

惠州市农业农村局

[B]

惠农案（2023）第 62 号

对惠州市政协十三届二次会议 第 2023020 号提案的答复

陈晓丽委员：

您提出的关于《关于加快推进惠州市预制菜产业发展的建议》（市提案第 2023020 号）已收悉，现答复如下：

您对我市预制菜产业发展现状作了深入分析，提出的加大政策扶持力度、健全各项软硬件环境、加紧组建预制菜产业联盟等建议，很好地拓宽了我们推进预制菜产业发展的工作思路，非常感谢。市政府对建议高度重视，纳入重点提案进行办理。我们会同相关职能部门及县（区）进行了认真研究，将建议融入日常工作，全力推进预制菜产业高质量发展。

一、基本情况

近年来，我市预制菜产业发展迅速，涌现出一批行业领先者，为惠州推动预制菜产业发展打下坚实的基础。一是产业初具规模。据调查统计，2022 年，全市预制菜企业 67 家，预制菜产品

销售额超 25 亿元，主要产品包括东江盐焗鸡、梅菜扣肉、沙拉、玉米汁、龟苓膏等 100 多个预制菜产品。二是产业潜力巨大。经调查，目前我市预制菜产业产值占全省预制菜市场规模（545 亿元）4.59%，还有较大发展空间。通过发挥本地特色原料优势、区位优势和关联产业优势，利用传统农业企业转型扩能、新产业集聚平台（如在粤港澳大湾区（广东·惠州）绿色农产品生产供应基地、美库惠州平潭空港食品冷链产业园）落户投产等利好条件，惠州预制菜产业发展将得到极大增长。三是联农带农效果较好。2022 年，43 家预制菜重点企业拉动一产产值 5.4 亿元，带动农户 10034 户，解决就业 3726 人，对促进创业就业、消费升级和乡村产业振兴起到积极作用。

二、产业发展模式及其成效

（一）平台集聚，推动产业加快发展。惠州拥有 2 个产业集群综合性平台和 1 个预制菜产业园，其中，粤港澳大湾区（广东·惠州）绿色农产品生产供应基地拥有 4 万吨智慧冷链中心（二期 6 万吨冷库计划年底建成）、3 万平方米农产品加工集配中心，70% 企业属于食品加工关联的上下游企业，为预制菜产业发展提供需求便利；美库惠州平潭空港食品冷链产业园即将竣工投产，拥有 4.2 万立方米食品冷链供应链加工中心，为入驻企业优先提供融资孵化服务，全力打造种植加工流通一站式服务平台；博罗预制菜产业园正在稳步建设，已引进 8 家食品和预制菜相关企业，实现产值 1.07 亿元，带动农户 4476 户，引领惠州预制菜产业高质量发展。

（二）产业联动，保障产业稳步发展。惠州大力发展特色产业，“米袋子”“菜篮子”“果盘子”一应俱全，长期以来是重要的粤港澳大湾区农产品供应基地和出口基地，有效保障预制菜产业前端供应。同时，在政策红利与行业红利叠加的背景下，预制菜产业发展迅速，带动一产齐步发展，43家重点预制菜企业拉动一产产值5.4亿元，带动农户10034户，解决就业3726人，对促进创业就业、消费升级和乡村产业振兴起到积极作用。

（三）转型升级，抢占预制菜产业高地。惠州市部分农业生产企业瞄准预制菜产业高地，抓住先机，提早布局或谋划向预制菜产业转型升级，如顺兴公司年加工三黄鸡3000万只，产值4亿元，带动养殖户2000余户，解决就业300余人；新味乐公司加工玉米超1万吨，产值2709万元，带动农户3700余户，正计划投资3.6亿元建设甜玉米数字融合项目增加产能；财兴公司正在研发甲鱼、牛蛙预制菜品，潮记公司谋划推出“南派烤鸭”，云鹏双丰的即食煲仔饭正在试产，鸿盛公司尝试碌鹅和窑鸡，聚家饭研发客家王焖猪肉和咸鸡等单品预制菜，都极具惠州特色。

三、下一步工作计划

（一）出台预制菜政策措施。2023年底出台《惠州市加快推进预制菜产业高质量发展若干措施》。加强预制菜产业顶层设计，部署加快建设在全省乃至全国有影响力的预制菜产业高地，为全市各级推动预制菜产业发展提供政策依据和工作指引。统筹安排各级涉农资金，加大预制菜产业发展支持力度，对联农带农能力强的预制菜企业，每年新增贷款按实际获得贷款利率给予一定贴

息。探索推动预制菜纳入政策性保险保障范围，创新商业性保险产品，提高企业抗风险能力。

（二）打造预制菜产业集群。一是形成产业集聚效应，布局打造预制菜全产业链，推进规模化、标准化、品牌化生产，推动粤港澳大湾区（广东·惠州）绿色农产品生产供应基地成为惠州预制菜产业集聚区，联动美库惠州平潭空港食品冷链产业园和博罗县预制菜产业园。二是发挥政策叠加优势，鼓励老区苏区发展预制菜产业，促进老区苏区工业产业园与现代农业产业园融合。三是打通产品供销渠道，充分利用供销联社农产品营销网络，打入北京、上海等国内高端市场，将我市预制菜辐射推广至全国各地。

（三）做大做强预制菜全产业链。一是实施重点培育计划，针对本市规模较大、潜力较好、技术水平较高、带动能力强的优质预制菜企业，建立预制菜重点培育企业名录，全力培育一批以预制菜生产为主的企业。二是推动产业补链强链，依托粤港澳大湾区（广东·惠州）绿色农产品生产供应基地、美库惠州平潭空港食品冷链产业园等园区，围绕食品加工、冷链物流、科技研发等方面，靶向引进千味央厨、盒马生鲜、海底捞等一批强链、延链、补链的链主企业，并探索设立预制菜孵化基地，高标准孵化预制菜企业。三是建立联农带农机制，以预制菜产业园为示范带动，通过入股分红、解决就业、提高本地原材料市场占有率等方式，带动农民分享二三产业增值收益。四是巩固提升优质原料生产能力，统筹安排市级“菜篮子”工程建设资金，重点扶持预制

菜原材料供应基地。

（四）培育预制菜专业人才。一是加强专业化培训，组织开展预制菜生产、电商直播、市场营销、物流配送等产业发展相关职业技能人才培训和职业技能评价，鼓励职业院校增设相关专业课程，推动院校培训资源与重点企业用工需求无缝衔接，构建“院校+企业”紧缺人才精准培养模式。二是加大创新创业支持，择优遴选从事预制菜产业的人员纳入“惠州市优秀乡土人才”，对预制菜科技领军人才、科技创新创业团队、院校人才在惠州创新创业给予政策支持。三是推进“粤菜师傅+预制菜”深度融合，完善预制菜产业园公共资源配套，推动“粤菜师傅”培训基地、星级名厨、高技能人才深度参与预制菜产业发展。

（五）强化预制菜产业基础设施建设。一是积极为预制菜产业的集聚与发展提供配套和支撑，加快推进农产品主产区和特色农产品优势区仓储冷链物流体系建设，支持生产基地建设田头智慧小站，完善产地和配送冷链物流网络，培育一批跨区域的预制菜仓储冷链物流龙头企业。二是发挥科技支撑作用，大力引育预制菜领军人才，逐步推动全市预制菜科技创新与技术成果转化平台建设。三是提升生产技术和智能化信息化水平，对标省内外先进预制菜头部企业，加快现代化标准化厂房建设，引进预制菜先进加工装备。

（六）打造预制菜区域公共品牌。立足我市优势特色产业，整合现有东江盐焗鸡、东坡肉、梅菜扣肉、客家酿豆腐等东江菜系，合力打造“罗浮御膳”区域公用品牌，传承弘扬东江餐饮文

化，推动区域预制菜品牌协同发展。一是发动预制菜全产业链相关经营主体、行业商（协）会、金融机构、科研院校等，组建惠州预制菜产业联盟，规范惠州预制菜行业守则，对“罗浮御膳”区域公用品牌进行管理，建立品牌准入机制和产品质量溯源机制，推动惠州预制菜产业聚集发展。二是相关单位从原材料、加工、包装、标签标识、贮存配送以及食品安全指标等方面开展预制菜标准体系建设，全力保障预制菜食品安全。三是由市直相关部门联合烹饪协会、餐饮协会、饭店协会等行业协会，与“粤菜师傅”工程有机结合起来，制定惠州东江预制菜产品标准。

再次感谢您对我市预制菜产业发展的关心、关注和支持，恳请继续提出意见和建议。



（联系人及电话：邓健，13902650345）