梅州客家预制菜产业高质量发展五年规划

（2024—2028年）

梅州市农业农村局

仲恺农业工程学院

二〇二四年五月

**目 录**

[一、 发展基础和发展环境 2](#_Toc11958)

[（一） 梅州客家预制菜产业基础 2](#_Toc9826)

[（二） 优势条件 5](#_Toc32612)

[（三） 发展短板 11](#_Toc12860)

[二、 区域合作基础与机遇 14](#_Toc9809)

[（一） 区域合作基础 14](#_Toc4524)

[（二） 发展机遇 17](#_Toc28795)

[三、 总体要求和发展定位 19](#_Toc19033)

[（一） 指导思想 19](#_Toc3852)

[（二） 基本原则 19](#_Toc27259)

[（三） 发展定位 21](#_Toc14919)

[四、 空间布局 23](#_Toc18571)

[（一） 总体布局 23](#_Toc30969)

[（二） 发展目标 24](#_Toc6512)

[五、 推动预制菜产业高质高效发展十大行动 26](#_Toc6263)

[（一） 打造一批客家预制菜原料供给高标准生产基地 26](#_Toc22802)

[（二） 打造梅州客家预制菜产业集群 28](#_Toc355)

[（三） 推动梅州客家预制菜全产业链创新研发 29](#_Toc8310)

[（四） 制定梅州客家预制菜产业标准 31](#_Toc14296)

[（五） 培养一批客家预制菜产业人才 32](#_Toc7636)

[（六） 推动梅州客家预制生产性服务业提升 34](#_Toc2471)

[（七） 培育壮大产业链上企业 36](#_Toc17991)

[（八） 构建梅州客家预制菜市场营销网络 38](#_Toc17355)

[（九） 打响梅州客家预制菜公共品牌建设，打造品牌IP 40](#_Toc22018)

[（十） 完善金融、政策对预制菜产业支持 42](#_Toc20549)

[六、 保障措施 43](#_Toc6963)

[（一） 高位推动 43](#_Toc26615)

[（二） 政策支持 43](#_Toc10489)

[（三） 配套支撑 43](#_Toc8247)

[（四） 宣传推广 44](#_Toc15133)

附件一 [梅州客家预制菜产业高质量发展行动清单（2024—2028年） 45](#_Toc6715)

附件二 [梅州客家预制菜全产业链项目库（2024—2028年） 67](#_Toc6246)

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。

广东将预制菜写入《2022年省＜政府工作报告＞重点任务分工方案》，发布《关于加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》，力争五年内培育一批在全国乃至全球有影响力的预制菜龙头企业和单项冠军企业；2023年中央一号文件明确提出，要培育乡村新产业新业态，培育发展预制菜产业。预制菜产业基于当地农产品优势进行食品化升级，延长了农业产业链条，被社会各界视为助力农业农村现代化的新引擎，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。

为加快推进梅州市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，根据《梅州市加快客家预制菜产业发展若干措施的通知》提出的“加大土地资源要素配置、组建客家预制菜产业联盟、制定客家预制菜产业发展规划”等13方面具体举措和《梅州市国民经济和社会发展第十四个五年规划和二0三五年远景目标纲要》等要求，充分考虑梅州实际，结合梅州乡村产业社区建设的探索需要，特制定本规划，规划期限为2024—2028年。

# 发展基础和发展环境

## 梅州客家预制菜产业基础

1. 现代种植业

2023年，我市实施“藏粮于地、藏粮于技”战略，坚决制止耕地“非农化”，防止耕地“非粮化”，千方百计稳定粮食生产面积，努力提高单产，超额完成省下达全年粮食生产任务。2023年，全市粮食播种面积276.64万亩，同比增长0.11%；总产113.84万吨，同比增长0.06%。全市优质稻面积13.46万公顷，占水稻播种面积的82.8%。

因地制宜发展果、菜、茶等特色产业，引导群众种植特色高效经济作物，优化产品结构。全市农林牧渔业总产值增长5.9%、居全省第五，农业（种植业）增长5.0%，林业增长14.7%，牧业增长6.9%，渔业增长2.6%，农林牧渔服务业增长9.1%。2023年，全市蔬菜产量增长3.3%，园林水果产量增长7.9%，茶叶产量增长9.9%，猪肉产量增长9.0%。全年生猪出栏219.56万头，增长9.1%；年末生猪存栏119.03万头，下降6.8%。华发集团梅州现代设施农业示范基地等项目落地建设，京东智慧渔业基地完成前期工作，制定客家炒绿、陈年客家炒绿团体标准，梅州柚、客家预制菜等区域品牌持续打响。

1. 畜禽养殖业

2023年，我市以调整优化畜牧业结构，发展特色畜牧业，狠抓生猪稳产保供，保障肉食有效供给，抓好全市动物防疫相关工作，强化动物检疫，全市畜牧业呈现持续稳定发展的良好势头。2023年，全市肉类、禽蛋、奶类总产量分别达29.9万吨、3.89万吨和0.4万吨，畜牧业产值90.26亿元，占农林牧渔业总产值的21.38%。肉类生产是我市畜牧主产业，2023年度同比增长6.72%；蛋类生产快速发展，2023年产量同比增长6.81%；奶类生产持续增长，2023年同比增长95.3%。肉奶蛋市场供应充足、种类丰富，有力保障了“菜篮子”供给安全。2023年度主要畜产品生猪出栏量受非洲猪瘟疫情影响下滑后恢复到219.56万头，同比增长9.1%；家禽出栏量7794.56万只，同比下降3.9%。

1. 水产养殖业

2023年，我市渔业平稳发展，2023年全年水产养殖面积16.36万亩，同比增长0.67 %、总产量为10.996万吨，同比增长3 %，总产值13.4亿元，同比增长1.1 %。养殖水面类型以池塘和水库养殖为主，养殖品种以青草鲢鳙鲫为主，其中草鱼产量占养殖产量的一半以上。全年无发生渔业领域安全事故和渔业纠纷，渔业生产秩序稳定。

积极组织渔企参加国家、省级渔业博览会、展销等产品推介活动，不断提高梅州客都草鱼品牌知名度和市场认可度。分别于9月、11月，组织多家渔企参加了广州国际渔业博览会和第四届中国水产种业博览会暨第五届广东水产种业产业大会，来自我市的地理标志产品——“客都草鱼”的水产加工品亮相展会，并通过南方农村媒体进行宣传。

大力推广健康养殖，促进水产绿色生态发展。一是印发了《梅州市2023年水产绿色健康养殖“五大行动”实施方案》（梅市农农函〔2023〕68号），通过开展生态健康养殖模式推广行动、养殖尾水治理模式推广行动、配合饲料替代幼杂鱼行动、水产种业质量提升等“五大行动”，促进水产养殖业绿色生态发展。二是大力发展稻渔共生和工厂化养殖等水产绿色健康和生态养殖，并取得明显成效。目前全市共有国家级水产绿色健康和生态养殖示范区（梅县区）1家，国家级水产健康养殖示范区（生产主体）35家，省级水产绿色健康和生态养殖示范区（五华县）1家，省级水产健康养殖示范场29家，具有一定规模工厂化养殖养殖场27家。水产健康养殖和生态养殖示范区总面积5208公顷（以县级人民政府为主体），水产健康养殖和生态养殖示范区总面积5275.355公顷（以企业为主体），水产健康养殖示范总面积面积占水产养殖总面积比例50.9%。。

1. 农产品加工业

我市具有客家特色的农产品加工业发展态势良好，具备基础牢靠，体系完整，效益良好，区位优势明显等优势，已形成茶叶、水果、高山油茶、南药和烤烟等区域特色农产品；品牌型加工企业也各具规模，形成了具有一定影响力的品牌并重视提高加工企业创新能力和提升产品科技含量，加强资源整合，在寻找科技支撑方面有新的突破。

1. 预制菜产业

2022年，我市农业农村局召开梅州预制菜产业工作推进会，加快筹建预制菜产业联盟，制订出台《梅州市加快客家预制菜产业发展若干措施》，推出广东省首单预制菜食品安全责任保险（累计保额500万元）。全市培育规模化客家预制菜企业30多家，全年预制菜总产值6.5亿元。

1. 休闲旅游业

我市是国家历史文化名城、中国优秀旅游城市、国家卫生城市，是著名的华侨之乡、足球之乡、将军之乡、长寿之乡、金柚之乡、温泉之乡，被誉为“世界客都”，是叶剑英元帅的故乡、著名革命老区。

2022年，我市农业农村局推动农业与旅游、教育、康养等产业融合，延长乡村旅游发展产业链。梅县区丙村镇红光村入选2022年中国美丽休闲乡村，全市累计有中国美丽休闲乡村7个，全国休闲农业与乡村旅游示范县2个，省休闲农业与乡村旅游示范县1个，广东省休闲农业与乡村旅游示范镇15个、示范点33个，并积极开展市级休闲农业与乡村旅游申报单位创建，认定2022年度市级休闲农业与乡村旅游示范镇1个、示范点13个。

## 优势条件

1. 区位优势

我市位于广东东北部，地处粤闽赣三省交界，东邻福建，北连江西。梅州是闽粤赣交界区域的中心城市，地理位置优越，交通便利。素有“世界客都”的美誉，是客家人的聚焦地，明清以来客家人以梅州为主要出发地，迁徙四海，祖籍梅州的华人华侨和港澳台同胞达900多万人，是全国重点侨乡，也是港澳台同胞的重要祖籍地之一。台湾500万客家人中就有180万祖籍在梅州。梅州辖梅江区、梅县区等两区和平远县、蕉岭县、大埔县、丰顺县、五华县、兴宁市等六县市，管辖面积1.58万平方公里，2019年末户籍人口545.85万人，常住人口438.30万人，其中城镇人口225.68万人。祖籍梅州的海外华人、华侨500多万人。

我市立足全域原中央苏区定位，谋划建设苏区融湾先行区，在作为粤港澳大湾区和海西经济区桥头堡地位的基础上，升级成为广东继横琴、前海、南沙之后又一国家级战略平台，为我市打开了跨越式发展的新渠道，拓展了争取后续支持的新空间，是助力广东破解区域发展不平衡不协调问题、推进高质量发展的关键。

1. 生态优势

我市地处广东东北角，五岭山脉以南，地势北高南低，山系主要由武夷山脉、莲花山脉、凤凰山脉三列山脉组成。地形复杂多样，其中山地面积占24.3%，丘陵及台地、阶地面积占56.6%，平原面积占13.7%，河流和水库等水面积占5.4%。平原主要分布在山间盆地内，梅州主要盆地有兴宁盆地（面积320平方千米）、梅江盆地（面积约110平方千米）、蕉岭谷地（面积约100平方千米）、汤坑盆地（面积约100平方千米）。

林地面积118万公顷，森林覆盖率近74%，森林蓄积量超过410万方。土特产丰富，主要有金柚、茶叶、脐橙等。

2021年，我市有自然保护区49个，总面积17.44万公顷，其中省级自然保护区7个，面积共6.14万公顷；市级自然保护区30个，面积共8.64万公顷；县级自然保护区12个，面积共2.66万公顷。全市森林公园93个，总面积7.63万公顷，其中国家级森林公园5个，分别是广东神光山、广东雁山湖、广东南台山、广东镇山和广东阴那山森林公园，面积共0.84万公顷；省级森林公园7个，分别是广东天鹅山、广东长潭、广东双髻山、广东丰溪、广东五虎山、广东韩山和广东蒲丽顶森林公园，面积共1万公顷。全市湿地公园6个，面积共0.09万公顷。全市省级风景名胜区2个（阴那山和五指石），面积共0.19万公顷。全市地质公园1个，面积0.37万公顷。

1. 资源优势

我市拥有丰富的自然资源，包括森林、水资源、矿产资源等。我市的森林覆盖率是广东省内森林覆盖率最高的地区之一。我市的水资源也十分丰富，拥有重多河流、湖泊和水库。此外，我市还拥有非常丰富的矿产资源，如铁矿、锰矿、石灰石等。

我市富硒土壤资源丰富。据统计，全市有8280平方公里富硒土壤区域，占全市国土总面积的52.3%，土壤硒平均含量达0.7mg/kg，比国家富硒标准高出75%。出产的农产品硒含量普遍较高，达到国家和地方标准的农产品所占比例也较高，产品种类丰富，我市是我国长寿富硒高端食品的重要生产基地。

我市依托专业技术团队，根据富硒土壤的分布，结合其他资源特点、优势特色作物的种植传统及区域，科学制定了富硒产业的发展规划，并确定特色富硒农产品产业化开发的重点区域和品种。目前，富硒茶和富硒大米已实现产业化发展。

1. 产业基础优势

至“十四五”初期，全市累计国家级、省级、市级重点农业龙头企业分别为3家、152家（全省第一）、440家，全市录入家庭农场6929家，农民合作社4787家，累计有135个农产品获得省名牌产品（农业类）认证，193个产品入选“粤字号”农业品牌目录；梅县金柚、大埔蜜柚等14个农产品入选全国名特优新农产品名录；18个农产品获地理标志认证；大埔蜜柚、梅县金柚、平远脐橙入选省特色农产品优势区。梅州柚先后亮相央视、上海滩、广州塔，与首都航空公司联手打造“广东梅州柚号”。梅州柚、嘉应茶、蕉岭富硒稻米及平远橙等入选“粤字号”区域公用品牌百强榜，其中梅州柚以227.5亿元的品牌价值位列百强榜榜首。

建立了梅州市丝苗米、梅州柚，梅江区茶叶、蔬菜，梅县区金柚，大埔县蜜柚、茶叶，丰顺县茶叶，五华县茶叶、丝苗米，蕉岭县丝苗米，兴宁市丝苗米，平远脐橙、南药等累计1个国家级、25个省级现代农业产业园，数量位居全省前列，可获得省级以上补助资金15.5亿元，“一县一园”布局全面实现；梅县区以金柚产业为主创建了国家级现代农业产业园；全市建立了国家级金柚优势特色产业集群1个。全市有全国休闲农业与乡村旅游示范县2个，广东省休闲农业与乡村旅游示范镇14个，广东省休闲农业与乡村旅游示范点25个，广东省农业公园4个。

全市积极开展良种良法的示范展示，建立新品种展示区，示范展示水稻、玉米等新品种80多个，全市农作物良种覆盖率达95%以上。推进产业链标准化，获认定广东省第一批现代农业全产业链标准化示范基地1个。开展富硒农业栽培示范，发展富硒茶、富硒柚、富硒米等富硒产业，建设示范园区28个。

1. 文旅体优势

我市拥有悠久的历史文化，是广东省的一个历史文化名城。我市有着丰富的旅游资源，如雁南飞茶田、客天下景区、叶剑英纪念园等；也有许多历史文化遗产，如梅县大佛寺、五华楼、梅州古城等。此外，我市还有着丰富的民间文化和传统手工艺，如梅州木雕、梅州剪纸等。2023年“五一”小长假，全市接待游客111.49万人次，旅游总收入5.14亿元，同比分别增长48.46%和82.27%，按可比口径较2019年同期分别增长17.82%和19.67%。

我市位于广东省东北部地区，是中国中原文化和南方土著文化的重要交汇点，有着独特的饮食文化特色，深厚的思想文化底蕴。梅州的先祖经过几次南迁到达此地，最终在此形成了相对成熟的、具有很强稳定性的客家民系。我市是国家历史文化名城，中国优秀旅游城市。作为全世界客家华侨的祖籍地和精神家园，梅州历来都有“世界客都”之称。客家饮食风味的形成跟传统的客家民系文化是息息相关的，客家菜系的形成与发展离不开客家地区的地理环境、历史文化和思想底蕴等因素，而梅州拥有传统的客家民系文化，所以，梅州客家菜系以其独有的风味在中华美食中占据着重要的地位。我市的美食以客家菜为主，其中以梅县牛肉、盐焗鸡、梅菜扣肉、梅县腌面、大埔小吃等为代表的梅州客家特色美食深受广大食客喜爱。

我市市委、市政府对发展当地客家饮食文化旅游产业非常重视，已经成立了梅州市餐饮行业协会，坚持举办以“名店、名厨、名菜、名小吃”为内容的旅游美食街，正在为梅州客家旅游饮食产业走向一个新的高度而不懈努力。

梅州客家菜饮食文化丰富多彩，取材广泛，讲究荤素搭配，寓医于食，药膳同补，具有浓厚的原汁性和乡土气息。客家饮食有其自身的特点，即用料主要以肉类为主，突出主料，不太注重配料，讲究原汁原味，味道有“咸、熟、香”的特点：烹饪手法众多，常用的有炖、烤、煲、酿等手法。

我市是内地现代足球发源地、中国足球之乡，是世界球王李惠堂的启蒙之地、南派足球的形成之地、几代国脚的出发之地，也是足球特区，更是我国足球发展重点城市。当前，我市提出将建好足球特区，重振球乡雄风，助力体育强省建设，让“足球之乡”成为中国足球的“报春花”，为全国足球改革发展贡献梅州智慧、梅州模式。

1. 政府高度重视

预制菜是农产品食品化、工厂化的过程，也是农村一、二、三产业融合发展的新模式，是我市推进乡村产业振兴的一项重点工作。客家菜是广东三大菜系之一，是中华饮食文化重要组成部分，客家菜文化源远流长。发展客家预制菜，对进一步挖掘推介客家菜资源、传承弘扬客家饮食文化，具有重要意义。

近年来，我市市委、市政府高度重视客家预制菜产业发展，并将其作为全面实施乡村振兴战略重点谋划推动的一项工作，立足资源优势，努力把梅州打造成为全省乃至全国有影响力的客家预制菜产业集聚区。

目前，我市正重点推动客家预制菜产业园建设，一是广梅产业园（梅州高新区）将预制菜作为园区第一主导产业培育发展，目前引进的企业有食品龙头伊利食品、珠江啤酒、广药王老吉，预制菜代表企业广州酒家、金苑酒家等。2023年1月，挂牌了广梅预制菜产业投资基金，将以金融杠杆赋能预制菜产业发展。二是梅江区在城北镇规划1000亩土地打造客家预制菜产业园，首期已丈量建设用地267.2亩。

此外，为推动客家预制菜产业发展，我市专门出台了《梅州市客家菜传承发展促进条例》《关于印发梅州市加快客家预制菜产业发展若干措施的通知》等，对制定发展规划、培育领军企业、项目奖励、弘扬客家菜文化等方面出台政策给予扶持。例如，优秀预制菜企业优先调配用地规模，给予用地保障；项目落地、固定资产投资、租赁厂房给予奖励或补贴；给予销售奖励，支持建设冷链物流、支持建设电商营销平台等。

## 发展短板

预制菜属于现代农业与食品加工领域，对产品的类型、口味、包装、营养成分等要求比传统农产品加工要高很多，与广州、佛山、肇庆等预制菜发展较快的兄弟城市相比，我市预制菜产业现阶段还存在以下短板。

1. 产品档次和附加值低，产业链条较短

我市农产品加工的主要方式是以低级加工为主，由于本地精深加工、包装销售等终端环节的下游企业少，导致直接面向消费者的预制菜品牌产品、高端产品少，产品也没有形成系列优势，产品附加值低。

我市预制菜产业虽然已经具有一定规模，但产业链比较短，研发、营销功能短缺，同质化严重，产品单一。比如大部分预制菜企业都是以梅菜扣肉和盐焗鸡作为主打产品，没有充分挖掘本地特色农产品，研发出精深加工的特色预制菜产品；产业链未得到有效的延伸，产业链各环节的连接效应较弱、各自为政；产供销各环节的组织化程度差异大，没有形成集约化生产、规模化经营和产业化运作的发展格局，难以使得产业集群的聚集效应和规模效应达到最大化。

1. 预制菜产业发展要素支撑体系不足

我市大部分预制菜企业生产运营规模不大、技术创新理念落后，导致预制菜企业技术创新投入严重不足，人才队伍建设滞后，普遍缺乏高素质的管理人员、专业技术人员，缺乏技术创新力量，缺乏持续发展能力，企业研发产出低，转化能力弱；预制菜装备发展落后，冷链物流发展缓慢，预制菜产业的生产性服务业发展跟不上预制菜产业快速发展的需求，产业发展要素支撑体系不足。

1. 缺乏农业龙头企业引领

盐焗鸡、梅县腌面、肉丸等传统特色加工产品，拥有不少老字号和非物质文化遗产资源，但传统加工生产企业规模普遍偏小，想要发展成为预制菜产品，则缺乏龙头企业带动引领，缺乏地方标准，市场较为狭窄，影响力多限于梅州地区，且长期受到品质差、价格低的同类型产品冲击，难以树立全国性的品牌形象，难以规模化、跨越式发展，产业转型升级困难。

# 区域合作基础与机遇

## 区域合作基础

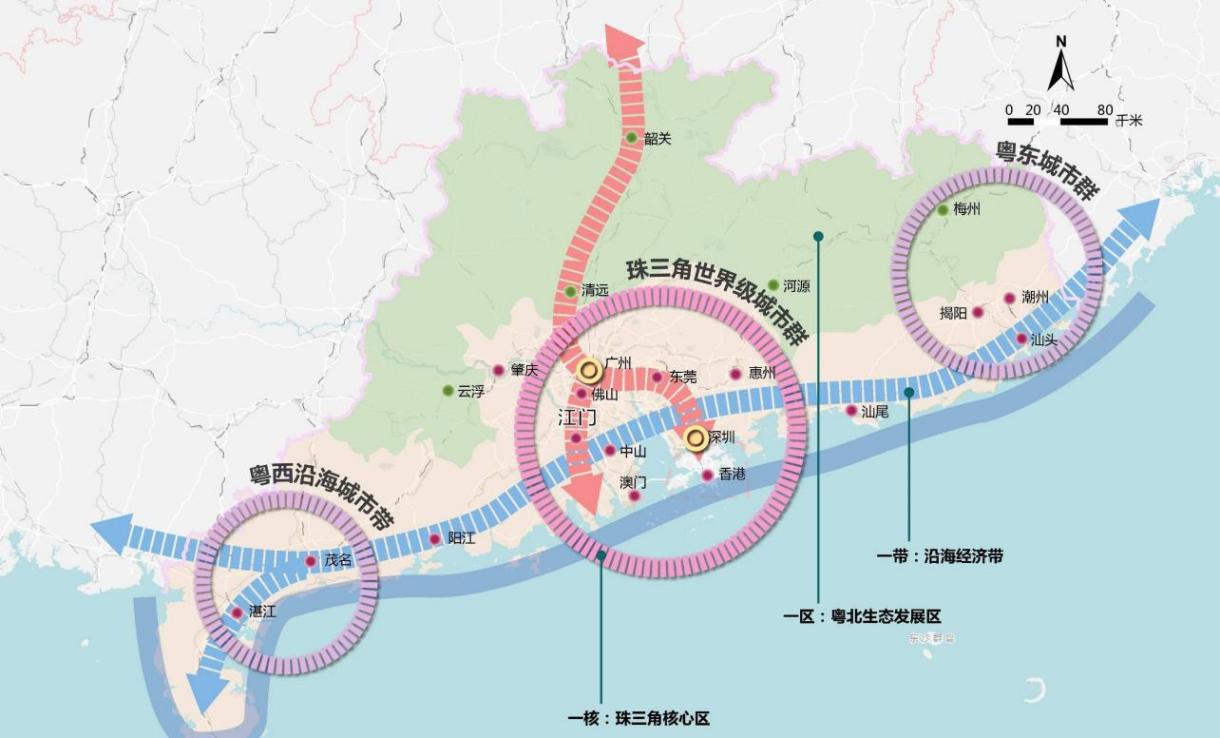
1. “双区”“双城”协同发展

《粤港澳大湾区发展规划纲要》中提出，要深化区域合作，有序发展“飞地经济”，促进泛珠三角区域要素流动和产业转移，形成梯度发展、分工合理、优势互补的产业协作体系。作为泛珠三角区域成员，我市毗邻粤港澳大湾区，处于粤港澳大湾区的辐射区和带动区，是快速通达粤港澳大湾区的重要交通枢纽，粤港澳大湾区的建设也将对于我市的基础设施建设、产业经济及旅游观光等多方面的发展产生辐射带动作用。

融入珠江三角洲经济圈有利于农业更好承接二、三产业资本转移。随着我市深入实施“加快原中央苏区振兴发展、推进生态发展区建设、融入全省区域协调发展大局”战略，珠江三角洲地区的部分产业正向粤东西两翼、粤北山区转移。随着产业转移步伐有序加快，现代农业发展面临良好投资机遇。

国家发改委和财政部联合引发了《支持梅州对接融入粤港澳大湾区加快振兴发展总体方案》，赋予梅州“一区两城”的战略定位。依托粤港澳大湾区国家战略，积极承接大湾区的高端产业转移，在广州与梅州的区域深度协作下，梅州产业转型升级有望加快，从而有利于打造大湾区产业发展延伸的重要平台，为建设特别合作区带来更丰富的创新资源。

粤港澳大湾区特别是珠三角历来是我市农产品的主要销区和农民工的主要输出地。随着《粤港澳大湾区发展规划纲要》及相关政策的深入实施，粤港澳大湾区在现代产业体系、科技创新、基础设施、公共服务、开放融合及优质生活圈等方面，将实现高质量高水平发展，必将进一步辐射带动粤东西北地区在资源、市场、人才、资金、信息、产品等要素的便捷高效有序流动、优化配置；为进一步拓宽我市农产品产销对接与合作，建立农产品生产供应基地，发展农业农村休闲旅游业和食品加工业，推动农业产业转型升级，促进农民工就业增收，提供了更广阔的空间与平台。我市专门出台《梅州市服务融入粤港澳大湾区建设的意见》，该意见指出，立足“梅州所长”，打造湾区最美“后花园”、建设湾区生态“康养地”、打造湾区特色“体验场”、建设湾区后方“大农场”，积极推动生态优势变为服务融入大湾区的产业优势。



1. “一带一路”新机遇

广东作为海上丝绸之路的起点，在“一带一路”建设中占有不可或缺的地位。我市应充分利用华侨之乡优势，整合海内外资源，发挥梅州海外经贸文化联络处、经贸代表处、客属社团等的作用，加强与“一带一路”沿线国家和地区特别是东南亚国家在进出口贸易、公共卫生、数字经济、绿色发展、科技教育等方面的务实合作。借助“一带一路”建设新机遇，利用自然优势和产业优势，实现经济快速发展，统筹推进产业转型升级，创新驱动，推进农业高质量发展，实现农业农村现代化，建设信息化强县，打造内陆开放型经济新高地、现代农业产业高质量发展新高地。

1. 海西经济区联动发展

我市一端连着粤港澳大湾区，一端连着海峡西岸经济区，对于建设苏区融湾先行区具有先决条件。充分发挥作为联通粤港澳大湾区、海峡西岸经济区与中部地区的重要通道作用，主动对接融入粤港澳大湾区和海峡西岸经济区建设，构建连接粤港澳大湾区和海峡西岸经济区的综合物流大通道，畅通区域循环，努力把先行区打造成粤港澳大湾区连接海峡西岸经济区的桥头堡。

1. RCEP新机遇

构建以国内大循环为主体、国内国外双循环相互促进的新发展格局，是党中央提出的一项具有划时代意义的战略举措，而RCEP的签订将为构建“双循环”新发展格局提供重大机遇，同样也为梅州客家预制菜产业布局国内国外双市场提供新机遇。梅州产品源源不断进入RCEP市场，成为拉动梅州外贸经济的新增长点，2023年梅州海关签发RCEP证书签证金额同比增长45%。

## 发展机遇

1. 农产品供给保障基地

我市依托良好的资源禀赋，农业发展基础不断夯实，产业规模不断扩大，农产品稳产保供能力显著增强，产业结构不断优化，作为大湾区重要的农产品供给保障基地，为梅州市发展预制菜产业提供机遇。

1. 食品工业基地

食品产业资源是当前梅州最大的、具有相对竞争优势的资源体系，是梅州市作为资源型地区可以深度开发的最直接的实体经济发展平台，也是当前梅州自主产业体系建设中基础牢靠、特色突出、市场前景广阔、带动力强、品牌优势明显的朝阳产业，是梅州市发展预制菜产业的重要基础。

1. 中国客家菜之乡

梅州客家菜继承和发扬了中原饮食的传统，取材广泛，荤素搭配，寓医于食，药膳同补，是客家民系聪明才智的结晶，是中华饮食文化库中的一颗明珠，为长寿梅州提供优质的饮食保障。

从菜肴特征上来看，客家菜取材于青山绿水，靠山吃山、靠水吃水，崇尚绿色、天然、健康，重视食疗、讲究养生，菜肴烹制追求原汁原味、营养互补；从菜肴文化上来看，客家菜立足本土，继承和发扬了中原饮食传统，是中原饮食文化的活化石，彰显了客家人念祖思根，也串起乡愁与记忆。客家菜吸收了迁徙过程中沿途各地的优秀菜肴制作技艺和食品加工方法，汇集中华饮食文化精华。

客家菜在中华饮食文化中具有重要历史地位，“世界客都”“中国客家菜之乡”的招牌为梅州市发展预制菜产业创造了机遇。

1. “农业+”综合业态发展与产业升级

全球科技日新月异有利于推动农业业态创新与产业升级，全球正在经历深刻的农业生产方式变革，信息化和机械化相融合的智能化技术设施发展以及生物领域的农业科技不断创新，引发农业生产方式变革。科技全球化进程的加快，信息、技术、人才和物质装备等科技创新要素在全球范围内的流动与配置日益普遍，带动农业科技发明和重大技术集成创新呈现群体突破态势，为梅州预制菜全产业链发展提供了难得的历史机遇。

# 总体要求和发展定位

## 指导思想

坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻落实党的二十大精神，深入贯彻习近平总书记对广东系列重要讲话和重要指示精神，认真落实省委“1310”具体部署和市委工作要求，坚持稳字当头、稳中求进，完整、准确、全面贯彻新发展理念，服务和融入新发展格局，围绕“一区两城”战略定位，以深化供给侧结构性改革为主线，以构建多元化食物供给体系为目标，以链条延伸、科技赋能、标准创设、品牌打造为重点，以实施高质高效发展十大行动为抓手，推动梅州客家预制菜产业高质量发展，加快打造在全国乃至全球有影响力的客家菜预制菜产业集聚区，为建设苏区融湾先行区，推动梅州苏区加快振兴、共同富裕提供有力支撑。

## 基本原则

**因地制宜，差异发展。**充分发挥梅州种植、养殖业优势，按照“一县一策”原则，利用好梅州市“中国客家菜之乡”的金字招牌，因地制宜、因势利导布局梅州客家预制菜产业，发挥比较优势，避免同质化、低端化发展，实现资源优化配置，统筹规划，突出梅州发展客家预制菜产业特色，结合城市发展规划，各个项目合理开发建设，以点连线，以线带面，点、线、面同步推进，推动梅州客家预制菜产业的联动发展，提升产业竞争力水平。

**产业衔接，融合发展。**在新的产业竞争格局下，坚持建链、强链、延链、补链作为加快梅州客家预制菜产业发展的重要路径，构建一、二、三产融合发展的产业链条，推进企业、项目之间在产业链延伸方向上的相互衔接、相互契合，形成相互关联、共同促进的发展格局。立足预制菜产业，坚持预制菜原材料种养殖业源头保障，做优一产、做大二产、做强三产，大力发展种植、养殖、产品精深加工、冷链物流、品牌销售、示范推广和文化旅游等产业，实现传统产业和现代产业的有机融合，促进一、二、三产有效衔接、全面发展。

**科技赋能，创新驱动。**强化预制菜生产、加工、仓储、冷链等环节的关键技术攻关，实现客家预制菜标准化生产与多元化营养供给，兼顾美味、健康与便捷。围绕预制菜全产业链部署创新链，引进培育核心关键人才，建立“产学研用”创新机制，推进数字智能技术与产业深度融合，促进技术创新、装备创新、产品创新、设施创新、模式创新、管理创新和产业生态创新同时推进。

**统筹推进，协同发展。**坚持以农业现代化为目标，按照全产业链推进上下游产业协同发展，统筹发展与安全，强化风险意识和底线思维，统筹发展阶段性和区域差异性，分步实施、分县施策、全面提升。

## 发展定位

1. 客家预制菜全产业链融合发展标杆区

建设梅州客家预制菜全产业链服务模式，形成涵盖原料供给、加工、研发、品牌打造、食品包装、商贸展销、渠道推广、数字化应用的一站式服务体系，建立预制菜产业融合发展基地，扩大聚集全国食品行业重大项目、专家资源，打造由农业种养殖龙头企业、预制菜技术专家、装备供应商、营销团队、数字化平台运营团队等组成的全产业链专业队伍，推动预制菜产业供应链、销售链数字化升级，鼓励龙头企业、行业协会等建立多功能一体化的数字化公共服务平台，为企业交流、政策分享、品牌宣传、市场拓展、贸易沟通、供需对接等各个环节提供线上综合服务，助力梅州客家预制菜全产业链融合发展。

1. 粤港澳大湾区重要食品安全保障区

立足我市资源禀赋和区位优势，遵循区域协调发展原则，突出我市特色，将我市粮食、蔬菜、畜禽、水果、食用菌、食品加工等优势特色产业深度融合，壮大梅州客家预制菜产业。通过预制菜产业高质量发展，反推上游产业规模化、标准化建设，聚焦生产、加工、仓储、物流、贸易、营销一体化产业链，推动供应粤港澳大湾区的预制菜产品在数量、种类、品质上不断突破，努力将梅州打造成为粤港澳大湾区重要食品安全保障区。

1. 客家特色美食文化展示区

梅州作为客家菜重要的传承地之一，享有“中国客家菜之乡”的美誉，以弘扬传承客家美食为抓手，做大做强梅州客家菜文化品牌，打造客家预制菜产业集聚区，激发发展活力，延伸产业链条，加快客家菜规模化、产业化、标准化发展步伐，促进梅州客家美食文化升级，推动美食产业与客家文化、经济社会发展的高度融合，推动梅州打造客家特色美食文化展示区。

# 空间布局

## 总体布局

梅州客家预制菜产业发展规划遵循“一县一策”总原则，立足梅州农业资源禀赋及市场区位优势，谋划梅州客家预制菜产业高质量发展“1+3+8+N”发展新格局。

**一轴：**以打造梅州全域客家预制菜高质量发展产业空间为主要抓手，串联**1**条**梅州客家预制菜产业集聚轴；**

**三核：**重点开展以梅江区与梅县区为主的**世界客都预制菜产业化发展核心、以广梅园为主的食品工业化先行核心、以兴宁市为主的预制菜生产性服务业集聚核心**等**3**个梅州客家预制菜核心区建设；

**八区：**推进以梅江区为主的**客家盐焗预制菜产业片区**、以梅县区为主的**加工物流产业集群片区**、以兴宁市为主的**客家兴宁鸽预制菜产业片区**、五华县为主的**团餐央厨产业片区**、以平远县为主的**客家酱肉预制菜产业片区**、以蕉岭县为主的**客家三及第预制菜产业片区**、以大埔县为主的**客家小吃预制菜产业片区**和以丰顺县为主的**客家菜脯预制菜产业片区**等**8**个梅州客家预制菜产业片区；

支持多个农业产业强镇、农业现代化示范区、各级农业现代产业园、“一村一品”“一镇一业”专业村镇、预制菜产业企业和产业链上下游配套企业集中协同发展。



## 发展目标

充分发挥我市农业产业基础优势，加强政策引导，延伸产业链条，激发市场主体活力，实施差异化发展，力争在预制菜领域实现梅州独有的特色和定位，培育全市预制菜产业高质量发展新增长极，全力打造全国知名、全省最大的“客家预制菜生产加工基地”，抢抓高质量发展新机遇，构建高质量发展新优势。

**——产业链条持续完善。**瞄准消费升级趋势，抢占市场销售份额，依托客家美食的金字招牌，以全产业链突破带动不同行业的多点扩张，以龙头企业的集聚发展带动产业链上下游，实现一、二、三产融合发展，坚持引进来和走出去相结合，推动全市预制菜产业向总产值超100亿元的发展目标加快进发。

**——研发能力明显提升。**到2028年，参与制定预制菜产业团体标准、地方和行业标准10个以上，优质预制菜原料供应基地、市级预制菜研发生产基地和培育基地实现各县区全覆盖，建设市级及以上重点创新平台3个以上，推进跨领域、跨机构联合研发，规模以上预制菜生产企业研发投入占比达3%以上。

**——企业主体不断扩大。**做强做大预制菜市场主体，提高领军企业行业整合力和带动力，推动预制菜企业数字化转型，推动中小企业实现“专精特新”发展，形成产业链上下游、大中小企业协同创新、融合发展格局。到2028年，全市规模以上预制菜企业达到20家，其中亿元以上企业超5家。

**——客家菜文化持续传承。**依托梅州作为客家菜的重要传承地之一，以做大做强“中国客家菜之乡”品牌为抓手，大力发展梅州客家预制菜产业，打造客家特色美食文化展示区，加强对梅州客家菜文化特色资源的深度挖掘，加强保护与传承，聚焦优势产业，弘扬客家菜文化，加速推动梅州客家预制菜品走出中国，面向世界。

# 推动预制菜产业高质高效发展十大行动

依照“产业链条完善、研发能力提升、企业主体扩大”的思路，以推进预制菜产业高质高效发展的“15项行动”为抓手，不断加快在建链、强链、延链、补链中转型升级，创新经营模式，构建从田间到餐桌全产业链体系，实现预制菜产业上下游集聚发展。紧密结合本地发展要素条件，充分发挥本地优势，围绕主导产业，培育龙头企业，形成各具特色、差异发展的新发展格局。

## 打造一批客家预制菜原料供给高标准生产基地

我市作为广东省第三大粮食产区、广东省的生态发展区，是全省生态环境和农业资源最优的地级市之一，其优良的生态环境，蕴育了丰厚的农业资源，为预制菜产业发展奠定坚实基础。

**打造预制菜原料供给基地。**结合梅州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，利用好梅州农业资源，结合梅州市柚果、茶叶、稻米、蔬菜、南药、油茶等六大支柱农业产业集群，合理布局粮食、果蔬、畜禽、水产、食用菌等重要农产品生产基地，通过预制菜打响“梅州柚”“嘉应茶”“客都米”“平远橙”“兴宁鸽”等“梅字号”农业品牌。布局富硒农业种植项目，强化产业链，补齐产业链短板，增强保障能力和影响力，打造一批客家预制菜原料供给高标准生产基地。通过5年的努力，综合考虑资源环境承载力和农产品加工产业优势，结合各县、区实际情况，按照“两品一标”要求，推进农产品品种培优、品质提升、品牌打造和标准化生产，因地制宜建设一批涵盖粮、肉、蛋、奶、鱼、菜、果、茶、食用菌等产品的“梅州客家预制菜原材料生产基地”，形成生产布局合理、品种丰富、季节供应均衡、原料供应稳定、溯源信息真实、质量安全可靠、全程监管到位、市场认可度高的示范基地。优先支持建设一批具有初加工、鲜切蔬菜、分级包装、仓储保鲜、物流配送等功能和装备的生产基地，为预制菜生产企业提供有效供给。

**提升预制菜原材料供给水平。**推动各县区立足资源禀赋，高标准建设我市绿色优质原料基地，创建优势特色产业集群。各县区建立稳定的预制菜原材料供应链，积极与农户、生产大户、家庭农场、合作社、农业企业建立长期稳定的合作关系，通过制定质量标准和监管标准提高原材料供应质量与安全，严格要求统一品种，统一种植、统一收购、统一加工、加强原料和产品的质量检测，提高产品的附加值和经济效益。提倡各经营主体积极引进先进种植、养殖技术，加强合作与创新，以各产业园、农业龙头企业为节点，开展“专家+基地”技术帮扶，辐射带动全域种植、养殖技术提升。以规模化、标准化、产业化为牵引，推行绿色种养、综合治理，带动粮食、果蔬、畜禽、水产、食用菌等种养产业集群、资源整合。根据不同原材料性质，制定科学合理的采购和储存方式，确保预制菜原材料新鲜健康。支持预制菜企业建设一批农业标准化生产基地，夯实预制菜产业发展基础。

## 打造梅州客家预制菜产业集群

**推动梅州客家预制菜产业集聚发展。**优化产业布局，因地制宜、因县施策、突出特色、聚焦重点、探索完善梅州客家预制菜产业发展路径和模式。推动各县区立足自身区位条件、资源禀赋、食品工业基础，聚力支持重点企业、重点园区、重点项目发展，鼓励各县区运用好各类产业发展资金，实施“一县一片区”创建工程，着力打造梅江区盐焗预制菜产业片区、梅县区加工物流产业集群片区、兴宁市兴宁鸽预制菜产业片区、五华县团餐央厨产业片区、平远县酱肉预制菜产业片区、蕉岭县三及第预制菜产业片区、大埔县客家小吃预制菜产业片区和丰顺县客家菜脯预制菜产业片区，放大预制菜产业集聚效应，支持预制菜及上下游产业建设，引导预制菜生产和上下游配套企业协同发展，力争打造一批产业集聚发展、产业链条完整的预制菜产业示范片区，在原料供给、生产加工、设施装备、技术研发、品牌建设等领域发挥示范引领作用，形成梅州预制菜产业集群，争取予以政策支持。

**推动梅江区预制菜产业高质量发展。**围绕“一心两园三区一带”功能布局科学谋划，以城北镇、西阳镇、长沙镇、三角镇、金山街道5个镇（街）为核心，统筹布局“生产+加工+仓储+冷链+物流+品牌+销售”全产业链，助力打造粤东北预制菜产业化先行发展中心区、红色客都产业兴旺与乡村振兴引领区、全国预制菜全产业链联动发展先行区，辐射带动梅州全市预制菜产业发展，推动梅州和粤东北地区产业升级、农民增收、农业增效、农村稳定。

**组建梅州客家预制菜产业联盟。**发挥产业联盟在准入规定、标准制定、行业规范等方面的建设性作用，围绕预制菜原料供给、生产加工、贸易流通等各环节建设全产业链标准体系，引导梅州预制菜行业健康有序发展。增强与其他产业联盟间的交流互动，积极筹办世界级、国家级客家美食预制菜大会，开展以客家预制菜为主题的学术交流活动，将客家预制菜元素融入文化旅游、服务业等领域，有效增强客家预制菜产业综合影响力。

## 推动梅州客家预制菜全产业链创新研发

**加快客家预制菜产品研发。**突出预制菜大单品研发，依托我市原料供应优势和农产品加工优势，支持企业围绕客家传统名菜、地方风味小吃进行大单品研发，围绕聚会、露营、旅行、野炊等细分场景应用，推出筵席套餐、居家套餐、户外套餐等各种特色套餐产品，注重营养多元化以及绿色便捷，推出低钠、低脂、少添加的客家预制菜品。突出地方特色预制菜培育，加强传统客家菜梅菜扣肉、客家腌面、客家三及第汤、盐焗鸡、酿豆腐、客家粄等研发推广，推出“梅州客家美食一桌好菜”系列预制菜产品。力争5年内，培育年销售收入超过1亿元的客家预制菜大单品5个以上、客家美食预制菜套餐产品10个以上。

**加快客家预制菜联合研发平台建设。**鼓励将农业科技创新与预制菜研发创新有效结合，支持龙头企业联合高校、科研院所、行业协会共同组建客家预制菜联合研发平台，开展关键核心技术联合攻关。推进速冻调制食品技术创新工程、肉制品技术创新工程、食品加工中试工程、特色果蔬预制菜创新工程、客家风味小吃预制菜创新工程等建设，围绕预制菜食品安全保障、低温或常温杀菌、风味还原与保鲜、新型包装材料及应用、新型热加工调味工艺、新型预制菜制作智能化、数字化技术、预制菜工艺标准化等方面开展技术攻关。鼓励预制菜企业建设研发实验室、技术创新研发中心，支持申报省市级工程技术研究中心等。建立预制菜研发成果及技术转化机制，每年确定、扶持一批预制菜品研发项目，定期组织公布关键技术成果。发挥省级预制菜产业园的科技创新示范带动作用，提供技术转移、科技咨询等全链条科技服务。

**打造顺应消费者需求的预制菜新产品。**将梅州金柚、丰顺金针菇、橄榄、茶油、平远三华李、兴宁丝苗米、沃柑等高品质农产品导入预制菜产业链，顺应当代消费者对于健康的需求，加大在低糖、低脂、低碳等细分领域的科技创新，打造出符合消费者需求的健康、营养、时尚的预制菜产品。有效整合客家小吃、中药材资源和富硒农业资源，积极开发富硒预制菜产品和以五指毛桃、葛根、仙草、石斛、金线莲、灵芝等中药材为原料的药食同源药膳预制菜系列，打造“长寿硒谷”客家预制菜品牌。

**搭建预制菜产业创新平台。**积极争取国家级、省部级研发平台落户梅州，市财政要设立预制菜产业技术创新与成果转化专项资金，引导和支持企业增加科研投入；重点支持农业高新技术企业开展科技创新与新品研发，建立梅州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。

**加强预制菜产业技术攻关。**以广梅园为重点，创建梅州预制菜科研创新基地，加强产学研合作，推动不同领域、不同机构聚焦预制菜风味还原、营养保持、菜品保鲜等关键技术集成应用，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。建立梅州客家预制菜的原料、加工等参数数据库，为梅州客家预制菜产品品质升级、标准化生产提供数据支撑。

**加快装备企业创新升级。**加快完善预制菜产业发展基础设施建设，大力引进预制菜装备制造企业，鼓励预制菜生产关键装备、制造工艺创新升级，提高预制菜产业服务业水平，加大对预制菜企业技术创新的扶持力度，加快研发推广一批信息化、智能化、工程化预制菜加工装备。

## 制定梅州客家预制菜产业标准

**完善预制菜标准体系。**围绕预制菜产品类别、原料供应、生产操作标准、食品营养及功能等方面，加快组织制定客家预制菜标准和预制菜研发生产基地、原料供应基地、示范企业等认定标准，鼓励和支持企业、社会团体、高校、科研院所、检验检测机构、行业协会等积极参与标准制定和修订工作，从原材料、加工生产规范、装备标准、技术水平、菜品品质、口味划分、包装水平、文化宣传、人员培训、检测检验质量安全等基础通用标准体系方面严格落实，推动打造客家预制菜“梅州标准”。加快制定预制菜团体标准、地方标准、行业标准，并积极参与省级标准、国家标准制定。构建具有梅州特色的客家预制菜全产业链标准体系，保障梅州客家预制菜产品品质。到2028年，实现梅州客家预制菜原料品质参数标准、梅州客家预制菜生产加工标准、梅州客家预制菜智慧化生产标准、梅州客家预制菜营养健康标准。

**强化标准实施。**规范预制菜上下游企业主体严格执行食品安全标准，深入开展预制菜安全标准宣传，加强预制菜安全标准追踪，通过标准实施保障预制菜产品安全、促进全产业链发展。

**加强预制菜产品质量安全检测。**加强预制菜原材料种植养殖、原材料采购和运输、预制菜生产加工和销售等全程监控，建立预制菜产业链、供应链质量安全监测系统，推广质量安全控制技术和安全溯源技术，提高预制菜品控能力，完善产品溯源体系建设，实现消费者全程可追溯。

## 培养一批客家预制菜产业人才

**加大预制菜产业人才引进力度。**组建市预制菜产业发展专家咨询委员会，实行聘任制，每届聘期五年。主要负责承担梅州客家预制菜产业发展战略研究和调研、参与制定梅州客家预制菜产业发展规划、参与梅州客家预制菜产业专题方案论证和验收，就梅州客家预制菜产业发展中的重大问题提供咨询建议等。培养和引进预制菜全产业链领域高层次人才，加强产教融合，打造一支由专家学者、企业研发人员、名厨名师、“粤菜师傅”等组成的研发团队，为梅州预制菜产业发展培育领军人才。组织开展预制菜生产、研发、市场营销、电商销售、物流配送等产业发展相关技能人才培训。

**培养预制菜产业人才。**鼓励和支持广东省农业科学院、华南农业大学、仲恺农业工程学院、嘉应学院等科研院所与梅州本土预制菜企业深度合作，深入调研指导，开展一对一技术指导和咨询服务，注重技术和成果带动。鼓励职业院校和普通高校通过增设相关专业课程，开展预制菜产业专业人才培训，推动客家预制菜产业人才实训基地建设，鼓励企业与职业院校建立订单式人才培养计划，加大对预制菜产业的研发、管理、运营等职业技术人才培训力度，打造高层次全产业链预制菜产业技术人才队伍，对预制菜产业领军人才给予科研配套经费、重大项目申报、科技成果转化、专业技术职称申报等方面的多重扶持保障。

**推动客家菜“粤菜师傅”工程。**适应消费市场需求，满足食物营养多元化要求，推动传统菜肴、地方特色食品与现代化、标准化生产技术相结合，挖掘“梅州客家菜”资源优势，丰富预制菜产品种类，通过推广梅州本土特色农产品，依托“粤菜师傅”等专业技能人才，创新“粤菜师傅+文化+美食+产业发展”新模式，开发地方特色突出、风味复原程度高的预制菜产品，更好地传承弘扬客家菜文化、促进客家菜创新发展等方面更好发挥示范引领、辐射带动作用。通过梅州客家预制菜推动构建形成客家“粤菜师傅”体系，集培训、就业、产业、标准、文化和交流等功能于一体，培育客家预制菜全产业链专业人才，将客家“粤菜师傅”工程建成具有梅州特色的重大就业工程、产业工程和民生工程。

**健全烹饪人才、食品工业化人才培育体系。**随着梅州客家预制菜工业化进程的发展，吸引更多烹饪人才及食品工业化人才投入更多精力到客家预制菜菜品的研发上，以高效、便捷、品质、营养兼具的标准化预制菜产品为研发目标，加大食品工业化人才培养力度，加快引进和培养食品工业化关键领域技术人才和领军人才，构建预制菜高层次产业人才队伍，同时将烹饪人才的培养不单单局限于技能的提升，同时需要结合基础理论知识和创新思维的发展，将食品安全、食品营养、烹饪设备、菜肴美化等方面的理论基础作为培养人才的基础，结合梅州客家菜品的特色，对客家预制菜进行一定的创新和提升。

**衍生客家预制菜产品。**加强“粤菜师傅”培训体系、就业体系、产业体系、标准体系、文化体系和交流体系建设，推动客家菜师傅、客家大嫂等品牌衍生预制菜产品，在“粤菜师傅”工程的带动下，打造消费者认可、市场占有率高、具有示范引领作用的预制菜产品，推动“粤菜师傅”与文化、旅游、农业等深度融合，提升梅州客家预制菜技能人才的核心竞争力。到2028年，累计建立6个省级、12个市级和10个县级粤菜师傅培训基地。

## 推动梅州客家预制生产性服务业提升

**推动冷链物流公共服务建设。**综合考虑梅州市产业布局及预制菜产品生产、流通、消费空间格局，串联整合现有资源，以梅县区、梅江区、广梅园、兴宁市为重点，推进各县区农产品产地冷藏保鲜能力提升，在各县区建立产地冷链集配中心，强化产地仓储服务。加强全市冷链物流功能性设施建设，以满足对预制菜行业的产业引领、中转集散、生产加工、保鲜贮藏、贸易展销等需求，构建预制菜全程冷链物流闭环，为我市预制菜产业的集聚与发展提供配套和支撑。深化全市冷链骨干网建设，完善冷库、配建理货、分拣等冷链设施配套，保障预制菜产品全程冷鲜冷冻保存和运输。

**健全预制菜冷链流通体系。**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、供销社等大型仓储物流集团现有重点项目及龙头企业的优势，构建覆盖梅州全域的预制菜流通体系。在各县区建设物流园区，实施城乡冷链基础设施和信息化新型基础设施建设，培育冷链物流企业，构建全链条、网络化、严标准、可追溯、新模式、高效率的现代化冷链物流体系，以高效物流加上产品质量融入粤港澳大湾区。加强与周边其他城市冷链物流基地、产销冷链集配中心的互动联通，提升供应链整体运行效率，在大埔、蕉岭两县建设物流中转基地和农副产品集散交易市场，将我市打造成为“粤闽赣预制菜冷链物流枢纽”。按照粮食、蔬菜、肉食等不同产品类型要求，依托1个国家级现代农业产业园、4个省级现代农业产业园、1个国家农业现代化示范区，打造集分选、预冷、初加工、冷储、配送、检测、收储、精深加工、包装、配送、信息服务等功能于一体的“预制菜冷链集配中心”，提高预制菜集配效率。

**推进预制菜智能工厂建设。**持续推进以大数据、5G等先进互联网技术为引领的创新驱动发展战略，推动预制菜产业智能化发展。支持梅县区和梅江区建设预制菜智能工厂、五华县建设中央厨房智慧工厂、兴宁市建设智能冷库，加快预制菜装备智能制造建设，建成一批具有标杆和示范意义的智能工厂，提升梅州市预制菜产业智能制造水平。

**加强预制菜冷链物流配送能力。**充分发挥农产品物流基地基础设施作用，构建“原料基地+中央厨房+冷链配送”发展模式，支持其加大冷链仓储设施建设力度。在各区县建设面向城市消费的生鲜食品低温加工处理中心，推广“生鲜电商+冷链宅配”“中央厨房+食材冷链配送”等新模式。培育一批预制菜仓储冷链物流龙头企业，支持仓储冷链企业研发预制菜专用装备，推动冷链物流企业信息化建设，推广数据采集技术、通信技术、可追溯技术、数据管理技术、物联网技术、区块链技术等在冷链物流企业的普及，补齐预制菜上游“最初一公里”和下游“最后一公里”短板。

## 培育壮大产业链上企业

**培育一批产业链上龙头企业。**支持认定一批涉及生产、冷链、仓储、流通、营销等全产业链各环节的预制菜农业产业化省级以上龙头企业。以龙头企业集聚发展，带动产业链上下游企业协同发展，引导、支持预制菜生产企业强化预制菜科技研发力度、扩大研发范围，加大客家菜研发及工业化生产、标准化转化。培育“客家美食+文化+旅游”新业态，鼓励龙头企业建设生产、加工、科普、观光、旅游、文化于一体的预制菜文化主题公园、透明工厂等，开发“工农文”融合旅游。力争到2028年，全市规模以上预制菜企业20家以上，其中亿元以上企业5家，培育预制菜上市企业2家，形成客家美食预制菜主题旅游线路5条。

**分类引导预制菜企业发展。**重点支持广东富农生物科技股份有限公司、梅州市强惠农业发展有限公司、广东裕丰食品股份有限公司、梅州市客迁食品有限公司、广东汤南小菜食品有限公司等一批预制菜龙头企业提质增效，加快转型升级，提升市场主导力、带动力。支持从梅州市向丽食品有限公司、贵食食品有限公司、梅州市客宝实业有限公司等农产品加工企业中遴选一批有发展潜力的经营主体，申报国家级、省级农业产业化重点龙头企业；引导本地优质预制菜企业与合作社、家庭农场、种养大户建立稳定的订单合作关系、入股关系，完善利益联结机制，提升产业链上下游协作配套水平，扩大联农带农半径、增强示范带动效应。

**培育壮大预制菜示范企业。**加强优质中小企业培育，培育一批涵盖生产、冷链、仓储、研发、营销以及装备生产等环节的预制菜示范企业，实施专项培育和政策集中扶持，逐步成为“专精特新”“小巨人”企业。支持大型预制菜企业牵头在各县区建设预制菜产业园区，完善智能化中央厨房、生产加工、冷链仓储、科技研发、分拣配送体系，打造一批客家预制菜全产业链型龙头企业，力争到2028年各县区实现预制菜产业园区全覆盖。创新预制菜生产、推广模式，发展电商销售、团餐供应等新业态。到2028年，培育20家预制菜规上企业、5家以上亿级预制菜领军企业，提升梅州预制菜产业竞争力。推动“老字号”企业转型提升，深度挖掘品牌价值，鼓励优质客家预制菜企业产品参与区域公共品牌评定，到2028年培育梅州客家预制菜10大品牌、30大单品。

**支持龙头企业加大科研投入。**整合创新资源，积极承担重大技术创新项目，攻克一批预制菜新工艺、新技术，建设一批新项目，开发一批客家预制菜新产品。引领产业链上下游企业联合开展产业关键技术攻关和产业链上下游协同创新，推动产业链、创新链、资金链深度融合，培育创新型产业集群。

**加大招商引资力度。**通过“请进来、走出去”等方式在多省份大力开展宣传推介，加大在人才、资金、土地等方面的扶持力度，密切联系有落户梅州意向的大型龙头企业，强化预制菜产业链，提高我市在预制菜产业链的竞争力。

## 构建梅州客家预制菜市场营销网络

**拓宽客家预制菜营销渠道。**建设“线上+线下”的预制菜销售渠道，加快线下销售终端、预制菜自助配售终端建设，鼓励各县区建设预制菜展厅、体验店，在各景区、商超、酒店、火车站、机场、农批市场等场所设立预制菜专区、专柜重点推广，鼓励预制菜知名产品进企业、工厂、医院、社区等，大力发展预制菜团餐配餐；同时推动预制菜网络销售，鼓励预制菜企业与京东、天猫、拼多多、抖音等第三方平台合作，开设梅州客家预制菜专区，同时加速预制菜自营平台建设，支持预制菜企业利用自营平台开展营销活动，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。组织企业参加“618”电商节、“双十一”“双十二”、年货节等线上线下营销活动。聚焦直播带货，打造“直播带货+美食+文旅推广”营销新模式，以推广梅州客家预制菜为抓手，开启预制菜产业线上营销新格局。鼓励行业协会组织梅州预制菜企业参加各种国家级、省级展会，积极举办预制菜产业新品发布会、圆桌论坛、宣传推介等活动。将梅州客家预制菜纳入梅州手信产品清单，通过线上、线下渠道推动销售。

**推动“预制菜+文旅”深度融合。**瞄准梅州市丰富旅游资源，针对梅州现有的红色旅游、名人故居、宗教圣地、民族景点、历史纪念、自然风景等类型的旅游产品，引导企业开发相应类型的“梅州手信”预制菜产品，打造梅州旅游预制菜爆品。鼓励各县区依托各类美食文化节、美食嘉年华、丰收节等节庆活动开设富有特色的“梅州客家预制菜”专区。深度推进预制菜产业与休闲、文化、旅游产业等深度融合，带动预制菜消费。结合“客家菜师傅工程”，深度挖掘客家美食文化内涵，将预制菜产品充分融入梅县“客乡乐”等品牌，通过一系列推介客家美食文化旅游活动开拓梅州客家预制菜推广渠道。利用好各县区如“广东省全域旅游示范县”“最美中国旅游县”“中国文旅融合特色创新示范区”“新时代·中国最佳康养旅游名县”“世界长寿乡”等称号，将预制菜推广与文化产业、非遗传承相结合，提升预制菜产品在特色客家美食游等活动中的重要性，将梅州客家预制菜打造成为梅州优质手信产品。

**建设预制菜数字化交易平台。**依托大数据、5G、工业物联网等先进技术，建设预制菜数字化交易系统，推动“大数据+交易+物流+仓配+监管+金融”模式建设，实现“产业链+互联网”高度整合，以粮头食尾、产业贯穿、订单推动、以销定产为基础，建立梅州客家预制菜产业数字化生态，整合企业数字化生产、供应链、销售等环节，打通产业上中下游，实现上游种好菜、卖好价，中游促生产、提效能、保品质，下游拓渠道、助周转，实现预制菜产业生态全链条赋能，进一步提高市场运行效率。

**加大宣传推广力度。**充分利用短视频平台、微信公众号、广播、电视等传统媒体和网络平台，加大对预制菜产业的宣传，依托文旅宣介平台，加大“梅州客家一桌好菜”宣传推广力度，提高全社会对预制菜的认知度，营造梅州预制菜产业发展浓厚氛围。

## 打响梅州客家预制菜公共品牌建设，打造品牌IP

**做好企业品牌培育工作。**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，构建培育模式，创建培育方案，对标对表，科学谋划，形成梅州市预制菜企业品牌培育清单。开展并组织预制菜企业参加品牌建设相关培训，梳理企业品牌培育意识，明确企业品牌核心价值，扶持企业品牌培育成果，营造企业品牌培育良好氛围，逐步形成品牌建设闭环，提升梅州客家预制菜品牌的知名度、影响力和竞争力。

**打造梅州客家特色美食预制菜品牌。**大力推进梅州客家预制菜“12221”市场体系建设，深入挖掘梅州客家特色乡土美食，匠心凝练，传承文化，重拾乡愁，弘扬“中国客家菜之乡”金字招牌，整合资源，统一标识、统一包装，集中优势打造“梅州客家预制菜”公用品牌IP，积极塑造梅州客家特色美食产品形象，打造城市美食名片。重点支持客家盐焗鸡、三及第汤、梅县腌面、客家肉丸、大埔赞粄、丰顺捆粄等传统小吃标准化制造，打造一批“客”文化网红预制菜系列产品，打通特色美食产业链条，促进上游种植、养殖产业规模化发展，推进农业现代化建设，让客家预制菜走出广东、走向世界，成为“粤字号”农业知名品牌。

**讲好客家预制菜品牌故事。**深度发掘梅州客家美食文化故事，在粤菜文化与梅州传统文化融合基础上，强化文化赋能，突出客家文化传承，讲好品牌故事，突出品牌塑造，提升我市预制菜文化内涵。设计具有客家特色的预制菜标识和包装，努力打造一系列具有全国影响力的客家预制菜特色产品，将更多客家菜产品以预制菜的形式推向国际国内市场。

## 完善金融、政策对预制菜产业支持

**提升金融赋能梅州客家预制菜产业能力。**积极搭建平台，引导金融机构、产业发展基金加大对梅州客家预制菜企业的融资支持力度，指导企业用好现有产业融资风险补偿有关政策，创新金融信贷服务范围，降低金融信贷服务门槛，大力发展预制菜产业供应链金融，加速开发预制菜专项金融产品，加大对农产品精深加工项目、预制菜领域的信贷支持力度，致力于以金融投资带动产业落地，推动金融赋能预制菜产业高质量发展。

**加大财税政策支持。**对有发展潜力的预制菜企业，在产业发展基金、企业用地需求、生产设备投资、生产配套、预制菜产品出口、网络销售平台搭建等方面予以大力支持。对预制菜产业企业依法依规落实税收优惠政策。

# 保障措施

## 高位推动

加强党的全面领导，各级党委、政府要切实加强组织领导。成立推进预制菜产业发展工作专班，各县区各部门将梅州客家预制菜产业作为乡村产业振兴的重点工作列入议事日程，抓实抓好，进一步完善工作机制，研究制定支持预制菜产业发展的细化政策措施，研究提出政策建议，统筹产业布局，协调解决产业发展中的重大问题，加快发展预制菜产业。

## 政策支持

因地制宜，研究制定适合梅州市预制菜产业发展的扶持政策，整合政府项目计划，合理配置要素资源，逐年加大对预制菜深加工技术及扩大产业规模方面的投入，以企业培育、单品打造、标准创设、品牌推广、技术研发等为重点，支持预制菜深加工技术及产业发展，充分运用财政金融支持政策促进预制菜产业发展，引导产业基金加大对预制菜产业的投资和支持。推动财政、金融、科技、投资、招商、自然资源、生态环境等政策与产业政策的有效衔接，形成政策合力。

## 配套支撑

加强预制菜产业用地支持，对符合相关申报条件预制菜项目纳入市重点项目清单。

强化预制菜资金支持，整合各类专项资金，充分发挥财政资金的杠杆放大效应

加强预制菜专业人才支撑，以高校和研究机构为依托，开展食品科学与技术人才培养基地建设，培养高水平研发人才、高层次管理人才和高技能生产人才。在大型企业设立博士后科研工作站，鼓励科研机构、企业与高校联合建立食品工程技术人才培养基地。提供必要的物质待遇，鼓励预制菜产业人才以技术、管理、市场资源等要素参与收益分配，营造尊重人才、促进人才成长的环境，实现员工在产业园稳定而长期的发展。集聚高端人才，建立预制菜产业专家智库，定期举办高层次产业发展论坛。加强金融扶持，充分发挥财政资金引导作用，深化财政金融政策融合，完善涉农政银担合作机制，全力支持预制菜产业高质量发展。

## 宣传推广

进一步加大梅州客家预制菜宣传推广力度，统筹利用互联网、客户端等宣传载体，加强对预制菜全方位、多角度、立体化的宣传，加强对预制菜品类、品牌、营养健康知识的宣传和科普，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良好发展的市场环境和消费氛围。

附件一

梅州客家预制菜产业高质量发展行动清单（2024—2028年）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 行动内容 | 工作事项 | 具体内容 | 起止  时间 | 谋划  单位 |
| 客家预制菜原料供给高标准生产基地打造行动 | 打造预制菜原料供给基地 | 结合梅州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，利用好梅州农业资源，结合梅州市柚果、茶叶、稻米、蔬菜、南药、油茶等六大支柱农业产业集群，合理布局粮食、果蔬、畜禽、水产、食用菌等重要农产品生产基地，通过预制菜打响“梅州柚”“嘉应茶”“客都米”“平远橙”“兴宁鸽”等“梅字号”农业品牌。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 布局富硒农业种植项目，强化产业链，补齐产业链短板，增强保障能力和影响力，打造一批客家预制菜原料供给高标准生产基地。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 综合考虑资源环境承载力和农产品加工产业优势，结合各县、区实际情况，按照“两品一标”要求，推进农产品品种培优、品质提升、品牌打造和标准化生产，因地制宜建设一批涵盖粮、肉、蛋、奶、鱼、菜、果、茶、食用菌等产品的“梅州客家预制菜原材料生产基地”，建成生产布局合理、品种丰富、季节供应均衡、原料供应稳定、溯源信息真实、质量安全可靠、全程监管到位、市场认可度高的示范基地。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 优先支持建设一批具有初加工、鲜切蔬菜、分级包装、仓储保鲜、物流配送等功能和装备的生产基地，为预制菜生产企业提供有效供给。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市自然资源局 |
| 提升预制菜原材料供给水平 | 推动各县区立足资源禀赋，高标准建设我市绿色优质原料基地，创建优势特色产业集群。各县区建立稳定的预制菜原材料供应链，积极与农户、生产大户、家庭农场、合作社、农业企业建立长期稳定的合作关系，通过制定质量标准和监管标准提高原材料供应质量与安全，严格要求统一品种，统一种植、统一收购、统一加工、加强原料和产品的质量检测，提高产品的附加值和经济效益。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 提倡各经营主体积极引进先进种植、养殖技术，加强合作与创新，以各产业园、农业龙头企业为节点，开展“专家+基地”技术帮扶，辐射带动全域种植、养殖技术提升。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 以规模化、标准化、产业化为牵引，推行绿色种养、综合治理，带动粮食、果蔬、畜禽、水产、食用菌等种养产业集群、资源整合。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 支持预制菜企业建设一批农业标准化生产基地，夯实预制菜产业发展基础。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市自然资源局 |
| 梅州客家预制菜产业集群打造行动 | 推动梅州客家预制菜产业集聚发展 | 优化产业布局，因地制宜、因县施策、突出特色、聚焦重点、探索完善梅州客家预制菜产业发展路径和模式。推动各县区立足自身区位条件、资源禀赋、食品工业基础，聚力支持重点企业、重点园区、重点项目发展，鼓励各县区运用好各类产业发展资金，实施“一县一片区”创建工程，着力打造梅江区盐焗预制菜产业片区、梅县区加工物流产业集群片区、兴宁市兴宁鸽预制菜产业片区、五华县团餐央厨产业片区、平远县酱肉预制菜产业片区、蕉岭县三及第预制菜产业片区、大埔县客家小吃预制菜产业片区和丰顺县客家菜脯预制菜产业片区，放大预制菜产业集聚效应，支持预制菜及上下游产业建设，引导预制菜生产和上下游配套企业协同发展，力争打造一批产业集聚发展、产业链条完整的预制菜产业示范片区，在原料供给、生产加工、设施装备、技术研发、品牌建设等领域发挥示范引领作用，形成梅州预制菜产业集群，争取予以政策支持。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 推动梅江区预制菜产业高质量发展 | 围绕“一心两园三区一带”功能布局科学谋划，以城北镇、西阳镇、长沙镇、三角镇、金山街道5个镇（街）为核心，统筹布局“生产+加工+仓储+冷链+物流+品牌+销售”全产业链，助力打造粤东北预制菜产业化先行发展中心区、红色客都产业兴旺与乡村振兴引领区、全国预制菜全产业链联动发展先行区，辐射带动梅州全市预制菜产业发展，推动梅州和粤东北地区产业升级、农民增收、农业增效、农村稳定。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 组建梅州客家预制菜产业联盟 | 发挥产业联盟在准入规定、标准制定、行业规范等方面的建设性作用，围绕预制菜原料供给、生产加工、贸易流通等各环节建设全产业链标准体系，引导梅州预制菜行业健康有序发展。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 增强与其他产业联盟间的交流互动，积极筹办世界级、国家级客家美食预制菜大会，开展以客家预制菜为主题的学术交流活动，将客家预制菜元素融入文化旅游、服务业等领域，有效增强客家预制菜产业综合影响力。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市文化广电旅游局 |
| 梅州客家预制菜全产业链创新研发行动 | 加快客家预制菜产品研发 | 突出预制菜大单品研发，依托我市原料供应优势和农产品加工优势，支持企业围绕客家传统名菜、地方风味小吃进行大单品研发，围绕聚会、露营、旅行、野炊等细分场景应用，推出筵席套餐、居家套餐、户外套餐等各种特色套餐产品，注重营养多元化以及绿色便捷，推出低钠、低脂、少添加的客家预制菜品。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市工信局、市科技局 |
| 突出地方特色预制菜培育，加强传统客家菜梅菜扣肉、客家腌面、客家三及第汤、盐焗鸡、酿豆腐、客家粄等研发推广，推出“梅州客家美食一桌好菜”系列预制菜产品。力争5年内，培育年销售收入超过1亿元的客家菜预制菜大单品5个以上、客家美食预制菜套餐产品10个以上。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 加快客家预制菜联合研发平台建设 | 鼓励将农业科技创新与预制菜研发创新有效结合，支持龙头企业联合高校、科研院所、行业协会共同组建客家预制菜联合研发平台，开展关键核心技术联合攻关。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 推进速冻调制食品技术创新工程、肉制品技术创新工程、食品加工中试工程、特色果蔬预制菜创新工程、客家风味小吃预制菜创新工程等建设，围绕预制菜食品安全保障、低温或常温杀菌、风味还原与保鲜、新型包装材料及应用、新型热加工调味工艺、新型预制菜制作智能化、数字化技术、预制菜工艺标准化等方面开展技术攻关。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 鼓励预制菜企业建设研发实验室、技术创新研发中心，支持申报省市级工程技术研究中心等。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 建立预制菜研发成果及技术转化机制，每年确定、扶持一批预制菜品研发项目，定期组织公布关键技术成果。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 发挥省级预制菜产业园的科技创新示范带动作用，提供技术转移、科技咨询等全链条科技服务。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 打造顺应消费者需求的预制菜新产品 | 将梅州金柚、丰顺金针菇、茶油、橄榄、平远三华李、兴宁丝苗米、沃柑等高品质农产品导入预制菜产业链，顺应当代消费者对于健康的需求，加大在低糖、低脂、低碳等细分领域的科技创新，打造出符合消费者需求的健康、营养、时尚的预制菜产品。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 有效整合客家小吃、中药材资源和富硒农业资源，积极开发富硒预制菜产品和以五指毛桃、葛根、仙草、石斛、金线莲、灵芝等中药材为原料的药食同源药膳预制菜系列，打造“长寿硒谷”客家预制菜品牌。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 搭建预制菜产业创新平台 | 积极争取国家级、省部级研发平台落户梅州，市财政要设立预制菜产业技术创新与成果转化专项资金，引导和支持企业增加科研投入。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市工信局、市科技局 |
| 重点支持农业高新技术企业开展科技创新与新品研发，建立梅州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。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 加强预制菜产业技术攻关 | 以广梅园为重点，创建梅州预制菜科研创新基地，加强产学研合作，推动不同领域、不同机构聚焦预制菜风味还原、营养保持、菜品保鲜等关键技术集成应用，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。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市工信局、市科技局 |
| 建立梅州客家预制菜的原料、加工等参数数据库，为梅州客家预制菜产品品质升级、标准化生产提供数据支撑。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 加快装备企业创新升级 | 加快完善预制菜产业基础设施建设，大力引进预制菜装备制造企业，鼓励预制菜生产关键装备、制造工艺创新升级，提高预制菜服务业水平，加大对预制菜企业技术创新的扶持力度，加快研发推广一批信息化、智能化、工程化预制菜加工装备。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市工信局、市科技局 |
| 梅州客家预制菜产业标准制定行动 | 完善预制菜标准体系 | 围绕预制菜产品类别、原料供应、生产操作标准、食品营养及功能等方面，加快组织制定客家菜预制菜标准和预制菜研发生产基地、原料供应基地、示范企业等认定标准，鼓励和支持企业、社会团体、高校、科研院所、检验检测机构、行业协会等积极参与标准制定和修订工作，从原材料、加工生产规范、装备标准、技术水平、菜品品质、口味划分、包装水平、文化宣传、人员培训、检测检验质量安全等基础通用标准体系方面严格落实，推动打造客家菜预制菜“梅州标准”。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市科技局、市卫健局 |
| 加快制定预制菜团体标准、地方标准、行业标准，并积极参与省级标准、国家标准制定。构建具有梅州特色的客家菜预制菜全产业链标准体系，保障梅州客家预制菜产品品质。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 到2028年，实现梅州客家预制菜原料品质参数标准、梅州客家预制菜生产加工标准、梅州客家预制菜智慧化生产标准、梅州客家预制菜营养健康标准。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 强化标准实施 | 规范预制菜上下游企业主体严格执行食品安全标准，深入开展预制菜安全标准宣传，加强预制菜安全标准追踪，通过标准实施保障预制菜产品安全、促进全产业链发展。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市市场监管局 |
| 加强预制菜产品质量安全检测 | 加强预制菜原材料种植养殖、原材料采购和运输、预制菜生产加工和销售等全程监控，建立预制菜产业链、供应链质量安全监测系统，推广质量安全控制技术和安全溯源技术，提高预制菜品控能力，完善产品溯源体系建设，实现消费者全程可追溯。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 梅州客家预制菜产业人才培养行动 | 加大预制菜产业人才引进力度 | 组建市预制菜产业发展专家咨询委员会，实行聘任制，每届聘期五年。主要负责承担梅州客家预制菜产业发展战略研究和调研、参与制定梅州客家预制菜产业发展规划、参与梅州客家预制菜产业专题方案论证和验收，就梅州客家预制菜产业发展中的重大问题提供咨询建议等。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 培养和引进预制菜全产业链领域高层次人才，加强产教融合，打造一支由专家学者、企业研发人员、名厨名师、“粤菜师傅”等组成的研发团队，为梅州预制菜产业发展培育领军人才。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市人力资源和社会保障局 |
| 组织开展预制菜生产、研发、市场营销、电商销售、物流配送等产业发展相关技能人才培训。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 培养预制菜产业人才 | 鼓励和支持广东省农业科学院、华南农业大学、仲恺农业工程学院、嘉应学院等科研院所与梅州本土预制菜企业深度合作，深入调研指导，开展一对一技术指导和咨询服务，注重技术和成果带动。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 鼓励职业院校和普通高校通过增设相关专业课程，开展预制菜产业专业人才培训，推动客家预制菜产业人才实训基地建设，鼓励企业与职业院校建立订单式人才培养计划，加大对预制菜产业的研发、管理、运营等职业技术人才培训力度，打造高层次全产业链预制菜产业技术人才队伍，对预制菜产业领军人才给予科研配套经费、重大项目申报、科技成果转化、专业技术职称申报等方面的多重扶持保障。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市人力资源和社会保障局、市教育局 |
| 推动客家菜“粤菜师傅”工程 | 适应消费市场需求，满足食物营养多元化要求，推动传统菜肴、地方特色食品与现代化、标准化生产技术相结合，挖掘“梅州客家菜”资源优势，丰富预制菜产品种类，通过推广梅州本土特色农产品，依托“粤菜师傅”等专业技术人才，创新“粤菜师傅+文化+美食+产业发展”新模式，开发地方特色突出、风味复原程度高的预制菜产品，更好地传承弘扬客家菜文化、促进客家菜创新发展、更好发挥示范引领、辐射带动作用。推动构建客家“粤菜师傅”体系，集培训、就业、产业、标准、文化和交流等功能于一体，培育客家预制菜全产业链专业人才，将客家“粤菜师傅”工程建成具有梅州特色的重大就业工程、产业工程和民生工程。 | 2024年—2028年 | 市人力资源和社会保障局、市农业农村局 |
| 健全烹饪人才、食品工业化人才培育体系 | 随着梅州客家预制菜工业化进程的发展，吸引更多烹饪人才及食品工业化人才投入更多精力到客家预制菜菜品的研发上，以高效、便捷、品质、营养兼具的标准化预制菜产品为研发目标，加大食品工业化人才培养力度，加快引进和培养食品工业化关键领域技术人才和领军人才，构建预制菜高层次产业人才队伍，同时将烹饪人才的培养不单单局限于技能的提升，同时需要结合基础理论知识和创新思维的发展，将食品安全、食品营养、烹饪设备、菜肴美化等方面的理论基础作为培养人才的基础，结合梅州客家菜品的特色，对客家预制菜进行一定的创新和提升。 | 2024年—2028年 | 市人力资源和社会保障局、市农业农村局 |
| 衍生客家预制菜产品 | 加强“粤菜师傅”培训体系、就业体系、产业体系、标准体系、文化体系和交流体系建设，推动客家菜师傅、客家大嫂等品牌衍生预制菜产品，在“粤菜师傅”工程的带动下，打造消费者认可、市场占有率高、具有示范引领作用的预制菜产品，推动“粤菜师傅”与文化、旅游、农业等深度融合，提升梅州客家预制菜技能人才的核心竞争力。到2028年，累计建立6个省级、12个市级和10个县级粤菜师傅培训基地。 | 2024年—2028年 | 市人力资源和社会保障局、市农业农村局 |
| 梅州客家预制菜生产性服务业提升行动 | 推动冷链物流公共服务建设 | 综合考虑梅州市产业布局及预制菜产品生产、流通、消费空间格局，串联整合现有资源，以梅县区、梅江区、广梅园、兴宁市为重点，推进各县区农产品产地冷藏保鲜能力提升，在各县区建立产地冷链集配中心，强化产地仓储服务。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市发展改革局 |
| 加强全市冷链物流功能性设施建设，以满足对预制菜行业的产业引领、中转集散、生产加工、保鲜贮藏、贸易展销等需求，构建预制菜全程冷链物流闭环，为我市预制菜产业的集聚与发展提供配套和支撑。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市发展改革局 |
| 深化全市冷链骨干网建设，完善冷库、配建理货、分拣等冷链设施配套，保障预制菜产品全程冷鲜冷冻保存和运输。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市发展改革局 |
| 健全预制菜冷链流通体系 | 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、供销社等大型仓储物流集团现有重点项目及龙头企业的优势，构建覆盖梅州全域的预制菜流通体系。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市发展改革局 |
| 在各县区建设物流园区，实施城乡冷链基础设施和信息化新型基础设施建设，培育冷链物流企业，构建全链条、网络化、严标准、可追溯、新模式、高效率的现代化冷链物流体系，以高效物流加上产品质量融入粤港澳大湾区。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市发展改革局 |
| 加强与周边其他城市冷链物流基地、产销冷链集配中心的互动联通，提升供应链整体运行效率，逐步打造成为“粤闽赣预制菜冷链物流枢纽”。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市发展改革局 |
| 按照粮食、蔬菜、肉食等不同产品类型要求，依托1个国家级现代农业产业园、4个省级现代农业产业园、1个国家农业现代化示范区，打造集分选、预冷、初加工、冷储、配送、检测、收储、精深加工、包装、配送、信息服务等功能于一体的“预制菜冷链集配中心”，提高预制菜集配效率。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 推进预制菜智能工厂建设 | 持续推进以大数据、5G等先进互联网技术为引领的创新驱动发展战略，推动预制菜产业智能化发展。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 支持梅县区和梅江区建设预制菜智能工厂、五华县建设中央厨房智慧工厂、兴宁市建设智能冷库，加快预制菜装备智能制造建设，建成一批具有标杆和示范意义的智能工厂，提升梅州市预制菜产业智能制造水平。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市发展改革局 |
| 加强预制菜冷链物流配送能力 | 充分发挥农产品物流基地基础设施作用，构建“原料基地+中央厨房+冷链配送”发展模式，支持其加大冷链仓储设施建设力度。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 在各区县建设面向城市消费的生鲜食品低温加工处理中心，推广“生鲜电商+冷链宅配”“中央厨房+食材冷链配送”等新模式。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市发展改革局 |
| 培育一批预制菜仓储冷链物流龙头企业，支持仓储冷链企业研发预制菜专用装备，推动冷链物流企业信息化建设，推广数据采集技术、通信技术、可追溯技术、数据管理技术、物联网技术、区块链技术等在冷链物流企业的普及，补齐预制菜上游“最初一公里”和下游“最后一公里”短板。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市发展改革局 |
| 产业链上龙头企业培育壮大行动 | 培育一批产业链上龙头企业 | 支持认定一批涉及生产、冷链、仓储、流通、营销等全产业链各环节的预制菜农业产业化省级以上龙头企业。以龙头企业集聚发展，带动产业链上下游企业协同发展，引导、支持预制菜生产企业强化预制菜科技研发力度、扩大研发范围，加大客家菜研发及工业化生产、标准化转化。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 培育“客家美食+文化+旅游”新业态，鼓励龙头企业建设生产、加工、科普、观光、旅游、文化于一体的预制菜文化主题公园、透明工厂等，开发“工农文”融合旅游。争到2028年，全市规模以上预制菜企业20家以上，其中亿元以上企业5家，培育预制菜上市企业2家，形成客家美食预制菜主题旅游线路5条。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市文化广电旅游局 |
| 分类引导预制菜企业发展 | 重点支持广东富农生物科技股份有限公司、梅州市强惠农业发展有限公司、广东裕丰食品股份有限公司、梅州市客迁食品有限公司、广东汤南小菜食品有限公司等一批预制菜龙头企业提质增效，加快转型升级，提升市场主导力、带动力。支持从梅州市向丽食品有限公司、贵食食品有限公司、梅州市客宝实业有限公司等农产品加工企业中遴选一批有发展潜力的经营主体，申报国家级、省级农业产业化重点龙头企业；引导本地优质预制菜企业与合作社、家庭农场、种养大户建立稳定的订单合作关系、入股关系，完善利益联结机制，提升产业链上下游协作配套水平，扩大联农带农半径、增强示范带动效应。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 培育壮大预制菜示范企业 | 加强优质中小企业培育，培育一批涵盖生产、冷链、仓储、研发、营销以及装备生产等环节的预制菜示范企业，实施专项培育和政策集中扶持，逐步成为“专精特新”“小巨人”企业。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 支持大型预制菜企业牵头在各县区建设预制菜产业园区，完善智能化中央厨房、生产加工、冷链仓储、科技研发、分拣配送体系，打造一批客家预制菜全产业链型龙头企业，力争到2028年各县区实现预制菜产业园区全覆盖。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 创新预制菜生产、推广模式，发展电商销售、团餐供应等新业态。到2028年，培育20家预制菜规上企业、5家以上亿级预制菜领军企业，提升梅州预制菜产业竞争力。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 推动“老字号”企业转型提升，深度挖掘品牌价值，鼓励优质客家预制菜企业产品参与区域公共品牌评定，到2028年培育梅州客家预制菜10大品牌、30大单品。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 支持龙头企业加大科研投入 | 整合创新资源，积极承担重大技术创新项目，攻克一批预制菜新工艺、新技术，建设一批新项目，开发一批客家预制菜新产品。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市科技局 |
| 引领产业链上下游企业联合开展产业关键技术攻关和产业链上下游协同创新，推动产业链、创新链、资金链深度融合，培育创新型产业集群。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市科技局 |
| 加大招商引资力度 | 通过“请进来、走出去”等方式在多省份大力开展宣传推介，加大在人才、资金、土地等方面的扶持力度，密切联系有落户梅州意向的大型龙头企业，提高我市在预制菜产业链的竞争力。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市商务局 |
| 梅州客家预制菜市场营销网络行动 | 拓宽客家预制菜营销渠道 | 建设“线上+线下”的预制菜销售渠道，加快线下销售终端、预制菜自助配售终端建设，鼓励各县区建设预制菜展厅、体验店，在各景区、商超、酒店、火车站、机场、农批市场等场所设立预制菜专区、专柜重点推广，鼓励预制菜知名产品进企业、工厂、医院、社区等，大力发展预制菜团餐配餐；同时推动预制菜网络销售，推动与京东、天猫、拼多多、抖音等第三方平台合作，开设梅州客家预制菜专区，同时加速预制菜自营平台建设，支持预制菜企业利用自营平台开展营销活动，积极谋划发展预制菜电商新市场，完善预制菜线上销售网络。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市商务局、市文化广电旅游局、市市场监管局、市工信局、市卫健局、市交通局 |
| 组织企业参加“618”电商节、“双十一”“双十二”、年货节等线上线下营销活动。聚焦直播带货，打造“直播带货+美食+文旅推广”营销新模式，以推广梅州客家预制菜为抓手，开启预制菜产业线上营销新格局。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市商务局、市文化广电旅游局 |
| 鼓励行业协会组织梅州预制菜企业参加各种国家级、省级展会，积极举办预制菜产业新品发布会、圆桌论坛、宣传推介等活动。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 将梅州客家预制菜纳入梅州手信产品清单，通过线上、线下渠道推动销售。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市文化广电旅游局 |
| 推动“预制菜+文旅”深度融合 | 瞄准梅州市丰富旅游资源，针对梅州现有的红色旅游、名人故居、宗教圣地、民族景点、历史纪念、自然风景等类型的旅游产品，引导企业开发相应类型的“梅州手信”预制菜产品，打造梅州旅游预制菜爆品。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市文化广电旅游局 |
| 鼓励各县区依托各类美食文化节、美食嘉年华、丰收节等节庆活动开设富有特色的“梅州客家预制菜”专区。深度推进预制菜产业与休闲、文化、旅游产业等深度融合，带动预制菜消费。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市文化广电旅游局 |
| 结合“客家菜师傅工程”，深度挖掘客家美食文化内涵，将预制菜产品充分融入梅县“客乡乐”等品牌，通过一系列客家美食文化旅游活动开拓梅州客家预制菜推广渠道。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市文化广电旅游局 |
| 利用好各县区如“广东省全域旅游示范县”“最美中国旅游县”“中国文旅融合特色创新示范区”“新时代·中国最佳康养旅游名县”“世界长寿乡”等称号，将预制菜推广与文化产业、非遗传承相结合，提升预制菜产品在特色客家美食游等活动中的重要性，将梅州客家预制菜打造成为梅州优质手信产品。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市文化广电旅游局 |
| 建设预制菜数字化交易平台 | 依托大数据、5G、工业物联网等先进技术，建设预制菜数字化交易系统，推动“大数据+交易+物流+仓配+监管+金融”模式建设，实现“产业链+互联网”高度整合，以粮头食尾、产业贯穿、订单推动、以销定产为基础，建立梅州客家预制菜产业数字化生态，整合企业数字化生产、供应链、销售等环节，打通产业上中下游，实现上游种好菜、卖好价，中游促生产、提效能、保品质，下游拓渠道、助周转，实现预制菜产业生态全链条赋能，进一步提高市场运行效率。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 加大宣传推广力度 | 充分利用短视频平台、微信公众号、广播、电视等传统媒体和网络平台，加大对预制菜产业的宣传，依托文旅宣介平台，加大“梅州客家一桌好菜”宣传推广力度，提高全社会对预制菜的认知度，营造梅州预制菜产业发展浓厚氛围。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 打造梅州客家菜预制菜公共品牌IP行动 | 做好企业品牌培育工作 | 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，构建培育模式，创建培育方案，对标对表，科学谋划，形成梅州市预制菜企业品牌培育清单。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市市场监管局 |
| 开展并组织预制菜企业参加品牌建设相关培训，梳理企业品牌培育意识，明确企业品牌核心价值，扶持企业品牌培育成果，营造企业品牌培育良好氛围，逐步形成品牌建设闭环，提升梅州客家预制菜品牌的知名度、影响力和竞争力。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 打造梅州客家特色美食预制菜品牌 | 大力推进梅州客家预制菜“12221”市场体系建设，深入挖掘梅州客家特色乡土美食，匠心凝练，传承文化，重拾乡愁，弘扬“中国客家菜之乡”金字招牌，整合资源，统一标识、统一包装，集中优势打造“梅州客家预制菜”公用品牌IP，积极塑造梅州客家特色美食产品形象，打造城市美食名片。重点支持客家盐焗鸡、三及第汤、梅县腌面、客家肉丸、大埔赞粄、丰顺捆粄等传统小吃标准化制造，打造一批“客”文化网红预制菜系列产品，打通特色美食产业链条，促进上游种植、养殖产业规模化发展，推进农业现代化建设，让客家预制菜走出广东、走向世界，成为“粤字号”农业知名品牌。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市商务局、市文化广电旅游局 |
| 讲好客家预制菜品牌故事 | 深度发掘梅州客家美食文化故事，在粤菜文化与梅州传统文化融合基础上，强化文化赋能，突出客家文化传承，讲好品牌故事，突出品牌塑造，提升我市预制菜文化内涵。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市文化广电旅游局 |
| 设计具有客家特色的预制菜标识和包装，努力打造一系列具有全国影响力的客家预制菜特色产品，将更多客家菜产品以预制菜的形式推向国际国内市场。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局 |
| 金融、政策支持预制菜产业发展行动 | 提升金融赋能梅州客家预制菜产业能力 | 积极搭建平台，引导金融机构、产业发展基金加大对梅州客家预制菜企业的融资支持力度，指导企业用好现有产业融资风险补偿有关政策，创新金融信贷服务范围，降低金融信贷服务门槛，大力发展预制菜产业供应链金融，加速开发预制菜专项金融产品，加大对农产品精深加工项目、预制菜领域的信贷支持力度，致力于以金融投资带动产业落地，推动金融赋能预制菜产业高质量发展。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市金融局、人行梅州市分行、国家金融监管总局梅州监管分局 |
| 加大财税政策支持 | 对有发展潜力的预制菜企业，在产业发展基金、企业用地需求、生产设备投资、生产配套、预制菜产品出口、网络销售平台搭建等方面予以大力支持。对预制菜企业依法依规落实税收优惠政策。 | 2024年—2028年 | 市农业农村局、市财政局 |

附件二

梅州客家预制菜全产业链项目库（2024—2028年）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 县（区） | 序号 | 项目名称 | 建设内容及规模 | 建设起止年限 | 总投资  （万元） | “十四五”期间投资  （万元） | 责任  单位 | 备注 |
| 梅江区 | 1 | 梅江区龟类产品精深加工产业建设项目 | 新建精深加工车间，并按生产要求配置包含办公、生产、质检、包装等环节硬件。 | 2021—2025 | 3000 | 3000 | 梅江区农业农村局 |  |
| 2 | 粤港澳大湾区供应基地梅江区农产品仓储冷链物流设施建设项目 | 结合供销社助农服务示范体系“百千工程”建设3个农产品仓储冷链物流设施，含冻库、冷链运输车等设备。 | 2021—2025 | 12000 | 12000 | 梅江区农业农村局 |  |
| 3 | 乐得鲜（梅江）蔬菜国家级现代农业产业园 | 打造集聚加工、科研创新、生产示范、休闲旅游等综合功能的国家级现代农业产业园，带动全区建设高标准规模化蔬菜基地，良种覆盖率达100%，形成蔬菜生产、加工、营销、休闲旅游全产业链。 | 2021—2025 | 30000 | 30000 | 梅江区农业农村局 |  |
| 4 | 智慧农业示范基地 | 在全区打造10个智慧农业示范基地，发展冷链物流、农业信息化等，加快推进我区农业农村现代化进程。 | 2021—2025 | 2000 | 2000 | 梅江区农业农村局 |  |
| 5 | 梅江区质量安全检验检测中心综合大楼项目 | 完善梅江区开展畜禽产品、农产品等质量安全快速检测体系，建设综合大楼，完善各项检测设备，保障我区农产业质量安全供应。 | 2021—2025 | 6500 | 6500 | 梅江区农业农村局 |  |
| 6 | 蔬菜产业基地 | 以强惠公司太平蔬菜基地为基础，以省级现代农业产业园建设为契机，扩大名优蔬菜产品生产，发展蔬菜电子商务，开发产销合作模式，提高“菜篮子”供给水平。 | 2020—2025 | 3000 | 2700 | 西阳镇人民政府 |  |
| 7 | 客都美食街区 | 依托江北历史文化街区，打造客都美食街区，建设“粤菜师傅”工程培训基地，在梅江区江北老城区油罗街等传统美食街区的基础上，规划建设客家菜传统美食示范街，鼓励符合相关条件的餐饮企业和特色小吃店进驻，并给予一定程度的奖补，对原有的特色小吃店给予资金进行升级改造。引进大师工作室，展示客家菜的研发成果，培训客家菜师傅中的高技能人才。 | 2021—2025 | 3000 | 3000 | 区人力资源和社会保障局 |  |
| 8 | 梅县区惠兴年产2万吨大米生产线新建项目 | 项目占地面积8667平方米，建筑面积5000平方米；建设1栋1层钢架结构厂房，1栋3层混凝土办公楼，项目专线生产大米；主要的设备选型：抛光机、碾米机、色选机；新建年产2万吨的大米现代化生产线。 | 2021—2025 | 5500 | 5500 | 梅县区水车镇 |  |
| 9 | 梅州市梅县区兴和农业发展有限公司年存栏42000头生猪改扩建项目 | 项目总占地面积582736.68平方米，其中猪舍建筑面积34428.68平方米，200亩生态鱼塘、580多亩经济果林。总投资额5000万元，其中环保投资约300万元。 | 2021—2025 | 5000 | 5000 | 梅县区松口镇 |  |
| 兴宁市 | 10 | 兴宁市农业科创中心 | 农副产品深加工研究中心 | 2021—2025 | 10000 | 10000 | 兴宁市农业农村局 |  |
| 11 | 广东梅州（兴宁）农产品交易博览中心 | 广东梅州（兴宁）农产品交易博览中心规划用地面积200亩，总建筑面积10万平方米，其中展示中心建筑面积1万平方米，是集仓储、会展、文化展示、电子商务、产品贸易、国际交流等功能于一身的农产品展销新平台。 | 2021—2025 | 50000 | 50000 | 兴宁市农业农村局 |  |
| 12 | 现代肉鸽产业园项目 | 建设30万对种鸽基地，肉鸽屠宰生产线，肉鸽产品深加工生产线，建设集肉鸽养殖、加工、销售产业一体化的现代肉鸽产业园。 | 2021—2024 | 15000 | 15000 | 兴宁市农业农村局 |  |
| 13 | 肉鸽产业园建设 | 联农带农发展肉鸽养殖，建设科研、加工和展示核心区。 | 2021—2025 | 5000 | 5000 | 兴宁市农业农村局 |  |
| 14 | 兴宁市肉鸡产业融合发展示范园（广东富农现代农业产业园） | 肉鸡养殖示范区、屠宰分割厂、冷链收储中心、熟食加工厂、饲料厂。 | 2020—2024 | 80000 | 78000 | 兴宁市农业农村局 |  |
| 平远县 | 15 | 平远县农产品交易中心建设项目 | 占地规模约500亩，建设农产品加工仓储、冷链保鲜、物流配送、展示展销等功能的农产品交易中心。 | 2021—2025 | 60000 | 60000 | 平远县农业农村局 |  |
| 16 | 梅州和信达农牧有限公司肉牛养殖基地建设项目 | 计划扩建700头肉牛标准化养殖基地，包括扩建标准化养牛舍大约8000平方米，同时购置配套设施。 | 2020—2024 | 7100 | 4000 | 平远县农业农村局 |  |
| 17 | 平远县差干镇农旅产业带建设项目 | 规划1000亩，建设“三园两区一体一地”即塔子里脐橙农旅产业园、金星现代农业示范园、罗车葡萄采摘园，湍溪、三达林下灵芝种植示范区，文丰村鹿子坑瀑布田园综合体，建设王老吉高标准仙草生产基地。 | 2021—2025 | 30000 | 30000 | 差干镇人民政府 |  |
| 18 | 平远县大柘镇达诚蔬菜产业园建设项目 | 1000亩蔬菜种植基地（含稻渔共生示范产业园）。 | 2021—2024 | 3000 | 3000 | 大柘镇人民政府 |  |
| 19 | 平远县农产品质量安全体系建设项目 | 建设农产品质量安全检验检测中心，实施地理标志农产品保护工程、健全完善质量追溯标准、开展对标达标提质行动；建设智慧农安平台。 | 2021—2025 | 3500 | 3500 | 平远县农业农村局 |  |
| 20 | 平远县澳洲淡水龙虾标准化养殖及产品加工项目 | 计划发展澳洲龙虾标准化养殖示范场1个，总面积400亩并开发龙虾产品。 | 2018—2025 | 6000 | 5000 | 平远县农业农村局 |  |
| 五华县 | 21 | 五华县“粤菜师傅”工程就业创业综合示范基地建设项目 | 五华县“粤菜师傅”就业创业综合示范基地建设及设备购置，建筑总面积7200平方米。 | 2021—2025 | 12000 | 12000 | 五华县人力资源和社会保障局 |  |
| 22 | 东莞市恒富蛋制品加工厂蛋制品生产项目 | 规划用地面积22.5亩，总建筑面积3.01万㎡，主要建设3栋生产车间、1栋仓库、1栋冷库，1栋综合办公楼、1栋研发中心，建成后主要生产大型分蛋机2套、搅拌机6套、洗蛋光检机等。项目建成后，年产值可达1.2亿元，年创税340万元。 | 2022—2024 | 13000 | 13000 | 广州番禺（五华）产业转移工业园管理委员会 |  |
| 23 | 蕉岭县供销公共型农产品冷链物流骨干网 | 占地面积55亩，建设40000立方米冷库1座及综合办公大楼1座等。 | 2022—2025 | 30000 | 30000 | 蕉岭县供销社 |  |
| 24 | 蕉岭县生态肉食品建设项目 | 占地200亩，收购当地优良品种，新建全自动肉类制品生产线。 | 2021—2026 | 20000 | 15000 | 蕉岭县农业农村局 |  |
| 25 | 丝苗米省级现代农业产业园冷链物流仓储中心建设项目 | 建设占地面积20亩、冷库设计容量30000吨的仓储中心，包括保鲜库、速冻库、加工包装车间、仓储配送中心、冷藏间、机房、储藏间等，保持农产品质量和新鲜度。 | 2021—2025 | 2400 | 2400 | 蕉岭县农业农村局 |  |
| 26 | 蕉岭县屠宰转型升级与农产品冷链仓储物流项目 | 建设一家标准化屠宰场，配置屠宰标准化及自动化屠宰线所需配套设施和冷链配送设施设备。 | 2021—2025 | 10000 | 10000 | 蕉岭县农业农村局 |  |
| 丰顺县 | 27 | 广东食品畜禽屠宰生产线及加工建设项目 | 占地面积46876.2平方米，总建筑面积13486.45平方米，主要是厂房建设、设备及设计投资：采用先进的生产屠宰设备、排酸冷冻设备、生产附属设施等组成的先进屠宰生产线，生产出猪、牛、羊、禽（鸡、鸭、鹅）产品，屠宰处理生猪50万头，牛1.2万头、羊0.6万头、禽100万只。 | 2020—2025 | 12000 | 12000 | 丰顺县农业农村局 |  |
|  | 28 | 大埔供销宏森农产品有限公司长寿食品深加工项目 | 计划选址在县城周边打造一个35000平方米，具有大埔特色的长寿食品产业，覆盖输入粤港澳大湾区，辐射全国，集特色长寿食品加工、仓储、配送、供应链体系，金融、计算、基础电商服务为一体的大埔县长寿食品综合智慧园区。 | 2021—2025 | 10000 | 10000 | 大埔县科工商务局 |  |
| 29 | 大埔县西河镇农副产品物流中心项目 | 规划用地面积约20亩，立足我镇农副产品种植优势和金三角独特的地理交通区位优势，高标准打造的集农副产品交易、展示、仓储、冷链、分拨、包装、物流、电商等多功能于一体的现代化物流中心。 | 2021—2024 | 10000 | 10000 | 大埔县西河镇 |  |
| 30 | 大埔县闽粤经济合作带（龙梅经济合作区）项目 | 规划相邻的龙岩市永定区与梅州市大埔县成立经济合作区，在红色文化旅游产业、健康养生产业、现代农业产业、酿酒以及交通基础设施等方面进行合作，建立合作示范开发区。 | 2021—2025 | 500000 | 500000 | 大埔县科工商务局 |  |
| 31 | 大埔县光德镇现代农业产业园项目 | 建成物流仓储、蔬菜基地、农产品初深加工等项目。 | 2021—2025 | 30000 | 30000 | 大埔县光德镇 |  |
| **合计** | | | | — | 989000 | 977600 |  |  |