

附件

2022-2025

瑞安市人民政府
二〇二二年十二月

目录

第一章 产业基础与发展前景	2
一、产业基础	2
（一）产业有规模	2
（二）企业有实力	2
（三）品牌有影响	3
（四）布局有优势	3
（五）市场有潜力	3
二、发展机遇与挑战	4
（一）发展机遇	4
（二）面临挑战	5
第二章 总体思路与发展目标	8
一、指导思想	8
二、发展定位	8
三、基本原则	8
（一）开放融合，广聚资源	8
（二）政府引导，市场运作	9
（三）科技赋能，创新发展	9
（四）优化布局，协同发展	9
（五）因地制宜，特色发展	9
四、总体目标	10
第三章 总体规划布局	11
一、调整产业集群布局	11
（一）中部米蔬预制菜产业园	11
（二）东部水产预制菜产业园	12
（三）西部肉禽预制菜产业园	13
（四）瑞安预制菜产业孵化园	14
二、优化预制菜产业链协作	16
（一）米蔬类预制菜产业链	16

(二) 水产类预制菜产业链	16
(三) 肉禽类预制菜产业链	16
三、构建“13431”预制菜产业体系	16
第四章 重点工作	19
一、强化产业集群融合	19
(一) 加强原料基地建设	19
(二) 推动加工产业园建设	20
(三) 推动预制菜加工机械产业发展	21
二、强化产业主体培育	22
(一) 招引“链主型”企业	22
(二) 壮大本地龙头企业	23
(三) 带动产业链上下游企业	24
三、强化科技创新支撑	25
(一) 研发预制菜新品	25
(二) 攻克预制菜关键共性技术	26
(三) 开展技术改造项目	27
四、强化产业配套服务	28
(一) 布局冷链物流公共服务点	28
(二) 形成本土营销新体系	29
(三) 打造预制菜交易平台	30
五、强化保证体系建设	31
(一) 加强标准化建设	31
(二) 加强企业自管自律	32
(三) 织就食品安全保障网	33
六、强化城乡融合发展	34
(一) 探索乡村振兴新模式	34
(二) 开展“三位一体”新实践	35
(三) 打造乡村文旅新示范	35
七、强化品牌梯队建设	36
(一) 提升企业品牌影响力	36

(二) 打响“云江丰味”农产品区域公用品牌	37
(三) 打造瑞安特色小吃品牌	38
八、强化要素资源保障	39
(一) 强化金融支持	39
(二) 出台产业扶持政策	40
(三) 打造预制菜人才队伍	40
第五章 保障措施	42
一、加强组织领导	42
二、强化典型宣传	42
三、加强评价考核	42

预制菜通常是指以一种或多种农产品为主要原料，运用标准化流水作业，经预加工（如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等）和/或预烹调（如炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，并进行预包装的成品或半成品菜肴。主要分为即食、即热、即烹、即配四类。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、乡村产业振兴和实现共同富裕具有积极意义。为加快推进瑞安市预制菜产业高质量发展，根据温州市第十三次党代会提出的“大力发展农海产品精深加工，加快中央厨房（预制菜）产业发展，打造现代食品产业链”、《瑞安市国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标纲要》等要求，结合瑞安实际，特制定本规划，规划期限为2022~2025年。

第一章 产业基础与发展前景

一、产业基础

（一）产业有规模

瑞安依托“七山二水一分田”的资源禀赋，打造了蔬菜、粮食、渔业、林果、肉禽等特色产业，既有上望花椰菜、陶山甘蔗、马屿番茄、南山索面、湖岭牛肉、北麂黄鱼、鹿木马蹄笋等高品质农特产品，也有双炊糕、百贴糕、糯米塔、葛根粉、鸠坑老树茶等手工匠品，为预制菜品种的多样性提供有力支撑。2021年瑞安市农林牧渔业总产值42.1亿元，粮食播种面积多年稳定在24万亩以上、年总产量10万余吨；丁香鱼系全国首个专项捕捞试点，每年捕捞配额4000吨。成功创建国家现代农业产业园，建有现代农业园区35个，粮食生产功能区133个，建成稻渔综合种养省级示范基地、原生态大黄鱼散养基地等一批示范基地，瑞安北麂岛海洋牧场入选国家级海洋牧场示范区建设规划。

（二）企业有实力

瑞安市现有农业龙头企业115家、食品加工企业200多家，5000万以上注册资本食品加工企业12家，其中产值超亿元的有7家。食品行业拥有国家农业产业化重点龙头企业1家、中国质量诚信企业1家、国家绿色工厂1家、国家食品工业优秀龙头企业4家、国家级高新技术企业6家、国家质量安全管理优秀企业1家、浙江省级重点农业企业研究院1家。华盛水产、香海食品、华忠水产、瑞松食品、绿洲食品等生产加工企业，已深耕预制菜多年，在业内具有一定的知名度和影响力。

（三）品牌有影响

瑞安是温州首个国家农产品质量安全县、省级农业绿色发展先行县。创建县级区域性农产品公用品牌“云江丰味”，瑞安市花椰菜特色农产品优势区列入省特色农产品优势区，累计获得 2 个国家地理标志农产品、7 个绿色优质农产品、11 个绿色食品、38 个无公害农产品，“乡字号”“土字号”已获得地理标志农产品品牌。市内食品企业已取得“中华老字号”2 家、国家绿色工厂 1 家、全国农产品加工示范企业 3 家、中国最具影响力产品企业名牌 2 个、品字标“浙江制造”国际认证联盟 1 家、浙江省商标品牌示范企业 1 家。

（四）布局有优势

瑞安市已形成预制菜原料供应、生产、研发、电商、冷链物流等相匹配的全产业链。以马屿番茄种植基地、滨海花椰菜种植基地、北麂岛海域国家级海洋牧场示范区等为代表的种养殖基地保障原料稳定供应；以华盛水产、香海食品、华忠水产、瑞松食品、绿洲食品、万科农业等为代表的生产加工龙头企业的预制菜产品已远销海内外；以京东、普洛斯、云达仓储物流为代表的冷链仓储企业为预制菜产品物流畅通提供基本保障；以华联药机、名瑞、瑞志、裕东为代表的食品包装机械企业为实现预制菜产品的工业化提供配套支持。

（五）市场有潜力

从消费群体看，瑞安市人口 152 万，县级人口位列温州第一、全省第三，消费潜力大；从消费实力看，瑞安市城乡居民人均可支配收入分别达 7.3762 万元和 3.9423 万元，居民饮食消费结构

不断升级；从消费空间看，瑞安市有中型餐饮企业（150 m² 以上）905 家，集体用餐配送单位 8 家，外卖配送业务占 60%。

二、发展机遇与挑战

（一）发展机遇

随着我国居民收入的提升、消费结构的升级、冷链技术的进步、餐饮连锁店的快速增长以及相关政策的利好，预制菜产业供需市场迅速扩容，行业整体正处于快速成长期，瑞安市预制菜产业发展环境也在发生深刻变化，产业高质量发展的有利条件和环境也在持续优化。从国际视角来看，预制菜已成为国外消费新“食尚”，风靡于美国、日本、加拿大及部分欧洲国家，诞生了 SYSCO、康尼格拉、泰森、日冷等预制菜国际龙头企业。据统计，2020 年美国和日本的预制菜市场规模分别达 454 亿美元和 238.5 亿美元。但预制菜市场仍未达到饱和状态，预计仍有较长时间的稳定增长期，这为瑞安瞄准预制菜国际市场提供了难得的历史机遇。从国内视角来看，我国预制菜市场规模持续扩容，2021 年中国预制菜市场规模达 3459 亿元，同比增长 19.8%。2022 年上半年同比增长约 50%，预计 2022 年全年市场规模有望达到 4196 亿元。预制菜的消费市场主要集中在经济较为发达地区的一二线城市，2021 年华东地区市场占比最大（32%），加之新冠疫情影响，家庭预制菜消费量迎来风口，预制菜企业新注册 1.25 万家，累计超 7.2 万家。预制菜产业达到融资高峰期，先后有味知香、国联水产、西贝等多家企业完成了百万元级别以上融资。无论是从市场规模，还是行业前景、消费需求，预制菜产业市场

潜力巨大，相关企业大有可为。从省内视角来看，省委省政府加大对于农产品加工业的扶持力度，为菜肴工业化生产开辟了新的赛道，预制菜有望成为我省新的经济增长点。NCBD（餐宝典）发布了《2021 中国预制菜产业指数省份排行榜》，该榜单显示，浙江省稳居我国预制菜产业指数排名前十。京东超市联合京东消费及产业发展研究院发布《2022 年京东超市即享食品消费趋势报告》，浙江预制菜消费增速快，2021 年浙江线上预制菜成交额分别同比增长了 587%，逐渐成为最具潜力的“饕餮”省份之一。同时，从天眼查数据来看，浙江预制菜相关上市公司数量已超过 10 家，知味观、百草味、大希地、麦子妈、大洋世家、三养、老饭骨等 9 家浙江预制菜企业跻身 2022 年上半年中国预制菜品牌百强榜。这得益于浙江省对于农产品加工业的扶持力度较大，为农产品走向市场打开了新的通道，为菜肴工业化生产抢占了新的赛道。从市内视角来看，瑞安本地农业、渔业资源丰富，拥有“江南鱼米之乡”“中国水产品特色加工之乡”“中国瓯菜名城”等称号，发展预制菜有着良好的产业基础。随着全国各地预制菜市场的飞速发展，瑞安抢抓预制菜产业发展机遇，通过推出扶持政策、组建产业联盟、培育龙头企业等措施，打造预制菜产业集群，带动从种植、加工、冷链到销售的预制菜全产业链提档升级。

（二）面临挑战

近年来，我国预制菜产业进入快速发展期，产业链各环节纷纷入局预制菜赛道。瑞安预制菜热度也在持续发酵，但由于条件不成熟，市场集中程度较低，区域性特征明显，大规模龙头经营

企业数量较少，行业整体发展较为缓慢，预制菜产业发展面临着诸多挑战。

1. 缺引领

一是缺理念引领。企业家对预制菜产业的认识不到位，大多企业还处于自发性的发展阶段，缺乏先进理念和创新意识，未能形成整个行业的良性发展氛围。**二是缺规划引领。**预制菜行业处于分散性发展模式，缺乏顶层设计，未形成集聚式的产业链，不利于预制菜产业规模化、集群化发展。**三是缺龙头引领。**目前预制菜行业入局者多，呈现小而散的特点，且整体发展水平较为落后，依附于传统的加工方式，规模以上企业较少，龙头带动产业发展内驱力远远不够。

2. 缺扶持

一是缺政策扶持。预制菜全产业链发展涉及行业广、覆盖业务多，目前尚未在食材基地打造、龙头企业扶持培育、冷链物流配套、销售渠道拓展等方面出台专项政策支持产业发展，也未有明确具体的专项工作经费，一定程度上影响了预制菜产业发展。**二是缺要素支持。**在用地方面，大型企业土地空间基本饱和，扩大产业规模受制约，不利于企业做大做强。高成长企业主要依附于租用厂房开展生产，流动性大、稳定性不强。税费减免、金融配套等要素保障方面扶持力度还远远不够。**三是缺人才保障。**现阶段预制菜产业以初加工为主，精深加工不足，缺乏专业技术人才和人才孵化基地，对以瑞安市种养殖农产品为原料的预制菜新品种或地方特色美食预制化研究不足。

3. 缺平台

一是缺供销平台。瑞安市缺乏统一的预制菜交易平台，大部分预制菜生产企业没有稳定的原料食材供给渠道和流通渠道，许多企业仍以农贸市场、小型商超等传统流通为主。二是缺配套平台。瑞安市冷链仓储基础较差，符合-18℃预制菜仓储要求的冷库仅 13 个，且未配有冷链运输车辆，远无法满足本地农产品仓储需求。三是缺专业化生产园区。瑞安市现有的预制菜企业分布较散，东部、中部西部产业各自发展，资源要素分布不均，缺乏区域性专业化的产业园区来带动上下游企业分行业分区块集聚发展。

4. 缺联动

一是农民联动不够。绝大多数预制菜企业不具备自建供应生产基地条件，原材料价格受市场影响波动较大，大部分预制菜企业未与农户开展订单农业，导致双方联动不够，内部供需无法高效匹配。二是企业合作不够。预制菜产业是集中上下游的全产业链，生产、仓储、流通等各个环节涉及企业众多，现有企业间协作较少，需求无法高效匹配。三是政企联动不够。预制菜产业涵盖领域广，涉及农口、市监、商务、资规、金融等部门业务，政企间深入交流的机会少，信息不能实时共享。

第二章 总体思路与发展目标

一、指导思想

以习近平总书记“三农”思想为指导，以促进乡村振兴和共同富裕为目标，立足新发展阶段，贯彻新发展理念，构建新发展格局，深入贯彻落实温州市第十三次党代会精神，深化农村“三位一体”改革内涵，深入落实市委市政府关于预制菜产业相关工作部署，抢抓预制菜产业政策机遇和窗口期，加快链条布局、规模发展、品质提升、品牌塑造，全力推动预制菜产业规模化、标准化、系统化高质量发展，推进一二三产业融合发展。

二、发展定位

坚持以促进乡村振兴和共同富裕为目标，坚定“八八战略”为指引，锲而不舍、集中力量推进预制菜产业发展规模化、标准化、系统化。立足瑞安农海产品资源优势，加强前瞻性思考、全局性谋划、战略性布局、整体性推进，争做助力温州预制菜产业转型升级的排头兵、争做助推温州预制菜产业融合发展的先行者、争做引领温州预制菜行业标准化的先锋队、争做浙南乃至全省率先实现预制菜产业高质量发展的示范标杆、争做带领群众共同富裕的领头雁。将瑞安打造成为预制菜产业市域建设高地、具有全国影响力的预制菜品牌基地，实现瑞安预制菜产业跨越式发展。

三、基本原则

（一）开放融合，广聚资源

树立全球视野，对标国际先进，把握“一带一路”重大战略

契机，聚焦预制菜产业重点领域，探索发展合作新模式，走开放式创新和国际化发展的道路。优化合作环境，积极吸引国际先进技术、专业人才等高端要素集聚，构建开放共赢的产业生态。

（二）政府引导，市场运作

有效发挥政府规划引导、政策激励和组织协调作用，完善体制机制。加快市场化改革，推进产业结构调整，发挥市场配置资源的决定性作用，激发社会活力，实现要素自由流动、价格反应灵活、竞争公平有序、企业优胜劣汰。

（三）科技赋能，创新发展

以科研攻关、技术集成与推广、科技机制创新为支撑，优化创新生态，推行规模化、科技化、标准化发展，加大预制菜创新载体和公共平台建设，提升预制菜科技研发和成果转化能力，提高产业发展水平。

（四）优化布局，协同发展

加强区域产业集中谋划，整合空间资源，引导企业聚集，优化产业布局。强化产业分工，创新产业合作模式，打破市场壁垒，推动要素自由流动，构建多层次、宽领域的产业融合发展机制，形成协同发展、创新高效、竞争力强的产业集群。

（五）因地制宜，特色发展

深入挖掘资源禀赋、人文历史特色，紧密结合区域发展要素条件，充分发挥比较优势，围绕核心产业，引进培育龙头企业，加大品牌建设，构建地域特色鲜明、业态类型丰富、差异化发展的预制菜产业体系。

四、总体目标

聚焦预制菜产业发展潜力，整合瑞安预制菜产业资源，重点开展产业集聚区建设、龙头企业引育、产业共性关键技术攻关、配套措施完善、要素资源保障等工作，全面开展瑞安预制菜产业提升工程，开创“13431”预制菜产业发展新局面，推动瑞安预制菜产业高质量发展，打造瑞安预制菜产业区，全力助推浙江省实现中国特色社会主义共同富裕先行和省域现代化先行。

力争通过四年努力，形成亿级及以上预制菜龙头企业 8 家、全链条企业 3~5 家，培育上市企业 1 家，高标准建设 4 个预制菜加工产业园，打响“云江丰味”农产品区域公用品牌，制修订 5 项以上预制菜相关标准、培育 3 个以上全国知名企业品牌，预制菜产业集群规模达 100 亿元级，打造“浙南预制菜交易市场”“华东预制菜冷链物流枢纽”“中国预制菜加工机械名城”。

第三章 总体规划布局

一、调整产业集群布局

立足瑞安一产资源禀赋与区位优势，按照温州市预制菜高质量发展决策部署和瑞安市关于预制菜产业发展的相关文件要求，围绕三大预制菜产业链（米蔬类预制菜产业链、水产类预制菜产业链、肉禽类预制菜产业链），聚焦建链、补链、延链、强链，进一步优化产业集群布局，强化产业链分工配套和区域协同，加快培育壮大瑞安市预制菜产业集群，力求集聚效应逐步增强，不断提高瑞安市预制菜产业发展水平和竞争力。

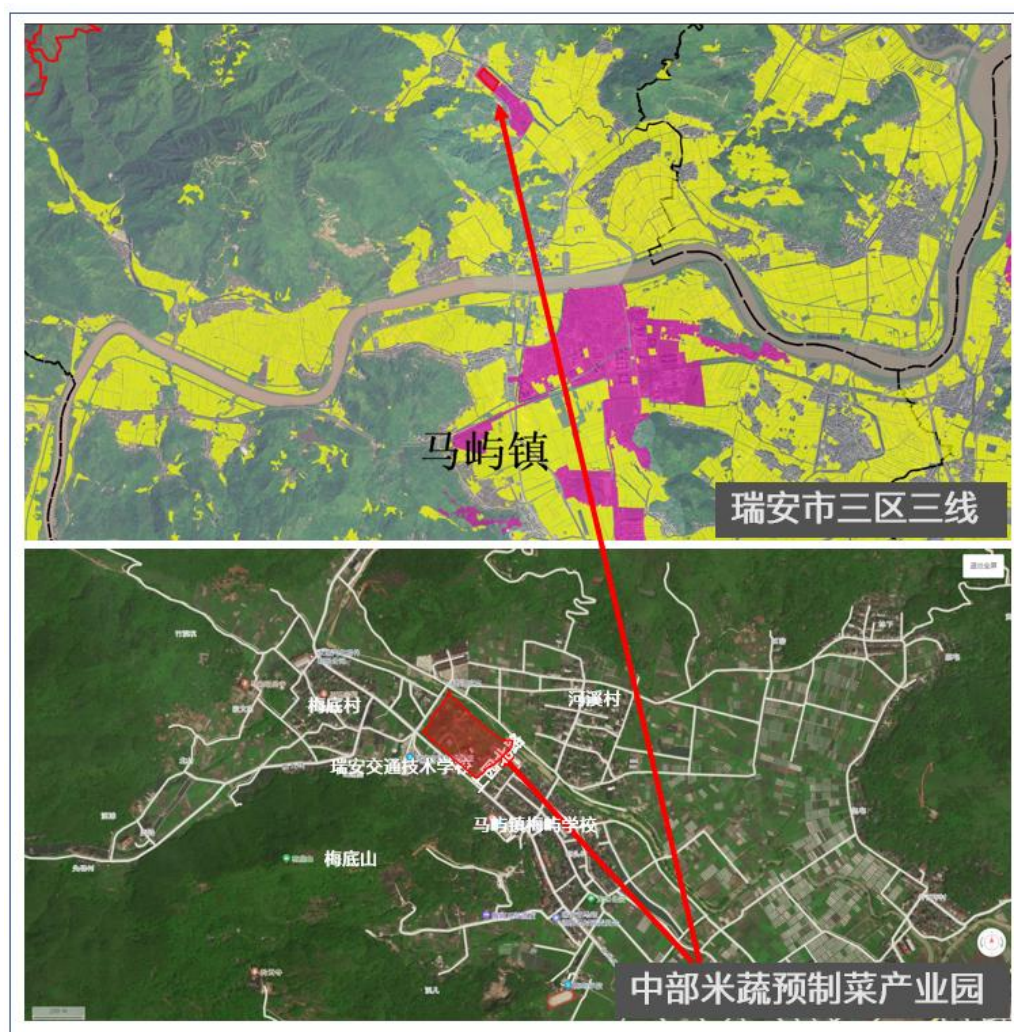
按“一区四园”模式谋划建设瑞安预制菜产业区，在马屿镇梅屿社区、经济开发区丁山二期、湖岭镇农副产品加工园和陶山镇横塘村分别布局中部米蔬预制菜产业园、东部水产预制菜产业园、西部肉禽预制菜产业园和瑞安预制菜产业孵化园，同时完善运营管理、检验检测、污水处理等配套条件，保证四个加工产业园调整与建成投产。

（一）中部米蔬预制菜产业园

马屿镇是瑞安市乃至温州市的粮仓、菜篮子、农业大镇、农业重点镇。天井垟大米、梅屿番茄、马屿花椰菜等农特产品资源丰富。现已建成浙江省连片面积最大的天井垟粮食生产功能区以及温州现代农业园区梅屿蔬菜生产基地。

围绕马屿镇农业产业特色，在马屿镇梅屿社区屿头村规划用地 186.3 亩，布局中部米蔬预制菜产业园。中部米蔬预制菜产业园园区一期 27.2 亩，已入驻万科农业、李大同（老五房）食品

等蔬菜米面加工企业，目前两家企业已处于厂房建设施工阶段；二期包括赵山渡轻工路东西两侧地块等合计 160 亩左右用于谋划建设中部米蔬预制菜项目、冷储物流中心、食品加工企业入驻等。

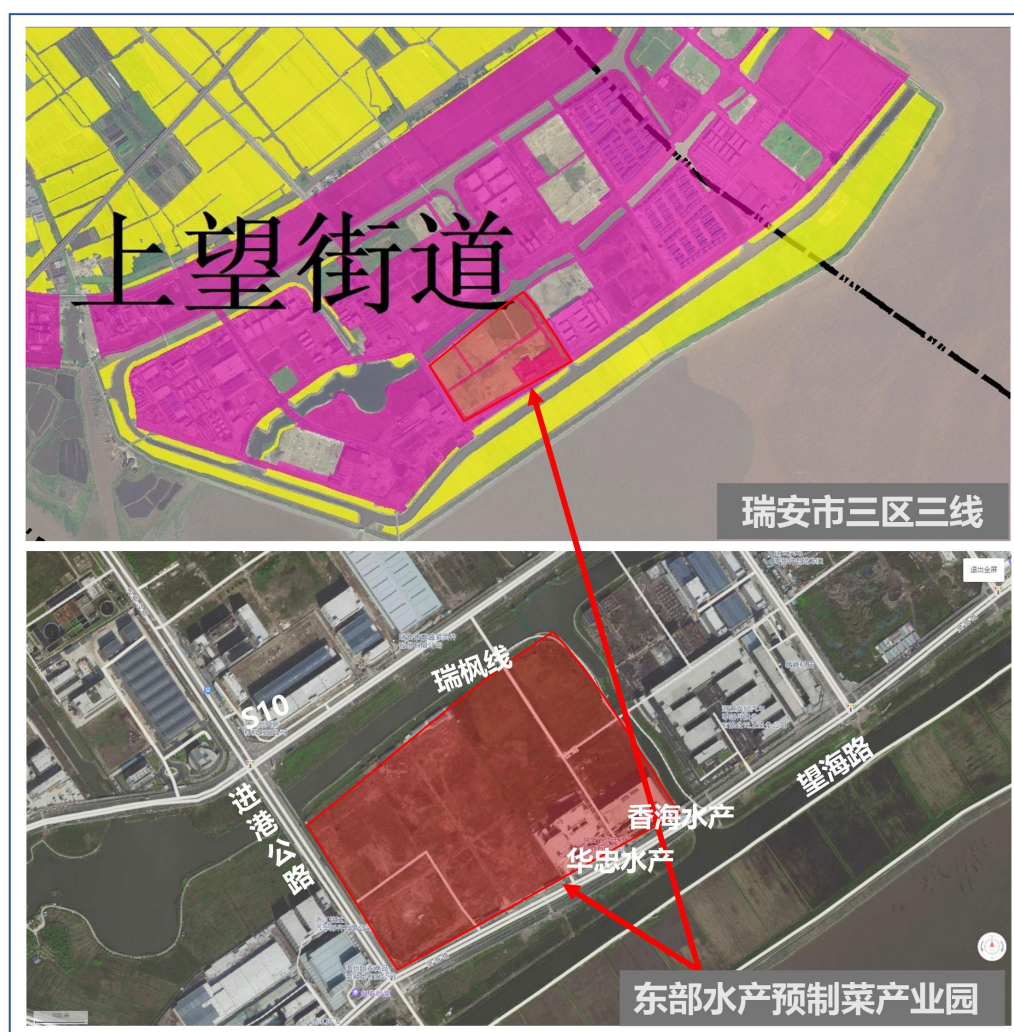


（二）东部水产预制菜产业园

丁山二期围垦区是在瑞安紧抓海洋强国、海洋强省和温州国家海洋经济发展示范区建设的历史机遇下发展起来的，园区道路宽阔平整，配套设施齐全。同时产业园紧邻东山码头、海洋牧区，具有先天产业资源与优势。区内包括了瑞安经济开发区化工园区、瑞安智控装备小镇等，配套齐全，规上企业 2021 年实现产值

286.45 亿元，成为全市经济发展重要增长极。

在丁山二期望海路地块（总 161 亩）规划布局东部水产预制菜产业园。该园区在丁山二期围垦区内，西环河以东，望海路以西，飞云江以北，园区内香海食品（18 亩）、华忠水产（20 亩）已竣工投产，剩余 123 亩用于相关满足水产食品加工企业拆迁安置或招引培育。



（三）西部肉禽预制菜产业园

西部肉禽预制菜产业园（原湖岭农副产品加工基地）位于湖岭镇花草垵村，项目占地 242 亩，已入驻浙江厨工、绿洲食品、信友食品和华松食品等多家企业。牛产业是湖岭镇的特色畜牧业

和主导产业，湖岭镇以绿洲食品有限公司等农业龙头企业为基础，深度挖掘地方特色牛文化，延伸牛特色产业链，形成以牛产品生产加工为主，以展示、休闲、旅游产业为突破方向的“湖岭牛肉”品牌。

目前湖岭镇有牛肉加工企业 30 多家，手工作坊式个体经营户 120 余户，1 个浙南最大肉牛交易市场（湖源村牛交易市场）。后续将调拨可用地块，建设西部肉禽预制菜产业园，助推园区食品企业厂房投产，加快推动西部肉禽预制菜产业园运行。

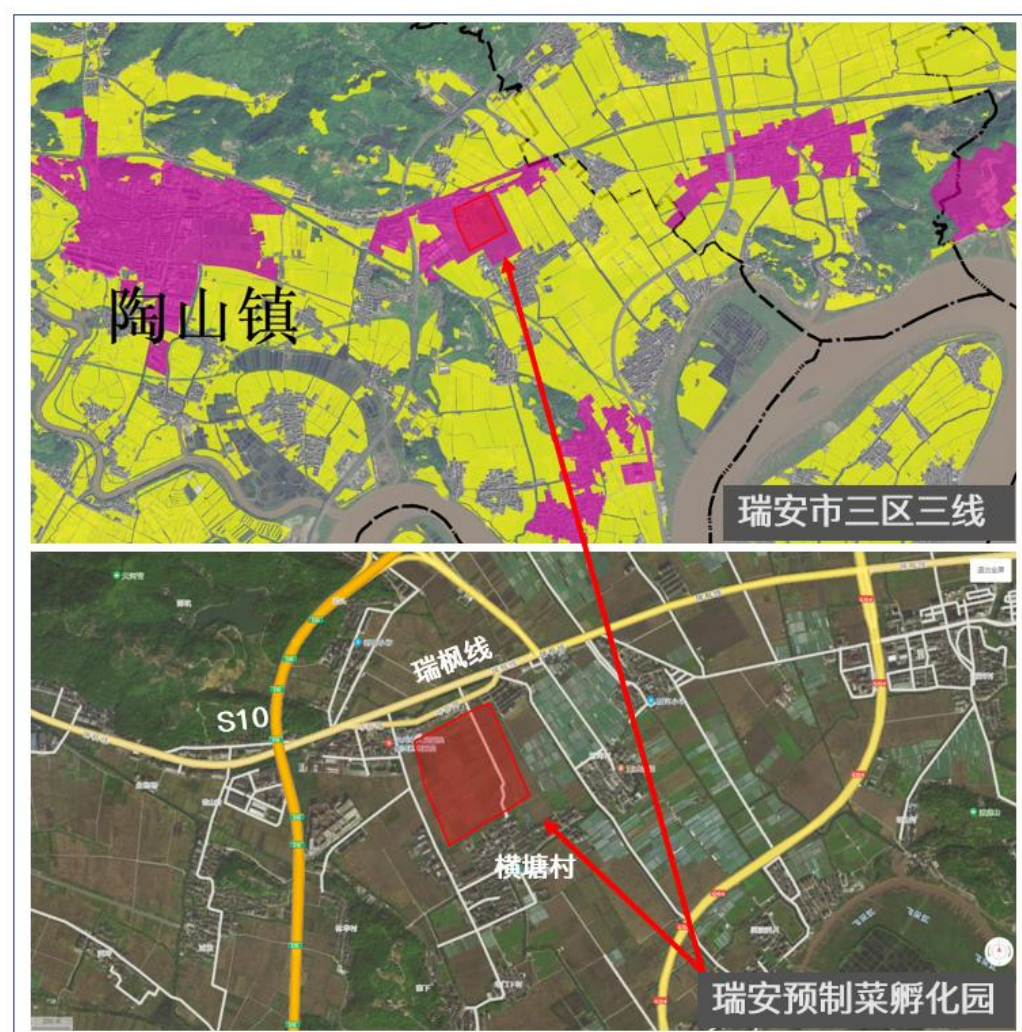


（四）瑞安预制菜产业孵化园

温州都市区规划构筑“一主两副七组团”结构，围绕温州都

市区主中心，交通设施的完善使温瑞一体化的趋势日益增强，陶山镇也由此成为瑞安距离温州都市区主中心最近的城镇之一。陶山镇横塘村位于陶山中部，紧邻温州主要干道瑞枫线，主要以建设大产业平台为主要导向，已具备商业服务、科技研发产业以及工业区的基础优势。

在陶山镇横塘村规划土地 300 亩，招引预制菜企业入驻，培育水产、甘蔗、温郁金等农产品加工企业，同时建设智慧冷链系统等配套服务，高标准建设集食品加工、冷链配送、检验检测、电商金融及科普观光等功能于一体的瑞安预制菜产业孵化园。



二、优化预制菜产业链协作

绘制预制菜产业图谱，重点打造三条预制菜产业链。充分利用瑞安“中国马蹄笋之乡”“中国温郁金之乡”“中国水产品特色加工之乡”“中国瓯菜名城”“中国加工机械城”等优势产业资源，推动瑞安特色优势农业资源“接二连三”开发，重点打造三条预制菜全产业链。

（一）米蔬类预制菜产业链

依托马屿、滨海、曹村等蔬菜、稻米资源，壮大万科农业、李大同（老五房）食品等本土食品加工企业发展，构建米蔬类预制菜产业链。

（二）水产类预制菜产业链

依托北麂岛海域国家级海洋牧场示范区等水产养殖资源，壮大华盛水产、香海食品、华忠水产等水产品加工企业发展，构建水产类预制菜产业链。

（三）肉禽类预制菜产业链

依托湖岭、马屿等畜禽养殖资源，壮大绿洲食品、拍手食品等畜禽肉制品加工企业，构建肉禽类预制菜产业链。

同时梳理瑞安预制菜产业链条，发挥瑞安水产、米蔬、肉禽、调味品和包装机械产业资源与区位优势，绘制产业链图谱，推进预制菜产业链强链、补链、延链，促进瑞安预制菜产业上下游协作。

三、构建“13431”预制菜产业体系

以促进瑞安农海资源全产业链发展为内核，布局以瑞安入海

口沿线港口码头、经济开发区为核心的东部产业集聚区、以陶山、马屿、曹村为核心的中部产业振兴区、以湖岭、高楼为核心的西部产业振兴带,着力构建功能齐全、要素配套、协同增效的“13431”瑞安预制菜产业体系。

“13431”产业布局,是指整体构建1个瑞安市预制菜产业区,打造3个预制菜原料生产基地,建设4个预制菜加工产业园,完善3个预制菜配套产业体系,建成1个预制菜交易市场。

1个瑞安市预制菜产业区是指全域整体构建标准更高、产业链更全、引领产业发展的预制菜产业区。

3个预制菜原料生产基地是指米蔬原料生产基地、水产原料基地和肉禽养殖基地。米蔬原料基地重点布局在马屿镇和莘塍街道,水产原料基地重点布局在北麂岛和北龙岛附近海域,肉禽养殖基地重点布局在湖岭镇、马屿镇。

4个预制菜加工产业园是指瑞安预制菜产业孵化园(陶山镇)、东部水产预制菜产业园(经济开发区)、中部米蔬预制菜产业园(马屿镇)、西部肉禽预制菜产业园(湖岭镇)。

3个预制菜配套产业体系是指冷链物流、加工机械、营销配套服务体系。依托京东物流、东部水产预制菜产业园、瑞安农贸城建设**华东预制菜冷链物流枢纽**;加工机械重点布局在飞云街道、南滨街道,打造一座“**中国预制菜加工机械名城**”;依托“云江丰味”门店、电商平台织就**瑞安预制菜营销网络**。

1个预制菜交易市场是指依托现有产业资源,集聚全产业链优势,打造1个**浙南预制菜交易市场**,重点布局在瑞安农贸城(绿色农副产品交易中心)、水产交易市场。



瑞安预制菜产业“13431”发展格局图

第四章 重点工作

一、强化产业集群融合

（一）加强原料基地建设

打造瑞安农产品预制菜原料生产基地。结合瑞安市重要农产品区域布局，以确保粮食安全和保障重要农产品有效供给为目标，利用好瑞安农业资源，合理布局粮食、蔬菜、水产、肉禽等重要农产品生产基地。以天井垟粮食生产功能区为核心，打造**优质稻米生产基地**，保障预制菜主食产业原料供应；稳定“菜篮子”产品生产规模，调优品种结构，提升产品品质，在巩固完善保障型蔬菜基地同时，充分利用山地资源，结合温州预制菜产业需求，在马屿、莘塍、桐浦等乡镇（街道）**建设蔬菜种植基地**，保障即配、即烹型预制菜蔬菜原料供应。

依托北麂岛海域、北龙岛海域和丁山围垦区，坚持生态、立体、循环的发展理念，打造全国大黄鱼、丁香鱼、贝类、对虾等**水产原料基地**，保障水产相关预制菜原料供给。综合考虑资源环境承载力和农产品加工产业优势，依托湖岭、南滨、马屿养殖资源，科学调整生猪、肉牛养殖规模和布局，打造**肉禽类原料生产基地**，保障肉制品预制菜原料供给。

大力打造“订单式”原料基地。结合“三位一体”综合改革，引导市域内万科农业、香海食品、李大同（老五房）食品、绿洲食品等企业，对接市域外去茶去餐饮、麦丰食品等预制菜龙头企业，在瑞安特色农产品原料生产基地大力发展“订单式”农业，实现“农户+企业+市场”无缝对接。以建设规模化、标准化、专

业化的“订单式”原料生产基地为牵引，夯实瑞安预制菜产业发展基础，带动果蔬、水产、米面、畜禽制品等产业集聚、资源整合。

专栏一：推动原料基地建设

- 1. 实施优质农产品“瓯越鲜风”标准化生产基地千场创建工程，推动农业标准化生产，鼓励有实力的主体建设全程绿色标准化生产示范基地，到 2025 年，建成“瓯越鲜风”标准化生产基地 20 个。
- 2. 进一步推动万科农业在马屿蔬菜种植基地开展“订单式”农业，围绕花椰菜、生菜等蔬菜，开展标准化种植及农业技能培训，大力推进绿色蔬菜和有机蔬菜的种植加工。到 2025 年，建立 2 个以上“订单式”预制菜原料基地。
- 3. 引导市域外预制菜企业在瑞安建立原料种植基地。对接麦丰食品、绿鹿食品、顶诺食品、百珍堂食品、金恩食品等市域外企业与上望花椰菜种植基地、宋家埭雪菜种植基地、马屿番茄种植基地、天井垟稻米种植基地建立原材料供应合作。至 2025 年，与 2 家及以上市域外预制菜企业建立“订单式”合作关系。
- 4. 推动湖岭肉牛养殖产业从传统农区养殖向专业化、集约化发展。鼓励绿洲食品、康森食品等市域内牛肉加工企业、顶诺等市域外加工企业在湖岭建立肉牛养殖基地，推动湖岭牛肉全产业链发展。
- 5. 协同洞头、平阳等地大黄鱼资源，组建 1 个大黄鱼产业联盟，共同开展大黄鱼生态化标准养殖、疫病防治等活动，保证大黄鱼原材料品质；对接香海食品、黄渔国、蔡氏水产等大黄鱼加工企业，建立长期合作关系，推进大黄鱼预制菜原料基地建设。

（二）推动加工产业园建设

推动加工产业园建成投产。按“一区四园”模式分区谋划，在经济开发区、马屿镇、陶山镇、湖岭镇布局四个预制菜加工产业园，同时完善检验检测中心、食品辐照中心、污水处理等基础设施配套，保证四个加工产业园建成投产。

强化产业园配套服务项目建设。按市场化思路，建设园区统

一污水处理设施，开放园区环保基础设施，按照 PPP（政府和社会资本合作）等模式，引入社会化投融资机制，探索第三方建设运行模式；加快对企业废水处理设施提升改造，加强对纳管企业总氮、盐分、重金属和其他有毒有害污染物的管控，推进截污纳管工作，以确保排污规范化；搭建园区公共服务平台，提供产品第三方检测、金融服务、信息咨询等专业化功能型配套服务，为企业提供良好的发展环境；积极改造和建设保障性租赁住房，增加产业园租赁住房供给，满足园区企业员工住房租赁需求。

健全产业园运维管护机制。引进市场化专业服务机构，负责园区资产管理、环境管理、企业发展要素资源共享等事项；建设园区互联网信息服务平台，实施数字化管理；加强产业园区信息化基础设施建设，依托互联网、物联网、大数据、云技术等信息技术，建设“智慧园区”；坚持以智能制造为主攻方向，以新一代信息技术与制造技术融合发展为突破路径，采用系统解决方案模式，加快传统预制菜产业智能化转型。

（三）推动预制菜加工机械产业发展

提升预制菜加工设备匹配适应度。瑞安轻工机械产业基础扎实、品类丰富，拥有“中国包装机械城”荣誉称号，培育了华联药机、名瑞、瑞志、裕东等一大批知名轻工机械企业，产品分布于国内外各大食品生产企业，轻工企业装备水平与市场占有率已处于领跑地位。积极引导本地轻工机械企业根据预制菜需求开展适应性改造与再提升，开发适合不同预制菜加工、包装等需求的关键装备、成套装备和智能化、绿色化装备，有利于满足预制菜产业发展，提升瑞安轻工机械与预制菜加工包装需求的匹配适应

度。

开展预制菜加工机械企业产业结构提升行动。围绕国家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，推进行业转型升级、推动自主创新和提高发展质量作为核心任务，提升设备智能化与机械智造化水平，加快产业结构优化升级，培育具有明显竞争优势的龙头企业、骨干企业和“专精特新”企业，提高预制菜关键装备和高端成套装备的技术水平，将瑞安打造成“中国预制菜加工机械名城”。

专栏二：瑞安预制菜加工机械改造与提升方向

1. 引导机械企业走智能化发展道路。积极顺应智能化发展趋势和市场需求，引导预制菜加工机械企业在智能炒菜机、自动化真空腌制机、智能净菜加工设备、智能气调保鲜包装机、智能面食机械等领域开展技术攻关，推进智能加工装备技术创新和食品智能化制造进程。

2. 引导机械企业服务预制菜企业绿色化发展需求。加快绿色智能预制菜加工设备的推广应用，淘汰能耗高、作业损失大、安全性能低的老旧加工机械及其生产线；加大高效回收萃取机械装备的研发改造力度，支撑鱼骨、鱼头、果皮、解冻废水等食品加工废弃物回收。促进安全生产、节能减排和结构调整，助力实施食品制造业碳达峰、碳中和。

二、强化产业主体培育

（一）招引“链主型”企业

立足产业链特色，绘制招商图谱。聚焦全国预制主食、预制畜产、预制水产、特色菜肴等预制菜优势细分产业链，着力遴选一批系统集成能力强、创新能力突出、产业链拉动作用大的头部企业作为“链主型”企业，建立预制菜产业链“链主”清单。围绕瑞安特色米蔬类预制菜产业链、水产类预制菜产业链、肉禽类

预制菜产业链等优势产业链，“一链一策”绘制产业链招商图谱。重点招引产业链研发制造企业、新零售示范企业等高新企业，充分发挥“链主型”企业的带动作用。通过常态化的行业大会、发展论坛、产业研讨会等形式，开展预制菜头部企业精准招引工作。

利用多个平台实现精准招商。利用招商企业、融媒体等形式搭建瑞安预制菜招商平台，建成企业数据库、投资商数据库、项目数据库等。通过大数据挖掘分析，洞察预制菜行业动态和产业链资源，掌握企业关键需求，并融合产业链分析，更精确地定位产业招商总体目标，实现基于全产业链的精准招商，提高瑞安预制菜全产业链竞争能力。

加大对招引企业的扶持力度。对计划引进落地的预制菜“链主型”企业，坚持“焦点不散、靶心不移、力度不减、标准不降、目标不变”，坚决高标准完成要素保障任务。主动靠前做好产业项目落地服务工作，优先保障新增用地指标，提高项目用地供地效率，充分做好项目用地规划许可、建设工程规划技术审查、不动产登记提前服务和技术指导等各项工作。优化项目审批流程，严格落实能评、环评等手续并联审批，优先保障支持优质项目用水、用能等指标。

（二）壮大本地龙头企业

分类引导预制菜企业发展。重点支持香海食品、华忠水产、华盛水产、拍手食品等一批预制菜龙头企业，加快转型升级，提升市场主导力、群链带动力。支持在万科农业等上游农业龙头、涉农产品原料加工企业中遴选一批优秀经营主体，实施专项扶持，申报国家级、省级农业产业化重点龙头企业；引导市内外头部企

业与合作社、家庭农场、种养大户建立稳定的订单合作关系；鼓励本地企业在外建立原料生产基地，建立完善利益联结机制，提升产业链上下游协作配套水平，实现合作共赢；加强头部企业主板上市培育，开辟上市融资绿色通道，推动企业顺利进入多层次资本市场。

开展优质精准服务龙头企业行动。加强盯靠服务、协调对接，下真功夫、出硬招实招，帮助瑞安本土龙头企业解决项目落地、转型升级、人才资金、手续办理等方面的问题。分类梳理重点企业，开展“进企解忧”暖企行动，建立线索梳理、政策集成机制，动态发布政策清单，搭建资源链接平台，提供服务保障，帮助企业协调解决制约发展的难点、堵点问题。

专栏三：重点培育的预制菜企业名录

挖掘瑞安预制菜产业链优势，建立预制菜重点培育企业名录，开展预制菜企业梯次培育行动，构建“小转企、小升规、规改股、股上市”梯次发展格局。到2025年，培育预制菜年营业收入超亿元企业达8家以上。

- 1. 预制主食：李大同（老五房）食品
- 2. 预制果蔬产品：万科农业、瑞发绿色食品
- 3. 预制畜禽产品：绿洲食品、拍手食品、康森食品
- 4. 预制水产品：香海食品、华忠水产、华盛水产、瑞松食品
- 5. 调味品：顶味食品、味海食品、厨工食品

（三）带动产业链上下游企业

推动一二三产融合发展。坚持以工业化理念发展预制菜原料基地，以集群化理念发展预制菜加工业，以配套化理念发展预制菜物流销售产业。围绕上下游供应链、中游菜品生产链等不同领域，制定项目清单，以产业链“链长制”为抓手，细化落实保链、稳链、延链、补链、强链、壮链各项措施。全面加强预制菜产业

链、供应链建设工作，着力构建上下游产业互联、专业分工明晰、产销及配套企业相对集中的“预制菜加工产业带”；加快预制菜产业集聚区、工业园区的基础设施及公共服务平台建设，完善产业集群和基地的资源配置；建立检测机构、研发机构、产业技术中心、上下游配套集散中心及包装、运输、批发等一条龙公共服务中心等，推动产业集群的转型升级。

打造“一企一链”产业生态。按照“龙头企业带动+产业链上下游配套”的预制菜产业发展模式，推动龙头企业补齐发展短板，打通内循环，提升价值链水平，形成引进储备一批、落地建设一批、投产达效一批的滚动发展格局；要通过各种方式加强龙头企业与中小企业之间，以及企业与农民和专业合作组织之间的“零距离”接触，提升行业整体效益，形成瑞安市预制菜产业与其支撑产业、延伸产业和关联产业和谐发展的局面。

三、强化科技创新支撑

（一）研发预制菜新品

立足资源优势，打造预制菜新产品。将北麂大黄鱼、滨海花椰菜、湖岭牛肉、马屿番茄等高品质特产导入预制菜产业链，打造出符合消费者需求的新方便菜肴系列产品、餐饮预制食材系列产品、速冻调理系列产品、家常菜套餐系列产品、温州地方名菜新品等时尚、健康、营养的预制菜产品。因地制宜地推动预制菜品一步步从大流通类向细分市场不断深入，在未来预制菜行业的白热化竞争中推出一批预制主食、肉食、海鲜、果蔬等创新菜品。

专栏四：拟创新推出的预制菜新品

1. 预制主食：如糯米饭、炒双粉、猪脏粉等。
2. 预制肉食：如酱龙骨、鸭舌、柠檬凤爪、明金牛排、三丝牛肉卷等。
3. 预制海鲜：如温州鱼饼、佛跳墙、鲜卤脱脂大黄鱼、江蟹生等。
4. 预制果蔬：如甜中带香玉米、干锅花菜、菱角、杨梅等。
5. 其他菜品：如双炊糕、莘塍五香干、杏仁腐等。

聚焦产品研发，搭建创新平台。积极争取国家级、省部级研发平台落户瑞安市，市财政要设立预制菜加工技术创新与成果转化资金，引导和支持企业增加研发投入；重点支持农业高新技术企业开展科技创新与新品研发，建立企业技术研发机构；加强预制菜企业与高等学校、科研院所、“瓯菜大师”的合作，结合前沿科技与地方特色，携手打造瑞安预制菜创新研究基地；建立瑞安市科技创新奖励资金，对获得发明专利、新产品、高新技术企业称号的企业予以奖励。

（二）攻克预制菜关键共性技术

针对预制菜在风味还原、营养保持、菜品保鲜等方面的短板，通过产业顶层设计，构建“学+研+企+协”合作新模式，推动高等院校、科研院所、预制菜相关企业及行业协会（联盟）联合开展包括预制菜非热加工、新型杀菌、调理冷冻、口味复原等关键共性技术攻关，构建预制菜营养科学、风味科学、品质形成机理与调控等食品科学理论；搭建瑞安本土瓯菜的原料、菜谱和特征品质数据库，为预制菜产品品质提升、质量监管提供数据支撑。以支持预制菜产业技术创新为导向，积极响应食品科学前沿趋势，设立预制菜科技专项，加快推动预制菜全产业链研发成果及技术转化，扩大产业化规模。

专栏五：拟开展的预制菜关键共性技术攻关

为增强产业竞争力，推动香海食品、华忠水产、顶味食品、味海食品等企业
与科研院所合作，建立健全研发机构，重点开展以下预制菜关键共性技术研究。

1. 非热加工技术：非热加工技术不仅对热敏性食品的色、香、味、功能性
及营养成分等具有很好的保护或提升作用，还可以节约加工成本。包括超高压、
电离辐射、脉冲磁场、高压脉冲电场、冻融等物理技术，以及酶解、发酵等生物
学或生物化学加工技术。

2. 新型杀菌技术：一般在常温下进行，处理过程中热效应低，尤其适合对
热敏感的原料及其制品。这类技术不仅能保证预制菜在微生物方面的安全，还使
预制菜的营养成分、质构、色泽、风味得到较好的保持，符合消费者对食品营养、
安全等多方面的要求。主要包括超高压杀菌技术、低温等离子体杀菌技术、纳米
颗粒杀菌技术、酸性电解水杀菌技术等。

3. 口味复原技术：以普通菜品风味数据为指标，使预制菜品在经历原料加
工、储运物流、厨房烹饪等过程后，风味能够达到普通菜品标准。主要包括冷冻
与解冻技术、品质锁鲜技术、冷冻干燥技术、微波干燥技术等。

（三）开展技术改造项目

深入推进农业数字化项目建设。以瑞安市国家现代农业产业园（天井垟稻菜轮作生产区、梅屿设施蔬菜生产区、马屿特色农业强镇、曹村耕读小镇）为依托，加强与科研院所、行业协会和知名互联网公司合作，重点实施 5G 数字化农业种植，利用物联网、传感、大数据、云计算、人工智能等新技术，实现果蔬制品、粮食制品的原材料从选育、土地、种植、销售到终端体验等全产业链的数字化和全链条自动化管理，打通瑞安农业生产精益化、智能化的转型之路。

加强预制菜智能工厂建设。持续推进以大数据智能化为引领的创新驱动发展战略，推动预制菜产业迈向绿色化、高端化、智

能化，让“智慧因子”融入预制菜加工产业。支持预制菜企业实施智能工厂、智能冷库区改造，加快食品机械装备智能制造建设，建成一批具有标杆和示范意义的智能工厂。预制菜加工生产将更加智能，提升预制菜产业整体智能制造水平。

四、强化产业配套服务

（一）布局冷链物流公共服务点

综合考虑瑞安乃至华东地区预制菜产品生产、流通、消费空间格局，串联整合存量冷链物流设施资源，加强功能性设施建设，以满足对预制菜行业的产业引领、产地服务、城市服务、中转集散、生产加工、口岸贸易等需求，为预制菜产业的集聚与发展提供配套和支撑。

健全预制菜冷链物流节点。组织引导仓储冷链物流企业与预制菜生产企业对接，发挥京东、普洛斯、云达仓储物流等现有重点项目及龙头企业的优势，构建以瑞安农贸城为主渠道的预制菜流通体系。加强与其他冷链物流基地、产销冷链集配中心在功能与业务等方面的联动对接，提升供应链协同运行水平，逐步形成一個规模大、辐射面广的“华东预制菜冷链物流枢纽”。按照米蔬、水产和肉禽等不同产业类型，建设对口冷链公共服务点。依托3个预制菜原料生产基地和4个预制菜加工产业园，培育一批集收货、预冷、分选、初加工、冷储、发货、检测、收储、信息服务等功能于一体的“预制菜产地冷链集配中心”，提高农产品产后集散和商品化处理效率。结合本地存量冷链设施资源，研究利用绕城高速公路沿线可开发地块建设集仓储、分拣、包装、配

送、半成品加工等功能于一体的“预制菜销地冷链集配中心”，提高区域分拨配送效率。聚焦农产品产地冷链设施短板，结合实际需要在田间、船上建设一批具备保鲜、预冷等功能的小型移动冷库。面向城市消费需求，支持各预制菜生产基地及有条件的企业加大零售端冷链设施改造升级力度，在商业街区、社区、农贸市场等地共同建设共享型小型公共冷库或预制菜自动售卖机，以“前置仓模式”实现向消费者“分钟级”配送预制菜品，保证物流时效。

提升冷链物流设施设备水平。依托各物流节点大力发展能适应干线运输、支线转运、城市配送等不同需求的各类冷链运输共享车，租赁给有需要的企业进行冷链仓储和运输，提高瑞安市仓储物流能力。引导各冷链物流节点应用分级预冷装置、大容量冷却冷冻机械。推广新型保鲜减震包装材料、多温区陈列销售设备，提升冷链物流技术装备现代化水平；大力倡导绿色发展，逐步淘汰老旧高能耗冷库和制冷设施设备。鼓励企业对现役冷链设备开展节能化改造，新建冷库或老旧冷库升级改造都要严格执行国家节能标准要求，鼓励使用新能源设备。推动各物流节点推进数字化技术装备应用，搭建智慧仓储物流系统，便于相关主体实时掌握预制菜产品供给、冷链仓储容量及分布、冷链运输等情况，并根据产业布局精准推送给相关企业，实现供应、仓储、物流运输无缝衔接。

（二）形成本土营销新体系

积极推进电商平台线上拓市。加强与淘宝、京东、天猫等平台合作，鼓励预制菜企业创建加盟网店、连锁专卖店等，积极谋

划发展预制菜电商新市场，完善预制菜线上营销网络。**聚焦电商直播新产业，打造“直播+”预制菜电商新模式。**以直播电商平台瑞安淘MCN安阳基地和阁巷基地为依托，打造直播产业体系，主攻预制菜“直播带货+美食文旅推广”等细分领域，开启预制菜产业“直播+短视频带货”的新零售模式，形成“万家网店”“万人直播”的线上营销新格局。

盯牢多维度市场空间，探索多模式营销体系。结合电商平台和线下品牌展销活动，B端与C端共同发力，针对企业、学校等重点单位以及外卖、双职工等重点人群开辟新零售渠道，加快渗透市场。建设瑞安预制菜展销品鉴中心，在“云江丰味”门店、酒店商超、农贸市场、电商直播等线上线下渠道同步上线预制菜专柜，创新发展农商直供、预制菜肴、餐饮外卖、冷链配送、自营门店、商超专柜、团餐服务、在线销售、场景销售等新业态，大力推广“原料基地+中央厨房+物流配送”“中央厨房+餐饮门店”等新模式。

（三）打造预制菜交易平台

打造浙南预制菜交易大市场。结合瑞安三大原料生产基地、四大产品加工产业园等资源优势以及冷链物流服务点，以满足预制菜产业高质量快速发展需求为目标，统筹瑞安市域原料、加工园、冷链物流等资源，提升改造瑞安农贸城，打造预制菜交易大市场，引导全国原料供应、调味品及各类预制菜上下游企业和消费群体入驻。加强预制菜相关交易服务体系建设，加快产业要素流通和集聚，保障预制菜原材料供给与流通渠道。

建设预制菜数字化交易平台。依托交易大市场引入数字化交

易系统，推动“一网交易+大数据+物流+监管”模式建设，探索质量管理、追溯服务、信用评价机制。通过全程标准化管理和线上线下融合发展，实现预制菜交易业务的实时记录、及时处理、快递物流无缝连接，使生产、分配、流通、消费各环节更加畅通，提高市场运行效率，进一步巩固和扩展市场资源优势。

五、强化保证体系建设

（一）加强标准化建设

立足预制菜产业联盟及各食品饮料协会的平台优势，定期分析交流预制菜行业发展趋势和动态，以绿色生态为导向，持续完善适应瑞安城市定位和行业需求的预制菜标准体系。

推进标准制定。针对生产操作标准、产品标准等行业共性需求以及预制菜消费新业态、新模式，积极主持或参与制修订一批预制菜团体标准和地方标准，鼓励企业制定实施严于国家标准或地方标准的企业标准。引导原料基地、加工产业园、冷链服务点等主体规范化运作，保障瑞安预制菜产品品质。

强化标准实施。深入开展预制菜安全标准宣贯，进一步规范预制菜上下游企业主体“阳光工厂”建设，严格执行食品安全标准。加强预制菜安全标准跟踪评价，充分发挥标准保障预制菜产品安全、促进产业发展的基础作用。建立联盟及协会企业标准公开承诺制度，自觉维护行业共同利益。

专栏六：重点制定一批预制菜团体标准和操作规范

1. 预制菜产地原料标准制修订工程。针对应用于预制菜加工的本土粮油、果蔬、畜产、水产类农产品的质量安全问题，以绿色生态为导向，依托行业协会或企业，参与或主持地方或团体标准。至 2025 年底，制修订团体标准 4 项以上，其中各原料基地结合自身优势农产品分别完成 1 项及以上。

2. 预制菜产业园入驻标准制修订。结合经开区、马屿镇、陶山镇、湖岭镇产业基础，围绕产业园功能定位和配套服务机制，制修订入驻企业标准，确保入驻企业的投入规模、设施设备、发展方向和亩均产值等与产业园发展目标一致。至 2025 年底，制修订入驻标准 4 项，其中各产业园分别完成 1 项。

3. 预制菜生产操作规范及产品质量标准制修订工程。由行业协会牵头或组织，依托各预制菜产业园及本土上下游龙头企业，以健康加工和营养均衡为导向，联合制修订适宜各类预制菜生产加工和出口的操作规范和产品质量安全标准，规范行业市场秩序，促进公平竞争。至 2025 年底，制修订各类预制菜团体操作规范 5 项以上，其中各产业链分别完成 1 项以上；鼓励龙头企业牵头制修订预制菜团体标准。

4. 预制菜冷链操作规范制修订工程。由行业协会牵头或组织，依托京东物流、东部水产预制菜产业园、瑞安农贸城，根据国家《“十四五”冷链物流发展规划》文件精神，在冷链物流设施、装备、载器具、标识、流程、管理与服务等领域，制修订一批企业和行业急需的标准或操作规范，推动预制菜冷链物流绿色化、智慧化发展。至 2025 年底，制定团体标准 2 项以上，各物流节点根据功能定位各制修订操作规范 1 项以上。

（二）加强企业自管自律

扎实推进“产销学研”全产业链条经营主体、行业商（协）会、金融机构、物流公司、科研院所等单位的信息互通和商业互动，组建瑞安预制菜产业发展联盟。依托产业联盟，通过自律自管规范管理提升行业整体质量安全水平。

推动生产经营者落实主体责任。产业联盟牵头建立行业标准及团体标准执行督查机制，督促预制菜经营主体负起保障预制菜

规范生产的第一责任，推动行业企业建立健全食品安全管理制度，确保生产经营过程持续合规、产品符合食品安全标准。食品生产加工企业须加强生产经营过程控制，建立和实施 HACCP（危害分析和关键控制点体系），完善自查自评等制度。鼓励实施先进管理体系，引导经营主体强化守法合规和风险防控意识。在学校（幼儿园）、养老机构、大型生产经营单位、餐饮配送企业、农村家宴推广食品安全责任保险，提高抵御风险的能力。

建立激励约束并重的信用体系。建立产业联盟企业信用信息共享及评价制度，定期公布预制菜企业“红黑名单”，并从供销、金融、征信等方面采取奖惩措施，推进预制菜行业企业诚信体系建设，鼓励社会资源向诚信企业倾斜。

（三）织就食品安全保障网

加强预制菜全链条质量安全监管，在健全和完善食品安全治理体系过程中，逐步引入“数字化”理念，通过“数字化”手段，构建现代化的食品安全管理模式。

强化溯源控制。严格把控产地环境问题治理和重金属等污染物防治，实现原料的绿色生产。依托三大原料生产基地，加强预制菜原材料种植、农业投入品使用、原材料采购和销售等全程监控。开发标准化、规模化、信息化的现代种养技术，推广质量安全控制技术和安全溯源技术，开展农业科技示范基地建设。加快区域一体的农产品溯源平台建设，健全农产品质量安全一体化监管互动、农产品市场信息共享、重大动植物疫情监测信息会商等制度。

加强智慧监管。整合现有农产品质量安全数字化监管平台，

提升监管信息化水平。提速食品安全风险管理平台建设，在数据打通的基础上不断优化风险预警、数据决策分析等功能。依法建立预制菜质量追溯体系，确保记录真实完整，产品来源可查、去向可追。按照“厂厂（场场）阳光、批批检测、样样赋码、件件扫码、时时追溯、事事倒查”的总目标，严格落实预制菜生产企业“阳光工厂”建设，全面落实“浙食链”“浙冷链”等食品安全追溯管理系统的全环节应用，实现预制菜产品从农产品源头到消费环节的闭环追溯管理。全力推进学校“阳光厨房”和智慧餐饮信息化建设工作，到 2025 年基本实现全覆盖；承接“浙江外卖在线平台”，构建政府高效监管、经营者积极自律、社会公众有效监督，并且相互之间资源共享、深度合作的整体性治理网络。

六、强化城乡融合发展

（一）探索乡村振兴新模式

以乡村振兴、产业富民作为预制菜产业发展的出发点和落脚点，落实“以工促农、以工哺农”机制，打造共富样板。

搭建村企交流合作桥梁。由党组织牵头，通过“组织搭台、企业唱戏”，积极探索预制菜企业助力乡村振兴的新途径、新模式。搭建起企业与村民联系的平台，形成预制菜企业岗位需求清单，通过走访调研，摸查村民的就业意向，帮助村民就业，缓解企业用工难题。组织预制菜企业充分发挥资源、人才、技术等优势与行政村结对共建，通过资源开发、投资兴业、产业培植、技能培训等方式，为乡村振兴蓄势添能。

拓宽农民增收新路子。探索“党建引领村社企联建”模式，

强化预制菜企业与当地村社的利益联结。推广“村党组织+企业+合作社+农户”模式，带动培育休闲采摘农场、订单式农业、生态农业等新产业、新业态、新模式和新经营主体。综合考虑各村人员架构、地理位置、村内资源、经济实力等情况，鼓励村企合办、村村联办预制菜企业，支持村社参与预制菜种植、加工、冷链、运输、销售等业务，以抱团发展的模式探索共同富裕新路径，不断壮大村集体经济，共享发展红利。

（二）开展“三位一体”新实践

重点依托瑞安市农民合作经济组织联合会，以农村“三位一体”改革作为瑞安发展现代农业、建设未来乡村、促进共同富裕的重要抓手，聚焦“一体化、现代化、数字化、共享化”，实现“金融+供销+农民”三者的全新组合。实行政府、银行、保险多方联动，推出农产品链保险产品，通过农产品生产企业保单质押，为贷款提供增信，帮助企业纾困解难，缓解融资压力，提高再生产能力。

推出预制菜专属定制保险，针对瑞安预制菜产业特色和企业需求，量身定制升级版保险方案。综合预制菜产品质量保证保险和食品安全责任保险的功能和优势，在为企业产品提供质量风险保障的同时，为产品创新、销售模式创新、物流仓储创新保驾护航，进一步提升产品竞争力。

（三）打造乡村文旅新示范

以预制菜产业为基础，推动“预制菜+文旅”融合发展，打造一批“预制菜+”主题乡村文旅示范点，助推乡村全面振兴。

推进预制菜产业与休闲、旅游、文化产业等深度融合，在旅

游景点、乡村振兴示范带、美丽田园示范区建设富有瑞安特色的预制菜美食文化街或预制菜体验店。因地制宜、优势互补打造特色预制菜产品，依托陶山、桐浦、马屿、曹村、平阳坑等特色农业发展的基础，在农耕文化体验区开发米蔬系列预制菜产品；依托海岛景观和渔业资源，在休闲渔业旅游等基地开发水产类预制菜品；借助湖岭、林川、芳庄、高楼等西部山区山水资源优势，在山水休闲游赏区打造畜禽类预制菜产品。将“预制化”后的瑞安十大菜肴、名小吃等特色美食与多场景融合，激活旅游业、餐饮业发展。定期开展预制菜体验系列活动，鼓励运用新技术、新媒体、新渠道举办电商直播大赛、瑞安小吃节、高楼杨梅文化旅游节、多彩马屿文化旅游节等节庆活动，营造预制菜饮食文化的浓厚氛围。

七、强化品牌梯队建设

（一）提升企业品牌影响力

依托瑞安预制菜产业链基础优势，实施预制菜产业品牌提升行动，完善以企业品牌、区域公用品牌、特色小吃品牌等为重点的预制菜产业品牌体系。

做好企业品牌培育工作。结合“品字标”企业创建、温州预制菜“十企百品”评选等活动，在全市范围内择优推荐并认定一批预制菜知名品牌和企业，构建梯队培育模式，提前谋划、对标先进，形成瑞安市预制菜企业品牌培育库，全面助力企业争创中国质量奖、浙江省政府质量奖、温州市市长质量奖、以及中国驰名商标等。开展并组织预制菜企业参加品牌建设相关培训，提升

企业品牌培育意识。帮助市长质量奖等获奖企业，展示推介其品牌培育成果，全方位宣传企业品牌故事，树立典型示范和标杆，营造品牌培育保护的良好社会氛围。

支持企业深耕品牌建设。鼓励预制菜企业树立品牌意识，明晰企业自身品牌定义与核心价值，找准品牌差异，创建具有竞争力的企业品牌。从企业品牌塑造、企业品牌推广、品牌交流平台及企业商业运营模式等多维度，全方位、高水平建立品牌强企战略，逐步形成品牌建设闭环，立体构筑品牌创新生态。

（二）打响“云江丰味”农产品区域公用品牌

基于瑞安市预制菜产业发展现状，打出“品牌整合、产品营销、品牌推广”组合拳，倾力打响“云江丰味”农产品区域公用品牌。

一抓品牌整合。提升“云江丰味”农产品区域公用品牌运营中心，成立“云江丰味”预制菜专营公司，全面梳理并构建预制菜系列产品库，精选瑞安特色预制菜产品入驻“云江丰味”农产品区域公用品牌，建立“云江丰味”预制菜产品名录。实行 OEM（贴牌委托生产）和“1+N”双品牌并轨运行机制，统一以“云江丰味”品牌整体形象推向市场。

二抓产品营销。充分发挥“云江丰味”线下门店作用，在“三位一体”示范一条街、历史文化街区忠义街等地开设预制菜体验店。推进“云江丰味”预制菜产品进酒店、进商超、进社区团购，在企业、学校、医院、机关等重点单位开辟新零售渠道，率先在企事业单位试点放置预制菜自动售卖机，成熟后面向全市铺开。

三抓品牌推广。充分利用电子商务、农产品交易会、博览会、展销会、线下运营店等平台，开展全方位多层次的宣传推介，整合构建强大的品牌宣传平台。利用抖音、京东、天猫、微信等平台，打造“云江丰味”专栏，推出预制菜系列产品。组织企业参加“六一八”电商节、“双十一”“双十二”、年货节等线上线下营销活动。积极参与或开展预制菜品鉴、预制菜展销等主题活动，提升瑞安市预制菜品牌的知名度和影响力。

（三）打造瑞安特色小吃品牌

深入挖掘瑞安特色乡土美食，重拾乡愁记忆，传承优秀民族文化。积极打造地标美食，加强地方美食品牌建设，弘扬“中国瓯菜名城”美食文化，打造城市美食名片。

推动特色小吃工业化发展。支持建设规范化工厂、生产车间，重点支持李大同（老五房）食品双炊糕、南山索面、炒双粉、莘塍豆腐干、县前汤圆、温州鱼饼、三丝牛肉卷、矮人松糕等传统小吃标准化制造。打通特色小吃产业链条，以加工生产反推上游种植、养殖业发展，促进稻米、渔业、牛肉等上游产业规模化、产业化、标准化、品牌化发展，形成一产原料供给端与二产加工生产端的良性互动。

提升特色小吃品牌效益。打造瑞安特色小吃品牌，积极塑造瑞安特色小吃产品形象，充分利用抖音、微信、微博、报纸、电视广播等多种传播渠道，提升瑞安小吃品牌的曝光度和影响力。探索瑞安小吃连锁经营模式，注册地理标志商标，制定商标使用管理办法，加强对商标的保护。通过品牌培育、品牌宣传和连锁发展，全面提升品牌价值、经济价值和文化价值，打造乡土美食

的“瑞安样板”。

专栏七：推动传统小吃工业化发展

1. 瑞安重点名小吃工业化：矮人松糕、炒双粉、南山索面、李大同双炊糕、县前汤圆等。

2. 瑞安传统技艺工业化：瑞安传统制糖技艺、“高长发”茯苓糕制作技艺、传统苦楮豆腐制作技艺等。

3. 传统小吃工业化发展路径：

（1）品牌化。注重小吃品牌建设和品牌创新，打造重点产品，通过加盟连锁形成品牌矩阵，加强产品创新，丰富品牌内涵，着力将瑞安小吃品牌打造为全国知名品牌；

（2）规模化。推动装备、流程和标准等工业化要素创新，加快形成工业化生产成熟技术，并进行生产应用。通过加强小吃产业的中央厨房建设、产品标准化建设、供应链建设，打造质量稳定的高品质瑞安小吃，实现规模化发展，提升整体实力；

（3）数字化。加强数字化平台建设，助力商户掌握进货、订单、库存、流转、人员等一系列动态信息，逐步实现商品数字化、流程数字化、顾客数字化、人才数字化，并形成有效的数据沉淀。依靠数字化实现精细化运营管理，助推企业发展，加速产业的供给侧数字化转型升级。

八、强化要素资源保障

（一）强化金融支持

多渠道、多措施强化金融要素保障。积极对接省市政府产业引导基金、投融资机构，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等，致力于以金融投资带动产业落地。引导产业基金优先投向预制菜产业园建设、精深加工、设备制造、品牌打造、订单农业、冷链物流等领域，满足预制菜生产企业发展需求，缓解融资压力，为预制菜行业高质量发展提供有力的金融保障。

用好“三位一体”专项共富基金，支持预制菜产业融合发展。

充分利用好“三位一体”共富基金，重点投资符合乡村振兴战略方向的六大类项目，包括智慧农业和数字农田、种子种苗基地、农产品物流及精深加工产业、农村文旅商贸新业态以及有机肥、营养土生产等项目。实行专户管理，专项核算，每年以项目投资形式投向相关企业，推动预制菜产业一二三产融合发展。

（二）出台产业扶持政策

出台瑞安市预制菜产业专项扶持政策。按照“突出重点，精准发力”的要求，梳理融合瑞安现有扶持政策，叠加温州专项扶持政策，计划从市场赛道开拓、企业转型升级、科研技术攻关、产业平台集聚、多元投融资服务、农业产业链延伸等方面系统梳理，出台瑞安市预制菜产业专项扶持政策，在财政补助、用地保障、金融服务、水电优惠等方面给予全方位的支持和倾斜，推动预制菜产业高速高质量发展。

（三）打造预制菜人才队伍

围绕预制菜产业“引培并举、用留并重”，着力打造一支多层次、专业化的预制菜人才队伍。

多措并举，筑巢引凤。开展摸底调研，建立预制菜专家智库以及人才需求库，通过项目合作、人才招聘、特聘专家等形式抓好引才引智工作。搭建与新乡贤之间沟通联系桥梁，共建乡村振兴示范基地，探索新乡贤参与预制菜产业发展、资源回归落地、助力服务乡村振兴的机制。

强化措施，人尽其才。发挥专业技术人才优势，结合预制菜全产业链组建多个专家服务团，深入调研指导，开展结对帮扶、

点对点技术指导和组团式咨询服务，注重技术带动、成果带动。建立更加开放、更加灵活的人才使用机制，助推人才施展才能、发挥才智。

因材施教，提升素质。组织企业家、技术骨干到先进地区学习观摩交流，邀请行业专家定期开展专业技能、工作规范等方面培训。支持院校与企业构建常态化合作，鼓励职业院校和普通高校通过增设相关专业课程，建设预制菜人才实训基地、订单式人才培养，帮助企业培育预制菜产业专业人才。

保障栓心，关爱人才。加强预制菜人才个性发展和公共需求服务，就人才引进、使用、管理、培养、激励等方面内容制订专项支持政策，为人才提供充足的发展空间和良好公共发展环境。营造“尊重劳动、尊重知识、尊重人才、尊重创造”的良好氛围，激发人才队伍活力，给予人才归属感、获得感，真正实现事业留人、感情留人、待遇留人、制度留人，让人才成长和城市发展相得益彰。

第五章 保障措施

一、加强组织领导

建立瑞安市推进预制菜产业高质量发展工作领导小组和工作专班，由市政府分管领导任组长，市政协分管领导任常务副组长，市供销联社、市农业农村局主要负责人任副组长，相关部门要按照职责分工，进一步细化工作方案，将各项工作任务及扶持政策转化为具体的项目清单、任务清单、责任清单，制定政策实施细则，明确分工，抓好落实。

二、强化典型宣传

进一步加大预制菜宣传推广力度，充分利用报刊、广播、电视、互联网等宣传途径，开展全方位、多角度、立体化宣传，形成对全社会不间断、多样化的宣传普及，让预制菜的概念、理念、观念深入人心，营造有利于预制菜产业发展的良好环境。同时，宣传报道开展预制菜发展规划的新举措、新成果和好事例、好典型、好经验，推动典型引路、示范带动。

三、加强评价考核

强化发展规划评价考核，围绕预制菜产业发展目标和重点任务，科学制定评价指标体系，建立长效可持续的工作考核督查制度和考核机制，对有关镇街、部门、单位的工作推进情况进行考评，定期通报考评结果，保障发展规划的各项工作落到实处。