

The Consumption Trend and Influencing Factors of Prefabricated Dishes in Modern Society

Rui Huang Yifei Cheng

Xinjiang University of Finance & Economics, Urumqi, Xinjiang, 830012, China

Abstract

In recent years, the rise of prefabricated dishes has brought new opportunities for China's economic development, achieving industrial integration and development. This paper verifies the consumption status and trend of pre made dishes through literature research and relevant reports. Analyze the current development status, consumption profile, preferences, and consumption scenarios of prefabricated dishes, and understand the current market situation and target users of prefabricated dishes in China. Provide a detailed explanation from the perspectives of consumers, market industries, and socio-economic factors, propose the impact of pre made vegetables on modern society, and provide relevant suggestions for some issues to help relevant enterprises or personnel understand risks in advance, avoid losses, and help the pre made vegetable market further develop.

Keywords

prefabricated dishes; consumer trends; social influence

预制菜在现代社会中的消费趋势与影响因素

黄蕊 程艺菲

新疆财经大学, 中国·新疆 乌鲁木齐 830012

摘要

近年来, 预制菜的兴起为中国经济发展带来了新的转机, 实现了产业融合发展。论文通过文献研究及查阅相关报道的方式, 查证预制菜的消费现状及趋势。对预制菜发展现状、预制菜消费画像、消费偏好、消费场景进行分析, 了解目前预制菜在中国的市场行情和目标用户。从消费者、市场行业、社会经济的角度展开详细说明, 提出预制菜对现代社会产生的影响, 并针对部分问题提出相关建议, 帮助相关企业或人员提前认识风险, 避免损失, 助力预制菜市场进一步发展。

关键词

预制菜; 消费趋势; 社会影响

1 概述

1.1 预制菜定义

预制菜是提前做好的半成品菜, 以畜禽、蔬菜及水产品等为原材料, 加入各种调味品和辅料, 加工制成半成品菜, 采用冷冻或真空包装的方式将其售卖给消费者。

1.2 研究背景

随着中国社会经济的快速发展, 人们的生活节奏加快、对生活的追求转向高效、便捷和多样化, 因这种现象的产生, 预制菜作为一种新兴的餐饮模式应运而生, 解决了消费者做饭困难、烹饪时间长、食品安全等问题, 并且预制菜作为最接近终端食品的产品, 将现代农业、现代食品产业融合在一

起, 实现了产业融合发展, 促进乡村产业化发展, 推动乡村振兴。

中国的城市化进程加快, 大量年轻人涌入城市, 这部分群体往往缺乏烹饪技能和时间, 因而更倾向于选择快捷、方便的食品, 据国家统计局编辑的《2023 中国统计年鉴》显示, 中国城镇人口自 1949 年的 5765 万增加到 2022 年的 92071 万人, 2022 年城镇人口占比达 65.22%, 中国城市化加快, 预制菜迎来了良好的发展机遇^[1]。

预制菜的市场规模扩大, 满足 B 端和 C 端的消费需求。据餐宝典数据显示, 中国预制菜的市场规模在 2022 年达到了 4221.3 亿元, 同比增长 34.1%^[2], 《2023 中国预制菜暨小酥肉行业发展白皮书》显示, 2023 年预制菜企业成立的数量已达 2022 年成立数量的 5.9 倍, 其良好的发展前景吸引诸多企业参与^[3]。供给端与需求端的变化, 为餐饮细分品类带来了新的机会, 餐饮行业迎来新的发展契机。

1.3 研究意义

预制菜的研究有助于推动现代农业与食品产业的融合

【基金项目】新疆财经大学大学生创新创业训练计划项目资助(项目编号: 202310766009X)。

【作者简介】黄蕊(2003-), 女, 中国山东菏泽人, 本科, 在读本科生, 从事预制菜品牌建设研究。

发展,实现食品生产的标准化、规模化及高效化,进一步提升融合产业的效率与质量,满足消费者对多元化、便捷食品的需求,提高消费者对预制菜的关注;预制菜也有助于推动农业产业化发展及食品安全保障,实现农业现代化发展,保障消费者饮食安全。

2 预制菜消费趋势

2.1 消费者画像

中国预制菜消费者女性占比为主,大部分为已婚人士,身份多为职场人士,多居于经济发达的一、二线城市。据华经产业院统计,从性别来看,2022年预制菜消费者女性占比61%,男性占比39%;在婚姻方面,21%的消费者未婚,79%的消费者已婚;从消费者职业来看,65%为职场人士,20%为家庭主妇,13%为学生,剩余2%的消费群体为其他职业身份;从城市分布来看,消费者多居于经济发达的一、二线城市,消费者在一线城市占比23%,新一线占比24%,二线占比25%,三线及以下占比28%,如图1所示^[4]。

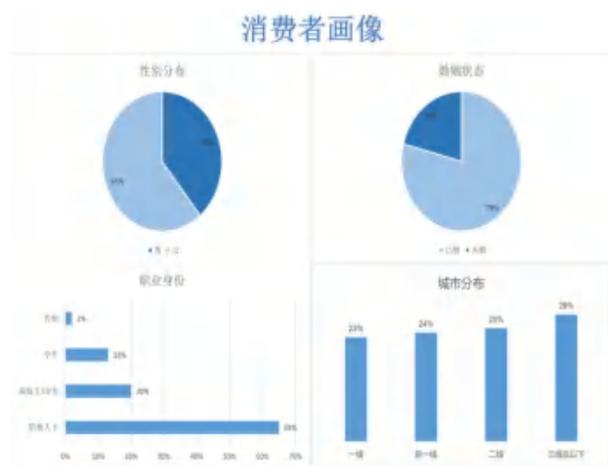


图1 消费者画像(资料来源:华经产业研究院)

2.2 消费者偏好分析

从原材料占比来看,肉类占比54%,水产占比27%,蔬果占比5%,粮食占比4%,其他占比10%,以肉类,水产使用量最多,也说明消费者对这两类食材需求最大,但蔬果、粮食的合计占比仅达9%,主要是因为蔬果、粮食的成品、半成品容易变质,菜品中加入防腐剂,致使其成本要高出肉类和水产类预制菜,进而令消费者选择肉类、水产类预制菜。

在预制菜新鲜程度方面,短期保质到长期保质的接受度逐渐较少,从七天内的35.9%,一个月内的27.5%,再到三个月的24.3%,半年内的9.4%,其他时间的2.9%,呈现出线递增在递减的趋势,充分展现了消费者对预制菜新鲜程度的敏感性,短期保质的预制菜更受消费者欢迎。

在预制菜价格偏好方面,11~20元的预制菜消费者占比14.3%,21~30元的预制菜消费者占比38.4%,31~40元的预制菜消费者占比21.8%,41~50元的预制菜消费者占比

11.3%,其他价格占比14.2%,表明在中档价格的预制菜产品在口味、质量、价格、新鲜度等方面能够实现较好的平衡,更符合消费者需求^[5]。

2.3 消费场景多样化

在预制菜的食用场景中,夜宵、早餐、午餐等关键词比较多,居家、旅行、加班等特点讨论比较集中,其中夜宵场景的关键词占比34%,早餐占比是31%,总计占据总体的65%,通过将场景进行归纳,发现预制菜核心场景为“一人食”“在家吃饭”“露营”“夜宵”四大类。整体可见预制菜的消费场景是多样的,但也有更多的消费场景待开发。

3 预制菜对现代社会的影响

3.1 对消费者的影响

3.1.1 节省时间和精力

人们无需花费大量时间采购食材、处理食材以及进行繁琐的烹饪过程。预制菜通常是已经完成了部分加工和调配,消费者只需要简单加热或者稍微处理就可以进行食用,减少了在烹饪过程中所需要的精力和体力,让消费者有更多时间用于其他活动,比较适合工作繁忙、时间紧张的人群,能够快速解决用餐问题,为准备饭菜提供了便利。

3.1.2 满足个性化需求

可以进行多样化菜品的选择,能提供丰富的菜品品类,满足不同消费者的口味需求,还能满足如低卡、素食等特殊饮食需求。目前各省都在积极发展预制菜产业,着力打造家乡的口味,提供具有地方特色的预制菜,满足对地域美食的需求。同时,预制菜还能进行个性化调味,允许消费者根据个人口味添加调味料,最大程度满足消费者的个性化需求。

3.1.3 出现营养失调现象

存在营养价值不高、添加剂过多等问题,这对消费者追求的绿色食品相背离。一些预制菜可能过分追求口味的美味,忽视食品当中营养平衡,导致某些重要营养元素的缺乏,造成营养失调,为了增加口感或保质期,添加过多的调味料、防腐剂等食品添加剂,这些成分会对食品营养价值产生影响。如果消费者长期钟爱于一种预制菜食品,忽略了营养均衡,那么长期大量食用可能导致营养不良及其他健康问题。

3.2 对食品行业的影响

3.2.1 推动产业链的发展

预制菜对农产品的需求量增加,促进了农业的规模化、标准化生产,带动了食品加工企业的发展,提高了加工技术和生产效率,自身依赖冷链运输保证产品质量,推动了冷链物流行业的发展。能够为餐饮企业提供便捷的食材解决方案,降低运营成本,还可以让商家拓展线上渠道,促进电商平台的发展,促进了农业、工业和服务业的融合发展。

3.2.2 促进企业创新与竞争

从原料加工到包装设计,预制菜企业需要不断推出新

的预制菜品种和改进相关技术,以满足消费者多样化的口味需求,推动食品行业的发展和进步,在保证质量的前提下,降低生产成本,提高企业竞争力,制定差异化的营销策略,提升品牌知名度和市场份额,塑造独特的品牌形象,吸引消费者。

3.2.3 冲击传统餐饮模式

预制菜的集中生产和采购降低了成本,使传统餐饮在价格上可能处于劣势,这样会对传统餐饮的经营模式和盈利模式提出了挑战。部分消费者会根据自己的情况选择便捷的预制菜快速出餐满足了现代人快节奏的生活方式,相比之下,传统餐饮的制作时间可能较长,而减少对传统餐饮的依赖。预制菜的兴起对传统餐饮业产生冲击,促进餐饮企业采取创新服务模式、提升产品品质,以应对市场竞争。

3.3 对社会经济的影响

3.3.1 增加就业机会

预制菜规模的扩大,将带动相关岗位的需求增加,为社会提供更多的就业机会。例如在生产环节,需要工人进行食材采购、加工、包装等工作,物流环节涉及运输、仓储等岗位等等,预制菜市场的兴起促进了食品加工与生产产业的发展,带动了相关企业的生产和销售,增加了就业机会,推动了社会经济的增长。

3.3.2 推动地方经济发展

预制菜产业链能够有效串联起一、二、三产业,可以带动种植业、畜牧业、渔业、零售业、餐饮业等相关行业的发展^[6]。预制菜产业对原料需求很大,可以促进当地农产品的销售和加工,同时随着预制菜产业的发展会带来一定规模的产值和利润,能增加地方政府的税收收入,推动当地食品产业的升级和转型。

3.3.3 产生食品安全问题

部分预制菜生产厂家可能存在不良生产加工的环节,从而导致食品安全隐患,如添加非法添加剂、过期食材等,可能影响到消费者的健康,导致预制菜整体口碑下降,影响销售量。据江苏省消保委发布的《预制菜消费调查报告》显示,预制菜行业面临着产品质量不一、口味欠佳、产品信息不全、形式单一、配送环节不合规等诸多问题^[7]。

4 预制菜行业发展建议

4.1 提高研发技术能力

首先,鼓励预制菜企业加大技术创新力度,推动研发成果向市场转化,推出符合市场需求的新产品,提高行业竞争力。其次,可以建立预制菜行业的创新研发平台,集中资源和人才,开展前沿技术的研究和应用,推动行业技术水平提升。最后,积极与高校、科研机构、行业协会等建立合作关系,不断共享资源、经验和技能,促进研发能力的提升,更好地服务消费者,满足消费者的需求。

4.2 健全追溯体系

首先,要制定标准化生产的标准,建立并执行严格的

生产标准和流程,确保生产过程符合食品安全需求,规范操作流程,提高产品质量。其次,需要将供应链过程透明化,对预制菜生产的原材料来源、加工流程、包装环节等进行全程溯源,建立供应链透明度,确保原材料的质量和安。最后,可以采用信息化技术,建立预制菜生产过程的数据系统,实现生产环节数据记录和管理,方便追溯生产的全流程,一旦发现存在食品安全的问题就可以进行源头溯源,保障消费者的个人权益。

4.3 媒体科学引导

如今大部分食品类媒体账号都在引导公众对预制菜展开抵制,抵制的原因有食材不新鲜、对人体有害等,媒体过分夸大宣传会造成消费者对预制菜的抵触越发强烈,导致许多人偏听偏信,对预制菜企业带来舆论压力。实际上,并不完全如他们所报道的那样,在网络上的内容有失真实性。这就需要政府部门、专家和业内人士积极发声,对一些被用户所误解的内容进行正确科普,各行业新媒体账号也可以以幽默有趣的方式在网上宣传预制菜,用理性客观的视角对待这一行业。

5 结语

随着人们生活水平的提高和生活节奏加快,预制菜市场也正在不断扩大和创新,越来越多消费者选择购买预制菜来解决饮食问题。预制菜对现代经济的影响主要体现在消费者、食品行业、社会经济这三个方面,其中有正面影响,也存在负面影响,需要不断改善目前的预制菜市场大环境,不断创新研发新产品,加强食品安全管理工作等各方面,才能让预制菜在未来发展中欣欣向荣。

参考文献

- [1] 国家统计局.2023中国统计年鉴[EB/OL].(2023-09-27).<https://www.stats.gov.cn/sj/ndsj/2023/indexch.htm>.
- [2] 中商产业研究院.2024年中国预制菜行业市场前景预测报告[EB/OL].(2024-03-14)<https://mp.weixin.qq.com/s/rOglXa2dhY1SVJlXbKvsJQ>.
- [3] 餐宝典.2023中国预制菜暨小酥肉行业发展白皮书[EB/OL].(2024-01-03).https://mp.weixin.qq.com/s/V3f1q_FxvWxJWNJdOzRPeA.
- [4] 华经产业研究院.2023年中国预制菜行业现状及发展趋势分析[EB/OL].(2023-12-06).<https://mp.weixin.qq.com/s/nfvNXzFZJehFdJTH7iXEsa>.
- [5] 湖南省食品质量安全技术协会.2024预制菜行业研究报告[EB/OL].(2024-03-25).<https://mp.weixin.qq.com/s/nDp7IzphVuhu3gOypAlbZw>.
- [6] 刘家光.预制菜产业发展现状与趋势方向[J].福建轻纺,2024(1):17-21.
- [7] 江苏省消保委.江苏省消保委预制菜消费调查报告[EB/OL].(2022-02-22)[2023-05-05].news.foodmate.net/2022/02/620856.html.