

潮州预制菜产业高质量发展三年规划

（第二次征求意见稿）

二〇二二年十一月

目 录

一、 背景与意义	3
(一) 中央政策	3
(二) 广东省政策	9
(三) 规划意义	11
二、 发展基础和发展环境	13
(一) 农业产业基础	13
(二) 优势条件	17
(三) 存在的问题	22
三、 区域合作机遇与发展基础	25
(一) 区域合作机遇	25
(二) 潮州预制菜发展基础	29
四、 总体要求	32
(一) 指导思想	32
(二) 基本原则	32
(三) 发展定位	32
五、 构建潮州预制菜产业发展布局与目标	35
(一) 总体布局：“一轴双核四区多组团”构建预制 菜产业发展格局	35

(二) 发展目标	35
六、 推动潮预制菜产业高质高效发展	40
(一) 培育一批重点预制菜企业	40
(二) 谋划建设潮州预制菜产业园	40
(三) 建成一批原材料生产供应基地	41
(四) 开拓预制菜食品包装产业	41
(五) 完善仓储保鲜和冷链物流体系	42
(六) 开拓潮州预制菜市场，打造最好中华料理品牌	43
(七) 建设产业数字化服务平台	45
(八) 构建全产业链标准体系和质量安全监管体系	46
(九) 加强科技研发和成果转化	47
(十) 推进生产碳达峰碳中和技术改进	48
(十一) 加强专业人才培养	48
(十二) 强化财税金融保险服务	49
七、 保障措施	50
(一) 高位推动	50
(二) 政策支持	50
(三) 智力支撑	51
(四) 宣传推广	52
附录	53

一、背景与意义

预制菜指以农、畜、禽、水产品为原料，配以各种辅料，经预加工（如分切、搅拌、腌制、成型、调味）等完成的菜品。预制菜用现代化标准通过中央厨房集中生产，随后采用急速冷冻技术或真空技术保存，以及时保障菜品的新鲜度和口味，消费者购买后只需要简单再加工即可食用，省去了食材采购、处理步骤，具有便捷、高效、口味还原度高的特点。预制菜根据加工程度不同可以分为4类：即食食品、即热食品、即烹食品、即配食品。如果预制菜生产单位通过取得“中央厨房”的餐饮许可证进行经营，仅限销售给本餐饮服务单位所属（含加盟）的餐饮门店，不能直接向消费者销售；如果预制菜生产单位要直接向消费者销售必须取得食品生产许可证或食品生产加工小作坊登记证。

（一）中央政策

近年来，我国预制菜产业初具规模。中商产业研究院推出的《2021 中国预制菜行业市场前景及投资研究报告》数据显示，我国目前预制菜市场存量约为 3000 亿元，若按每年 20% 的复合增长速度估算，未来 6 年到 7 年，我国预制菜市场可成长为万亿元规模的市场。当前国内已有超过半数的餐饮品牌在研发标准化成品及预制菜品，农产品预制化已成趋势。为促进我国预制菜行业的发展，国家相关部门相应出台了一系列产业扶持政策。

2017 年，农业部发布《关于深入实施主食加工业提升行动的通知》，将主食加工业、中央厨房建设作为重点支持方向。2018 年，农业部发布《关于实施农产品加工业提升行动的通知》，积极发展电子商务、农商直供、加工体验、中央厨房、个性定制等新产业新业态新模式，推动产业发展向“产品+服务”转变。2019 年，国家发改委等 24 个有关部门联合发布《关于推动物流高质量发展促进形成强大国内市场的意见》提出发展“中央厨房+冷链配送”新模式，使中央厨房与冷链发展迎来新机遇。2020 年 5 月，农业农村部《关于加快农业全产业链培育发展的指导意见》强调，要创新发展预制菜肴、团餐服务、在线销售等业态。与此同时，在宅经济、一人食、“居家工作生活、非必要不外出”的防疫政策等因素影响下，预制菜越来越受到关注和热捧。2020 年 7 月 30 日，中央政治局会议提出要“加快形成以国内大循环为主体、国内国际双循环相互促进的新发展格局。”关键在于通过新一轮区域经济一体化促进国内统一市场的形成，保障供应链产业链安全，促进消费扩大与消费升级；“以内促外”，进一步加快对外开放的步伐，努力参与各种双边、区域与全球性多边合作。2021 年 12 月，国务院办公厅发布《“十四五”冷链物流发展规划》，提出了冷链物流 2025 年和 2035 年的分阶段发展目标，要全面建成现代冷链物流体系，设施网络、技术装备、服务质量

达到世界先进水平。冷链物流的升级，无疑将给预制菜产业的发展带来黄金机遇。

表 1-1 中国预制菜行业相关政策

中国预制菜行业相关政策		
发布时间	政策名称	主要内容
2016 年 4 月	《全国绿色食品 产业 发展规划 纲要》 (2016-2020 年)	着力扶强生产主体，持续扩大总量规模，大力引导各类龙头企业，发挥骨干企业的引领作用；不断强化市场营销服务，完善市场流通体系，推动绿色食品步入“以品牌引导消费、以消费拉动市场、以市场促进生产”的发展轨道。
2016 年 12 月	《关于进一步促进农产品加工业发展的意见》	拓宽主食供应渠道，加快培育示范企业，积极打造质量过硬、标准化程度高的主食品牌。研制生产一批传统米面、杂粮、预制菜肴等产品，加快推进马铃薯等鉴类产品主食化。
2016 年	《关于做好“十三五”时期消费	培育和壮大消费热点，优化消费供给结构；推进内贸流通创新，拓宽消费供给

12 月	促进工作的指导意见》	渠道；加强流通基础设施建设，提升消费供给条件；整顿和规范市场秩序，改善消费供给环境四项主要任务，推动消费规模扩大和消费结构升级。
2017 年 1 月	《关于促进食品工业健康发展的指导意见》	营造食品工业良好发展环境，提高政府公共服务能力和水平，优化行政审批流程，为企业提供优质公共服务；完善食品工业支持政策，充分利用现有资金渠道，重点支持食品行业重大技术改造；加强人才队伍建设，鼓励高等院校加强食品行业亟需中高端人才的培养。
2017 年 2 月	《“十三五”国家食品安全规划》	全面落实企业主体责任，确保生产过程整洁卫生并符合有关标准规范，确保生产经营各环节数据信息采集留存真实、可靠、可溯源；加快食品安全标准与国际接轨，建立最严谨的食品安全标准体系。
2017 年	《关于加快发展冷链物流保障	健全冷链物流标准和服务规范体系、完善冷链物流基础设施网络、鼓励冷链物

4 月	食品安全促进消费升级的意见》	流企业经营创新提升冷链物流信息化水平、加快冷链物流技术装备创新和应用。
2017 年 5 月	《“十三五”食品科技创新专项规划》	加快食品高新技术产业发展，推进科技和产业深度融合；增强食品科技创新，培育食品新业态和新兴产业；强化食品品牌建设，促进一二三产业融合发展。
2017 年 6 月	《国民营养计划（2017-2030 年）》	加快食品加工营养化转型。提出食品加工工艺营养化改造路径，集成降低营养损耗和避免有毒有害物质产生的技术体系。研究不同贮运条件对食物营养物质等的影响，控制食物贮运过程中的营养损失。

2019 年 5 月	《关于深化改革 加强食品安全 工作的意见》	严把食品加工质量安全关，实行生产企业食品安全风险分级管理；严把流通销售质量安全关，建立覆盖基地贮藏、物流配送、市场批发、销售终端全链条的冷链配送系统；建立食品安全追溯体系，食品生产企业对其产品追溯负责。
2019 年 12 月	《关于深化改革 加强食品安全 工作的意见》	到 2035 年，食品安全标准水平进入世界前列，产地环境污染得到有效治理，生产经营者责任意识、诚信意识和食品质量安全管理水平明显提高，经济利益驱动型食品安全违法犯罪明显减少。食品安全风险管控能力达到国际先进水平，从农田到餐桌全过程监管体系运行有效，食品安全状况实现根本好转，人民群众吃得健康、吃得放心。

2020 年 1 月	《食品生产许可 管理办法》	根据规定，在中华人民共和国境内从事食品生产活动应当依法取得食品生产许可。食品生产许可实行一企一证原则，食品药品监督管理部门按照食品的风险程度对食品生产实施分类许可，县级以上地方食品药品监督管理部门负责本行政区域内的食品生产许可管理工作。本办法对食品生产许可证申请、受理、审查、许可证管理、监督检查等作出了详细规定。
2021 年 3 月	《中华人民共和国国民经济和社会发展第十四个五年（2021-2025 年）规划和 2035 年远景目标纲要》	要大力发展绿色食品产业，支持绿色食品等重大项目建设，完善食品药品质量安全追溯体系。食品制造产业加快跃向万亿级，壮大绿色食品产业链，形成具有竞争力的万亿级产业集群。

（二）广东省政策

随着市场逐渐规范，预制菜产业也将步入快速发展期。作为

预制菜产业聚集地之一，广东在全国预制菜行业占有重要地位。广东省也出台了一系列政策加强对预制菜产业的管理。2020年，广东省将中央厨房列入十大战略性支柱产业集群。2020年12月13日，中国共产党广东省第十二届委员会第十二次全体会议在广州召开。研究谋划“十四五”时期广东省经济社会发展，审议《中共广东省委关于制定广东省国民经济和社会发展的第十四个五年规划和二〇三五年远景目标的建议》，提出实施现代农业产业园能级提升行动，推动农村一二三产业融合发展，发展数字农业和智慧农业，推动广东在全面建设社会主义现代化国家新征程中走在全国前列、创造新的辉煌。

2021年10月16日，第六届中国国际食品与配料博览会上，广东省农业农村厅提出，全力打造中央厨房，推动中央厨房高质量发展，要把握生活生产消费形态的升级需求、农民增收致富的现实需求、大湾区的农产品保障、菜篮子工程和农产品出口等三个需求，聚焦市场端、原料端、研发端、金融保险端、产业集聚和地方承载端五个端口，做实十件实事，包括：举办中央厨房（预制菜）峰会、搭建中央厨房（预制菜）专馆、建设中央厨房（预制菜）线上家园、创办人才实训基地、强化金融保险服务、促进科研成果转化、培树十佳百强品牌、遴选原材料特供基地和园区、培育龙头示范企业、成立广东农产品食品化工程——中央厨房

（预制菜）联盟等。

2021 年 11 月 19 日，全省预制菜产业发展大会——现代农业与食品战略性支柱产业集群工作交流会在广州举行。广东省农业农村厅发布了《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》，全方位助力粤式预制菜发展，推动预制菜产业在更高层次、更高水平、更高质量上迭代升级。

2022 年 3 月 24 日，广东省人民政府办公厅印发《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》。

（三）规划意义

实践证明，预制菜是农村一二三产业融合发展的新模式，是推进“菜篮子”工程提质增效的新业态，是农民“接二连三”增收致富的新渠道，对促进创业就业、消费升级和乡村产业振兴具有积极意义。近年来，广东以农产品食品化在全国率先组织化、系统化发展预制菜产业发展。今年初广东预制菜发展工作写入了《2022 年省〈政府工作报告〉重点任务分工方案》。2022 年 3 月 24 日，广东省政府出台的《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》（简称“菜十条”），成为国内首个省级预制菜产业政策，引发全国热烈反响。4 月 12 日，广东省委、省政府发布《关于做好 2022 年全面推进乡村振兴重点工作的实施意见》，也把推进预制菜产业发展，在“专精特新”扶持政策中支

持打造预制菜龙头示范企业，探索建设预制菜产业园等纳入其中，再次彰显广东发展预制菜的力度和决心。省的第十三次党代会报告中，预制菜成为首次提及的字眼，充分显示出广东省委省政府对预制菜产业的高度重视和支持，对促进预制菜产业加快发展具有重要的意义。

潮州是一座有着悠久历史的文化名城，潮州文化是岭南文化的重要组成部分，上可溯至汉唐，是中华文化的重要支脉。潮菜是中国四大菜系之粤菜主干，潮州菜一贯是广东菜的代表，为广东菜三大流派之一。作为潮州文化的金字招牌，潮州菜因其选料考究、制作精细、技法独特、口味清淡、外形巧雅的特点和独特的饮食文化享誉海内外，被称为“最好的中华料理”。消费升级背景下，消费者对新鲜食材、精细烹饪、健康饮食的要求越来越高，也恰好匹配了潮州菜的特点。作为粤菜的杰出代表，进一步打响潮州菜品牌，推动使之成为新国潮，也是贯彻落实总书记视察潮州讲话精神的重大部署。贯彻“美食如潮”的理念，把“最好的中华料理——潮州菜”做精细做极致，作为潮州深入实施乡村振兴战略的抓手。

为贯彻落实省委省政府发展预制菜产业的有关决策，结合潮州菜的禀赋特点和产业发展基础，落实省“菜十条”，助推潮州市乡村振兴，制订本规划。

二、发展基础和发展环境

潮州菜发源地在潮州，历史文化悠久，品种繁多，制作精细，驰名海内外，是中华传统饮食文化重要组成部分，是潮州产业经济的有力支撑，在国内外餐饮行业占有较大的市场份额。潮州拥有“全球网民推荐的最美中国美食城市”、“中国食品名城”和“中国潮菜之乡”等的城市名片。2020年10月12日，习近平总书记在潮州考察调研的时候盛赞“潮州菜是最好的中华料理”，这给潮州菜的升级发展带来了重大历史机遇。2021年以来，潮州市深入贯彻落实省委“1+1+9”重要部署，以打造“最好的中华料理”为目标，抢抓大湾区快速发展契机，将潮州菜中央厨房（预制菜）产业作为现代农业和食品集群的重要组成部分，落实有效措施全力推动发展，有效推动我市农产品食品化工厂化的发展。目前已涌现了真美、海润、无穷、展翠、康辉、廷宴、健源匠心、远腾冷冻食品、万佳水产、飘香狮头鹅、陆彬记、兄弟牛肉、大度等一批有代表性的预制菜生产企业，据不完全统计，潮州菜预制菜全产业链产值超100亿元。

（一）农业产业基础

1.现代种植业

“十三五”期间，潮州市农业综合生产能力显著提高，2021年，全市粮食播种面积63.45万亩，总产量26.97万吨；水果种

植面积 26.14 万亩，总产量 30.2 万吨；茶叶种植面积 22.54 万亩，总产量 2.67 万吨；蔬菜及食用菌种植面积 42.02 万亩，总产量 55.32 万吨。

2. 畜禽养殖业

2021 年，潮州市家禽存栏量 464.6 万羽、家禽出栏量 1360 万羽，禽蛋总产量 0.8 万吨；生猪存栏量 25.72 万头、生猪出栏量 40.86 万头，牛存栏量 0.7 万头、牛出栏量 0.83 万头，肉类总产量 6.4 万吨。

狮头鹅是潮州市最具地方特色的畜禽优良品种，也是世界最大型的鹅种，其原产地为潮州市饶平县浮滨镇溪楼村，至今已有三百多年的历史，饶平狮头鹅已列为农业农村部农产品地理标志产品。2021 年全市狮头鹅年出栏量 427.8 万只，同比增加 27.26%。当前全市共有 9 家大型狮头鹅规模化场，其中种鹅场 4 家、肉鹅场 5 家。饶平浮滨狮头鹅原种繁育基地有限公司被认定为“国家级狮头鹅保种场”、“国家水禽产业技术体系示范基地”。

3. 水产养殖业

2021 年，潮州全市水产养殖面积 13433 公顷，其中：海水养殖面积 8392 公顷，淡水养殖面积 5041 公顷。水产品总产量 20.59 万吨，其中：海水产品 15.40 万吨，淡水产品 5.19 万吨。

4.食品加工业

潮州成为广东省内唯一获得“中国食品名城”的城市，也是全国第六个“中国食品名城”。潮州市政府与中国食品工业协会、广东省食品行业协会三方携手合作共建“中国食品名城”，实现地方政府和行业协会优势互补，致力把潮州市建设成为全球有影响的优质食品加工制造基地、出口基地、创新基地。潮州市食品行业历史悠久，长期以来，以“中国第一食品名镇”庵埠镇为核心区域的食品产业，成为当地重要支柱产业之一。目前，潮州拥有雅士利、真美、康辉、无穷、展翠、笑咪咪等一批在国内外知名企业，先后荣获“中国第一食品名镇”、“广东省食品产业集群升级示范区”、“中国盐焗鸡之乡”等称号。近年来，潮州市全力推动食品产业的高质量发展，制定出台专项措施，全面加快升级步伐，成功引进了由世界 500 强——新加坡丰益国际投资的益海嘉里等百亿级重大食品产业项目，启动建设省实验室潮州食品科学与技术分中心，食品产业的发展质量和水平得到不断提升，特色优势和发展潜力得到进一步增强。

5.现代农业产业园和一村一品

目前潮州市共获批建设的省级现代农业产业园有：饶平县茶叶产业园、潮安区凤凰单丛茶产业园、湘桥区佛手果产业园、潮州市广式凉果产业园、饶平县水产产业园、潮安区橄榄产业园、

饶平县盐焗鸡产业园、潮州市凤凰单丛跨县集群产业园、饶平县预制菜产业园和湘桥区佛手果产业园（扩容提质）等 10 个省级产业园，同时扶持建设饶平县青梅市级现代农业产业园、饶平县水产市级现代农业产业园、湘桥区茶叶市级现代农业产业园和湘桥区青枣市级现代农业产业园（原凤泉湖）、潮安区橄榄市级现代农业产业园、湘桥区生猪市级现代农业产业园、饶平县狮头鹅市级现代农业产业园、潮安区“登塘炒仔”茶叶市级现代农业产业园、潮安区芡实市级现代农业产业园、湘桥区设施蔬菜市级现代农业产业园等 10 个市级产业园，通过产业园项目的实施，有效地促进潮州市茶叶、水产、凉果、畜禽、蔬菜、预制菜、特色水果等有地方优势的农业产业增强一产、提升二产、延长三产，形成产业聚集，实现了农村一二三产业有机融合发展，项目区农民收入均比当地农民收入增加 15% 以上。

目前，潮州市共建设了 161 个省级“一村一品、一镇一业”专业村镇，认定了 7 个省级“一村一品、一镇一业”专业镇和 79 个“一村一品、一镇一业”专业村。“一村一品、一镇一业”项目的实施及新型经营主体的引领带动，有效地促进潮州市茶叶、特色水果、蔬菜、水产养殖、畜禽养殖等农业产业的发展，增强一产、提升二产、延长三产，形成产业聚集，实现了农村一二三产业有机融合发展，参与项目农民人均可支配收入同比未参

与项目农民提高 10%以上。

6.农业经营主体

截至 2021 年底，全市共有市级以上农业龙头企业 57 家（其中国家级农业龙头企业 4 家、省级农业龙头企业 27 家）；全市注册登记的农民专业合作社达 1189 家（其中国家级示范社 4 家，省级示范社 42 家，市级以上示范社 68 家）；全市家庭农场 6596 家（其中省级示范家庭农场 2 家，市级以上家庭农场 16 家）。

7.休闲农业

“十三五”期间，潮州市打造 10 条特色精品乡村旅游路线，打造了一批休闲观光示范点和示范镇。饶平县钱东镇等 6 个镇（街道）被认定为广东省休闲农业与乡村旅游示范镇；潮州市饶平绿岛旅游度假区、潮州市紫莲度假村等 14 个单位被认定为全省休闲农业与乡村旅游示范点，其中潮州市饶平绿岛旅游度假区、潮州市紫莲度假村被认定为全国休闲农业与乡村旅游示范点；湘桥区意溪镇桂坑村被认定为 2020 年中国美丽休闲乡村、湘桥区桥东街道社光村被列为 2022 年中国美丽休闲乡村公示名单。

（二）优势条件

1.区位优势

潮州位于粤港澳大湾区与海峡西岸经济区的交汇处，区位优

势突出，四通八达、外通内联、运转高效的立体化交通网络基本形成，成为广东东部、福建西南部、江西东南部的综合交通枢纽中心。7条高速公路纵横交错、贯通全域，各大产业园区均有出入口，潮汕国际机场距市区仅20分钟车程；厦深高铁在潮州设有两个站场，其中潮汕站是全国地级市最大客流量的高铁站场，日均旅客流量超过2.5万人次。便利的交通网络，为商家投资创业、发展贸易提供高效便捷的条件。



2.生态优势

潮州市地处祖国南疆，位于韩江中下游，是广东省东部沿海的港口城市。东与福建省的诏安县、平和县交界，西与广东省揭阳市的揭东区接壤，北连梅州市的丰顺县、大埔县，南临南海并通汕头市和汕头市属的澄海区。全市土地面积 3146 平方千米(其中市区面积 1413.9 平方千米)，海域 533 平方千米，海（岛）

岸线长 136 千米。

潮州市属亚热带海洋性季风气候，气候温和，雨量充沛，终年常绿，四季宜耕。

全市地势北高南低。山地、丘陵占全市总面积的 65%，主要分布在饶平县和潮安区北部。主要山脉有粤闽交界的武夷山系——漳宏山脉支脉和潮梅交界的莲花山系——凤凰山脉。凤凰山脉主峰凤凰大髻，海拔 1497.8 米，是潮州市的最高山峰。韩江自西北向东南斜贯潮州城区和潮安区，黄冈河自北向南贯穿饶平县境。

3.产业优势

潮州菜是中国四大菜系之粤菜的主干与代表，具有天然、健康、精致、共享的特点，一直有着“食在广州、味在潮州”的美誉。目前，潮州美食品种已涵盖了 500 多道潮州菜（其中完成了 188 个潮州菜团体标准的制定）、300 多种潮州小吃，2004 年国家烹饪协会授予潮州“中国潮州菜之乡”称号，潮州菜也获得了连续三次被官方指定作为中国饮食文化唯一代表参与世博会的殊荣，成为中华传统美食文化的载体，连接着四海文明的桥梁，也成为千万潮人乡愁的纽带。2021 年，潮州菜烹饪技艺更被列入第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录，众多的荣誉成为潮州发展预制菜产业的基础优势。

目前潮州市建成和在建的省、市和县区产业园和一批“一村一品”项目，为潮州市发展潮州菜预制菜产业提供强大的农、畜、禽、水产品等原材料供给。除了原材料供给优势外，潮州现有特色产业集群效应和冷链仓储技术也是发展预制菜产业的优势资源。一是**食品生产加工产业集群优势**。全市拥有食品生产企业1000多家，单潮安区庵埠镇就有600多家，主营产品近20大类2000多个品种，被誉为“中国食品第一镇”。二是**厨房设备加工制造的产业集群优势**。潮州同时拥有“中国不锈钢制品之乡”的彩塘镇和“中国瓷都”的枫溪区，每年为全国乃至世界供给大量的抛光厨具和陶瓷餐具，是中央厨房产业、预制菜设备的重要硬件支撑。三是**印刷包装产业集群优势**。潮安区庵埠镇被誉为“中国印刷包装第一镇”，拥有印刷包装企业646家，产品涵盖各式塑料复合包装袋、铝塑复合包装袋、隐形防伪包装以及食品、礼品盒等12大类150多个品种，目前已吸引了多家世界500强企业和国家知名品牌企业在此定点印刷，强大的产业集聚，为预制菜产品包装提供基础服务。四是**拥有良好的仓储保鲜冷链运输基础**。广东海润冷链物流有限公司是一家集农产品冷链物流仓储、进出口贸易、供应链管理服务、电商产业园开发及农产品销售的大型冷链物流综合型服务企业，是粤东储量最大的冷冻仓储之一。目前正推进广东供销(潮安)天业冷链物流产

业园 4 万吨级综合冷库和农产品产地冷藏保鲜设施建设，也为发展预制菜提供仓储保鲜冷链运输基础。**五是形成相当的科技支撑体系。**无穷食品等一批企业已设立的广东省博士工作站、博士后科研工作站、广东省科技专家工作站、海智计划工作站等；无穷食品于 2016 年通过国家 CNAS 认可的检测中心；仲恺农业工程学院在潮州市饶平县设立了“农业农村部岭南特色食品绿色加工与智能制造重点实验室分中心”、“广东省岭南特色食品科学与技术重点实验室分中心”。通过加强企业技术研发的创新及高端人才的引进培养，以企业工程技术研究中心的基础设施建设为载体，建设多个高校合作“产学研”一体化的科研工作平台，形成预制菜发展的科技支撑体系。

4.体制优势

预制菜是农产品的食品化、工厂化过程，也是农村一二三产业融合发展的新模式，是推进乡村振兴的一项重点工作。市委市政府成立了产业发展领导小组，强化产业发展的组织保障和要素保障，统筹推进预制菜产业高质量发展。组建了潮州菜中央厨房产业联盟，实现了预制菜产业链纵向横向资源的整合发展。同时通过内引外联，强化潮州预制菜 12221 市场体系建设，拓展潮州预制菜产品销售新渠道。

（三）存在的问题

1.相应的扶持政策不完善，缺乏专业人才

潮州预制菜产业正处在整合起步阶段，目前相关扶持政策和具体措施仍未配套完善。预制菜生产企业在生产过程中大部分碰到资金、人才、技术、用地等发展瓶颈，企业规模较小，缺乏头部企业。同时，预制菜作为工业化程度较高的产业，其产品的研发与菜品烹制不同，需要厨师在营养、冷藏及研发等方面具备更专业的知识，为预制菜量产化、标准化提供理论依据。潮州预制菜行业一方面是缺乏菜品研发人才，导致了预制菜研发遭遇技术瓶颈、产品品种偏少、产品标准化生产和质量难以把控，进而导致品牌建设进度缓慢，产品品牌认知度低，未能形成品牌效应；另一方面缺乏线上销售人才，制约了产品的销售和推广。

2.产业科技化、数字化程度低，研发成果应用转化弱

就当前潮州预制菜产业发展现状看，整体科技研发不足成为产业高质量发展的重要障碍。预制菜产业技术研发主要包括三个方面：农产品原材料生产研发技术、菜品加工生产环节技术研发、市场销售消费环节的技术研发。这些产业技术研发目前缺少龙头企业或金融资本投资支撑，同时，预制菜产业链条长、环节多，单一产业企业无法进行全链条技术集成研发应用，预制菜产业还处于初期展阶段，各种科研机构研发水平与成果应用也还处于初

期阶段，整个产业全套技术的研发不足是产业科学发展的重大阻碍。

3.生产链和供应链存在短板

生产链和供应链是预制菜产品质量和交付稳定性的保障，目前潮州生产链和供应链虽有一定基础，但并不能满足产业发展需求。预制菜一般适用于家庭厨房或者餐厅后厨，客户订购量比较分散，产品的数量和品种都存在差异，产品配送具有客户订购量小，配送次数较多，客户呈分散型，对于配送时效也具较高的要求，配送成本也较高。为了更好地对食物进行保鲜，预制菜的配送、运输过程都需要在低温下进行，因此，需要高科技的仓储物流以及冷链运输技术的支持。从目前看来，潮州市大多数企业只具备单一的生产基地，没有相配套的仓储物流基地和冷链运输能力，且下游客户较为零散，配送环境复杂，目前很难实现无缝对接，影响了全程专业化程度，从根本上影响产品所销售的区域，导致业务辐射范围得不到更进一步的发展。

4.全产业链标准体系和质量安全体系不完善

预制菜产业是一个前端原料的田间、后端消费在嘴边的“全产业链条产业”，预制菜产业原料供应在农业端，后端在餐饮食品端，产业链供应链大，标准化程度较低，造成预制菜产业产品品质难以保证。目前潮州虽已发布了一批潮州菜标准或团体标准，但是

潮州预制菜产品标准尚未统一，出现预制菜产品质量难保证、标识不详细、价格差异大、图文不符等问题。另外，对潮州预制菜的风味保存也是一个发展瓶颈，如何使潮州预制菜产品在口味、观感和营养上达到有机统一，体现潮州菜的特点，也是生产企业需要克服另一个技术问题。

5. 潮州预制菜推广力度较低，未能充分发挥“最好的中华料理”品牌效应

潮州菜虽然声名远播，但是“潮味”预制菜产品量少、品牌建设进度缓慢，产品品牌认知度低，尚未能形成品牌效应。

三、区域合作机遇与发展优势

（一）区域合作机遇

1. “一核一带一区”区域发展新格局

区域发展不平衡，是广东最大的短板，也是潜力所在。广东省深入落实“一核一带一区”战略，坚持陆海统筹发展，打造以珠三角城市群为核心、汕潮揭城市群和湛茂阳都市区为两翼的沿海城市带、产业集聚带、滨海旅游带。充分发挥汕潮揭临港空铁经济合作区、潮州港经济开发区等重要平台作用，大力推进汕潮揭同城化发展，潮州发展迎来历史性机遇。

广东省委省政府《关于构建“一核一带一区”区域发展新格局促进全省区域协调发展的意见》提到，加快构建形成由珠三角地区、沿海经济带、北部生态发展区构成的“一核一带一区”区域发展新格局，培育壮大汕潮揭城市群和湛茂阳都市区，与珠三角沿海地区串珠成链。在粤东粤西沿海集中布局一批重大产业项目，大力发展临港化工、海工装备、海洋生物、海上风电等产业，推进南海油气开采，支持汕头临港经济区、汕尾高新区、阳江滨海新区、湛江东海岛、茂名石化基地、潮州高新区、揭阳大南海石化业建设，建设一批现代渔港和远洋渔业基地，发展滨海旅游、海岛旅游。

广东加快构建“一核一带一区”区域发展新格局，促进全省区域协调发展，这是双循环大格局的有机组成部分，也为潮州市紧抓机遇，积极承接重大项目转移，形成沿海经济带发展的重要支点起到促进作用。

2. 粤港澳大湾区

《粤港澳大湾区发展规划纲要》中提出，要深化区域合作，有序发展“飞地经济”，促进泛珠三角区域要素流动和产业转移，形成梯度发展、分工合理、优势互补的产业协作体系。作为泛珠三角区域成员，潮州市处于粤港澳大湾区的势力区、辐射区和带动区。

潮州市毗邻粤港澳大湾区，是快速通达粤港澳大湾区的重要交通枢纽。建设粤港澳大湾区是辐射带动潮州市经济发展的重大机遇，潮州地处广东、福建两省自由贸易区之间，具有突出的区位优势，在促进两省跨区域合作、自贸区合作等方面有着不可复制和替代的地缘区位优势。粤港澳大湾区的建设也将对潮州市的基础设施建设、产业经济及旅游观光等多方面的发展产生辐射带动作用。

融入珠江三角洲经济圈有利于农业更好承接二、三产业资本转移。随着潮州深入实施围绕“把潮州建设得更加美丽”发展目标和“打造沿海经济带上的特色精品城市”发展定位，珠江三角

洲地区的部分产业正向粤东西两翼、粤北山区转移。随着产业转移步伐有序加快，潮州现代农业发展面临良好投资机遇。

依托粤港澳大湾区国家战略，积极承接大湾区的高端产业转移，在广州与汕潮揭的区域深度协作下，潮州产业转型升级有望加快，从而有利于打造大湾区产业发展延伸的重要平台，为建设特别合作区带来更丰富的创新资源。



3. “一带一路”新契机

作为海丝之路的重要节点城市，潮州在“一带一路”建设中占有不可或缺的地位。抓住国家实施“一带一路”发展战略契机，利用自然优势和产业优势，主动“走出去、引进来”，强化与“海丝”沿线国家和地区间的交流与合作，实现经济快速发展，统筹

推进产业转型升级，创新驱动，推进农业高质量发展，实现农业农村现代化。

随着国家“一带一路”建设深入推进，国际农业合作新格局、全球农业治理新秩序逐步建立，开放、包容、均衡、普惠的区域经济合作架构逐步形成，“一带一路”的建设有利于推进产业结构调整、激发市场主体活力、促进外向型经济发展。同时，随着 RCEP 的正式生效，广东省启动了农业领域对接 RCEP 十大行动计划，出口产品通关的速度也将大大提升，推动更多“粤字号”农产品走出去。这为潮州加快包容、均衡发展带来了新契机，特别是为饶平县打造农业对外开放合作试验区和申报创建国家级渔港经济区提供了机遇。

4.科技全球化机遇

全球科技日新月异有利于推动“农业+”综合业态发展与产业升级。全球正在经历深刻的农业生产方式变革，信息化和机械化相融合的智能化技术设施发展，以及生物领域的农业科技不断创新，引发农业生产方式变革。科技全球化进程的加快，信息、技术、人才和物质装备等科技创新要素在全球范围内的流动与配置日益普遍，带动农业科技发明和重大技术集成创新呈现群体突破态势，为潮州现代农业发展与建设提供了难得的历史机遇。把握重大战略机遇期，提升农业科技创新能力和总体水平，有利于

加快农业高质量发展。

（二）潮州预制菜发展基础

1. 农产品供给保障基地

农产品种植、养殖业协同发展，打造成为粤港澳大湾区、闽粤经济合作区等重要的特色农产品保障基地。根据潮州农业资源分布特色，结合粤港澳大湾区和周边战略区域的农业生产特征与消费需求，推动优质粮食生产、无公害瓜果蔬菜种植、茶叶种植和水产养殖等产业发展。优质粮食主产区以发展优质水稻种植为主要发展方向，在保障满足自身粮食供给需求的前提下，兼顾为粤港澳大湾区、闽粤经济合作区提供粮食供给。瓜果蔬菜种植区重点推动规模化生产优质蔬菜和瓜果，特别是日常食用较多的绿叶蔬菜，充分利用地处广东、福建两省自由贸易区之间的地理区位优势，为广东省、福建省提供优质的蔬菜瓜果供给。水产养殖区主要以饶平县等现有水产养殖与捕捞为基础，统筹水产养殖资源，推广现代水产养殖技术，逐步实现由近海养殖向深海养殖转型，全面推动水产养殖绿色发展。茶叶种植区依托凤凰山，重点发展凤凰单枞等茶叶种植业。

2. 冷链物流和仓储基地

良好的仓储保鲜冷链运输基地和专业的科技支撑体系是潮州发展预制菜必不可少的优势。目前，潮州已建成运营的广东海

润冷链物流基地是粤东冷冻仓储量最大之一，还有中通快递集团粤东（潮州）智慧物流电商产业园等正在建设。与此同时，仲恺农业工程学院在饶平县设立了两个国家重点实验室分中心，将重点攻关预制菜产业关键技术难点，尤其是预制菜的标准化。

3. 水产养殖基地

潮州港自然环境得天独厚，环境优越。全面优化沿海经济产业结构，发展海洋经济，做大做强潮州渔业。立足区域资源优势和产业特色，优化区域发展规划，更加合理开发资源，加大力度发展现代水产业，特别是水产品加工业和水产品电子商务流通业，促进一、二、三产业融合，建立健全统一运营管理与服务机制，引领带动规模上农业龙头企业抱团发展，共享公共资源，同时优化空间布局，打造创新平台，探索积累可复制、可推广的经验，合力打造打响潮州水产文化品牌。

4. 畜牧业发展基地

潮州市畜牧养殖规模不断壮大，畜牧及畜牧产品深加工链条也日益完善，加快了一二三产业融合步伐，其中“养殖+加工”的经济模式成为潮州市畜牧产业发展的助推器。同时，随着《潮州市千亿农业产业发展方案（2021-2025年）》出台，提出要积极引进国家级龙头企业，打造种养综合体，提升畜牧业现代化水平。立足于自身畜牧业资源优势，大力发展预制菜产业，有助于

推动潮州市畜牧及畜牧产品加工产业的发展，做大做强肉类加工产品，扶持建设一批畜牧产品深加工基地，有利于打造集繁育、养殖、饲料、屠宰、食品加工为一体的现代化全产业链体系。

四、总体要求和定位

（一）指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的二十大精神，深入贯彻习近平总书记视察广东视察潮州重要讲话精神，特别是关于“潮州菜是最好的中华料理”重要指示精神，认真落实省委、省政府关于推进广东预制菜产业高质量发展工作部署，充分利用潮州市优质农业资源、区位、体制、贸易等诸多现代要素与政策叠加优势，抢抓预制菜产业发展窗口期，集中要素保障，培育发展潮州预制菜全产业链，做好“建链、强链、补链”，健全产业联农带农利益联结机制，为潮州市乡村产业振兴提供坚实支撑。

（二）基本原则

——**政府主导，市场引领。**充分发挥地方政府的引导和支持作用，坚持以市场为导向，企业为发展主体。围绕预制菜产业发展目标和定位，制定相关政策，保障预制菜产业的高质量发展。发挥好市场主体作用，形成政府主导、市场为导向及企业主营产业发展的良好格局。

——**因地制宜，聚集发展。**利用好潮州市各地资源优势及产业基础，因地制宜部署潮州预制菜产业布局，使土地资源和其他

公共资源物尽其用，实现资源的优化配置。从实际出发，科学论证，充分考虑到原有产业基础、产业结构和产业布局，充分发挥资源、资金、技术、人才等优势，扬长避短，拾遗补缺，统筹规划，突出特色。重视保护和提升生态环境质量，牢固树立和践行“绿水青山就是金山银山”的理念。按资源节约型、环境友好型社会的要求，把保护和优化生态环境放在首位，结合城市发展规划，各个项目合理开发建设，以点连线，以线带面，点、线、面同步推进，推动潮州预制菜产业的联动发展、集聚发展，提升产业集聚能力。

——**产业衔接，融合发展。**在新的产业竞争格局下，坚持把培育完善优势产业链作为大力发展潮州预制菜产业的重要路径，构建一二三产融合发展的产业链条，推进农民、企业、项目之间在产业链延伸方向上建立相互配套、分工协作关系，形成相互关联、相互支撑、相互促进的发展格局。立足预制菜产业，坚持预制菜原材料生产源头保障，做优一产、做大二产、做强三产，大力发展种植、养殖、产品精深加工、科技研发、冷链物流、品牌销售、示范推广和文化旅游等产业，实现传统产业和现代产业的有机融合，促进一二三产有效衔接、全面发展。

——**创新驱动，科学发展。**全方位推进潮州预制菜产业研发科技创新、管理创新、制度创新。以体制机制创新为驱动力，提

升预制菜产业科技自主创新能力，推动预制菜产业发展向创新驱动转变。

（三）发展定位

充分发挥习近平总书记提出的“潮州菜是最好的中华料理”的品牌效应，将潮州预制菜产业打造成为全省、全国乃至全球的“预膳房”，实现一、二、三产融合发展，助力乡村振兴和健康中国战略。同时传承和发扬潮州优秀传统美食文化，擦亮潮州美食品牌，助力潮州成功获评“世界美食之都”，打造潮州预制菜世界美食之都。

五、构建潮州预制菜产业发展布局与目标

（一）总体布局：“一轴双核四区多组团”构建预制菜产业发展格局

1. 一轴：打造潮州预制菜产业集聚轴
2. 双核：打造潮安湘桥凤泉湖和饶平预制菜产业发展双核心
3. 四区：打造四大农业产业片区（北部山区特色农产品生产区、西南都市产业融合发展示范区、饶平名优食品加工物流区、沿海生态健康水产养殖区）
4. 多组团：农产品种植业、畜禽养殖业、水产养殖业、食品加工业、冷链物流产业、科技研发、人才培养等

（二）发展目标

围绕打造“最好的中华料理”目标，着力推动农产品食品化、食品工业化，推进潮州预制菜产业高质量发展，实现一二三产融合发展，助力乡村振兴的战略。同时传承和发扬潮州优秀传统文化美食文化，打造潮州预制菜世界美食之都。

1. 全产业链发展引领先行区

预制菜产业一头连着田间地头，一头连着市场餐桌，由农产品变成食品，需要多个产业主体、多元平台渠道持续接力，已成

为一二三产业深度融合新业态模式。实现预制菜高质量发展，可以进一步促进预制菜的原料供应、精深加工、冷链仓储、电商物流、品牌营销等全产业链融合发展，有效衔接起生产与消费两端，提高农产品附加值。同时，有利于促进预制菜企业形成一套从选材、研发、制作、运输到销售全流程的标准，打造稳定的原材料供应体系，推动生产效率全面提高，促进农民增收，巩固脱贫攻坚成果与乡村振兴的有效衔接。潮州预制菜全产业链基础好，可以为打造预制菜全产业链发展引领区提供条件。

2. 粤港澳大湾区重要食品安全保障区

立足潮州市资源禀赋、地理环境与区位优势，遵循要素集成、产业集约、分类指导、区域协调的基本原则，突出精品和特色，将潮州市茶叶、蔬菜、畜禽、水果、水产养殖、南药、食品加工等优势特色产业深度融合，形成预制菜产业。通过预制菜产业高质量发展，努力将潮州建设成为粤港澳大湾区食品安全重要后援基地。聚焦生产、加工、仓储、冷链、贸易一体化产业链，推动供应粤港澳大湾区的预制菜产品在数量、种类、质量上不断突破，打造面向粤港澳大湾区、辐射东南亚的重要食品安全保障区。

3. 潮州特色饮食文化展示区

构建以国内大循环为主体，国内国外双循环相互促进的新发展格局，是党中央提出的一项具有划时代意义的战略举措。大力

发展潮州预制菜产业，打造潮州饮食文化展示区，有利于迎接国际国内新的消费需求，同时对进一步发挥潮州菜特色资源，聚焦优势产业，弘扬潮州菜文化，加速推动潮州菜预制菜品走出广东，辐射全国，迈向世界具有重要的促进意义。

4. 世界美食之都体验区

依托潮州作为潮州菜的主要发源地、传承地，以申创“世界美食之都”为契机和抓手，凝聚各方智慧力量，扬长避短，把潮州菜传承好、弘扬好、发展好，做大做强潮州菜文化品牌。通过推出“潮州菜之乡”美食节，辟建潮州菜文化博物馆，建设潮州预制菜产业园等，打造潮州预制菜产业集聚区，激发发展活力，促进潮州菜产业从传统餐饮服务方式到高端定制需求等产业链上下游的延伸，完善潮州菜全产业链条，加快潮州菜特色化、产业化、规模化发展步伐。同时要加强潮州菜文化的挖掘、保护、传承和弘扬，以创作诗歌、散文、影视剧等方式丰富创新宣传载体，讲好潮州菜故事，打响潮州菜名师、名店、名菜、连锁品牌，打造一批标杆型、特色化“潮州旅游宴”美食品牌示范点，提高游客对美食的体验感。大力推动预制菜产业发展，能为潮州美食文化升级发展带来了重大机遇，推动美食产业与潮州文化、经济社会发展的高度融合，推动潮州打造世界美食之都体验区。

5. 乡村振兴产业兴旺示范区

依托潮州市良好的农业种植、养殖基础以及规模化、集约化和稳定性强的特点，潮州成为预制菜优质原料供应基地是自带优势的，使得预制菜产业的发展可以在基础上得到极大赋能。潮州预制菜产业的发展，将建立完善联农带农机制，坚持为农、利农、惠农导向，带动农民就业增收、增产增收和增效增收，让农民充分分享预制菜产业发展成果，逐步完善助农富农兴农的利益联结机制。通过打造预制菜全产业链条，有力带动“小农户”对接“大市场”，带动种植户、养殖户稳定增收，促进小农户与预制菜产业发展有机衔接，共同打造乡村振兴产业兴旺示范区。

6. 各阶段工作计划

为实现潮州预制菜的高质量发展目标，各年度工作目标如下：

第一阶段（2022年7月—2022年12月）：发动试点阶段。摸清产业底数，制定工作清单，建立工作台账，加快推进项目谋划、储备、申报等前期工作。培育若干重点企业，推进示范基地和预制菜产业园建设，引进和培育一批专业人才，形成潮州预制菜产业优势特色品种发展良好的态势。

第二阶段（2023年1月—2024年12月）：全面建设阶段。全面铺开市场经营主体培育，建成若干个投产的生产基地、产业

园区，建成数字化服务平台等配套设施，形成具有一定规模和竞争力的潮州预制菜产业。

第三阶段（2025 年 1 月—2025 年 12 月）：总结推广阶段。
重点攻坚收尾工作，全面完成目标任务，形成全产业链完整的预制菜产业，推动各市场主体活力竞相迸发、产业健康良性发展，实现潮州预制菜产业发展规模和水平走在全省前列。

六、推动潮预制菜产业高质高效发展

（一）培育一批重点预制菜企业

建立潮州预制菜企业培育库。一是建立潮州预制菜产业重点培育企业名单，实施专项培育和政策集中扶持，培育一批国家、省级和市级预制菜龙头企业以及高新企业，发展壮大潮州菜中央厨房产业联盟。二是培养潮州预制菜全产业链示范企业。培育一批潮州预制菜原材料供给基地，培育一批狮头鹅、牛肉丸（牛筋丸）、水产、盐焗鸡、潮州特色酱料、潮州餐桌小食等特色优势预制菜企业，培育一批预制菜包装、不锈钢和陶瓷餐具装备生产企业，培育一批冷链、仓储、流通企业，培育一批营销开拓企业（平台）。支持企业做大做强争创广东预制菜十强百优企业，力争三年内培育若干在全省有显著影响力的区域代表性预制菜单项冠军企业。三是组建大型农业企业。支持和鼓励龙头企业以兼并、收购、控股等方式，开展跨区域、跨行业、跨所有制资产重组，组建大型农业企业。

（二）谋划建设潮州预制菜产业园

坚持集约化、产业化、规模化发展预制菜产业。大力支持各县区结合自身资源禀赋申报省级预制菜产业园，全力争取纳入广东省发展现代农业与食品战略性支柱产业集群行动计划范畴。一

是加快建设饶平县预制菜产业园，进一步加强现有现代农业、食品加工、冷链物流园区建设基础。二是谋划建设潮安、湘桥预制菜产业园；三是谋划建设潮州预制菜跨县集群产业园。以建设潮州预制菜产业园为契机，整合资源，鼓励潮州预制菜跨县集群发展。坚持集约化、规模化发展，打造功能完善、设施完备、服务配套的产业集中区，全力招引预制菜产业企业和产业链上下游配套企业入园发展，着力做强企业、做优园区、做实项目，打造特色鲜明、辐射力大、带动性强的产业集群。

（三）建成一批原材料生产供应基地

强化产业链，补齐产业链短板，增强保障能力。打造高质量预制菜原材料生产基地。通过3年的努力，结合县、区各乡镇驻镇帮镇扶村政策，因地制宜建设一批涵盖肉、蛋、奶、鱼、菜、果、茶等产品的“潮州预制菜原材料生产基地”，达成合理的生产布局、品种丰富、季节供应均衡、溯源信息真实、质量安全可靠、全程监管到位、市场认可度高的示范基地。优先支持建设一批具有初加工、鲜切蔬菜、分级包装、仓储保鲜、物流配送等功能和装备的生产基地，为预制菜生产企业提供有效供给。

（四）开拓预制菜食品包装产业

食品包装产业是预制菜产业的重要组成部分，具有补链、延

链和强链的作用。目前国内预制菜产业规模正在迈向万亿元市场，潮安区是全国四大包装印刷基地中最大的包装生产基地和产业集群，按包装成本在商品总值中 8-10% 的占比，预制菜包装可创造近千亿元的经济价值。一是大力支持潮州食品包装企业服务全省乃至全国预制菜企业和预制菜产业园区，抢占预制菜食品包装市场。二是开展食品包装设计研发。支持规模包装企业联合高校建立潮州食品包装产业研究院，支持设计和研发高质量食品包装，重点支持常温保鲜袋、高温蒸煮袋、易撕封口膜、带嘴自立袋、直立拉链袋、安全指示标签等多种系列不同结构、不同用途的预制菜包装。

（五）完善仓储保鲜和冷链物流体系

一是加强仓储物流基础设施建设。强化供应链，聚焦产地、运输、销地等三个主要环节，支持有关企业加强仓储设施改造，加强产地冷链物流基础设施建设，提高冷链运输服务质量，完善销地冷链物流网，健全冷链物流服务链条。二是打造一体化仓储物流体系。培育和打造一批集初加工、鲜切蔬菜、仓储保鲜、冷链配送于一体的潮州预制菜现代供应链企业，促进仓储冷链物流企业及园区与预制菜生产企业对接，加快组织引领潮州预制菜生产企业与国家骨干冷链物流基地、公共型农产品冷链物流基础设施骨干网对接，构建完善的潮州预制菜流通体系。三是加快仓储

物流重点项目建设。加快推进广东供销（潮安）天业冷链物流产业园、广东海润冷链物流中心、中通快递集团粤东（潮州）智慧物流电商产业园等平台等项目建设；支持建设一批预制菜田头（塘头）智慧小站冷链物流示范基地，提升农产品就地加工、存储、外运能力，对接预制菜生产企业，形成预制菜从田头到餐桌的全程闭环供应模式；支持建设一批在潮州、粤港澳大湾区、国内和国际的预制菜销区前置仓、海外仓示范点。四是加强与第三方合作。支持第三方同城配送企业（美团、饿了么等）开展预制菜专送业务。

（六）开拓潮州预制菜市场，打造最好中华料理品牌

建立潮州预制菜“12221”市场体系。一是建立预制菜大数据中心。依托潮州美食产业互联网数字服务平台开展潮州菜数据库的构建研究，用市场大数据指导生产，用生产大数据指导品质提升。二是加强预制菜产销对接，开拓产区和销区市场。主动组织国内、国际预制菜采购商走进潮州预制菜产区，在产区举办采购商和生产企业产销对接活动；以潮州菜中央厨房产业联盟为依托，组织预制菜产品、食品包装和相关企业走进销区，在粤港澳大湾区城市 and 北京、上海等国内一线城市和国外市场举办“中国潮州预制菜产品和品牌推介会活动；探索云端展销模式，组织开展“互联网+”模式，支持企业对接各类电商平台和短视频平台，通过云直播、云展示、云贸易、云论坛、云签约等云端形式打造

线上线下潮州预制菜交易会，拓展市场营销网络。三是加强品牌营销推广。打造节庆预系列制菜，制造一年四季接连不断的预制菜销售热潮。支持企业在全国各地开设潮州菜预制菜体验中心、销售专区（专营店）、连锁店和加盟店，制定品牌授权使用办法，建立品牌宣传渠道；组织和发动国内国外潮州商会和潮汕商会等潮人团体组织为潮州菜预制菜产品和品牌宣传、推广和招商；支持预制菜知名品牌产品进学校、工厂、医院、社区等食堂。四是培育好两支队伍。发挥潮州菜中央厨房产业联盟平台服务作用，组织销区采购商队伍、培养产区经纪人队伍。以市场为导向，组织开展预制菜企业经纪人培训工作，通过现场销售渠道讲解、采购商采购标准分享等，培养产地经纪人市场意识，同时组织广大采购商进行对接，畅通产销队伍交流合作。五是出台一揽子扶持政策。通过制订高质量发展规划，出台一系列扶持潮州菜中央厨房预制菜一二三产业发展的政策措施，涵盖资金、技术、用地、人才、行业标准和金融服务等方面的扶持政策，助推潮州菜预制菜高质量发展。

通过潮州预制菜“12221”市场体系建设，构建潮州预制菜品牌体系建设。建立潮州菜预制菜区域公用品牌，支持预制菜企业申报创建“粤字号”农业品牌，构造“区域公用品牌+企业产品品牌”两级体系。在此基础上，推动形成品牌发展格局。加快

形成管理运营区域公用品牌、龙头企业创建知名产品品牌、职能部门依法保护品牌的发展格局，打响“最好的中华料理-潮州预制菜”金字招牌，推动潮州预制菜走向全国、畅销世界。争取三年内推动 10-20 家企业创建知名产品品牌。

（七）建设产业数字化服务平台

一是打造全链条数字服务体系。支持潮州预制菜产业应用工业机器人、物联网、区块链、5G 等信息与智能化技术，推广应用融合物联网、云计算等技术的智能装备，推动农产品食品化加工朝着高端制造方向发展。分阶段逐步在有条件的区县建设一个特色的预制菜产业园区、一个从事公共服务的平台；建设一个智慧餐厅、一家城市文化和美食相融合的一城一味的城市会客厅；孵化一家特色预制菜 IPO 上市公司。二是搭建数字化产业平台。建成一个潮州预制菜产业互联网数字服务平台，包含线上线下一体化的预制菜交易平台。三是完善数字化数据库。支持一批企业数字化示范，推动企业整合潮州预制菜全链条数字资源，建立数字资源目录，推动生产、加工、销售全产业链信息上云，完善全链条冷链物流、仓储、标准化厂房、电商等配套服务，有效匹配各环节供需信息，以数字化服务好潮州预制菜产业链、供应链，推动实现以“餐桌”牵引“田头”的高效率农业生产模式。

（八）构建全产业链标准体系和质量安全监管体系

一是开展全产业链标准体系建设。组织开展潮州预制菜全产业链标准体系建设，对原材料、加工工艺、预包装规格和材料、仓储保鲜、冷链运输、常温运输等做出相应标准和规范。分阶段制定《潮州预制菜分类》《潮州预制菜冷链配送操作规范》《潮州预制菜中央工厂建设指南》等标准和规范。二是推进潮州预制菜标准体系建设。支持各企事业单位参与完善和制定潮州预制菜食品安全标准、营养标准、风味标准、原料和添加剂标准、检测标准、贮运标准，支持行业协会等团体组织制定潮州预制菜团体标准、地方标准，推动团体标准上升至行业标准或国家标准，逐步制定完善预制菜从田头到餐桌系列标准，推进潮州预制菜产业标准化、规模化、工业化发展。三是加强质量安全监管。创新监管机制，强化产业链条标准化监管，建立健全企业生产内控监管、县区日常监管和市常态监管制度，制定预制菜第三方抽检监管机制和队伍，探索建立新的更科学、更完善的第三方监管。四是实施质量安全追溯管理。严格执行潮州预制菜全产业链标准化，构建全过程监管体系、可追溯平台和安全评估体系。五是督促企业落实质量安全责任。建立完善守信联合激励和失信联合惩戒制度，强化法治意识，严厉打击“黑作坊”，定期组织检查企业落实 HACCP、ISO9001 质量控制体系要求情况，组织有资质的第三

方检测机构开展抽检。

（九）加强科技研发和成果转化

一是建立联合研发平台。支持高校科研院所、预制菜生产企业、潮州菜中央厨房产业联盟和行业协会共同建立预制菜联合研发平台和研究院。二是调动企业院校科研力量。支持一批企业和高校联合建立广东省博士工作站、博士后科研工作站；支持韩山师范学院潮菜学院、潮州仲恺农业对外合作研究院、农业农村部岭南特色食品绿色加工与智能制造重点实验室分中心和广东省岭南特色食品科学与技术重点实验室分中心、化学与精细化工广东省实验潮州分中心等产学研平台建设。三是开展预制菜系统研究。重点开展预制菜共性基础和应用研究，建立潮州菜预制菜原料和菜谱数据库，研发预制菜原料半成品加工与贮存技术，加强潮州菜预制菜营养科学、风味科学、品质形成机理与调控等食品科学理论研究，推进预制菜新形态新品类、功能性预制菜（药膳）、原料筛选与培育等系统性研究。四是加强预制菜配套研究。支持设计研发预制菜生产、加工、仓储、冷链、物流等装备，支持不锈钢、陶瓷、印刷包装企业开发预制菜新厨具、新餐具、新包装，加大对冷藏、速冻、热链、常温四类食品级包装技术研发，支持研究超高压、高压脉冲电场等新型非热杀菌食品保鲜加工技术应用于预制菜产品。五是优化预制菜科研保障。强化潮州预制菜知

识产权保护，把潮州预制菜有关知识产权纳入保护范畴，定期组织潮州预制菜知识产权保护执法。

（十）推进生产碳达峰碳中和技术改进

一是实施全生产流程减排管理。支持潮州预制菜生产过程中推进中央厨房新技术新设备应用，加快预制菜餐饮消费领域碳减排计算标准化进程，在预制菜餐饮消费的菜式设计、餐饮包装、倡导节约等重点环节，明确碳计算的方法方式，提高碳减排数据收集和数据管理的效率。二是广泛提倡低碳餐饮。设立潮州预制菜低碳餐饮消费券，加强低碳餐饮消费行为激励，促进形成绿色低碳消费的风尚。三是建立减排激励机制。运用数字技术和手段，构建餐饮消费领域碳减排商业激励、政策引导鼓励、减排量交易并行的激励机制，以节能、减排、绿色、低碳为引领发展食品加工与制造技术。

（十一）加强专业人才培养

一是加强人才培训和技能评价。把潮州预制菜产业人才培养纳入“粤菜师傅”工程，大力培养预制菜相关人才，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（工种）技能人才培训和职业技能评价。二是完善预制菜人才培养体系。支持韩山师范学院（地理科学与旅游学院·潮菜学院）、潮州技师学院、潮州市仲恺乡村振兴培训学院等增设预制菜相关

课程，建设预制菜人才实训基地、“产学研”基地，持续开展人才培养、产品研发、标准制订、文化传承工作，培育引领潮州预制菜创新发展的新型人才。三是激发浓厚爱才惜才氛围。鼓励“潮州菜师傅”星级名厨参与开发推广预制菜品，实施广东预制菜卖手培养工程，每年评选一批潮州预制菜行业代表人物。

（十二）强化财税金融保险服务

一是发挥产业发展基金作用。鼓励社会资本以市场化方式设立潮州预制菜产业发展基金，专项用于支持预制菜企业投资发展。二是提升金融服务潮州菜预制菜企业能力。指导企业用好现有产业融资风险补偿有关政策，提升金融服务潮州菜预制菜企业能力，鼓励和引导金融机构扩大首贷和信用贷款覆盖面，鼓励潮州相关乡村振兴基金优先支持潮州预制菜产业；创新金融信贷服务，大力发展预制菜产业供应链金融，支持金融机构为预制菜产业开发金融专项产品，降低企业融资难度和成本，推动金融与预制菜产业有机融合。三是加大预制菜财政支持力度。统筹安排各级财政资金，支持预制菜产业发展。在不形成地方政府隐性债务前提下，支持符合条件的预制菜产业项目积极申报地方政府专项债券。四是探索预制菜产业专项保险。创设预制菜特色保险品种，组织保险机构与预制菜企业对接，推出一批面向预制菜产品、原材料质量等的专项保险产品，降低生产风险。

七、保障措施

（一）高位推动

加强党的全面领导，各级党委、政府要切实加强组织领导。各地各部门将潮州预制菜产业作为乡村产业振兴的重点工作列入议事日程，抓实抓好。市成立潮州菜中央厨房产业发展工作领导小组，领导小组办公室以工作专班形式开展工作，建立统一领导、各尽其责、分工有序的领导管理机制。农业农村主管部门积极做好牵头和协调工作，发改、财政、工信、市场监督、科技、人社、商务、文广旅体等相关部门根据职责落实专人抓好工作的落实，确保领导到位、工作到位、政策措施到位，形成“部门联动、政策集成、资金聚焦、资源整合”的协同推进工作机制，统筹推进潮州预制菜产业高质量发展。

各县区要参照市的做法，落实部门职任，组建工作专班高位推进潮州预制菜产业发展各项任务的落实。

（二）政策支持

优化和完善各项扶农支农政策措施，稳粮保供给、增收惠民生、改革促统筹、强基增后劲，研究制定有利于预制菜产业发展的政策措施并抓好落实。因地制宜，研究制定适合潮州市预制菜

产业发展的“1+N”扶持政策，有效整合、合理配置要素资源。一方面要强化用地供给，充分利用国土空间总体规划，优先落实土地向预制菜生产企业和产业园倾斜，保障土地规模与产业布局诉求。另一方面加大资金支持力度，特别是加大对预制菜产业链中重点领域和薄弱环节的支持力度，同时在基础设施建设、产销对接、品牌打造等方面给予一定的扶持，提高企业和农户的生产积极性，促进潮州预制菜产业高质量发展。谋划设立潮州预制菜产业发展基金，结合现有各级各部门的扶持政策，全方位扶持潮州预制菜全产业链的发展。

（三）智力支撑

在潮州市人民政府推动下，通过政府、行业协会、企业搭建预制菜产业合作平台，加强与广东省农业科学院、华南农业大学、仲恺农业工程学院、韩山师范学院（地理科学与旅游学院·潮菜学院）、潮州技师学院等多家高等院校和研究机构合作，建立起多领域、多层次、多形式的预制菜研发基地和联合体，形成多渠道、多平台、多资源融合的新局面。完善成果专利交易政策咨询、成果供需发布、价值评估、技术熟化及改进升级等服务，引入金融机构和中介服务机构，创新金融产品和服务模式，为科技成果中试、产业化推广提供融资支持，促进科技成果转化应用；在吸纳农业经济、财政、金融、政策、食品加工等相关领域专家组成

专家顾问团的基础上，细分行业领域组建专家委员会，指导重大建设项目的组织实施与考核评估，确保项目实施效果与预制菜产业高质量发展。

（四）宣传推广

加大潮州预制菜产业的宣传引导，提高各职能部门、各乡镇街道、各村街、广大农民群众、农业企业、食品加工企业、农民专业合作社共同参与打造预制菜全产业链的积极性和责任感，激发社会各界参与预制菜产业发展的积极性和主动性，加大对农村“双创”类项目的宣传与引导，主动为企业申请国家、广东省和潮州市产业化项目提供指导，为预制菜产业发展拓宽融资渠道，为企业可持续发展指明方向。同时，通过各类渠道加大宣传力度，提升潮州预制菜产业高质量发展的辐射带动作用，为全省其他地市预制菜产业发展提供借鉴经验。

附录

潮州市预制菜产业高质量发展三年规划项目清单（2023—2025 年）

（共 12 个项目、42 个事项）

序号	项目名称	工作事项	具体内容	实施计划			财政激励	责任主体
				第一年度	第二年度	第三年度		
一	培育一批重点预制菜企业	1.建立重点培育企业名单	建立潮州预制菜企业培育库，建立潮州预制菜产业重点培育企业名单，实施专项培育和政策集中扶持，培育一批国家、省级和市级预制菜龙头企业以及高新企业，发展壮大潮州菜中央厨房产业联盟。	扶持培育国家级龙头企业 4 家、省级龙头企业 5 家以上、市级龙头企业 10 家以上、高新技术企业 2-5 家。	扶持培育国家级龙头企业 5 家以上，省级级龙头企业 10 家以上、市级龙头企业 15 家以上、高新技术企业 5-7 家。推动更多企业、协会加入潮州菜中央厨房产业联盟。		谋划设立潮州预制菜产业发展基金，结合现有各级各部门的扶持政策，全方位扶持潮州预制菜全产业链的发展。	市农业农村局、市商务局、市工业和信息化局牵头，市市场监管局、市工商联等按职责分工负责，各县区落实

序号	项目名称	工作事项	具体内容	实施计划			财政激励	责任主体
				第一年度	第二年度	第三年度		
		2.培养潮州预制菜示范企业	培育一批潮州预制菜原材料供给基地，培育一批狮头鹅、牛肉丸（牛筋丸）、水产、盐焗鸡、潮州特色酱料、潮州餐桌小食等特色优势预制菜企业，培育一批预制菜包装、不锈钢和陶瓷餐具装备生产企业，培育一批冷链、仓储、流通企业，培育一批营销开拓企业（平台）。支持企业做大做强争创广东预制菜十强百优企业，力争三年内培育若干在全省有显著影响力的区域代表性预制菜单项冠军企业。	优先在狮头鹅、牛肉丸（牛筋丸）、盐焗鸡、肉脯、水产等优势农业产业和方便食品特色优势产品公司培育5家潮州菜预制菜示范企业。	在优势农业产业培育10家潮州菜预制菜示范企业。	培育3家以上在全省有显著影响力的潮州菜预制菜单项冠军企业。		
		3.组建大型农业企业集团	支持和鼓励龙头企业以兼并、收购、控股等方式，开展跨区域、跨行业、跨所有制资产重组，组建大型农业企业集团。	——	鼓励组建大型农业企业集团。			

序号	项目名称	工作事项	具体内容	实施计划			财政激励	责任主体
				第一年度	第二年度	第三年度		
二	谋划建设潮州预制菜产业园	4.加快建设饶平县预制菜产业园	进一步加强现有现代农业、食品加工、冷链物流园区建设基础。	完成项目规划设计、审批等前期工作，并开始施工。	建设水产规模化生态养殖标准化示范基地。	——		市农业农村局、市工业和信息化局牵头，市发展改革委、市财政局、市自然资源局、等按职责分工负责，各县区落实
		5.谋划建设潮州预制菜跨县集群产业园	谋划建设潮安、湘桥预制菜产业园；以建设潮州预制菜产业园为契机，整合资源，鼓励潮州预制菜跨县集群发展。坚持集约化、规模化发展，打造功能完善、设施完备、服务配套的产业集中区，全力招引预制菜产业企业和产业链上下游配套企业入园发展，着力做强企业、做优园区、做实项目，打造特色鲜明、辐射力大、带动性强的产业集群。	支持潮安、湘桥结合自身资源禀赋建设预制菜产业园；谋划建设跨县集群预制菜产业园。	打造功能完善、设施完备、服务配套的产业集中区，全力招引预制菜产业企业和产业链上下游配套企业入园发展，推动15家以上企业入园。	打造特色鲜明、辐射力大、带动性强的产业集群5个。		

序号	项目名称	工作事项	具体内容	实施计划			财政激励	责任主体
				第一年度	第二年度	第三年度		
三	建成一批原材料生产供应基地	6.打造高质量预制菜原材料生产基地	通过3年的努力，结合县、区各乡镇驻镇帮镇扶村政策，因地制宜建设一批涵盖肉、蛋、奶、鱼、菜、果、茶、副食品等产品的“潮州预制菜原材料生产基地”，达成合理的生产布局、品种丰富、季节供应均衡、溯源信息真实、质量安全可靠、全程监管到位、市场认可度高的示范基地。优先支持建设一批具有初加工、鲜切蔬菜、分级包装、仓储保鲜、物流配送等功能和装备的生产基地，为预制菜生产企业提供有效供给。	建设具有初加工、鲜切蔬菜、分级包装、仓储保鲜、物流配送等功能和装备的生产和供应基地5个。	建设生产和供应基地10个。	建设生产和供应基地15个。		市农业农村局牵头，中山市结对帮扶潮州市乡村振兴驻市指挥部按职责分工负责，各县区落实

序号	项目名称	工作事项	具体内容	实施计划			财政激励	责任主体
				第一年度	第二年度	第三年度		
四	开拓预制菜食品包装产业	7.抢占预制菜食品包装市场	大力支持潮州食品包装企业服务全省乃至全国预制菜企业和预制菜产业园区，抢占预制菜食品包装市场。	扶持培育 5-10 家企业参与预制菜食品包装生产。				市工业和信息化局牵头，市人社局、市科技局和潮安区按职责分工落实
		8.开展食品包装设计研发	支持规模包装企业联合高校建立潮州食品包装产业研究院，支持设计和研发高质量食品包装，重点支持常温保鲜袋、高温蒸煮袋、易撕封口膜、带嘴自立袋、直立拉链袋、安全指示标签等多种系列不同结构、不同用途的预制菜包装。	持续支持常温保鲜袋、高温蒸煮袋、易撕封口膜、带嘴自立袋、直立拉链袋、安全指示标签等多种系列不同结构、不同用途的预制菜包装。		支持规模包装企业联合高校建立潮州食品包装产业研究院。		
五	完善仓储保鲜和冷链物流体系	9.加强仓储物流基础设施建设	强化供应链，聚焦产地、运输、销地等三个主要环节，支持有关企业加强仓储设施改造，加强产地冷链物流基础设施建设，提高冷链运输服务质量，完善销地冷链物流网，健全冷链物流服务链条。	扶持一批企业加强仓储设施改造。	扶持一批企业加强仓储设施改造，建设完善产后预冷、贮藏保鲜等基础设施建设。			市发展改革局、市供销社、市农业农村局牵头，市交通运输局、市工业和信息化

序号	项目名称	工作事项	具体内容	实施计划			财政激励	责任主体
				第一年度	第二年度	第三年度		
		10.打造一体化仓储物流体系	培育和打造一批集初加工、鲜切蔬菜、仓储保鲜、冷链配送于一体的潮州预制菜现代供应链企业，促进仓储冷链物流企业及园区与预制菜生产企业对接，加快组织引领潮州预制菜生产企业与国家骨干冷链物流基地、公共型农产品冷链物流基础设施骨干网对接，构建完善的潮州预制菜流通体系。	培育打造潮州菜预制菜现代供应链企业，推动企业加快对接。	推动一批企业紧密对接国家骨干冷链物流基地、公共型农产品冷链物流基础设施骨干网。	——		局、市商务局、市邮政管理局、中山对口帮扶潮州指挥部、中山市结对帮扶潮州市乡村振兴驻市指挥部、凤泉湖

序号	项目名称	工作事项	具体内容	实施计划			财政激励	责任主体
				第一年度	第二年度	第三年度		
		11.加快仓储物流重点项目建设	加快推进广东供销（潮安）天业冷链物流产业园、广东海润冷链物流中心、中通快递集团粤东（潮州）智慧物流电商产业园等平台等项目建设；支持建设一批预制菜专供田头（塘头）智慧小站冷链物流示范基地，提升农产品就地加工、存储、外运能力，对接预制菜生产企业，形成预制菜从田头到餐桌的全程闭环供应模式；支持建设一批在潮州、粤港澳大湾区、国内和国际的预制菜销区前置仓、海外仓示范点。	加快推进广东供销（潮安）天业冷链物流产业园、广东海润冷链物流中心、海润电商基地、中通快递集团粤东（潮州）智慧物流电商产业园等项目前期工作。	加强服务保障，推动广东供销（潮安）天业冷链物流产业园、中通快递集团粤东（潮州）智慧物流电商产业园等项目完成建设，推动广东海润冷链物流中心、海润电商基地加快建设。支持建设一批预制菜田头（塘头）智慧小站冷链物流示范基地。	全力推进广东供销（潮安）天业冷链物流产业园、中通快递集团粤东（潮州）智慧物流电商产业园项目稳产达产。加快推进广东海润冷链物流中心、海润电商基地完成建设。建成10个以上预制菜田头（塘头）智慧小站冷链物流示范基地。		高新区和各县区等按职责分工负责
		12.加强第三方合作	支持第三方同城配送企业开展预制菜专送业务。	引进一批合作企业开展专送服务				

序号	项目名称	工作事项	具体内容	实施计划			财政激励	责任主体
				第一年度	第二年度	第三年度		
六	打造最好中华料理品牌 开拓潮州菜预制菜市场	13.建立预制菜大数据中心	建立潮州预制菜“12221”市场营销体系。建立潮州菜中央厨房大数据中心，依托潮州美食产业互联网数字服务平台开展潮州菜数据库的构建研究，用市场大数据指导生产，用生产大数据指导品质提升。	把潮州菜预制菜产品纳入“12221”农产品市场体系，布局线上线下的市场，扩展市场营销网络。	进一步布局线上线下、国内国际的市场，强化推广潮州菜预制菜产品，扩大销售额。			市商务局、市农业农村局、市贸促会、市市场监管局牵头，市财政局、中山对口帮扶潮州指挥部和各县区等按职责分工负责
		14.加强预制菜产销对接，开拓产区和销区市场	主动组织国内、国际预制菜采购商走进潮州预制菜产区，在产区举办采购商和生产企业产销对接活动；以潮州菜中央厨房产业联盟为依托，组织预制菜产品、食品包装和相关企业走进销区，在粤港澳大湾区城市和北京、上海等国内一线城市和国外市场举办“中国潮州预制菜产品和品牌推介会活动。	举办中国厨师届活动，推广潮州预制菜。	举办潮州预制菜产销展会。	举办潮州预制菜产销展会和“中国潮州预制菜产品和品牌推介会”。		
		15.探索云端展销模式	组织开展“互联网+”模式，支持企业对接各类电商平台和短视频平台，通过云直播、云展示、云贸易、云论坛、			举办线上潮州菜（预制菜）交易会。		

序号	项目名称	工作事项	具体内容	实施计划			财政激励	责任主体
				第一年度	第二年度	第三年度		
			云签约等云端形式打造线上线下潮州预制菜交易会，拓展市场营销网络。					
		16.加强品牌营销推广	支持企业在全国各地开设潮州菜预制菜体验中心、销售专区（专营店）、连锁店和加盟店，制定品牌授权使用办法，建立品牌宣传渠道；组织和发动国内国外潮州商会和潮汕商会等潮人团体组织为潮州菜预制菜产品和品牌宣传、推广和招商；支持预制菜知名品牌产品进学校、工厂、医院、社区等食堂。	组织媒体、商会开展宣传推广等活动。	扶持开设潮州菜预制菜体验中心、销售专区（专营店）、连锁店和加盟店。	扶持开设潮州菜预制菜体验中心、销售专区（专营店）、连锁店和加盟店，制定品牌授权使用办法，建立品牌宣传渠道。		
		17.培育好两支队伍	发挥潮州菜中央厨房产业联盟平台服务作用，组织销区采购商队伍、培养产区经纪人队伍。以市场为导向，组织开展预制菜企业经纪人培训工作，通过现场销售渠道讲解、采购商采购标准分享等，培养	以市场为导向，组织开展预制菜企业经纪人培训工作。	点对点邀请采购商到潮州，召开潮州菜预制菜产销对接大会。线上线下同时开展，聚集一批采购商，打通一批出口渠道。	抓住销区采购商、产区经纪人两支队伍，组织全国各地多个省（区、市）的采购队伍，争取成立采购商联盟。		

序号	项目名称	工作事项	具体内容	实施计划			财政激励	责任主体
				第一年度	第二年度	第三年度		
			产地经纪人市场意识，同时组织广大采购商进行对接，畅通产销队伍交流合作。					
		18.出台一揽子扶持政策	通过制订高质量发展规划，出台一系列扶持潮州菜中央厨房预制菜一二三产业发展的政策措施，涵盖资金、技术、用地、人才、行业标准和金融服务等方面的扶持政策，助推潮州菜预制菜高质量发展。	出台涵盖资金、技术、用地、人才、行业标准和金融服务等方面的扶持政策并执行。	——	——		
		19.构建潮州菜预制菜品牌体系	建立潮州菜预制菜区域公用品牌，支持预制菜企业申报创建“粤字号”农业品牌，构造“区域公用品牌+企业产品品牌”两级体系。	利用优势特色农产品，培育潮州菜预制菜品牌。	推动一批预制菜企业产品申报创建“粤字号”农业品牌。			

序号	项目名称	工作事项	具体内容	实施计划			财政激励	责任主体
				第一年度	第二年度	第三年度		
		20.推动形成品牌发展格局	加快形成管理运营区域公用品牌、龙头企业创建知名产品品牌、职能部门依法保护品牌的发展格局，打响“中华料理潮州菜预制菜”金字招牌，推动潮州菜预制菜走向全国、畅销世界。	推动 3-5 家企业创建知名产品品牌。	推动 5-10 家企业创建知名产品品牌。	推动 10-20 家企业创建知名产品品牌。		
七	建设产业数字化服务平台	21.打造全链条数字化服务体系	支持潮州预制菜产业应用工业机器人、物联网、区块链、5G 等信息与智能化技术，推广应用融合物联网、云计算等技术的智能装备，推动农产品食品化加工朝着高端制造方向发展。	建设一个特色的预制菜产业园区、一个从事公共服务的平台。	建设一个智慧餐厅、一家城市文化和美食相融合的一城一味城市会客厅。	孵化一家特色预制菜 IPO 上市公司。		市农业农村局、市政数局牵头，市商务局、市工业和信息化局、中山对口帮扶潮州指挥部和各县区等按职责分工负责
		22.完善数字化基础数据库	支持一批企业数字化示范，推动企业整合潮州预制菜全链条数字资源，建立数字资源目录，推动生产、加工、销售全产业链信息上云，完善全链条冷链物流、仓储、标准化厂房、电商等配套服务，有效匹配各环节供需信息，以数字化服务好潮州预制菜产业链、供应链，推动	整合潮州预制菜全链条数字资源，搭建数字化产业平台。	建立数字资源目录，推动生产、加工、销售全产业链信息上云。	完善全链条冷链物流、仓储、标准化厂房、电商等配套服务。		

序号	项目名称	工作事项	具体内容	实施计划			财政激励	责任主体
				第一年度	第二年度	第三年度		
			实现以“餐桌”牵引“田头”的高效率农业生产模式。					
八	构建全产业链标准体系和质量安全监管体系	23.开展全产业链标准体系建设	组织开展潮州预制菜全产业链标准体系建设，对原材料、加工工艺、预包装规格和材料、仓储保鲜、冷链运输、常温运输等做出相应标准和规范。	制定《潮州菜预制菜分类》。	制定《潮州菜预制菜冷链配送操作规范》《潮州菜预制菜中央工厂建设指南》。			市市场监管局牵头，市农业农村局、市工业和信息化局、市商务局、市卫生健康局、市邮政管

序号	项目名称	工作事项	具体内容	实施计划			财政激励	责任主体
				第一年度	第二年度	第三年度		
		24.多方合力凝聚标准体系建设	支持各企事业单位参与完善和制定潮州预制菜食品安全标准、营养标准、风味标准、原料和添加剂标准、检测标准、贮运标准，支持行业协会等团体组织制定潮州预制菜团体标准、地方标准，推动团体标准上升至行业标准和国家标准，逐步制定完善预制菜从田头到餐桌系列标准，推进潮州预制菜产业标准化、规模化、工业化发展。	制定一批潮州预制菜团体标准。	制定一批潮州预制菜地方标准。			理局和各县区等按职责分工负责
		25 加强质量安全监管	建立健全企业生产内控监管、县区日常监管和市常态监管制度，制定预制菜第三方抽检监管机制和队伍，探索建立新的更科学、更完善的第三方监管。	建立健全企业生产内控监管、县区日常监管和市常态监管制度。	制定预制菜第三方抽检监管机制，并建立监管执法队伍。			
		26 实施质量安全追溯管理	严格执行潮州预制菜全产业链标准化，构建全过程监管体系、可追溯平台和安全评估体系。	建设潮州菜预制菜食品追溯平台。		建立严格的食品安全保障体系和可追溯体系。		

序号	项目名称	工作事项	具体内容	实施计划			财政激励	责任主体
				第一年度	第二年度	第三年度		
		27.督促企业落实质量安全责任	建立完善守信联合激励和失信联合惩戒制度，强化法治意识，严厉打击“黑作坊”。	定期组织检查企业落实 HACCP、ISO9001 质量控制体系要求情况。	定期组织检查企业落实 HACCP、ISO9001 质量控制体系要求情况，组织有资质的第三方检测机构开展抽检。			
九	加强科技研发和成果转化	28.建立联合研发平台	支持高校科研院所、预制菜生产企业、潮州菜中央厨房产业联盟和行业协会共同建立预制菜联合研发平台和研究院。	牵线推动院地合作、院企合作。	推动院地合作、院企合作，签订合作框架协议。	建成预制菜联合研发平台。		市科技局、市农业农村局、工信局、市市场监管局、中山对口帮扶潮州指挥部和各县区等按职能分工落实
		29.调动企业院校科研力量	支持一批企业和高校联合建立广东省博士工作站、博士后科研工作站；支持韩山师范学院潮菜学院、潮州仲恺农业对外合作研究院、农业农村部岭南特色食品绿色加工与智能制造重点实验室分中心和广东省岭南特色食品科学与技术重点实验室分中心、化学与精细化工广东省实验潮州分中心等产学研平	设立产学研平台建设专项支持项目资金。	支持韩山师范学院潮菜学院、潮州仲恺农业对外合作研究院、农业农村部岭南特色食品绿色加工与智能制造重点实验室分中心和广东省岭南特色食品科学与	建立一批广东省博士工作站、博士后科研工作站。		

序号	项目名称	工作事项	具体内容	实施计划			财政激励	责任主体
				第一年度	第二年度	第三年度		
			台建设。		技术重点实验室分中心、化学与精细化工广东省实验潮州分中心等产学研平台建设。			
		30.开展预制菜系统研究	重点开展预制菜共性基础和应用研究，建立潮州菜预制菜原料和菜谱数据库，研发预制菜原料半成品加工与贮存技术，加强潮州菜预制菜营养科学、风味科学、品质形成机理与调控等食品科学理论研究，推进预制菜新形态新品类、功能性预制菜（药膳）、原料筛选与培育等系统性研究。	组织团队开展预制菜共性基础研究。	建立预制菜原料和菜谱数据库，研发预制菜原料半成品加工与贮存技术，加强潮州菜预制菜营养科学、风味科学、品质形成机理与调控等食品科学理论研究。	进一步完善预制菜原料和菜谱数据库，研发预制菜原料半成品加工与贮存技术，加强食品科学理论研究。		

序号	项目名称	工作事项	具体内容	实施计划			财政激励	责任主体
				第一年度	第二年度	第三年度		
十		31.加强预制菜配套研究	支持设计研发预制菜生产、加工、仓储、冷链、物流等装备，支持不锈钢、陶瓷、印刷包装企业开发预制菜新厨具、新餐具、新包装，加大对冷藏、速冻、热链、常温四类食品级包装技术研发，支持研究超高压、高压脉冲电场等新型非热杀菌食品保鲜加工技术应用于预制菜产品。	筛选若干不锈钢、陶瓷、印刷包装企业开发预制菜新厨具、新餐具、新包装。	推动一批不锈钢、陶瓷、印刷包装企业开发预制菜厨具、餐具、包装产品。	强化加强预制菜厨具、餐具、包装产品的推广使用。		
		32 优化预制菜科研保障	加强潮州预制菜知识产权保护。	把潮州预制菜有关知识产权纳入保护范畴。	定期组织潮州预制菜知识产权保护执法。			
	中和技术改进 推进生产碳达峰碳	33.实施全生产流程减排管理	支持潮州预制菜生产过程中推进中央厨房新技术新设备应用，加快预制菜餐饮消费领域碳减排计算标准化进程，在预制菜餐饮消费的菜式设计、餐饮包装、倡导节约等重点环节，明确碳计算的底层逻辑，提高碳减排数	在潮州菜预制菜生产过程中推进中央厨房新技术新设备应用。	研究预制菜餐饮消费领域碳减排计算标准，明确碳计算的方法方式。	设立预制菜餐饮消费领域碳减排计算标准，明确碳计算的方法方式。		市发展改革局、市商务局市生态环境局、市农业农村局、市工业和信息化局和各

序号	项目名称	工作事项	具体内容	实施计划			财政激励	责任主体
				第一年度	第二年度	第三年度		
			据收集和数据管理的效率。					县区按职责分工落实
		34.广泛提倡低碳餐饮	加强低碳餐饮消费行为激励，促进形成绿色低碳消费的风尚。	设立潮州预制菜低碳餐饮消费券。				
		35.建立减排激励机制	运用数字技术和手段，构建餐饮消费领域碳减排商业激励、政策引导鼓励、减排量交易并行的激励机制，以节能、减排、绿色、低碳为引领发展食品加工与制造技术。	研究减排激励机制。		建立减排激励机制，推进节能减排。		

序号	项目名称	工作事项	具体内容	实施计划			财政激励	责任主体
				第一年度	第二年度	第三年度		
十一	加强专业人才培养	36. 加强人才培训和技能评价	把潮州预制菜产业人才培养纳入“粤菜师傅”工程，大力培养预制菜相关人才，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（工种）技能人才培训和职业技能评价。	把潮州预制菜产业人才培养纳入“粤菜师傅”工程。	开展州菜预制菜产业人才培养。	制定潮州预制菜评价指标研究及评价标准，开展潮州菜预制菜产业人才培养。		市人社局牵头，市农业农村局、市教育局、中山对口帮扶潮州指挥部和各县区等按职责分工负责
		37. 完善预制菜人才培养体系	支持韩山师范学院（地理科学与旅游学院·潮菜学院）、潮州技师学院、潮州市仲恺乡村振兴培训学院等增设预制菜相关课程，建设预制菜人才实训基地、“产学研”基地，持续开展人才培养、产品研发、标准制订、文化传承工作，培育引领潮州预制菜创新发展的新型人才。	增设预制菜相关课程。推动学校与企业建立常态合作机制。	建设一批预制菜人才实训基地、“产学研”基地。并开展专题培训。	培育一批潮州菜创新发展的新型人才。		
		38. 激发浓厚爱才惜才氛围	鼓励“潮州菜师傅”星级名厨参与开发推广预制菜品，实施广东预制菜卖手培养工程，每年评选一批潮州预制菜行业代表人物。	实施广东预制菜卖手培养工程。	“潮州菜师傅”星级名厨参与开发推广预制菜品。评选一批潮州菜预制菜	每年评选一批潮州菜预制菜行业代表人物。		

序号	项目名称	工作事项	具体内容	实施计划			财政激励	责任主体
				第一年度	第二年度	第三年度		
					行业代表人物。			
十二	强化财税金融服务	39.发挥产业发展引导基金作用	鼓励社会资本以市场化方式设立潮州预制菜产业发展引导基金，专项用于支持预制菜企业投资发展。	设立总规模 X 亿元的潮州预制菜产业发展引导基金。	组织实施。			市金融局、市财政局牵头，市税务局、市农业农村局、中山对口帮扶潮州指挥部潮农投、市各金融保险机构等按职责分工负责
		40.提升金融服务潮州菜预制菜企业能力	指导企业用好现有产业融资风险补偿有关政策，提升金融服务潮州菜预制菜企业能力，鼓励和引导金融机构扩大首贷和信用贷款覆盖面，鼓励潮州相关乡村振兴基金优先支持潮州预制菜产业；创新金融信贷服务，大力发展预制菜产业供应链金融，支持金融机构为预制菜产业开发金融专项产品，降低企业融资难度和成本，推动金融与预制菜产业有机融合。	协调潮州相关乡村振兴基金优先支持潮州预制菜房产业发展。	鼓励和引导金融机构扩大首贷和信用贷款覆盖面。			

序号	项目名称	工作事项	具体内容	实施计划			财政激励	责任主体
				第一年度	第二年度	第三年度		
		41.加大预制菜财政支持力度	统筹安排各类财政资金，支持预制菜产业发展。在不形成地方政府隐性债务前提下，支持符合条件的预制菜产业项目积极申报地方政府专项债券。	统筹安排各级财政资金，支持预制菜产业发展。	支持符合条件的预制菜产业项目积极申报地方政府专项债券。			
		42.探索预制菜产业专项保险	创设预制菜特色保险品种，组织保险机构与预制菜企业对接，推出一批面向预制菜产品、原材料质量等的专项保险产品，降低生产风险。	研究预制菜特色保险品种。		推出专项保险产品。		