

"叮!"随着 微波炉一声到时提 醒, 办公一族小蒙 不一会儿便从微波 炉里端出了一盆色 香味俱全的小龙 虾,当作对自己辛 苦工作一天的犒 劳。快节奏的现代 生活以及受疫情影 响. 计小蒙读样独 自在外打拼的年轻 人很难有下厨的闲 情逸致,于是方便 快捷的预制菜便成 为年轻人的"新 ,只需几分钟 就能吃到一道美味 佳肴. 朋友间聚餐 准备一大桌菜也用 不到一小时

预制菜正在成 为餐饮行业"新晋 网红 。那么,目 前南宁预制菜市场 消费情况如何?发 展现状如何? 近 日,记者走访了部 分商超和酒楼。

线下商超售卖少有问津 年轻群体钟爱线上团购

麻辣小龙虾、豉汁蒸凤爪、红烧肉、松仁玉米……在仙葫蓉茉社 区人人乐超市,记者在一处冷柜看到多款预制菜被分门别类地摆放在 冰柜中,价格从十几元到几十元不等,荤素齐全。记者随机拿起一盒豉 汁蒸凤爪,看到产品外包装上详细标注了产品营养成分、配料、生产日 期、储存条件等,使用方法提示"自然解冻后,加热蒸熟即可食用"

那么,市民对这类便捷食品的购买意愿如何?记者到达某超市时 是上午11时许,正值买菜做饭高峰,在记者停留的近20分钟里,并未 见市民购买预制菜,大多数人仍旧在新鲜食材区选购。

该超市附近一处小区的社区团购负责人钟女士告诉记者, 居民平 时很少购买预制菜,购买新鲜果蔬、肉、蛋、奶以及日用品的居多。 "我做社区团购快3年了,还没见过居民下单购买预制菜的,即食的 熟食倒是偶尔见。"钟女士说。

同日傍晚,记者前往民族大道会展·航洋城沃尔玛超市了解情况。 在琳琅满目的商品中,找寻预制菜储藏冷柜并不容易,唯一 也仅摆放了当季最受欢迎的小龙虾,并无其他品类预制菜。记者看到, 为提升顾客的购买兴趣。商家还提供了小龙虾预制菜样品、透过包装可 以看清小龙虾的个头大小以及色泽等,但前来选购的市民并不多

记者走访发现,目前预制菜在线下商超的需求还是比较有限,那 么像小蒙这样的年轻群体,一般是通过哪些渠道购买预制菜呢?

"朋友给我介绍了一个团购平台,我买过一次小龙虾,发现性价比不错,现在经常回购。有些'团友'一次会下单五六盒。"小蒙告 诉记者,通过线上团购的方式购买预制菜很方便,价格也有优惠,很 多朋友都会跟团。质量方面,她认为还可以, "热一下就可以吃了, 味道不错,而且小龙虾新鲜"

跟小蒙一样,从事传媒行业的"95后"小谭也对预制菜产生了兴 趣, "外卖吃多了也腻,偶尔还是想自己下厨感受下烟火气,但奈何自己厨艺有限。"他说,由于经常加班,三餐不固定,没有时间去购 买新鲜食材做饭,而在冰箱里囤一些预制菜,对他而言是一个相对理 "忙完工作想吃饭的时候,热一下就可以了,几分钟就搞 想的选择。 定一餐,很方便。

停水预告

经桂林市行政审批局批准, 兹定于 2022 年 7 月 28 日 23: 00至7月29日8:00进行供水管网驳接施工。

停水单位: 德鑫苑小区, 平桂小区, 桂林市流动木材检查 站, 桂北亿圣批发城, 铁路保价集装箱营业楼, 新建路居民区, 市直机关中山北路 171 号宿舍区,桂林市木材厂,桂林市芦笛印 刷厂,帝景华庭,新建路沿路商铺及附近居民停水。

请上述地区用户做好蓄水准备并请相互转告。

以上时间为正常计划停水时间,实际恢复供水时间视现场施 工情况可能提前或延时。停水施工期间,请用户将阀门或水龙头 关闭,避免提前通水造成不必要的损失。如遇暴雨等恶劣天气造 成施工无法进行的, 停水日期顺延。

不便之处, 敬请谅解! 供水服务热线: 2896332

> 桂林市自来水有限公司 2022年7月24日

交房通知

尊敬的碧园·印象桂林 43 号 楼业主:

我公司定于 2022 年 7 月29日办理碧园·印象桂林 43号楼商铺交接手续。请已 付清房款及相关费用的业主 携带本人有效身份证件、购房 合同、购房发票、契税票及相 关费用到我公司客户服务中 心办理商铺交接手续。逾期 未办理的,按合同有关约定 小理。

特此通知。

咨询电话: 0773-5591618 广西碧园置业集团有限 公司临桂分公司

2022年7月27日

此外, 相比起独居的年轻人, 已经成立家庭的群体对预制菜的接 受度相对要低一些。市民李先生表示,他的爱人平时也会在社区团购平 台购买食材,但很少会购买预制菜。"我个人不是很喜欢这种方便食品, 加上现在有了小孩,饮食方面还是尽量自己下厨。"李先生说,预制菜的 食品安全和营养健康问题让他有一些担心,因此选购比较谨慎。

餐饮行业探索"新赛道" 提升服务效率开发新市场

虽然预制菜在线下商超略显"沉寂",但在一些酒楼却渐受欢 迎。南宁市餐饮行业服务协会会长梁海宁介绍,目前协会会员对预制 菜的关注热度很高,"不少会员都在这个'赛道'上探索,其中有些已经小有成绩,建立了自己的预制菜加工厂"。

随着生活节奏的加快,人们对享受美食也逐渐有了方便、快速、 效率等要求, 酒店推出预制菜正符合当下人们对餐饮的需求。同时, 预制菜解决了餐饮行业的许多问题,如食材的寻找、菜品的开发,大 大简化了烹饪过程,为商家节省了成本,提高了效率。

梁海宁认为,预制菜有广阔的发展空间,当产业发展成熟、产品 性价比得到提升,它将会给人们的生活带来极大的便捷, "现在大家 工作都很忙,没时间下厨,预制菜能够解决这么一个问题"。据他介 绍,有一些社区目前已经把提供预制菜纳入其便民服务工作提升的计 划当中

"发展成熟后,预制菜的价格会更加亲民,跟自己买食材烹饪的 成本是差不太多的。社区提供预制菜订购服务,不仅能给居民提供便 利,也能够减少厨余垃圾的产生。"他认为,在价格适合、安全和营 养有保障的情况下,人们对预制菜的接受度会大大提升。

南宁率先发布地方标准 助本地饮食文化走向全国

"民以食为天,食以安为先",虽然预制菜方便了人们的生活, 但其安全性、营养保存等始终是消费者最关心的问题。当前,预制菜 已成为餐饮食品行业的"新赛道",但发展尚不成熟,全国尚未有 统一的生产标准。

今年5月,南宁市就在全国率先发布《预制菜术语》 《预制菜分类》《预制菜冷链配送操作规范》三项 第一批地方标准,这是全国范围内该产业术 语、分类及冷链配送标准的首创, 为产业的 规范化高质量发展提供了基础保障

南宁市投促局公开资料显示,目前 南宁市推动建设运营的"龙光东盟生 鲜食品智慧港",是国内领先的专业 预制菜产业园,具备全链条服务体 系。该园集生鲜食品集货、加工、 仓储、配送及产业互联网等多功能 于一体,为预制菜从原料到成品的 产出提供一站式服务, 吸引更多的 企业入驻, 助推预制菜产业标准 化、规模化、科技化发展。

据《南宁晚报》