

老颜神美食街 资料照片

# 博山预制菜： 小餐饮逐梦大产业

民间素有“吃了博山饭，围着天下转”之说。博山菜是淄博的一张味觉名片，是很多在外打拼的淄博人心心念念的家乡味。然而，顶着中国鲁菜名城、中国鲁菜烹饪之乡光环的博山，却长期面临博山菜走不出淄博的尴尬。

如何让博山菜墙内开花墙外香？如何把小餐饮变成大产业？如何让餐桌成为促进就业的强磁场？如何让美食成为提升城市活力的催化剂？在疫情持续影响的大背景下，在一二三产业深度融合的大趋势下，预制菜让博山找到了一条一举多得的路径。

## 一条街火爆美食圈

5月18日黄昏，太阳被博山城区西部的群山阻挡，坐落在姚家峪村的老颜神美食街迅速凉快下来，客人们陆续来到这里，或准备宴请客商，或准备招待亲友，或是独自来一饱口福。人群中背着行囊的游客，有操着博山口音的本地人，其中不乏穿着时尚、结伴而行的年轻人。

在这里，美食是可以吃的博山文化，夜色是非看不可的人文景观。

年接待量60余万人次，年营业额1000余万元，附近100余名村民在此就业，开业后迅速成为网红打卡地、淄博人的会客厅……这组数字不但证明了这条街的火爆程度，更让人看到了其不可估量的社会效益。其实很多人还不知道，如今这条街已经站在了预制菜的风口上。

让这条街站上风口的，是老颜神餐饮文化管理(淄博)有限公司(以下简称“老颜神公司”)，一支平均年龄35岁的年轻创业团队。

“目前我们已经研制了几十个品种的博山预制菜，生产车间正在建设，第一批产品很快就能投入市场了。”作为老颜神公司的法人、经

## 一道菜引来一个专班

尽管2022年还未过半，但对于金誉炸肉的创始人徐百营来说，这一年注定是他职业生涯中最忙碌的一年，也是他的公司创立以来最关键的一年。在今年确定了“千城万店”的宏伟计划后，徐百营一直在为原有加盟店的保留或退出以及新店的加盟忙碌着。

作为本土成长起来的即食类食品品牌，金誉炸肉在博山可谓家喻户晓。但长期以来，公司一直保持着个体工商户的身份，而且店面集中在博山，并未表现出强烈的扩张欲望。徐百营一直觉得，公司在博山开了不少店了，再加上食堂承包业务，公司的业绩很稳定，没必要冒险去外地大量布局。

直到今年的博山区党代会和“两会”上，有关支持

理，王振此前并无餐饮行业从业经历，作为一个曾在一线城市接受高等教育并打拼的博山年轻人，他敏锐地捕捉到了国内预制菜产业的风口期，于是决定回乡创业。

王振说，今年春节前夕，他们把公司试制的博山预制菜赠送给客户、亲朋，收到了良好的评价。4月，他们从网上购买了大量市售的预制菜，和公司的产品一起寄给多名美食博主品鉴打分，结果普遍得分很高。两次试水的结果让整个团队信心倍增。目前他们一方面进行新产品的研发，一方面加快推动老颜神美食街和小酒馆两个品牌的招商推广，争取先在淄博中心城区落地，然后再向省内主要城市拓展。

在这支年轻的团队中，有坐拥200多家连锁店的快餐业大佬，有在博山颇具影响力的网络大咖，有在调味品市场深耕多年的企业老板，有在多个领域跨界投资的年轻海归。能让这些“大拿”齐心协力干一件事，除了家乡情结外，更多是对于国内预制菜产业的信心。

“今天的博山预制菜，就是昨天博山人的年下菜。”在

预制菜、餐饮产业发展的要求提出来，徐百营才像被打了一剂兴奋剂，开始忙活起来。

在今年的党代会上，博山区提出了“着力增强现代文旅产品供给，以老颜神为龙头，突出抓好博山预制菜品牌，做大做强美食游”。在今年的博山区“两会”上，政府工作报告提出“引导博山特色小吃产业化发展，推出‘四菜一汤’博山预制菜，让博山菜走出博山、走向全国”。

作为博山区扶持餐饮产业做大做强的一项重要举措，博山餐饮产业发展专班应运而生，博山区人大常委会副主任夏艳华领衔专班组长，商务局、文旅局、市场监管局的局长担任专班副组长，各相关部门、各镇街、行



老颜神公司工作人员陪合作伙伴参观鲁菜博物馆。



老颜神公司研制的博山预制菜。

老颜神公司创始人房利军看来，无论是从起源还是制作技艺来看，博山菜都具有成为预制菜的先天优势。在过去，春节来临时，博山人总会准备下大量食材，其中有相当一部分被制作成

半成品或成品，只等春节期间宴请亲朋。比如早酥鱼、卷尖、余丸子、炝皮肚等，这些半成品或成品，随便拿出来几样，或直接切片装盘，或浇上高汤一煮，就能成为餐桌上的一道硬菜。

业协会、骨干企业参与专班工作，下设商务、文旅融合、市场监管三个工作组及各镇街工作机构，多部门发挥各自专长协同推进。

以如此高规格的专班来抓餐饮，这在博山历史上是前所未有的。

成立伊始，专班先后针对3000余家餐饮主体单位、10000余名市场消费个人、100家特色龙头企业、10个镇办进行了问卷调研、走访调研、座谈调研，掌握了当前行业发展状况、市场形势、问题症结、愿景方向。

紧接着，专班花费不少精力去做业内企业家的思想工作，通过集体座谈、私下交流、专家授课，帮助企业分析行业发展趋势，激发他们的创业热情，消除他们的发展顾虑。金誉炸肉就是在这

一时期坚定了做大做强的信心，确定了“千城万店”的发展目标。

“饮食文化是博山文化的重要组成部分，博山区成立餐饮产业发展专班，主要目的是充分发挥政府的引导作用，凝聚各方力量，用创新思维引领品质提升，推动博山菜标准化、品牌化、产业化发展，并撬动一二三产业融合互动，带动乡村振兴，增强城市活力和影响力，实现博山菜走出博山、走向全国的目标。”夏艳华说，在做好产业发展顶层设计的同时，专班全力为企业做好服务。

比如在了解到金誉炸肉还未办理相关证照后，专班工作人员第一时间对接相关部门为其申办食品生产许可证，为企业今后的发展扫除了一道障碍。

## 一桌饭期待变身大产业

一方面鼓励本土企业走出去，另一方面招引有实力的企业家来博山施展拳脚，焦庄烧饼品牌持有人孙兴华就是其中之一。孙兴华觉得，焦庄烧饼是博山有名的地方小吃，他的企业把发展重心从张店转移到博山，对双方都有好处。“在各行各业中，餐饮算是门槛比较低的，餐饮业是很多年轻人创业的第一选择。这个行业对于增加就业、吸引年轻人回乡的作用不容忽视。”

孙兴华的观点得到了夏艳华的肯定，在她看来，博山区大力发展餐饮产业、预制菜，绝不仅仅是扶持一个产业的问题，这还关系到博山这座城市对年轻人的吸引力，其背后是一篇提升城市活力、促进一二三产业融合发展的大文章。

“专班出台的第一个文件是博山预制菜工作方案，其中最重要也是要长期坚持和最终要实现的目标就是带动一二三产融合发展，用南部四镇的特色农业为餐饮行业提供优质食材，用产业园区的规模化发展实现工业化生产，谱好农文旅和服务业融合发展的协奏曲。”夏艳华说。

按照博山区规划的预制菜产融园项目，博山区将建设一个产教融合区和一个预制食品科创产业园。其中，预制食品科创产业园有望与博山南部山区现有的特色农产品冷库相结合，引进冷链物流运营商，帮助博山特色农产品和预制食品走出去，实现源头生产、存储、销售和直达。

产教融合区结合了淄博工贸学校的筹建和发展，将引入职业技能培训、产品研发、实习基地、电商销售、总部经济等功能，有望给博山餐饮产业的发展建立一个人才培育、产教融合、传承创新的平台，可实现平时发展职业教育、“战”时引领产业发展方向的集约利用。夏艳华说，目前入园政策和产业扶持政策正在制定中，成立餐饮产业发展专家顾问团的工作也已提上日程。“将来我们的博山预制菜不但要走进千家万户，还要走进高速公路服务区，走上高铁列车和飞机。”

5月3日，博山区委书记路德芝在专题调研预制菜工作推进情况时，要求进一步明确发展定位，构建符合实际的预制菜产业发展模式；注重产教融合发展，加强行业与教育资源的交流对接。要结合博山深厚的文化底蕴，加大产品研发投入力度，积极挖掘本土美食文化，研发更多具有博山特色的预制菜产品，努力让“博山味道”更加香远益清。

在地道食材、美食技艺和产业化三块拼图中，博山区就差第三个。如果能把这三块拼图凑齐并进行适当组合，相信博山预制菜产业3年达到30亿产值的目标一定能实现。

大众日报淄博融媒体中心记者 马景阳 韩凯