

汕头预制菜产业发展规划

(2023—2027 年)

(公开征求意见稿)

2025 年 9 月

目 录

一、产业背景	1
(一) 预制菜产业发展现状与趋势	1
(二) 预制菜产业发展的政策支持	4
二、汕头预制菜产业发展基础与优势	12
(一) 农业产业发展概况	13
(二) 优势与特色	18
三、总体要求和发展目标	24
(一) 指导思想	25
(二) 基本原则	25
(三) 发展定位	26
(四) 发展目标	27
四、产业布局	28
(一) 总体布局	29
(二) 重点产业布局	31
五、重点建设任务	41
(一) 构筑产业集聚高地，优化空间发展布局	41
(二) 夯实幼稚园里基础，建设智慧供应基地	43
(三) 强化科技创新驱动，抢占产业技术高地	45
(四) 构建企业梯度培育体系，壮大产业市场主体	46
(五) 锻造“汕字号”品牌矩阵，提升核心价值内涵	47
(六) 拓展多元化营销渠道，构建全域流通网络	49
(七) 完善智慧冷链物流，保障产业高效运转	51
(八) 建设数字综合服务平台，赋能产业智慧升级	52
(九) 健全标准与质量体系，筑牢产业安全基石	54
(十) 深化三产深度融合，拓展产业价值空间	55

六、保障措施	58
(一) 强化组织领导和协同保障	58
(二) 强化金融赋能与资本支持	58
(三) 强化人才引育与智力支撑	59
(四) 强化品牌塑造与市场推广	60
(五) 强化质量安全和风险管控	61
(六) 强化示范引领与产业带动	62

预制菜也称预制菜肴，是以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

发展预制菜产业是促进农产品深加工、食品工业转型、消费升级、创业就业的重要发展方向之一，是抢占农业农村高质量发展新赛道、培育乡村产业振兴新引擎的重要抓手，对于加快农村一二三产业融合发展、满足居民多元化就餐需求、推动消费提档升级、拓宽农民增收渠道，具有重要意义。

一、产业背景

（一）预制菜产业发展现状与趋势

1. 国外预制菜产业现状

预制菜最早起源于美国，规模化生产是在日本。早在 20 世纪 20 年代，预制菜起源于美国冷冻食品行业，至今已有近百年发展历史。进入 60 年代后预制菜快速发展，净菜在美国实现商业化经营，通过供应餐饮行业，降低了人工费、水电费和垃圾处理费，减少了厨房面积和设备采购。同时，部分净菜企业也面向家庭、个人零售，方便了居民日常烹饪。美国预制菜企业多为综合性食品集团，具有渠道优势、品牌优势，以横向并购、多品牌运营进行市场扩张。70 年代，日本城市化进程

加快，老龄化、少子化程度加深，户均人口日益减少，便利店分布密集，对速冻和冷藏保鲜的需求量很大，促进预制菜市场在日本走向成熟。如今日本预制菜的渗透率已经达到了60%以上。80年代，净菜加工配送在日本、加拿大、中国台湾及部分欧洲国家开始兴起和流行。经过数十年的发展，国外预制菜市场已经非常成熟。至2021年，全球预制菜产业市场规模已经达到5481.9亿美元。在此过程中，美国和日本等国家培育出了诸多具有全球影响力的大型预制菜企业，例如美国的Sysco、康尼格拉、泰森，以及日本的日冷、神户物产等。这些企业不仅推动了预制菜产业的发展，还提升了预制菜在全球市场的接受度和普及度。

2. 我国预制菜产业现状

与国外相比，我国预制菜产业起步较晚，目前仍处于成长阶段。20世纪90年代，国内开始出现净菜配送加工，这标志着预制菜产业的初步萌芽。进入21世纪后，深加工的半成品菜企业逐渐涌现，为行业发展注入了新的活力。然而，由于冷链物流、标准化生产等配套条件尚不成熟，行业整体发展速度相对较慢。根据企查查数据，2011年至今，预制菜相关企业注册数量呈上升趋势。自2015年起，行业进入快速发展期，当年行业企业数量首次突破4000家。此后，企业注册数量持续增长，2017年新增预制菜相关企业0.89万家，2018年新增1.00万家，2019年新增1.28万家，2020年新增1.29万家。截至

2022年，预制菜相关企业数量已高达7万多家。目前，预制菜的销售渠道已经覆盖了几乎所有食品销售渠道，包括餐饮、商超、农贸市场、便利店、电商平台、专业外卖市场、一般流通渠道以及海外市场等。其中，餐饮企业是预制菜的主要销售渠道之一，预制菜在餐饮行业中的应用越来越广泛，特别是连锁餐厅、快餐店等通过使用预制菜来提高出餐速度、降低人工成本。此外，电商平台也成为预制菜销售的重要渠道，通过线上平台，消费者可以方便地购买到各种预制菜产品。根据中国预制菜产业联盟、艾媒咨询的数据显示，2019-2022年，我国预制菜市场规模从2445亿元增加至4196亿元，同比增长21.3%。预计到2026年市场规模将达到万亿级，远期有望超过3万亿。

德勤数据显示，未来5年复合增长率CAGR有望达13%，预制菜在C端消费市场的渗透率逐步提升，年轻消费者逐渐成为预制菜消费“主力军”。京东超市联合蓝鲨研究院发布的2022年预制菜消费报告显示，京东超市预制菜成交额增速高达160%，入驻京东超市预制菜品牌数量超过400家，用户年复合增速超过50%。各类预制菜品中，“招牌菜”较受京东超市用户欢迎，如佛跳墙、猪肚鸡、牛大骨等销售额同比增长超190%。对于规格更大、原料更贵、工艺更复杂的预制菜，消费者的价格接受范围主要集中在50-100元区间。消费人群方面，2022年有62%的预制菜消费者来自一、二线城市；已婚人士占74%，其中女性占比55%；31-41岁年龄段人群占比最高，达到46.1%，

22-31 岁年龄段人群是潜在的消费主力。在消费趋势上，消费者对预制菜的品质和营养价值要求更高，更倾向于选择低脂、无添加、高蛋白等健康预制菜，希望尝试全球各地的特色美食。

广东和山东在预制菜产业发展上遥遥领先，福建、江苏、河南等省份在企业数量、电商指数、政策扶持等方面也有显著表现。培育了一批国内预制菜龙头企业，如安井食品、得利斯、福成股份、好得睐、国联水产、广州酒家、千味央厨、三全食品、圣农、知味香等。预制菜产业呈现迅猛发展势头，各行各业纷纷布局预制菜产业新蓝海。

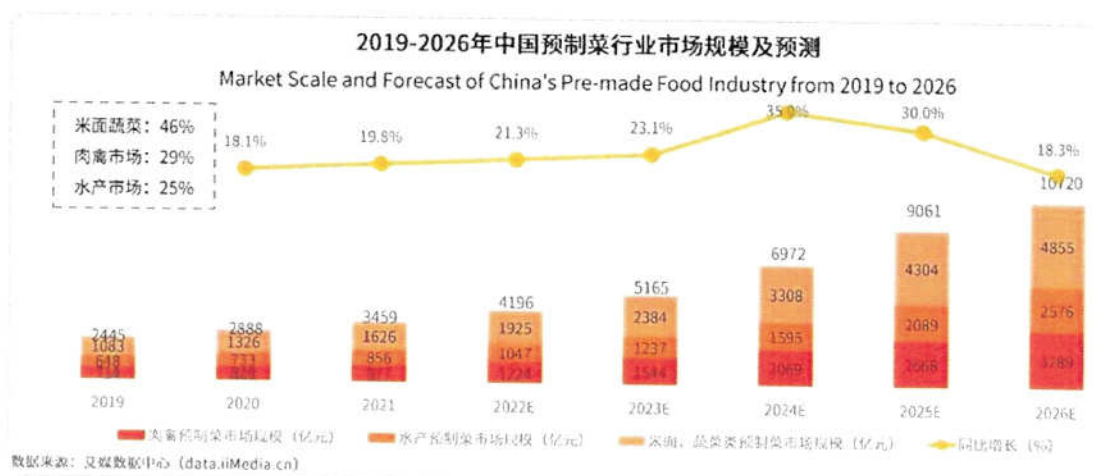


图 1 预制菜产业市场规模及趋势图

(二) 预制菜产业发展的政策支持

1. 国家重视预制菜产业发展，提供良好宏观环境

预制菜作为一二三产业融合发展的新产业、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、消费升级具有积极意义。近年来，为帮助我国预制菜产业的发展，国家相关部门出台了一系列产业扶持政策。2014年4月，国务院出台《中国食物与营养发展纲

要（2014-2020年）》，要求加快建设产业特色明显、集群优势突出、结构布局合理的现代食品加工产业体系，形成一批品牌信誉好、产品质量高、核心竞争力强的大中型食品加工及配送企业。2016年9月，国务院出台《消费品标准和质量提升规划（2016-2020年）》，强调要加大对方便食品、速冻食品等新产品标准的研制力度，满足新兴群体等对食品消费多样化的需求。同年12月，国务院出台《关于进一步促进农产品加工业发展的意见》，提出要推进农产品加工业向优势产区集中布局，统筹农产品初加工、精深加工及主食加工等协调发展。2017年1月，发展和改革委员会与工业和信息化部出台《关于促进食品工业健康发展的指导意见》，围绕提升食品质量和安全水平，推动食品工业转型升级、膳食消费结构改善，营造食品工业良好发展环境。同月，国务院办公厅发布《关于进一步促进农产品加工业发展的意见》，提出拓宽主食供应渠道，加快培育示范企业，积极打造主食品牌，研制生产一批传统米面、杂粮、预制菜肴等产品。2018年农业农村部又出台了《关于实施农产品加工业提升行动的通知》，提出积极发展电子商务、农商直供、加工体验、中央厨房、个性定制等新产业新业态模式。

2019年国家发展改革委、商务部等24个有关部门联合发布了《关于推动物流高质量发展促进形成强大国内市场的意见》，提到发展生鲜电商+冷链宅配、中央厨房+食材冷链配送等冷链物流新模式。2021年5月，农业农村部发布《关于加快农业全产

业链培育发展的指导意见》，提出创新发展农商直供、预制菜肴、冷链配送等业态，开发推广“原料基地+中央厨房+物流配送”“中央厨房+餐饮门店”等模式。2021年12月国务院办公厅印发《“十四五”冷链物流发展规划》，加强顶层设计和工作指导，推动冷链物流高质量发展。2022年国家发展改革委《关于做好近期促进消费工作的通知》，提出“鼓励制售半成品和净菜上市”；2022年中央一号文件提出持续推进农村一二三产业融合发展，支持农业大县聚焦农产品加工业，加快完善县城产业服务功能，促进产业向园区集中、龙头企业做强做大；2022年4月，交通运输部、国家铁路局、中国民用航空局、国家邮政局、中国国家铁路集团有限公司联合发布《关于加快推进冷链物流运输高质量发展的实施意见》，提出培育冷链运输骨干企业，打造知名冷链运输服务品牌，积极发展“中央厨房+食材冷链配送”“水产品深加工+冷链运输”等新模式。

国家还陆续出台了一系列法律法规，对食品生产、加工、流通等环节进行了规范，并建立了食品安全追溯机制，包括《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国产品质量法》《食品生产许可管理办法》《关于食品生产经营企业建立食品安全追溯体系的若干规定》《动物性水产制品》《熟肉制品》《速冻面米与调制食品》等一系列法律法规，以及大部分预制菜产品执行对应品类的食品安全标准，国家标准如《动物性水产制品》《熟肉制品》《速冻面米与调制食品》等。同时，国家也通过立法加强

了消费者权益保护、对企业商业特许经营活动进行了规范。这类法律法规促进行业有序发展，维护了市场秩序。

2. 广东省促进预制菜产业发展的相关政策

敢饮头啖汤，敢为先行者。作为预制菜的策源地和产业聚集地，广东真抓实干，注重顶层设计，在省委、省政府的指导下，以小切口撬动大变革，出台了一系列政策和措施，成效显著，在全国预制菜产业占有重要地位。2022年11月，广东省第十三届人民代表大会常务委员会第四十七次会议通过了《广东省粤菜发展促进条例》，自2023年1月1日起施行，《条例》所称粤菜包括广府菜、潮州菜（潮汕菜）、客家菜以及其他体现广东地方饮食文化和烹饪技艺的特色风味菜。提出县级以上人民政府及其农业农村、工业和信息化等部门应当根据本地特色农业优势和粤菜品牌优势，建立预制菜产业项目储备库，培育预制菜知名品牌和示范企业，开发本地粤菜产业资源。同时在预制菜研制、标准、冷链、人才、文化融合等方面提出了具体的指导意见。2022年5月，中国共产党广东省第十三次代表大会报告提出，“要推动农村一二三产业深度融合，大力发展预制菜等农产品精深加工，培育壮大乡村旅游、都市农业、数字农业等新业态”，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。2022年3月，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》（简称“菜十条”），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。这是全国首套针对预制菜产业发展出台的利好政策，全面开启广东预制菜产业发展新局面。

广东在全国率先组织化、系统化发展预制菜产业已达三年。2019年广东省人民政府办公厅印发《关于支持省级现代农业产业园建设政策措施的通知》，指出建设省级现代农业产业园是省委、省政府作出的重大决策部署，2020-2022年，省级现代农业产业园列为省重点建设项目。2020年5月，广东省人民政府印发《广东省人民政府关于培育发展战略性新兴产业集群和战略性新兴产业集群的意见》，将现代农业与食品产业集群列入了十大战略性新兴产业集群之一，加快发展中央厨房，即食食品、速冻快消食品等。2021年4月，《广东省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》正式发布，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。广东真抓实干，抢抓机遇，在创建预制菜集成推广平台、成立省级预制菜产业联盟、举办省级预制菜产业发展大会、推出预制菜名品目录、发布预制菜关键核心技术、发起预制菜双节营销系列活动、签发RCEP原产地预制菜证书、规划建设预制菜产业园、制定预制菜标准体系等均为国内首创，广东正高位布局粤味预制菜产业，各地正加速落实“菜十条”和“夏八招”政策举措，将持续打响广东预制菜品牌，推出极具广东特色和岭南风味的粤味预制菜，建立名菜目

录，引领消费新风尚，推动广东预制菜持续走在全国前列。《广东省海洋经济发展“十四五”规划》提出打造现代海洋渔业产业集群，高质量建设“粤海粮仓”，布局珠三角沿海和粤东粤西两翼深水网箱产业集聚区、海洋牧场示范区建设，加快形成产值超千亿元的海洋渔业产业集群。《广东省渔港建设攻坚行动方案（2021-2025）》提出加快海洋牧场高质量建设，推进“海洋牧场+深水网箱”产业模式建设，探索海洋牧场与休闲渔业、海上风电产业融合发展。

3. 汕头市促进预制菜产业发展的相关政策

2020年10月，习近平总书记在广东考察时，要求汕头在新时代经济特区建设中迎头赶上。根据《汕头市人民政府关于培育发展战略性新兴产业集群和战略性新兴产业集群的实施意见》

（汕府函〔2020〕105号）要求，打造现代农业与食品产业集群，重点发展粮食、蔬菜、狮头鹅、生猪、水产、花卉、现代种业、岭南水果、潮汕小菜等特色产业，推动一二三产业融合发展，助力乡村产业振兴。

2020年11月，汕头市委十一届十三次全会提出以“1146”工程为抓手，推动汕头各项工作向实现新定位新目标新任务聚焦用力，做大做强四个新兴支柱产业，包括打造300亿级现代农业产业集群。2021在《汕头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》中，明确将现代农业作为四大新兴支柱产业支撑之一，要求加快汕头特色农业产业发展，构建

现代农业生产和经营体系，发展特色优势现代农业，打造百亿元级现代农业产业集群，促进畜牧业转型升级和高质高效发展，发展壮大狮头鹅、生猪、奶牛产业，提升地方特色品种良种化水平，加快构建种业、养殖、屠宰加工等配套发展的现代化畜禽产业体系。2022年1月，《汕头市农业农村现代化“十四五”规划》发布，《规划》提出：培育现代农业产业集群，聚焦农业全产业链建设，积极拓展农业多种功能，加快培育新产业新业态，延长产业链、优化供应链、提升价值链，推动乡村产业融合发展。2022年《汕头市农业产业集群发展规划》提出依托创建现代农业产业园、农业产业强镇等项目为契机，努力打造粮蔬、水产、畜禽3个百亿元级产业集群，配套建设重点工程，实现产业的空间集聚和功能的融合提升。

2022年，被称为“预制菜元年”。为抢抓预制菜产业发展机遇，5月27日，汕头市人民政府办公室印发了《汕头市加快推进汕头预制菜产业发展工作措施》《措施》提出，成立一个领导机构、制定一个促进条例、创建一批产业园区、建立一个产业联盟、构建一套监管机制、培养一批专业人才、完善一个营销体系、建设一批文化平台等共21项措施，用实招真招促进汕头预制菜产业发展。10月，汕头市人民政府办公室印发了《关于推动潮汕菜产业做大做强、潮汕菜美食文化发扬光大的工作方案》《方案》提出将潮汕菜产业做大做强、潮汕菜美食文化发扬光大为目标，通过保护、传承、创新潮汕菜文化、打造潮汕菜集聚区、

加强行业培育、加大宣传交流合作力度等措施，提高潮汕菜知名度和影响力，打造城市品牌形象，带动社会经济发展。此外，汕头市还用好用足经济特区立法权，率先在地市层面探索特色菜立法，出台《汕头市潮汕菜特色品牌促进条例》，通过立法为潮汕菜产业发展保驾护航。2022年，国家、省、市政府和相关机构纷纷成立预制菜产业联盟，以及一系列与预制菜有关的现代农业发展政策、指导性文件的出台，为实现预制菜助力推进农村一二三产业融合发展，提供了组织保障；也为汕头市汕头预制菜产业发展提供了经验，指明了方向，明确了路径。

为进一步贯彻落实省委、省政府相关工作部署和市委、市政府“工业立市、产业强市”决策部署，保护传承“老汕头”历史文脉，促进潮菜等优秀传统文化创造性转化、创新性发展。潮汕菜产业的高质量发展对餐饮业、旅游业、种植业、畜牧业、渔业的高质量发展具有重要的带动促进作用，有利于培育新的经济增长点，打造城市品牌形象，推动实现共同富裕。

汕头市作为汕潮揭都市圈核心城市，广东省潮菜标准化技术委员会所在地，具备推动潮汕菜产业发展壮大、成为产业支柱的基础和优势，应赋予潮汕菜更高的产业定位，以发展现代产业、重点产业的思路和举措，推动潮汕菜产业化、品牌化、标准化、连锁化、电商化系列化发展，建设全产业链。为促进潮汕菜产业大发展大繁荣，加快推进汕头预制菜产业高质量发展，按照省委“1310”具体部署，聚焦“百千万工程”重点工作，结合汕头实

际，紧抓预制菜发展机遇，打好“潮汕菜”这张牌，推动“潮汕菜”走向全国、走向世界各地。特制订本规划，规划期限 2023—2027 年。

二、汕头预制菜产业发展基础与优势

汕头，简称“汕”，粤东门户、华南要冲，粤东中心城市以及东南沿海重要港口城市，有“粤东明珠”之称。汕头作为中国著名侨乡，潮汕文化的发源地之一，是海上丝绸之路重要开放口，拥有亚太地缘门户的独特区位优势。全市总面积 2199 平方千米，全市下辖 6 区 1 县，分别是金平、龙湖、澄海、濠江、潮阳、潮南 6 个区和南澳县。根据第七次全国人口普查，汕头常住人口为 550 多万人。改革开放以来特别是创办经济特区以来，作为省域副中心城市和粤东中心城市，拥有汕头高新技术产业开发区、汕头综合保税区、汕头华侨经济文化合作试验区三大国家级功能区，经济社会发展取得了显著成就，先后进入“中国城市综合实力 50 强”“中国投资环境百佳城市”“中国品牌经济城市”“中国文具生产基地”等行列，2022 年汕头市实现地区生产总值 3007.44 亿元，为全国全省改革开放事业做出了积极贡献。今日汕头，已成为海内外投资创业的一方热土，具备了良好的投资发展环境。

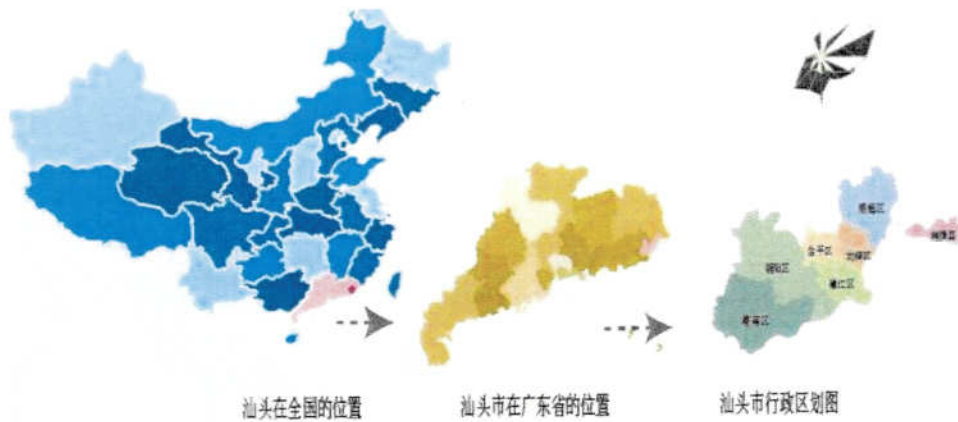


图2 汕头市区位图

潮汕菜是广东三大菜系之一，也是驰名海内外的著名菜系之一，以“色、香、味、形俱全”享誉中外，是潮汕文化的精髓，被誉为“最好的中华料理”。潮汕菜文化历史悠久、内涵丰富、独具特色，成为汕头的文化符号和国际名片。作为潮汕美食文化的重要组成部分，也是推动文旅产业繁荣发展的一大要素，市场前景广阔，发展潜力巨大。推动潮汕菜产业做大做强、潮汕菜美食文化发扬光大，对社会经济发展起到积极的推动作用，切合汕头市“工业立市、产业强市”的发展目标，应加大落实力度。

（一）农业产业发展概况

近年来，汕头市委、市政府坚持把解决好“三农”问题作为工作的重中之重，针对人多地少、农业资源不足的实际，大力推动传统农业向现代农业转型，全面推进乡村振兴，加快农业农村现代化，农业经济保持稳步增长的发展态势。汕头作为带有大片农村地区的经济特区，全市67个镇（街道）中有涉农镇（街道）60个。汕头市农业产业稳步发展。

1. 种植业（含林业）发展概况

2022 年全市粮食作物播种面积 103.21 万亩、年产量 46.22 万吨，水稻生产耕种收综合机械化率达到 79%，培育了潮阳区顺杰农机、顺利农机、澄海区福利农机等一批种粮大户。蔬菜方面，澄海、潮阳、潮南特色蔬菜产业带基本形成，全市累计培育广东省“菜篮子”基地 16 家、粤港澳大湾区“菜篮子”生产基地 2 家，蔬菜（含果用瓜）年播种面积稳定在 68.64 万亩、产量 176.67 万吨，除满足本地消费外，产品大量外销和作为潮汕特色小菜加工原料。水果方面，建成了三捻橄榄、雷岭荔枝、乌酥杨梅、“炆香”香蕉、“江畔”火龙果等名优水果基地，沿山特色水果产业带也初步形成，全市水果种植面积 22.20 万亩、年产量 33.55 万吨。实施科学绿化行动，发展林下经济，促进林业产业产值提升至 20 亿元。发展谷物、潮汕小菜、亚热带果酒等加工业，延长产业链条。

2. 畜禽养殖业发展概况

建成了一批规模化畜禽养殖场（厂），畜禽标准化和生态健康养殖水平处于全省前列，全市年生猪出栏 61.18 万头，猪牛羊禽肉产量 9.78 万吨。家禽出栏 1905.68 万羽，其中狮头鹅作为汕头市最具代表性的特色水禽品种，被评为广东“第一名鹅”，全市狮头鹅年出栏约 800 万只，品牌价值超过 40 亿元。通过建设国家级、省级市级狮头鹅产业园，已形成种鹅繁育、孵化、销售、饲养、屠宰加工、餐饮服务及羽绒加工等完整的产业链，带动全市狮头鹅产业综合产值突破 60 亿元，位居中国鹅产业前列。

推广应用养殖良种良法，探索设施用地建设多层建筑发展畜禽养殖，新建一批生猪规模化养殖场（厂），兼顾肉牛、肉羊、奶牛等产业发展，预计到 2026 年出栏（售）生猪（仔猪）突破 80 万头，出栏（售）家禽（禽苗）突破 2500 万羽。通过深化生猪、牛、羊屠宰及深加工，实现生猪、肉牛、肉羊等牧业综合产值超过 50 亿元。

3. 现代渔业打造产业高地

汕头地处南海之滨，拥有得天独厚的地理区位和长达 395 公里的海岸线，海洋自然资源丰富，渔业发展历史悠久。全市水产养殖面积约 23.6 万亩，其中海水养殖面积 16.5 万亩，淡水养殖面积 7.1 万亩。海水养殖占据主导地位，主要发展紫菜、牡蛎、扇贝、鲍鱼等高附加值品类。其中，南澳紫菜养殖尤为著名，养殖面积超万亩，是广东省内重要的紫菜产区；同时，汕头也是牡蛎、扇贝、鲍鱼等优质贝类的主要产区之一。淡水养殖则依托潮汕平原密布的河流水系，形成了以鱼、虾、蟹、贝类为主的多样化养殖格局，其中虾类养殖是汕头重要的出口水产品之一。水产全产业链基础坚实。经过多年发展，汕头已形成集苗种繁育、健康养殖、精深加工、冷链物流于一体的完整产业链，为建设现代化海洋牧场提供了强大的产业配套和市场渠道。汕头本港鱿鱼、金平对虾、南澳紫菜等一大批原产地特色优势水产品享誉海内外。同时，渔港基础设施不断完善，全市现有渔港 7 个，包括国家中心渔港 2 个、国家一级渔港 1 个、二级渔港 1 个、三级渔港 3 个。

南澳岛海域是国家级海洋牧场示范区，南澳国家级沿海渔港经济区项目已成功入选全国首批渔港经济区建设规划。未来，汕头将朝着多元化、生态化、智能化的方向，加速建设现代化海洋牧场，大力推进水产品精深加工及仓储冷链物流体系发展，致力于构建辐射粤东、闽西南、赣南等区域的水产品集散和精深加工中心。

4.现代农业经营体系初步形成

截止到 2022 年底，农业经营主体方面，全市累计培育市级及以上农业龙头企业 90 余家，涵盖了粮食、蔬菜、水果、生猪、水产、紫菜、畜禽养殖、冷链物流等。培育农民专业合作社 1138 家，规模农户数 3017 家，休闲农业经营主体 66 个、年营业收入约 2 亿元、年接待游客近 200 多万人次。产业项目方面，创建澄海区蔬菜、潮阳区丝苗米、潮南区生猪、澄海区狮头鹅、金平区水产等省级现代农业产业园，以及潮南区雷岭镇、澄海区溪南镇、潮南区红场镇 3 个国家农业产业强镇项目。汕头市在全省范围内率先启动市级产业园创建，目前已支持各区建设金平区水产、龙湖区酱腌菜、濠江区水产等市级现代农业产业园 17 个，基本实现“一县一园”或“一县多园”格局。目前已建设村级优势特色产业项目 104 个，省专业镇 4 个，专业村 63 个，县镇村三级梯次推进的农业产业发展格局逐渐形成。

5.特色农产品加工食品品类众多

在汕头，初级农产品、传统食品、小吃品类丰富，具备打造百花齐放的潮汕菜餐饮、食品、品牌的先天基础。以海产品、狮

头鹅、油柑、橄榄、紫菜、茶叶为代表的地域特色产品，远近闻名，已经形成了一定的影响力；以牛肉火锅、潮汕汤粉面、猪脚饭、砂锅粥、卤鹅、牛肉丸、鱼丸等为代表的传统食品，风味独特，密集占领了省内市场，广泛发展了潮汕菜“粉丝”；以潮汕粿品、蜜饯干果、甜品、肉脯为代表的特色小吃，种类丰富，已成为人们餐桌上的必备佳肴；包子、汤圆、糕点等快消食品繁荣发展，已经发展成为预制菜的先锋。另外，蜜饯、酱腌菜、橄榄菜、调味品、饮品制造等地方特色产业优势明显，推动以普通形态销售的农产品变为食品形态进入消费端。

6. 预制菜产业发展前景广阔

汕头从靠海吃海到向海而兴，水产丰富，食品行业、企业、工业的基础深厚，技术人员、科技力量等方面的储备较为丰富，充分发挥“潮菜”菜品丰富、食材众多、工艺成熟等优势，为预制菜产业发展奠定坚实基础。根据汕头市市场监督管理局数据统计，汕头市从事食品生产的企业近 1200 家左右，产业链成熟，狮头鹅、牛肉丸、海鲜等诸多“潮”味特色也正在被开发成预制菜。2022 年全市规模以上农副食品加工业产值 98.56 亿元，规模以上食品制造业产值 73.44 亿元。市政府已制定出台汕头市加快推进汕头预制菜产业发展工作措施，用实招真招促进汕头预制菜产业发展，壮大产业集群，培育水产类（海鲜包等）、禽畜类（卤鹅等）、特色菜肴类（牛肉丸等）、新鲜果蔬类等即食风味产品和方便食品特色优势产业集群。2022 年 RCEP 生效后助力

汕头市“潮字号”潮味预制菜走销海外，借助丰富的华侨华人资源和海外市场紧密相连，飘香全球。2022年12月27日，汕头市成立了“汕头市预制菜产业联合会”，为预制菜企业提供优质的资源与平台服务，推动汕头预制菜产业整体快速发展。

7. 农产品冷链物流较完善

依托优越的地理位置和产业资源，“十四五”期间，全市规划实施物流重大项目24个、总投资200多亿元，在建大型冷链物流重点项目8个、总投资近70亿元，包括粤东三科农商城、粤东江南国际农产品交易中心、濠江区冷链物流项目、天环冷链物流仓储项目等一大批重点项目。2022年底，汕头市冷库总库容达26.8万吨，相关产值达33.7亿元，处于全省前列，已基本形成果蔬、水产、肉类等农产品全覆盖、上下游有效衔接、全程一体化的农产品冷链物流设施网络。

8. 科技成果转化成效好

2016年至今，全市累计获省农业技术推广奖10个，培育并审（评）定通过的农作物新品种共30个，获得国家植物新品种保护权13个，累计制（修）订、实施农业地方标准59项。“狮头鹅饲养管理技术”“河口区对虾生态混养技术”等被列为2022年广东省农业主推技术。2022年7月，市科技局还举办“汕头市产学研‘面对面’农业产业专场对接会”活动现场，对促进汕头农业发展具有重要意义。

（二）优势与特色

1. 区位优势

汕头是粤东地区的经济、政治、文化中心，国家首批经济特区，是“一带一路”的战略支点。汕头是一个现代化港口城市和生态型海滨城市，地处粤港澳大湾区和粤闽浙沿海城市群的重要连接点，北通海峡（台湾海峡），身靠南海，并拥潮汕三江出海口，其地理位置极为重要，自然条件十分优越。

汕头正全面发力，聚焦高质量发展主题，主动融入“双区”建设，用好“双核+双副中心”动力机制、“湾+带”联动机制，结合“三新两特一大”产业布局，加快构建“承湾启西、北联腹地”高水平全国性综合交通枢纽，推动汕潮揭都市圈建设。汕头作为粤东城市群的核心、海西经济区和珠三角经济区的连接点，区内有机场、铁路、高速公路、深水港区等一批重点交通基础设施，交通网络发达。一是形成高速公路网格局，推动形成“4+3+3”对外高速公路通道，实现“镇镇通高速”，高速公路织链成网，直通大湾区连接汕潮揭、沈海、汕昆、潮惠、揭惠、汕湛、潮环，高速公路纵横交错、串珠成链、四通八达，极大地盘活了粤东高速公路网的交通自由转换功能，构建起汕潮揭一小时交通圈，三个多小时直达珠三角腹地，对沿线的交通出行和经济发展具有重要意义。二是升级铁路客货运输通道，超前谋划“3+2+2”高铁通道，高标准建成汕尾至汕头铁路汕头段，加快推动漳州至汕头铁路汕头段开工建设，实现汕头市向西连接粤港澳大湾区，向东连接粤闽浙沿海城市群，形成“广汕漳+厦深”沿海高速铁路双

通道，全面融入国家高铁沿海大通道。积极谋划将汕头经河源至韶关高铁项目纳入国家和省建设规划，构建汕头市北联腹地的第二通道和通往大湾区的高铁通道。三是汕汕铁路全面铺开，加快构建沿海高铁通道，打造省域副中心城市，建设全国性综合交通枢纽，核心是把汕头建设成为粤东对外出行最便捷的城市，缩短与大湾区的时空距离。

为提升与“双核”“双区”互联互通水平为主攻方向，加快广汕汕高铁建设，并推动漳汕高铁尽快启动建设，形成“广汕漳+厦深”沿海高铁双通道，使“双核”通勤时间能缩短至1个多小时。汕汕铁路建成后，将与广汕、厦深、广深等铁路连接，形成新的高铁经济带，有效缩短粤东与珠三角之间的发展距离，助推粤东地区的振兴发展。在此基础上，增强潮汕机场、汕头火车站和汕头港三大区域“空铁港”交通枢纽功能集成，推进汕潮揭区域综合交通枢纽共享互通。发挥好汕头作为粤东地区经济发展的龙头作用和大潮汕地区的经济枢纽。立体化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，为预制菜原料和产品运输流通提供了有力支撑。



图 3 汕头市交通区位图

2. 产业优势

在推进农业全产业链培育发展方面，围绕种植（农业）、畜禽（畜牧业）、水产（渔业）等重点方向，不断延长产业链、优化供应链、提升价值链，在特色、品牌上下功夫，打造一批年产值超百亿元的优势特色农业产业集群，大力发挥农业头部企业、农民合作社等新型经营主体的辐射带动作用。近年来，汕头市以现代农业产业园建设为着力点，以潮汕文化铸魂，以澄海狮头鹅为代表，积极推进农产品“12221”市场体系建设，大力支持预制菜产业发展，逐渐实现“12221”市场体系建设全市全覆盖，走出一条具有汕头特色的农业高质量发展之路。在全省范围内率先启动市级产业园创建，以打造粮蔬、水产、畜禽 3 个百亿集群为发展目标，做强优势特色产业。现已创建澄海区狮头鹅、潮南区生猪、南澳县水产等省级现代农业产业园 8 个，支持建设金平区水产、龙湖区酱腌菜、潮阳区蔬菜、潮南区甘薯等市级现代农业产业园 14 个，基本实现“一县一园”，集聚市级以上农业龙

头企业、农民专业合作社、家庭农场，涵盖预制菜生产加工营销全产业链条，关联带动食品包装、物流、电商、旅游、餐饮等一批配套产业的产业集群。与此同时，汕头市积极探索“粤菜师傅+乡村旅游”模式，现有全国休闲农业与乡村旅游示范点1个，省级休闲农业与乡村旅游示范镇4个、示范点22个，中国美丽休闲乡村3个。为预制菜产业发展和三产融合夯实了基础。

3. 品牌优势

汕头市非常重视品牌对现代农业产业发展的带动作用，结合农业产业优势，加强品牌培育，打造了一批地方特色突出、乡愁乡味浓郁、市场认同度高的“汕字号”农业品牌，让更多竞争力强的“汕货”畅销海内外。潮阳区丝苗米列入全国名特优新产品名录，品牌效应明显，产品热销省内外；澄海区狮头鹅变身“网红鹅”，卤鹅远销海内外；汕头牛肉丸、达濠鱼丸、南澳紫菜、金灶三捻橄榄等一大批汕头“土特产”声名远播，闯出了大市场；具有自主知识产权的国家级水产新品种——华贵栉孔扇贝“南澳金贝”，推广至全省、福建、海南、马来西亚等地养殖，成为我国第一个走出国门的贝类新品种。当前，正在推动澄海狮头鹅、达濠鱼丸、汕头牛肉丸等一批汕头特色农业品牌链式发展，农业“品牌化”步伐加快，效益日益凸显，累计创建全国名特优新产品9个，“粤字号”农业品牌41个，省名特优新产品区域公用品牌7个，为落实“百县千镇万村高质量发展工程”注入了新动能。

4. 侨乡文化优势

侨乡是汕头最具特色的金字招牌。“有海水处就有华侨，有华侨处就有潮人”，侨文化是番客、侨批、骑楼、红头船、潮味……是记忆，是情怀，是纽带，是基因，更是一种精神。汕头深入贯彻落实习近平总书记关于“汕头经济特区要根据新的实际做好‘侨’的文章”的重要指示精神，充分发挥与180多个国家和地区建立的经贸往来关系，以及潮侨群体在投资和支援特区建设中的重要作用，引侨聚侨，擦亮“侨”字招牌。通过将传统潮汕文化与现代农业深度融合，汕头创建并实施农产品品牌战略，提升文化价值和心理价值，对推动农业“走出去”、扩大农产品出口、提高农业综合竞争力具有重要意义。以潮汕文化为底色，讲好品牌故事，用好传播媒介，塑造品牌形象。“一艘红头船，几多过番客”，红头船既是潮汕人敢闯敢拼的象征，也承载着游子的乡愁，成为农业品牌形象的文化积淀。侨乡潮味凝聚侨心，引起海内外潮人的共鸣。随着农产品食品化风口的到来，无数潮汕风味的预制菜走向世界，以传统口味、全新方式，让海外侨胞通过品尝家乡美食寄托思乡情怀。这不仅推动了预制菜产业的国际化发展，也为汕头农业注入了新活力，展现了侨乡文化的独特魅力与时代价值。

5. 特区优势

牢记嘱托、感恩奋进。2020年习近平总书记视察汕头时亲切嘱托“汕头要擦亮经济特区的金字招牌”。总书记和党中央赋

予汕头新定位新目标新任务，为高质量发展指明前进方向、提供根本遵循。省委、省政府高度重视汕头发展，研究出台支持汕头发展的政策措施，深圳与汕头开展深度协作，为汕头加快发展注入新的动力。而作为制度创新的试验田，享受特区优惠政策，40年来汕头经济特区以“敢闯敢试”的特区精神，不断开拓创新，以实干家的职责使命，坚定不移走“工业立市、产业强市”之路，加快建设成省域副中心城市和粤东中心城市。发挥高新区、综合保税区、华侨经济文化合作试验区核心引领作用，加快推进珠港新城总部经济园区、东海岸新城金融科创园区和深圳汕头协同创新科技园建设。其实都是中央赋予特区的政策红利，保障了特区在先行先试上的特殊地位，为特区发展提供了更加宽松的发展氛围。在大力推进汕头预制菜产业发展方面汕头抢抓机遇，专门出台《汕头市加快推进汕头预制菜产业发展工作措施》，拿出真招实举，传承弘扬潮汕菜（预制菜）餐饮文化，加快农村一二三产业融合发展，促进创业就业、消费升级和乡村产业振兴，推动汕头预制菜产业高质量发展走在全省前列。用好用足经济特区立法权，已制定了《汕头市潮汕菜特色品牌促进条例》，率先在地市层面探索特色菜立法。条例以潮汕菜产业发展为着力点，从潮汕菜特色品牌的保护、传承、创新与发展的小切口入手，在标准化建设、技能人才培养、品牌创建、行业自治等方面多向发力，通过立法为潮汕菜发展保驾护航。

三、总体要求和发展目标

（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，深入贯彻落实党的二十大精神，学习贯彻习近平总书记视察广东、视察汕头重要讲话重要指示精神，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，充分发挥汕头农业资源优势、区位优势、政策叠加优势、乡村旅游优势等，抢抓预制菜市场机遇期，以深入实施“粤菜师傅”工程为引领，整合潮汕菜产业资源，以产业链集群式发展为抓手，以需求牵引、创新驱动、品牌培育、标准创建、人才培养为重点，带动创业就业，实施数字化转型，深化供给侧结构性改革，加快三产业融合发展，全力推动潮汕菜做强做优做特，带动民生大发展，擦亮汕头“中国潮菜之乡”品牌，在国际上扩大潮汕美食话语权。打造预制菜重点产品、重点企业、重点园区，建设全国重要的预制菜生产基地，加快食品工业化转型升级和换道领跑。满足人民日益增长的美好生活需要，提供安全、健康、美味、便捷的预制菜产品，引领带动农业转型升级和预制菜产业高质量发展。为全面推进乡村振兴，助力实现共同富裕目标提供支撑，为汕头市“百千万工程”注入新动能。

（二）基本原则

政府引导，市场主导。发挥政府的引导作用，优化产业布局，营造良好的发展环境；发挥市场在资源配置中的决定性作用，激发企业主体活力，推动企业创新与竞争力提升。

发挥优势，特色发展。发挥潮汕美食优势、利用海洋资源优势、发挥侨乡优势，打造具有鲜明潮汕特色的预制菜品牌，形成差异化竞争，注重产品创新和特色化发展。

创新引领，协同发展。加强预制菜研发创新，推动产业链上下游协同，促进产学研合作，构建完整的预制菜产业生态体系，提升产业竞争力。

质量为先，绿色发展。建立标准化生产体系，强化食品安全监管与品牌认证，保障“从田间到餐桌”全链条质量。推广生态种养模式，推动预制菜产业与乡村旅游、康养资源结合，实现绿色可持续发展。

（三）发展定位

围绕建设新时代中国特色社会主义现代化活力特区的战略定位，深入贯彻落实粤港澳大湾区发展战略和省委省政府“一核一带一区”战略部署，紧扣省域副中心城市和现代化沿海经济带重要发展极的建设要求，落实市委、市政府“工业立市、产业强市”的决策部署，传承弘扬“汕食功夫，预制好菜”美食文化，做优做强做特汕头预制菜产业。通过集中力量建链、强链、补链、延链，突出龙头带动、园区拉动、项目促动，推动汕头预制菜产业集群高质量发展，推动“潮汕菜”走向全国、走向世界，助力汕头建设成为具有国际影响力的预制菜产业中心，打造以下五大发展高地：

1. 中国预制菜高质量发展基地：以高标准、高质量为核心，

推动汕头预制菜产业成为全国标杆；

2. 美食文化之都：以潮汕美食文化为底蕴，提升汕头预制菜品牌影响力；

3. 全球潮汕风味预制菜出口基地：依托潮汕风味特色，开拓国际市场，推动预制菜走向全球；

4. 预制菜数字化供应链示范基地：构建智能化、数字化的供应链体系，实现全流程可追溯；

5. 预制菜创新研发示范基地：推动产学研用深度融合，打造预制菜产业创新高地。

（四）发展目标

以“粤菜师傅”工程为驱动，整合汕头各区县特色资源，推动潮汕菜做强做优做特，力争到 2027 年，初步建立产业集聚度高、质量效益好、规模总量大、产品结构优、国际知名度高的预制菜产业体系，汕头预制菜产业将成为推动区域经济高质量发展的重要引擎，全市预制菜全产业链综合产值突破 350 亿元。

1. 产业规模持续扩大。瞄准消费升级趋势，抢占市场销售份额，以重点单品集中突破带动特色产品多点扩张；推动“产业园区+产业集群”集聚发展，创建 1-2 个省内领先、辐射全国的预制菜产业集群，打造 2-3 个粤东领先的预制菜产业集聚区；形成“一区（县）一品”的独特格局，延伸农产品区域产业链，将汕头建设成为全省乃至全国具有重要影响力的预制菜产业高地。

2. 企业主体不断壮大。做大做强预制菜市场主体，鼓励各区

（县）培育具有较强竞争力的龙头企业，引进预制菜产业龙头企业；推动预制菜中小企业向“小巨人”“专精特新”方向发展，形成大中小企业协同创新、融合发展的格局；到 2027 年，力争建设 15 个原料供应基地，培育 3 家以上年营业收入超亿元的龙头企业（其中，1-2 家年营业收入超 10 亿元），上下游规模以上相关企业达 100 家左右；培育 10 家左右知名企业品牌、产品品牌。

3. 创新能力显著提升。力争打造 5 家自主创新能力强、加工水平高、年销售收入超亿元的龙头企业；建设 1-2 个预制菜研发平台，建成 2 个市级及以上工程技术中心；培养预制菜产业专业人才，支持企业参与制定 1-2 个团体标准或国家标准；分批分类培育和认定 1-2 个省市预制菜研发生产基地，推动规模以上农产品食品加工企业研发投入占比达到 3%左右；完善产业标准体系，健全产业配套，建设一批科研平台和电商培训基地，推出涵盖信贷、保险、基金的预制菜金融产品，完善冷链物流和销售网络。

4. 品牌影响力全面提升。打造“汕头预制菜”区域公用品牌，培育一批具有市场竞争力的“拳头”产品；推动“文化+预制菜”融合发展，讲好汕头预制菜故事，提升品牌附加值；通过举办预制菜产业博览会、美食文化节等活动，扩大品牌知名度和市场影响力。

四、产业布局

（一）总体布局

依托汕头市的区位优势、产业基础和农业资源，构建“一区、一带、2+N多基地”的预制菜产业发展格局，形成“一区引领、一带连接、基地支撑”的多元化产业布局，充分发挥要素集聚和综合服务优势，吸引高端要素、汇集优秀人才、带动辐射创新，推动汕头预制菜产业绿色高质量发展。

1. “一区”：打造汕头预制菜产业集群区

功能定位：以中心城区金平区、龙湖区为核心，建设预制菜产业重点项目集聚区，打造集研发、生产、加工、冷链物流、品牌营销于一体的现代化产业集群。

发展重点：重点培育水产类（海鲜包）、禽畜类（卤鹅）、特色菜肴类（牛肉丸）、新鲜果蔬类、特色小吃类等特色优势产业集群，推动企业集聚，形成规模化、集约化发展效应。

目标：建设成为粤东预制菜产业高地和全国潮汕菜预制菜高质量发展示范区。

2. “一带”：打造汕头预制菜农旅融合高质量发展示范带

功能定位：以潮汕文化为底蕴，结合乡村旅游资源，打造集预制菜生产、文化体验、休闲旅游于一体的农旅融合示范带；

发展重点：推动预制菜产业与潮汕美食文化、乡村旅游深度融合，开发预制菜主题旅游线路、美食体验馆等特色项目；

目标：建设成为全省乃至全国农旅融合发展的标杆，提升汕头预制菜品牌的文化附加值。

3. “2+N 基地”：打造预制菜精深加工基地和原料供应基地

预制菜精深加工基地（1+N）：丸类基地，重点发展牛肉丸、鱼丸、猪肉丸等潮汕特色丸类产品；卤味基地，打造卤鹅等传统潮汕卤味产品；酱腌菜与调味品基地，开发潮汕风味酱料、腌菜等特色调味品。

预制菜原料供应基地（1+N）：水产生态健康养殖，依托南澳县、澄海区、潮阳区、濠江区 5 个连片万亩水产品生产基地对虾、牡蛎、紫菜、贝类等水产特色养殖品种；狮头鹅基地，发展狮头鹅规模化养殖，支撑卤味产品加工；生猪饲养基地，打造现代化生猪养殖基地，保障肉类原料供应；粮蔬果基地，建设高标准水稻、蔬菜、水果种植基地，确保优质原料供应。

目标：通过“2+N 基地”建设，形成覆盖全产业链的原料供应和精深加工体系，为预制菜产业发展提供坚实支撑。

通过“一区、一带、2+N 多基地”的总体布局，汕头预制菜产业将实现规模化、集约化、品牌化发展，成为推动区域经济高质量发展的重要引擎，助力汕头建设成为具有国际影响力的预制菜产业中心。



图4 预制菜产业布局图

(二) 重点产业布局

1. 汕头预制菜产业集群区

基础与优势：立足金平区、龙湖区食品工业优势，以“工业立市，产业强市”引领驱动预制菜全产业链升级，打造粤东预制菜产业高地，建设集原料供应—精深加工—科技研发—商贸流通—文旅融合“五位一体”的现代农业农产品加工示范区，力争五年实现全链产值超200亿元。

定位与目标：构建“一心、四带、多基地”发展格局。“一心”是以金平区和龙湖区为核心区，打造农产品加工集聚发展中心，双核联动，以建设中央加工区、科创中心、冷链枢纽为引擎；“四带”是重点发展肉类、丸类、卤味、酱料四大特色产业带，构建产业矩阵；“多基地”是布局10+标准化种养基地，覆盖水稻、果蔬、水产、畜禽等品类的源头支撑。力争通过五年建设，将汕头预制菜产业集群区打造成为集原料供应、生产加工、科技

研发、电子商务、冷链配送、旅游观光于一体的现代化农产品加工产业聚集区，建成中国农产品加工之都和新餐饮文化策源地。

建设任务：一是提升原料供应能力，建设一批高标准原材料种植养殖示范基地，确保优质原料供应；健全原材料质量安全追溯管理体系，保障食品安全。二是培育壮大产业规模，培育行业龙头企业，推动中小企业转型升级；打造具有竞争力的优势企业集群，做大做强预制菜产业。三是提高科技创新水平，加强技术攻关，解决产业技术痛点、难点；建设产业创新平台，推动自动化、智能化生产；打造潮汕风味预制菜标准库，制定丸类、卤制品等细分品类行业标准。四是拓宽市场发展空间，举办预制菜产业节庆活动，加大市场营销力度；构建线上线下融合的特色营销模式，开拓国际国内市场。五是扩大品牌影响力，加快区域公共品牌建设；打造“文化+汕头预制菜”品牌，讲好汕头预制菜故事；打造预制菜产业博览会，联动侨商资源开拓 RCEP 市场。

专栏 1 预制菜产业集群区建设

建设任务	具体内容	预期目标		负责单位
		1-3 年	3-5 年	
夯实原料产供基础	在重点产区布局高标准种养基地，构建覆盖全过程的原料溯源与安全监管体系，提升本地原料供给能力与质量安全保障水平。	建设 3 个高标准原材料种植养殖示范基地，建立 1 套原材料追溯体系。	示范基地增至 5 个，追溯体系覆盖率达 90% 以上。	市农业农村局、市场监管局、发展改革局
构建产业集群体系	聚焦上下游协同发展，做强龙头企业，带动中小企业技术改造和模式创新，推动形成优势明显、结构优化的产业集群格局。	培育 2 家龙头企业，支持 5 家中小企业技术改造与产品升级。	形成 1 个预制菜产业集群，培育 5 家年产值超亿元企业。	市工业和信息化局、发展改革局、科技局

建设任务	具体内容	预期目标		负责单位
		1-3年	3-5年	
强化技术支撑体系	联合科研机构解决产业技术痛点、难点，建设产研融合平台和智能化生产样板，推动潮汕风味品类标准体系建设，提升产业科技含量。	取得2项技术成果，建设1个产业创新平台，制定2项潮汕风味预制菜标准。	取得5项技术成果，新增2个智能化示范生产车间，发布5项行业标准。	市农业农村局、工业和信息化局、市场监管局
拓展多元市场渠道	通过促销活动和平台合作，打造线上线下融合的销售网络体系，推动预制菜产品拓展本地、全国及RCEP重点市场。	举办不少于2场活动，开设5家线上旗舰店和10个线下销售终端（包括社区连锁门店、商超专区、文旅景点体验店等）。	活动品牌化、国际化，营销网络覆盖全国及RCEP重点国家。	市商务局、农业农村局、文化广电旅游体育局
提升区域品牌形象	打造具有文化辨识度的区域公共品牌，策划高规格博览会，整合侨商资源布局海外市场，推动汕头预制菜国际化发展。	建立1个区域公共品牌形象体系，持续办好汕头预制菜产业博览会，推动其品牌化、机制化发展，提升行业影响力。	推动汕头预制菜博览会国际化，吸引境外采购商和侨团参与。聚焦RCEP和欧美市场，建设东南亚推广中心与欧美展示窗口，提升全球知名度与市场认知。	市农业农村局、商务局、文化广电旅游体育局、侨务局

发展思路与实施路径：围绕“现代园区+特色产业+新型经营主体+电子商务+特色小镇+乡村旅游+三农服务”的“七位一体”三产融合发展思路，推动汕头预制菜产业高质量发展。一是优化一产，夯实产业基础，做大做强现代农业产业园，保障预制菜原料供应；提高种养殖科技含量，推动绿色化、标准化生产。二是创新二产，打造产业高地，提升企业自动化、智能化水平，研发新产品；开发“肉类+丸类+卤味+N”风味矩阵，满足多元化消

费需求；提升产品包装创新能力，增强市场竞争力。三是融合三产，培育发展新动能，建设预制菜主题小镇，开发工业旅游、非遗体验等文旅 IP；构建“中央厨房+社区冷链柜+电商直播”新零售体系。四是强化政策支持，保障高质量发展，加大资金投入，提供税费减免、金融支持等优惠政策；加强基地建设、品牌扶持、土地保障和人才支撑；支持“双创”项目，激发产业创新活力。

2. 汕头预制菜创意产业园

基础与优势：汕头市作为“中国潮菜之乡”，拥有深厚的饮食文化底蕴和坚实的食品产业基础，近年来依托“工业立市、产业强市”战略，聚焦潮汕风味食品、预制菜加工、食品包装、冷链仓储等重点领域，初步构建涵盖种养殖、加工、流通的全产业链体系，为发展高端化、集聚化、特色化的预制菜产业奠定了坚实基础。区域内集聚南澳牡蛎、澄海狮头鹅、潮南萝卜干等一批地方特色农产品，原料资源优势突出，风味基础鲜明。同时，汕头汇聚了食品加工龙头企业、智能装备制造企业、电商物流平台及创意文化企业，产业联动与跨界融合能力强，为推动“文化+科技+食品”深度融合提供了良好支撑。政策层面，《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》《汕头市加快推进潮汕菜预制菜产业发展工作措施》等相继出台，为打造集创意设计、文化体验、智能制造于一体的预制菜创意产业园提供了有力保障和发展动能。

定位与目标：项目以打造“潮汕风味+现代食品科技”双核驱动的产业平台为目标，围绕“一馆四中心”的功能布局，统筹构建“科技研发—智能制造—文化赋能—人才支撑—品牌出海”五位一体的产业体系，建设集“潮菜研发、智能加工、非遗体验、人才培养、文旅展示”为一体的预制菜创意产业园，推动形成“产业+文化+消费”深度融合的发展格局。园区建设以潮汕饮食文化资源为基底，重点打造潮菜研发中心、智能生产中心、非遗体验中心、人才培训中心及预制菜博览馆五大功能模块，构建从“地方特色原料—标准化研发生产—多元消费场景”的完整价值链条。聚焦澄海狮头鹅、南澳牡蛎、潮南萝卜干等标志性原料品类，打造智能制造示范车间、功能性预制菜中试平台和潮菜分子料理实验室，塑造具备原创性、功能性和文化性的差异化产品供给体系，形成面向粤港澳大湾区和国际市场的特色食品产业输出平台。同时，园区坚持“产—文—游”联动发展思路，依托潮汕丰富的非遗饮食资源，建设潮菜文化体验馆、互动式研学工坊、非遗数字孪生平台等，推出系列“潮菜+非遗+旅游”融合文旅项目，拓展沉浸式消费场景，增强城市文化吸引力和品牌传播力。力争打造成为汕头加快建设“国际预制菜之都”的核心承载区和引领性示范项目。

建设任务：汕头预制菜创意产业园将围绕“一馆四中心”功能布局，系统推进五大建设任务，构建“潮汕风味+现代食品科技”双核驱动的创意型预制菜产业体系。一是依托南澳牡蛎、澄

海狮头鹅等特色食材资源，建设潮菜风味研发中心，重点打造潮菜分子料理实验室和功能性预制菜中试平台，开展精准还原、营养保鲜、绿色包装等技术攻关，增强产品原创性和差异化。二是建设智能生产中心，打造智能制造示范车间，推进关键工艺数字化改造和标准化流程落地，推动小批量多样化预制菜智能化生产。三是聚焦潮汕饮食非遗资源，建设潮菜文化体验中心，聚焦“非遗+文旅+消费”融合场景，打造研学工坊和数字孪生非遗平台，推动文化创意深度融合产业链。四是依托高校和龙头企业资源，建设潮菜人才培训中心，构建集研发、加工、销售等于一体的复合型人才培养机制，推动形成“教—训—赛—业”全链条人才生态。最后，建设汕头预制菜博览馆，打造集展示体验、品牌发布、商贸对接于一体的国际化平台，联合侨商资源拓展 RCEP 与欧美市场，推动“汕头预制菜”品牌走向全球。上述任务将共同支撑园区形成“科技研发—智能制造—文化赋能—人才支撑—品牌出海”五位一体的创新型发展格局，助力汕头打造“国际预制菜之都”核心承载区。

专栏 2 预制菜创意产业园建设

建设任务	具体内容	预期目标		负责单位
		1-3 年	3-5 年	
构建潮菜创新研发体系	依托潮菜研发中心与分子料理实验室，聚焦澄海狮头鹅、南澳牡蛎等特色食材，推进潮汕风味预制菜产品的标准化、功能化开发，构建特色风味数据库和产品创新体系。	建成潮菜研发中心及实验室各 1 个，开发创新预制菜产品 20 款以上	潮菜研发体系基本完善，累计开发新产品 50 款以上，形成系列化产品矩阵	农业农村局、市场监管局

建设任务	具体内容	预期目标		负责单位
		1-3年	3-5年	
建设智能化生产示范平台	建设智能制造示范车间与中试转化平台，集成自动化设备、绿色包装与智能质检技术，推动潮汕预制菜生产向数字化、绿色化、柔性化方向升级。	建成智能示范车间1个，中试平台1个，重点企业初步实现自动化改造	形成智能制造示范体系，重点企业生产效率提升20%以上	市工业和信息化局、发展改革局、市农业农村局
打造非遗体验与文旅融合载体	建设潮菜文化体验馆、互动研学工坊、非遗数字孪生平台，打造“潮菜+非遗+旅游”深度融合的文旅消费项目，塑造沉浸式体验场景，提升城市文化吸引力。	建成文化体验设施2处，年接待游客5万人次以上，初步形成文旅融合效应	文化体验设施达3处，年接待游客突破10万人次，文旅消费收入增长15%	市文化旅游体育局、工业和信息化局、发展改革局
搭建人才培养与孵化平台	依托园区空间与高校资源，设立潮菜技能培训中心与创客孵化平台，开展潮汕预制菜研发、加工、营销等系统性培训，培养面向现代食品产业的复合型人才。	累计培训技能人才2000人，孵化创意项目10项，带动就业超500人	累计培训技能人才5000人，孵化创意项目30项，带动就业超1000人	市人力资源和社会保障局、教育局、工业和信息化局
推进品牌国际化与文化传播	设立预制菜博览馆和潮菜品牌发布平台，统筹潮汕预制菜全球推广中心、海外品牌展示窗口等资源，讲好潮菜故事，推动汕头品牌出海，拓展RCEP及欧美市场。	建成对海外品牌展示窗口1个，在东南亚布局品牌旗舰店或体验中心1个，初步打开RCEP市场，出口增长10%	设立国际推广平台1个，推动“汕头预制菜”出口增长20%，海外认知度明显提升	市工业和信息化局、商务局、市文化旅游体育局

发展思路与实施路径：一是强化顶层设计与政策协同。推动园区项目纳入省、市重点发展规划与重大项目库，积极申报国家级或省级“灯塔工厂”“数字化车间”试点，争取土地、金融、科技等全方位政策支持，形成“政府+企业+高校”的高效协同机制。二是实施科技驱动发展战略。联合华南理工大学、广东省农科院、仲恺农业工程学院等科研机构，建设潮菜风味研发中心、

智能生产中心，攻克营养锁鲜、智能保鲜、绿色包装等关键技术，构建“研发—中试—转化”闭环体系。三是健全联农带农机制。探索“订单农业+直供基地+中央厨房”联动模式，推动潮阳、澄海、南澳等地建设标准化原料供应基地，带动农户增收致富；引导企业承诺设立销售收入一定比例用于农业反哺和科技研发。四是构建品牌出海新路径。依托侨乡资源，设立“潮汕预制菜全球推广平台”，在东南亚、欧美等地布局品牌旗舰店与体验中心，开发“潮菜非遗光影剧场”等数字IP，讲好潮汕美食故事，增强国际传播力与文化软实力。

3.现代化海洋牧场

基础与优势：汕头市现代化海洋牧场建设基础良好，已形成多点联动的渔业产业空间布局，整合了南澳国家级海洋牧场示范区、南澳国家级沿海渔港经济区、达濠国家一级渔港，以及濠江区、金平区省级现代农业产业园，构建了以渔港为支点、城镇为依托、渔业为基础的现代渔业经济区，产业链条较完整，辐射带动效应显著。

定位与目标：聚焦“现代化海洋牧场”建设方向，突破传统“人工鱼礁”功能单一、生态修复导向的限制，强化生态保护、数字养殖、智能管理、产业支撑等核心功能，体现新质生产力导向，项目以南澳渔港经济区为核心，构建“一岛两环三区”的空间发展格局，覆盖南澳县全域，重点打造集“渔船避风补给、渔获交易、产品加工、冷链物流、滨海配套、城镇协同”为一体的

现代渔业经济区，推动形成“产业+生态+消费”三位一体的融合发展格局。海洋牧场建设将现代化海洋牧场作为产业抓手，重点发展牡蛎、鲍鱼、对虾、石斑鱼等优势品种，建设良种繁育基地、标准化养殖场和智能管控平台，打造面向粤港澳大湾区的高效生态水产品供应基地。配套推进冷链仓储、食品加工、物流配送等下游能力建设，支撑预制菜产业链韧性提升与效率优化。同时，项目坚持“产—文—游”融合发展路径，依托南澳优质生态资源，适度发展海洋研学、滨海旅游、文化展示等功能，拓展产业消费场景，提升区域吸引力和品牌传播力，打造成“百千万工程”海洋板块的重要样板区。

建设任务：一是培育特色水产品原料基地。依托南澳及周边海域的生态优势，优化牡蛎、鲍鱼、对虾、石斑鱼等养殖布局，提升良种繁育、水质管控和智能化养殖能力，构建稳定、高质、高效的原料供给体系。二是延伸精深加工链条。围绕预制菜产业链中游环节，规划建设初加工—深加工—预制菜研发一体化平台，推动即食、即烹、即热类产品规模化、标准化落地；完善冷链、溯源与安全监管系统，保障产品品质与供应安全。三是建设数字化智能平台。打造“生态监测—养殖管理—决策分析”一体化的数字平台系统，集成多源数据采集与运算能力，实现海洋牧场全流程智能感知、预测与调度管理。四是发展滨海融合业态。坚持产业主导、适度融合，依托渔港设施与自然资源，科学规划休闲

渔业、海洋研学、品牌展示等功能场景，增强消费者黏性与市场认知，推动产业链延伸至消费端。

专栏3 现代化海洋牧场建设

建设任务	具体内容	预期目标		负责单位
		1-3年	3-5年	
构建特色水产品原料供给体系	依托南澳及周边海域生态资源，优化牡蛎、鲍鱼、对虾、石斑鱼等优势品种的养殖布局，推进良种繁育、水质管控、智能化养殖等关键技术应用，形成绿色高效的水产养殖体系。	建设良种繁育与水质监测示范点1个，新增养殖面积200亩，建成智能养殖系统试点2套。	扩建良种繁育与监测站点至3个，养殖面积达1000亩，智能化系统覆盖核心区80%。	市农业农村局、科技局
打造水产品精深加工与预制菜平台	以预制菜产业链为导向，建设集初加工、深加工、产品研发为一体的加工集聚平台，发展即食、即烹、即热等多品类产品，配套完善冷链物流和溯源监管体系。	建设初加工车间2家、试点研发中心1个，配套建设冷链运输车辆2台、基本溯源系统1套。	建成初加工及深加工车间5家、研发中心2个，配备冷链车辆5台、溯源系统3套，实现日加工能力50吨。	市农业农村局、工业和信息化局、市场监管局
建设数字化海洋牧场管理平台	构建集生态监测、养殖管理、决策分析于一体的数字平台，整合传感器、卫星遥感、AI分析等技术，实现全流程可视化、智能化管控。	搭建基础数字平台1套，部署生态监测模块5套，覆盖养殖点3个。	平台覆盖全县重点养殖区，部署监测模块15套，数据采集精度提升至90%，实现预测与预警功能常态化。	农业农村局、工业和信息化局
拓展滨海融合发展新业态	发挥南澳海洋生态和渔港资源优势，适度发展休闲渔业、海洋研学、品牌展示等功能业态，推动产业向消费端延伸，提升品牌认知度和市场吸引力。	建设研学与休闲渔业体验点2个，建成服务配套设施1处，开展文化活动3场次。	拓展融合发展功能区5个，年接待游客突破10万人次，形成区域性滨海品牌影响力。	市文化旅游体育局、农业农村局、自然资源局（海洋局）

发展思路与实施路径：一是构建多层次联动空间格局。围绕“核心区—协同区—辐射区”功能定位，统筹配置产业、生态、消费资源，打造功能互补、梯度递进的海洋经济空间体系，提升整体协同效率。二是强化科技赋能与成果转化。联合高校院所和龙头企业，建设水产种业、智能装备、数字系统等技术研发平台，开展“高密度低排放”“绿色增养殖”等关键技术攻关，推动科研成果在产业一线转化应用。三是完善“养—运—加—销”全链条生态。明晰原料来源、物流路径、加工流程、销售渠道各环节定位，推动上下游信息互通、资源共用、利益共享，形成链条紧密衔接、集群联动的现代渔业体系。四是打造区域公共品牌体系。聚焦“南澳牡蛎”“达濠鱼丸”等地理标志产品，强化标准体系建设、品牌整合推广和市场通道拓展；结合数字化营销、电商渠道与消费场景，提升汕头水产品整体形象与市场占有率。

五、重点建设任务

立足汕头市预制菜产业发展现状与基础，并精准把握近年来产业发展的新趋势与新要求，为系统构建现代化产业体系、全面提升核心竞争力，本规划将从产业布局、全链协同、品牌塑造等十个关键领域入手，系统布局未来五年的重点建设任务，确保规划蓝图落地见效，引领汕头预制菜产业迈向高质量发展新阶段。

（一）构筑产业集聚高地，优化空间发展布局

以产业园区为核心载体，推动产业集群化、专业化、高端化发展。

强化政策引领与顶层设计，推动预制菜产业集群化发展。立足汕头特色农业资源，以预制菜产业为抓手，推动农业全产业链升级。依托雷岭、溪南、红场等国家级农业产业强镇，加快现代农业产业园建设，高标准打造汕头农业科学园和南澳国家级沿海渔港经济区，夯实预制菜产业原料供应基础。聚焦品牌化发展，持续擦亮“汕头味道”预制菜品牌，提升澄海狮头鹅、达濠鱼丸、金灶三捻橄榄、南澳金薯等“汕字号”农产品的市场竞争力。以澄海狮头鹅国家级现代农业产业园为核心，高起点建设狮头鹅产业城，强化龙头带动作用，促进产业集群发展。优化产业空间布局，推动龙湖、金平两个市级预制菜产业园对标省级标准提质升级，支持各区（县）依托现有农业产业园，采取“园中园”或独立建园模式，因地制宜建设特色预制菜产业园，形成差异化、互补化、协同化的发展格局。

立足资源禀赋差异化发展，以产业园区为重要载体，系统构建预制菜全产业链体系。澄海区紧抓“百千万工程”实施契机，聚焦狮头鹅特色产业，以打造百亿级产业集群为目标，以国家级现代农业产业园为引领，示范带动省、市级产业园联动发展，促进产业集聚和专业化水平提升。重点构建涵盖种苗繁育、生态养殖、精深加工、技术研发、冷链物流、品牌营销等环节的完整产业链，持续增强产业附加值和市场竞争力。该模式将逐步推广至全市，重点推进汕头农产品加工产业集群区建设，同步培育以水产品为主导的预制菜产业链。园区规划突出功能分区，科学布局

生产加工、展示交易、仓储冷链、研发孵化等功能板块，强化产业链要素集聚和配套服务支撑，为产业高质量发展提供坚实保障。

强化预制菜产业园区的产业发展示范带动作用。依托国家级现代农业产业园，加快推进预制菜从前端原料到后端消费的全产业链延链、补链、强链工作，形成种养、加工、物流、研发、服务、品牌营销等环节纵向一体、横向协同的现代农业产业集聚区，力争将澄海区国家级现代农业产业园打造成为全产业链、在省内外具有竞争力的预制菜产业示范园区。支持汕头非遗美食预制菜产业创意园建设，将其打造成为汕头预制菜的文化展示平台、美食体验平台和市场推广平台。健全产业园农民分享二、三产业增值收益的联农带农机制。鼓励农业龙头企业、农民专业合作社、家庭农场等经营主体入园创新创业，吸引农民工、退役军人和大学毕业生返乡入园创新创业，将产业园打造成为农村创新创业孵化基地。

（二）夯实优质原料基础，建设智慧供应基地

构建稳定、安全、高效的现代化原料供应体系。

优化升级原料供应基地建设。积极推进汕头市预制菜原料供应基地的标准化、规模化和智能化建设。加快布局和改造标准化种养基地、智能化温室大棚、室内工厂化养殖设施，推广自动化灌溉、喷淋、水肥一体化等智能管理系统的应用。支持高校、科研院所与预制菜企业开展农产品加工特性研究，培育、改良并推广一批适应机械化生产、优质高产、多抗广适、适合精深加工的

粤东特色农产品加工专用品种。支持汕头市白沙禽畜原种研究所优化提升国家级狮头鹅保种场基础设施，推动建立规模化、集约化、高效优质的狮头鹅养殖基地，推广健康养殖模式，大力发展特色狮头鹅规模化生态养殖。推进南澳国家级沿海渔港经济区项目建设，探索“现代化海洋牧场+”发展模式，完善渔业基础设施和装备条件，促进南澳岛海域水产生态健康养殖的可持续发展。

开展标准化原料生产基地建设。按照“三品一标”要求，全面推进预制菜原料农产品的标准化生产。支持和鼓励狮头鹅、水产品、蔬菜、粮食等本市重点原料种植、养殖基地及合作社、企业提升标准化生产能力，严格执行强制性标准，推行标准化种养与生产制度。强化全程质量控制能力建设，推广先进质量管理体系与食品安全控制体系认证（如 ISO、HACCP 等），建立覆盖全员、全过程、全方位的质量管理机制，实现原料生产全过程可控、可追溯。通过标准化引领，提升原料生产效益，扩大优质原料基地规模，夯实汕头市预制菜产业发展基础，建设一批优质直供型和特色化原料生产基地。

高标准遴选优质供应基地。建立预制菜原料供应基地认定机制，按照高标准、高质量的原则遴选优质原料基地，并建设集群化原料仓储与调配体系。鼓励预制菜企业通过自建基地、订单农业等方式，采取“企业+合作社+基地”产业联动模式，稳定原料供应链。完善原料检验检测、智能物流和追溯体系，实施集中采

购与统一供应，切实保障原料质量安全，稳定产品品质，为产业链提供可靠的原料保障。

（三）强化科技创新驱动，抢占产业技术高地

构建以企业为主体、产学研深度融合的技术创新体系。

加快建设研发创新平台。将预制菜科研攻关纳入市级及以上科技计划项目，加大政策与资金支持力度。鼓励预制菜企业自建研发实验室、工程技术研究中心等，推进原料品质数据化、产品标准化、生产智能化、营养健康化及口感复原等方向的研究。支持符合条件的食品企业联合广东省农业科学院、华南理工大学、华南农业大学、广东海洋大学、仲恺农业工程学院等科研院所申报建设省级重点实验室、工程技术研究中心、技术创新中心，采取项目竞争方式给予奖励和补贴。充分发挥广东省预制菜产业联合研究院汕头分院等既有平台作用，聚集和流动专家、技术及创新成果，为企业提供技术研发、成果转化、技术咨询等全链条科技服务。

强化关键共性技术及标准攻关。设立“农业先进适用技术研发及推广”专项，支持预制菜产业链关键共性技术研发与成果转化，推动物联网、人工智能、大数据等技术在农业生产与食品加工的集成应用与创新。鼓励龙头企业、产业园区与科研院所联合攻关，聚焦融合潮汕风味与文化的食材研发及工艺优化，集中突破原料质量控制、新品开发、绿色加工、物流保鲜等环节的实用技术。建设狮头鹅、牛肉丸、鱼丸、蔬菜食品等重点品类的加工

工艺与质量标准体系，建立汕头预制菜原料与菜谱数据库，推动研发成果快速落地转化，实现从基础研究、技术攻关、应用示范到成果产业化的全链条衔接。

推动全产业链装备研发与应用。扶持原料生产、产品加工、仓储物流等环节的装备研发机构和制造企业，开展数字化、智能化、信息化、标准化方向的装备研发制造。加快先进装备转化与示范应用，提升预制菜生产加工自动化和智能化水平，降低能耗与人工成本，提升生产效率与产品一致性，为汕头预制菜产业高质量发展提供坚实的技术与装备支撑。

（四）构建企业梯度培育体系，壮大产业市场主体

形成“龙头引领、骨干支撑、新星辈出”的企业发展雁阵。

实施“头雁”企业培育行动，打造产业领军力量。深入实施预制菜产业“头雁”企业培育行动，集中资源支持龙头企业做优做大做强。开展汕头市预制菜“领军企业”评选，并积极推动其中最具有竞争力的企业进入省级优质预制菜企业培育库，争创广东省预制菜“十强百优企业”乃至全国性的行业标杆。我们将聚焦培育在细分领域具有全球影响力的“单项冠军”企业，并对产业链主企业实施“一企一策”的精准扶持，强化其对上下游企业的“头雁”带动效应。依托汕头狮头鹅、牛肉丸、鱼丸等优势单品，集中力量打造现象级“爆款产品”，通过龙头企业的引领和爆品的带动，实现特色产业链的集群式扩张，形成上下游协同发展的良好生态。同时，大力支持符合条件的预制菜企业对接多层次资

本市场，通过上市挂牌、发行债券等方式进行融资，对成功在境内外资本市场上市的企业，按规定给予相应的奖励与补助。

推动中小企业“专精特新”发展，完善梯度培育格局。构建全方位的企业梯度培育体系，分类动态建立汕头市预制菜企业培育库，开展优质企业梯次培育行动。完善中小企业孵化机制，引导和支持预制菜中小企业聚焦主业、精耕细作，走“专精特新”发展道路，力争培育出一批创新能力强、市场占有率高、掌握关键核心技术的“小巨人”和“单项冠军”企业。充分发挥汕头市预制菜产业联合会等行业组织的核心枢纽作用，促进产业链上下游、大中小企业间的融通发展，最终形成龙头引领、骨干支撑、新星辈出的企业集群，构建并完善“个转企、小升规、规改股、股上市”的梯度式、可持续发展新格局。

强化企业赋能与转型升级，夯实产业发展基础。强化政企联动与服务保障，精准帮扶一批有潜力的中小微企业实现“小升规”，壮大产业中坚力量。持续推进产业数字化转型，支持骨干企业率先应用5G、工业互联网、人工智能等新一代信息技术，打造一批预制菜行业数字化转型标杆示范项目。深化企业技术改造支持力度，积极组织符合条件的企业申报省级先进制造业发展专项资金等扶持项目，并指导企业充分运用设备更新优惠政策，通过技术创新与改造，持续增强产业投资与发展的后劲。

（五）锻造“汕字号”品牌矩阵，提升核心价值内涵

构建以区域品牌为引领、企业产品品牌为主体的多层次品牌体系。

做强区域公用品牌。实施区域共用品牌培育与提质计划，依托汕头市名特优新农产品、地理标志产品（如南澳牡蛎、达濠鱼丸等）的深厚基础，指导行业协会联合骨干企业，依照《汕头市潮汕菜特色品牌促进条例》指引，创建和提升一批具有鲜明地域特色的区域公用品牌。深入挖掘品牌的地域文化内涵，制定并实施严格的品牌准入、使用与退出机制，统一标准、统一形象，巩固品牌资产。力争到 2027 年，在丸类、卤制品、酱腌菜、水产品等优势领域，成功培育或提质一批在全省乃至全国具有较高知名度的区域公用品牌，并积极申报“中国驰名商标”及各级地理标志认证，讲好品牌故事，巩固品牌资产。

做优企业产品品牌。实施“汕字号”名牌培育计划，打造“汕字号”企业产品品牌矩阵，重点支持龙头企业打造核心产品品牌，集中资源将卤狮头鹅、手捶牛肉丸、脱骨猪脚等汕头特色预制菜打造为全国知名的“超级大单品”。鼓励企业创新品牌营销模式，紧抓“年菜经济”、节庆消费等市场机遇，利用电商直播、云展会等新渠道，打造消费新风尚。通过深化“政产学研媒”协同创新，将英歌舞、潮剧、工夫茶等潮汕文化符号与品牌形象有机融合，设计具有独特文化 IP 的品牌视觉识别系统（VIS），推动“汕字号”预制菜成为承载潮汕文化、引领产业升级、带动乡村振兴的响亮名片。

作响“侨”文化特色品牌。实施“侨”文化品牌赋能行动，充分发挥汕头作为著名侨乡的独特优势，将“侨”文化作为品牌赋能的核心战略。引导和鼓励企业在品牌故事、包装设计中融入“乡愁记忆”“家乡味道”等情感元素，开发定制化、精品化的伴手礼系列产品。精准对接全球500多万潮籍侨胞和港澳台同胞的情感与消费需求，通过侨团、商会等渠道，将汕头预制菜打造为连接海内外乡情的“亲情纽带”和展示潮汕文化的“美食名片”，率先打开海外市场，形成内外双循环的品牌发展新格局。

（六）拓展多元化营销渠道，构建全域流通网络

打造线上线下深度融合、内外市场一体联通的立体化营销体系。

夯实品牌推广，构建线下体验式营销矩阵。实施预制菜品牌推广“新基建”行动，支持修缮与建设汕头特色美食文化城（街）、潮汕菜博物馆等实体载体。充分利用潮汕国际预制菜博览会、服博会、玩博会及“中国农民丰收节”等大型展会与节庆活动契机，策划举办“预制菜·一桌菜”等主题鲜明的活动、展销会及文化节，打造集展示、体验、消费于一体的美食文化集中展示区，为餐饮从业者、美食家及广大市民游客提供“食、游、学、购”的融合体验。在此基础上，构建多层次、立体式的线下宣传网络，在汕头农特馆、小公园历史文化街区、华侨经济文化合作试验区、潮汕博览中心等城市地标，以及车站、码头、高铁站、机场等交通枢纽，广泛设置汕头预制菜品牌专区或形象标识，实现品牌形

象的广覆盖,推动预制菜产业与休闲旅游、文化传播的深度融合,多维度讲好汕头预制菜故事。

创新品牌营销抓手,拓展全国市场渠道。以政府为主导,整合全市优质预制菜品牌资源,策划制作《汕头预制菜美食地图》。采用“地图导览+视频展示+品牌故事”的立体化推广模式,系统性弘扬汕头预制菜文化,将其打造为汕头对外宣传的亮丽名片。搭建高水平产销对接平台,通过“政府搭台、企业参与、专业化运作”的模式,组织市内知名预制菜企业,携带美食地图等宣传物料,在国内赴北京、上海、深圳、杭州、成都、长沙、武汉、厦门等国内一、二线重点城市,举办专题推介会和产销对接活动。推动品牌宣传重心由粤东区域市场逐步向全国核心消费市场转移,持续扩大汕头农产品品牌的全国知名度与市场影响力,并积极创造条件,争创预制菜领域的“国字号”品牌认证。

构筑品牌传播矩阵,抢占线上数字营销高地。依托国家、省、市各级媒体平台,构建从传统媒体到新媒体,覆盖全面、定向精准的品牌宣传网络。引导和支持预制菜企业在微信、微博、抖音、快手、小红书等主流新媒体平台构建推广矩阵。充分发挥南澳县电子商务公共服务中心、澄海区宝奥城电子商务园区和濠江区预制菜直播电商及新媒体推广中心等平台的核心作用,在全市系统布局电子商务驿站和电商直播基地,积极引进知名MCN机构,培育孵化一批本土优质的视频博主与直播带货达人,构建覆盖牛肉丸、卤制品、海产品等优势品类的预制菜电商生态圈。开设“汕

头预制菜”官方新媒体账号作为权威发布和品牌故事传播的主阵地，深度挖掘文化内涵，策划易于传播并能激发用户参与及二次创作的热点话题，实现与各大电商平台、网络直播的无缝链接，同时深化与社区生鲜电商平台合作，提升品牌在终端社区的渗透率。

（七）完善智慧冷链物流，保障产业高效运转

构建覆盖全域、衔接内外、全程温控的现代化冷链物流体系。

强化顶层设计，加大重点项目扶持力度。积极争取国家物流枢纽建设中央预算内投资、地方政府专项债券以及政策性开发性金融工具等多渠道资金支持，做好项目谋划与储备。重点支持汕头市智慧冷链物流商贸中心、汕头天环冷链物流仓储等一批标杆性项目建设，引导仓储冷链物流企业与预制菜生产企业深度对接，推动其建设符合预制菜产业标准的基础设施，构建与国家、省级骨干冷链物流网络高效衔接的区域性枢纽。

优化产地设施布局，打通冷链“最先一公里”。立足我市特色农产品优势区（潮阳、潮南）和生鲜农产品主产区（南澳、澄海），系统布局建设一批集预冷、分拣、初加工、包装、仓储等功能于一体的产地集配中心，并探索发展共享式“田头（塘头）智慧小站”等移动冷库设施，强化产地仓储服务能力。重点扶持狮头鹅现代化屠宰加工冷链配送中心、南澳县冷链物流中心基地等项目建设运营。引导并整合邮政、顺丰、京东等第三方物流资

源，构建高效衔接的县、镇、村三级冷链物流服务体系，有效畅通预制菜原料供给的“最先一公里”。

完善城际配送网络，疏通冷链“最后一公里”。面向农产品加工与消费集中区域（金平、濠江、澄海），重点布局建设一批服务于预制菜精深加工、城市分拨、终端配送的智能化冷链仓储与运输设施。以濠江冷链物流生态圈产业园等项目为关键节点，链接省供销社公共型农产品冷链物流骨干网及其他第三方物流网络，形成“低温保鲜设施—冷链企业—区域中心”的一体化冷链体系。引导企业构建“生产企业+冷链配送+商超/餐饮门店”的加工配送链，大力发展社区电子商务物流配送，构建从“半成品到餐桌”的全程冷链物流闭环，精准打通消费市场的“最后一公里”。

建设智慧物流平台，提升全链条协同效率。加快建设全市统一的预制菜冷链仓储物流公共信息平台，旨在整合全市冷链仓储、温控运输车辆等分散资源，实现供应链全过程的信息化、数据化与可视化管理，并为中小企业提供普惠性的冷链设施共享与租赁服务。推动5G、物联网、大数据、区块链等新一代信息技术在预制菜全产业链的深度应用，实现从原料产地预冷、加工、运输到终端销售的上下游有效串联与全程温控可控，建立完善的产品质量安全追溯体系，形成高效协同、信息互联的智慧冷链物流新生态。

（八）建设数字综合服务平台，赋能产业智慧升级

以数字化驱动产业管理模式、生产方式和商业范式变革。

构建产业大数据中心，夯实数字化基础。以濠江区预制菜产业综合大数据平台建设为示范点，加快构建覆盖全市的预制菜产业大数据中心。系统性汇聚整合覆盖原料生产、加工制造、仓储物流、市场销售、政策法规等关键环节的核心数据，形成动态更新的产业数据库集群。旨在打通产业链上下游数据壁垒，实现信息互联互通与资源共享。运用数据挖掘与商业智能（BI）技术，为政府监管、产业规划和企业经营提供科学的决策支持，全面赋能市场主体转型升级。

打造一体化综合服务平台，提升产业协同效率。综合运用大数据、物联网、云计算等新一代信息技术，构建一个集生产管理、交易撮合、冷链监控、质量溯源、品牌推广及供应链金融等核心功能于一体的“汕头市预制菜全产业链数字化综合服务平台”。该平台将面向政府、园区、企业及消费者等各方，提供政策宣传、市场监测、消费者画像分析、产品溯源、在线培训、产销对接等一站式数字化服务，以平台化运营模式引领和推动汕头市预制菜产业的标准化、品牌化发展。

推动全链条数字化应用，构建智慧产业生态。积极引入国内外领先的智慧农业与产业链数字化解决方案服务商，引导和支持产业链各环节市场主体加快数字化转型。重点推动水产养殖、畜禽养殖、特色种植的数字化管理，以及加工环节、仓储冷库、冷链配送的智能化升级，推广应用智慧加工、智慧仓储、智慧物流

等管理系统。鼓励企业将其生产经营数据与市级综合服务平台对接,实现数据共享与价值共创。支持区域公共品牌的数字化管理,创新开展云展会、网络节庆等线上营销活动,共同构建协同高效、数据驱动的预制菜产业新生态。

(九) 健全标准与质量体系, 筑牢产业安全基石

构建源头可溯、全程可控、风险可防的全过程质量安全保障体系。

建立健全全产业链标准体系。以国家标准、行业标准为基础,按照全国统一大市场建设要求,组织推动完善汕头预制菜产品类别、生产加工、食品营养等方面的标准体系建设。鼓励汕头市预制菜产业联合研究院、龙头企业及行业协会,积极参与预制菜食品安全、营养品质、检验检测等领域的国家标准制修订工作。引导食品生产企业对标国内外先进水平,制定并实施严于食品安全国家标准或地方标准的企业标准,并报省级卫生行政部门备案。通过标准引领,为行业健康有序发展提供坚实指引。力争到 2027 年,初步构建起一个覆盖原辅料、加工工艺、菜点品类、包装标识、冷链物流等关键环节的全产业链标准体系。

压实企业质量安全主体责任,健全产业诚信体系。深入推进预制菜企业诚信体系建设。引导企业积极导入并实施良好农业农业规范(GAP)、良好操作规范(GMP)、危害分析与关键控制点(HACCP)等先进质量管理体系,建立健全激励机制,对首次通过相关认证的企业给予适当支持。定期组织开展食品工业

企业诚信管理体系国家标准（GB/T 33300）培训，压实企业质量安全主体责任，提升企业诚信保障能力与食品安全精细化管理水平，推动汕头预制菜产品整体质量迈上新台阶。

创新质量安全监管模式，提升全过程监管效能。全面加强汕头市预制菜质量安全监管。建立健全守信联合激励与失信联合惩戒机制，探索建立“放心产品目录”公示制度。引入第三方专业机构，建立常态化质量安全评估与抽检体系，实行动态管理。强化基层农产品质量安全网格化管理，加大对原料基地、生产企业、仓储设施的执法检查力度，严厉打击违法违规生产经营行为。同时，加快在预制菜产业园、冷链物流中心等关键节点布局综合性检测中心与快速检测点，提升全市检验检测能力。

完善产品质量安全追溯体系，实现全链条信息透明化。全面依托国家及省级农产品质量安全追溯管理平台，支持产业园、龙头企业等经营主体运用物联网、大数据、二维码等现代信息技术，建设完善自身追溯管理系统。确保从原料采购、生产加工到仓储运输、市场销售各环节信息记录完整、流向清晰，实现“一物一码、扫码可溯”。力争到2027年，将全市主要预制菜生产经营主体全面纳入追溯管理范围，构建起从“田头到餐桌”的全过程闭环追溯体系，确保产品质量抽检合格率持续稳定在98%以上。

（十）深化三产深度融合，拓展产业价值空间

推动预制菜产业与文化、旅游、科技等多业态跨界融合、联动增值。

组建预制菜科创联盟，强化产业协同创新。依托汕头市预制菜产业联合会，整合狮头鹅、牛肉丸等行业协会，联合省级现代农业产业园、龙头企业、科研院所、大师工作室及电商协会等多方力量，共同组建“汕头市预制菜科技创新联盟”。联盟将聚焦产业共性技术难题，开展基础理论研究，构建原料与菜品数据库，研发关键加工与贮存技术。同时，面向市场消费升级需求，依托汕头特色食材优势，协同开发侨情套餐、康养膳食、儿童营养餐等高附加值创新产品，加快培育产业发展新动能。

打造预制菜文创 IP，彰显潮汕文化魅力。深度挖掘潮剧、英歌舞、潮汕俗语等非物质文化遗产与地方文化元素，以文化创意赋能预制菜产业，打造具有鲜明辨识度的文创 IP。依托小公园开埠区、镇邦美食街、东海岸夜市等文旅地标，探索“美食+文化+旅游+展会”的多元融合路径。推动潮汕历史文化博览中心等文化场馆与旅游深度结合，支持符合条件的智慧工厂、产业园区申报省级工业旅游项目，精心设计预制菜主题工业旅游精品线路，通过沉浸式体验与多元化传播，全方位展示潮汕饮食文化的深厚底蕴与现代魅力。

建设滨海休闲旅游示范带，构筑全域旅游新格局。依托汕头市“一核一带四区”文旅资源空间布局，充分发挥汕头丰富的滨海资源优势，以南澳省级全域旅游示范区创建为引领，整合沿海各区县的滨海旅游资源，如潮南“十里银滩”、濠江文旅带、澄海莱芜岛等，构建一条串联现代农业产业园、特色景区、美丽渔

港的滨海休闲旅游带。大力发展“海洋牧场+休闲渔业”等新业态，推动“港产城”一体化、“渔贸游”融合发展新格局。完善旅游基础设施，升级改造景点景区，丰富旅游产品供给，形成串珠成链、连线成片的滨海休闲旅游集聚发展态势。

创建三产融合特色小镇，激活乡村振兴新引擎。依托海门滨海旅游、莲华生态乡村、樟林古港等一批特色小镇的建设，大力发展乡村生态与文化旅游。以特色小镇为载体，整合田园风光、传统村落、红色文化、民俗风情等元素，开发集“观光、体验、康养、美食”于一体的乡村旅游精品线路。推动农文旅深度融合，打造宜游宜居、主客共享的三产融合发展新模式，有效对接全市旅游大格局，为游客提供更具互动性和参与感的深度体验，全面助推乡村产业振兴。

促进产业与工业旅游融合，开辟价值增长新路径。引导和支持符合条件的现代智慧工厂、特色产业园区及代表性食品加工企业，深度挖掘其工业文化内涵与传统工艺价值，并积极推荐申报省级工业旅游培育资源库项目。着力打造一批集生产展示、科普教育、文化体验、产品展销于一体的工业旅游示范点，精心设计并推出预制菜主题工业旅游精品线路。联合文旅、商务等部门，遴选能体现潮汕风味的预制菜企业纳入重点扶持名单，构建多元化传播矩阵，通过专著、微电影、短视频等形式，全方位展现汕头预制菜产业“工业硬实力”与“文化软实力”相融共生的独特魅力。

六、保障措施

为确保《汕头预制菜产业发展规划（2023-2027）》各项目标任务落到实处，需构建系统性、全方位、多层次的保障体系，凝聚全市力量，营造一流产业发展生态，推动汕头预制菜产业实现跨越式发展。

（一）强化组织领导与协同保障

完善统筹协调机制。建立健全跨部门预制菜产业发展协同推进机制，强化对产业发展的统筹规划、政策制定与宏观引导。加强市、区（县）两级政府职能部门间的横向联动与纵向贯通，形成政策协同、资源整合、齐抓共管的工作合力，确保规划有效实施。

优化区域发展布局。坚持“全市一盘棋”思想，统筹各区（县）资源禀赋与产业基础，进行差异化、特色化产业布局，构建“一核多点、错位发展、优势互补”的产业新格局，避免同质化竞争与资源浪费。

深化多元协同治理。以汕头市预制菜产业联合会为枢纽，链接企业、科研院所、金融机构等多元主体，构建“政产学研金服用”一体化协同发展生态。破除部门间信息壁垒，推动质量安全追溯、政务服务等关键信息平台互联互通，实现“一网通办”与高效联动，提升产业现代化治理水平。

（二）强化金融赋能与资本支持

发挥产业基金的杠杆引领作用。充分利用汕头经济特区的

政策优势，以市场化方式引导设立“汕头市预制菜产业发展基金”。积极撬动民间资本，特别是鼓励和引导广大侨资发起或参与设立产业创投基金，吸引国内外风险投资机构（VC/PE）与天使投资人，形成多元化的资本供给格局。产业基金应精准投向预制菜研发创新、智能化技改、冷链物流、品牌培育及新业态新模式等关键领域。

创新金融产品与服务模式。构建深度契合潮汕菜预制化产业特点的供应链金融服务体系，为产业链上下游的中小微企业提供定制化、普惠性的金融解决方案。深化“政银企”联动合作，开发“预制菜订单贷”“预制菜设备贷”等专属金融产品，扩大首贷、信用贷覆盖面，并对符合条件的贷款给予财政贴息，重点支持“潮菜师傅”等技能人才创新创业。

构筑全链条保险保障体系。引导保险机构精准开发覆盖预制菜全产业链的专属保险产品矩阵。保险保障应覆盖从上游原材料种养殖，到生产加工环节的食品安全责任险，再到仓储物流环节，特别是针对汕头产品“出海”需求的出口信用险与海外知识产权险。积极探索推广“保险+期货”等创新模式，为汕头预制菜产业行稳致远保驾护航。

（三）强化人才引育与智力支撑

健全“潮味”特色培养体系。构建深度融合潮菜传承与现代产业需求的多元化人才培养体系。以“粤菜师傅”工程为抓手，做精做强潮汕菜技能人才的系统性培育。鼓励本地高校院所开设

预制菜相关专业，聘请潮菜名厨、非遗传承人担任产业导师，形成产教深度融合的“汕头模式”。

搭建全球化人才汇聚平台。 依托汕头独特的侨乡优势，将华侨经济文化合作试验区打造成为全球潮人投身预制菜产业创新创业的首选地。支持龙头企业用好博士后科研工作站等高端研发平台，面向全球引进和培育产业领军人才与核心技术团队，构筑产业发展的“最强大脑”。

优化全周期人才激励生态。 建立覆盖人才“引、育、留、用”全周期的激励与服务机制。将预制菜产业核心人才全面纳入市级高层次人才招引计划，精准落实各项扶持政策。鼓励企业建立以知识产权、股权、期权等要素参与分配的激励机制，确保人才“引得进、育得好、留得住、用得活”，为产业高质量发展提供源源不断的人才支撑。

（四）强化品牌塑造与市场推广

构筑品牌核心驱动力。 以“潮汕味道，世界共享”为核心理念，系统性塑造“汕头预制菜”区域公共品牌。强化龙头企业示范效应，支持其做大做强；实施“爆品”带动战略，打造一批市场辨识度高的“拳头产品”；激活关键人物 IP 效应，充分发挥潮菜大师、文化名人等的辐射作用，形成品牌建设的内生动力。

构建融媒体传播矩阵。 统筹线上线下宣传资源，深度挖掘潮汕美食文化精髓，讲好汕头预制菜品牌故事。线上构建覆盖主流社交媒体的新媒体传播矩阵；线下策划举办具有全国影响力的

美食文化节、专业展会等。积极将品牌建设纳入“粤字号”农业品牌创建行动，加强国际传播能力建设，推动汕头预制菜“行销全国、享誉海外”。

优化品牌发展舆论环境。 加速市、县两级媒体深度融合，提升网络舆情分析与引导能力。加大网络空间治理力度，严厉打击虚假信息与恶意炒作，为汕头预制菜产业的健康发展营造清朗、积极、正向的网络舆论生态。

（五）强化质量与安全与风险管控

构建事前预防监管体系。 全面落实食品安全“党政同责”与属地管理责任，构建以事前预防为核心的长效监管机制。建立基于风险分析的动态预警体系，对海洋牧场、重要原料供应基地等重点区域实施前瞻性风险评估与精准监管，严守从“田间到餐桌”的每一道防线。

健全标准引领与溯源体系。 鼓励龙头企业、行业协会积极参与国家及行业标准的制修订，抢占潮汕风味预制菜的标准制高点。大力推进全链条数字化追溯体系建设，确保产品“来源可查、去向可追、风险可控”，为精准溯源和产品召回提供技术支撑。

提升应急监测与处置能力。 健全市、区（县）、镇（街）三级检验检测网络，建设质量安全智慧监管平台，实现从“被动应对”向“主动预警”的转变。完善食品安全突发事件应急预案，构建“政产学研用”一体化的协同攻关体系，为风险评估和应急处置提供科学支撑，全方位守护汕头预制菜的“金字招牌”。

（六）强化示范引领与产业带动

深化基层实践与模式创新。 坚持党建引领，系统性总结并推广基层在产业管理中形成的现代化治理模式。推动技术、人才、资金等优质资源要素向基层下沉，深化供给侧结构性改革，为产业规模化发展创造优良的营商环境，助力市场主体融入国内国际双循环新发展格局。

打造标杆项目与改革试点。 大力支持预制菜产业园、重点企业等开展综合改革试点，鼓励其在前沿技术、关键环节和商业模式上先行先试。着力打造一批可复制、可推广的改革示范点与实践样板，以点带面驱动全产业链转型升级、提质增效。

拓展高端合作与资源汇聚。 主动对接粤港澳大湾区，搭建高层次合作交流平台，组建行业智库与产业联盟。加大精准招商引资力度，以汕头市预制菜产业园为核心载体，吸引国内外知名企业、高水平科研机构入驻，汇聚全球优质资源，为汕头预制菜产业注入强劲发展动能。