技、人才等方面出台系列政策措施，来保障预制菜产业园的建设运行，为行业高质量发展注入新动能。