芜湖速冻预制菜配送

发布日期：2025-10-02 | 阅读量：13

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。一套预制菜设备要多少钱？芜湖速冻预制菜配送

针对家宴大菜制菜程序繁杂特点，运用现代标准化流水作业，对菜品原料进行前期准备工作，简化制作步骤，经过卫生、科学包装，再通过加热或蒸炒等方式，就能直接食用的便捷菜品。“酒店预制菜”基本都是差不多成型的菜品，只需采用不同的烹饪方式，经过加热或者翻炒稍加处理就可以成为不同形态、不同口味特色的美食菜品。随着生活节奏的加快以及餐饮趋势的变革，“预制菜”也越来越受餐饮从业人员喜爱。预制菜区别一般菜式，半成品是可以简单加热，便可食用。近年来，随着菜品、菜系的预制菜不断更新，被更多消费者所推崇。江苏餐厅预制菜厂家预制菜销售没有什么损耗成本。

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。

真正重要的是，恰如“物理学的发展是以老一代物理学家的集体死亡为代价”，人类社会的

发展也以“一代人终将老去但总有人正年轻”为代价。说预制菜没有“灵魂”，只是在它刚诞生时才会有的误解，短时间内看似无解，但长期来看，时间本身就是比较好的解药。这么说吧，上百年之后，当尝过“手工匠心制作”的佛跳墙的人类去世，这个世界上就再也不需要会做佛跳墙的厨师了，即便那个时代的佛跳墙已经失去了“灵魂”，也没有人会介意这一点，因为有佛跳墙的料理包就已经足够了。无论你喜不喜欢这样的世界，它都终将会来临。预制菜一般采用冷冻、真空包装，因此保质期较长。

预制菜根据深加工程度和食用方便性，可分为即食食品、即热食品、即烹食品、即配食品。从预制菜的品类发展趋势来看，也是从高附加值、工艺复杂、制作时间长、复热后能保持原味和易储存的品类，如速冻食品、调理制品、高温低温肉制品，逐渐过渡到附加值较低、工艺简单、新鲜度要求高、较难储存的品类，如各种调配食品，各种加工好的生鲜净菜等。现今餐饮门店做得不错的高峰时间每天能有2000多单，所有菜品现炒现卖厨子会被累死。能做到每天100单的门店基本上都是采用了“料理包”、“预制菜”，不用加工，没有后厨，节约人工，一台微波炉，一个电饭锅就能开始营业。未来，预制菜的产业链发展会越来越成熟，在我们的生活中占据更大的比重。绍兴卫生预制菜

预制菜相对来说比熟食卤味这样的赛道还要更安全。芜湖速冻预制菜配送

懒人经济项目：

- 1、外卖伴随着懒人经济的兴起和生活节奏的加快，越来越多的人会通过点外卖的方式解决一日三餐的问题。近几年来，外卖的用户群体和交易规模剧增，外卖行业得到爆发式增长。目前我国外卖的主力消费群体是年轻的90后。在懒人经济的推动下，外卖配送行业会发展得越来越好。
- 2、社区团购社区团购是近年来较为火热的创业项目之一，它能够满足人们足不出户购买日常生鲜食品、百货的需求。随着网购的兴起，用户们更倾向于选择线上购物，在懒人经济的加持下，具有配送时效性的社区团购得到人们的青睐，社区团购的出现填补了这一空白市场。
- 4、餐饮连锁餐饮行业一直是创业领域的热门项目，伴随着懒人经济的兴起，新一代的年轻消费群体会选择外出就餐，餐饮行业的市场规模逐渐扩大。快节奏的生活，现代年轻人更加倾向于花费较低的成本来节约时间成本。建议在开餐饮门店的时候，既要考虑出餐的速度，也要考虑菜品的味道。
- 5、方便食品随着懒人经济的快速发展，为了迎合人们以低成本快速方便获得美味佳肴的需求，半成品菜行业得到快速的增长。近年来除了越来越多的半成品菜（料理包）产品出现在市场上外，速冻食品（料理包）和即食食品也在深受消费者的青睐。 芜湖速冻预制菜配送

南通富得食品发展有限公司是一家有着先进的发展理念，先进的管理经验，在发展过程中不断完善自己，要求自己，不断创新，时刻准备着迎接更多挑战的活力公司，在江苏省等地区的食品、饮料中汇聚了大量的人脉以及**，在业界也收获了很多良好的评价，这些都源自于自身不努

力和大家共同进步的结果，这些评价对我们而言是比较好的前进动力，也促使我们在以后的道路上保持奋发图强、一往无前的进取创新精神，努力把公司发展战略推向一个新高度，在全体员工共同努力之下，全力拼搏将共同南通富得食品供应和您一起携手走向更好的未来，创造更有价值的产品，我们将以更好的状态，更认真的态度，更饱满的精力去创造，去拼搏，去努力，让我们一起更好更快的成长！