

# 安徽厨房预制菜礼盒

发布日期：2025-09-29 | 阅读量：26

中国预制菜行业发展有利因素从B端市场来看，餐饮市场规模持续上升，2021年达到4.7万亿，但餐饮行业人工成本、房租不断上涨。预制菜在标准化、集约化的生产加工模式下，能够提升出餐效率，大幅降低餐厅运营成本。越来越多的餐饮企业通过布局中央厨房或者与预制菜生产企业合作引入预制菜。从C端市场来看，消费者购买预制菜的主要目的是方便快捷，且超五成消费者购买预制菜的次数提升，C端预制菜蕴藏巨大增长潜力。随着预制菜需求逐渐的释放，行业投资参与的机会不断增加，并且带动了餐饮原料、调味品、食品加工、食品包装、食品供应链行业的发展。预制菜就跟下馆子一样，只不过是把餐馆搬回自己家的厨房而已。安徽厨房预制菜礼盒

预制菜对餐馆商家的影响其实预制菜的崛起，也就意味着将来我们就很难吃得起便价的纯手工菜品。而其中，主要的就是饭店里成本和效率的问题。首先来说，饭店小馆的成本主要是选址铺租、菜品价格、员工成本，这三大块。而预制菜主要影响的就是菜品价格和员工成本这块正常未经处理的食材，都需要做多手经销商的转手才会以“批发价”来到饭店商家手里，而这其中的蔬菜海产鲜肉都需要用冷链的供应链技术来做长途运输。相比起来，新出的预制菜因为本身就有密封处理，在长途运输上是节省了巨额的物流成本，因此价格上肯定也能比正常食材的价格要低。而员工成本这块，实际上就是厨师的成本。毕竟一家传统餐馆的成功，有一半是取决于厨师的技术。因此厨师本人通常就是一家餐馆的老板又或者是拿着股份的高级合伙人。而从切菜热锅的螺丝钉学徒到能独当一面炒得一手好菜的大厨，起码需要5-10年的时间。也就因此决定了，厨师这个职业是一个非标准化职业，资历越老越吃越香[芜湖预制菜加盟](#)从类型上看，预制菜可分为四类，分别是：即食食品、即热食品、即烹食品和即配食品。

未来大都市年轻人的外出吃饭选择，大概只有三个。1，在小餐馆和品牌连锁店吃价格亲民的火锅和料理包，例如说水煮鱼、烤鱼、烧烤、炸串、咖喱、米粉等等的，你能看看店面像模像样的品牌店，都是料理包做出来的。2，就是在网红大酒店吃充满金钱与锅气的现做菜。有名气的大厨们，早就成了抖音网红，自己创业开高级私房菜，是一顿没有5W都走不掉的那种。3，如果你想吃价格适中又好吃的现做菜？那你需要去二三线城市的“农家乐”了。毕竟，二三线城市才有年轻厨师的生存空间，才配拥有一个厨师梦。当然，如果选择自己做菜，除非不用996加班，并且能有足够的时间和精力来研究“煎炒煮炸蒸焖炖”的做菜方法，以及后续的思考吃菜、下单买菜、洗菜切菜、洗锅、热锅、烹饪料理、餐具摆放、吃完之后的洗碗，等等。每天为了一顿饭花上一两个小时，还要这么花心思，想想都觉得累了吧，所以我相信大部分人都会选择省钱省时间省精力的料理包。未来年轻人的饭菜终点，是料理包。不得不说以预制菜为餐企工业化严重威胁着以技能定价的传统厨师体系。当然，预制菜的是工业化进程的技术进步。

餐饮企业普遍面临高昂的用工成本以及租金成本，使用预制菜能明显减少人员且餐饮的制

作效率更高，从而降低企业的人工成本、能源成本。另外，餐饮连锁化对菜品一致性要求较高，采用预制菜不仅能实现统一化管理，质量还比厨师现场制作更加稳定。“懒人经济”催生了C端市场。时间成本被日益量化，于是解放双手、解放时间的消费观念越来越被接受；近两年来，在家饮食也成了重要消费场景之一。外卖和外出就餐不能完全满足用餐需求，一部分消费者倾向购买半成品菜或净菜，经过简单加工后居家用餐。这样的形式不仅简单快手、加工过程更透明，还满足了菜肴风味和仪式感的需求。预制菜就像是外卖的升级版，对不会做饭和没时间做饭的人非常友好。而且相比于外卖来说，预制菜方便快捷、品类多、味道好，同时也更营养健康。同时，预制菜不但能满足一些人的就餐需求，还在某些层面满足他们的情感需求，让他们体会做饭的乐趣，找到家的感觉。如此种种，戳中了不少人的痛点，预制菜成为他们的优先。预制菜需要投资多少钱？

目前预制菜正处于快速发展初期，行业空间大，该行业被关注是好事，但热度太高就不正常了，是时候把热度降下来，冷静思考一下。建议真正业内的企业家还是冷静分析一下自己的企业优势，包括投资者都应该仔细研究一下相关企业和行业规律再做决定。冷链物流配送能力制约企业扩大发展，出于保鲜需要，部分预制菜的运输配送过程需要在低温的环境下进行，需要先进的仓储物流体系及冷链运输技术支撑。企业通常拥有多条产品线，要同时保证每条产品线上产品开发、生产、运输、销售的正常运行。对餐饮企业而言，预制菜能够节省许多人力、空间和成本，同时出菜快。绍兴宴席预制菜配送

预制菜是加工产品，保质期较长。安徽厨房预制菜礼盒

目前，中国速冻技术也逐步提高，实现了世界高水准，进入了自动化技术时代。冷链物流配送能力增强，随着电子商务的兴起，我国物流行业得到了飞速发展，部分物流企业开始进入生鲜物流领域，直接促进了我国冷链运输行业发展。预制菜行业也受益于冷链物流技术的提升，组建自有冷链运输车队、购置信息化物流系统的成本大幅下降。在先进的物流配送体系下，半成品菜企业扩大了配送范围，提升了产品配送效率，保障食品安全的同时扩大市场覆盖面，为行业发展提供了有利的条件。安徽厨房预制菜礼盒

南通富得食品发展有限公司在同行业领域中，一直处在一个不断锐意进取，不断制造创新的市场高度，多年以来致力于发展富有创新价值理念的产品标准，在江苏省等地区的食品、饮料中始终保持良好的商业口碑，成绩让我们喜悦，但不会让我们止步，残酷的市场磨练了我们坚强不屈的意志，和谐温馨的工作环境，富有营养的公司土壤滋养着我们不断开拓创新，勇于进取的无限潜力，南通富得食品供应携手大家一起走向共同辉煌的未来，回首过去，我们不会因为取得了一点点成绩而沾沾自喜，相反的是面对竞争越来越激烈的市场氛围，我们更要明确自己的不足，做好迎接新挑战的准备，要不畏困难，激流勇进，以一个更崭新的精神面貌迎接大家，共同走向辉煌回来！