

预制菜成中餐出海新载体

华食展昨开幕，中国味道吸引海外采购商

盱眙小龙虾红润发亮、临沂炒鸡鲜香扑鼻、东北雪绵豆沙软糯精巧，大江南北特色美食齐聚上海。昨天，2026华食展·上海在国家会展中心(上海)开幕，冻品预制菜馆人头攒动，吸引了不少专业观众。业内人士表示，快速发展的预制菜正成为助力中餐企业出海、打造自主品牌的重要手段。

恰逢《食品安全国家标准预制菜》征求意见稿发布满月，这份直面行业痛点的国标草案，为预制菜出海筑牢品质根基。草案首次明确预制菜定义，明令禁止添加防腐剂、严限食品添加剂使用，要求标注食材原料、加工工艺等信息，其标准化要求推动中国预制菜与国际食品标准接轨，成为中餐出海的“品质通行证”，助力中国预制菜摆脱廉价标签，提升国际竞争力。

“中餐出海，贵在标准化，贵在品牌化。”这一直是制约中餐全球化发展的核心痛点，而预制菜的标准化生产的规范化发展，正成为破解这一难题的关键，推动中餐出海从“产品输出”向“品牌建设”升级。华食展现场，诸多参展企业带来了出海布局的实践成果，勾勒出中餐出海的清晰路径。

“我们公司主打的预制菜品是成品炖汤、糖水和粥类，产品出口市场包括中国香港地区及越南、马来西亚、新加坡等东南亚国家，还有南非市场。我们会根据不同地区的口味习惯、餐饮品牌定制化要求，针对性调整风味。”广东海添食品有限公司销售负责人介绍，中餐出海需因地制宜，平衡中式风味与海外需求，才能让企业在不同地域实现本土化落地。

河南馥美来实业有限公司区域经理王煜辰也透露，公司已启动出海前期筹备，去年申请了北美餐饮资质，正稳步推进海外市场开拓。“意大利面风靡全球靠各类肉酱，我们中餐的粉面浇头，未来也有望成为国际餐饮市场的热门品类。”

来自巴基斯坦的自媒体博主 Ali 以专业观众身份到展会现场。尽管巴基斯坦菜系与中餐风味迥异，但他对中餐在巴基斯坦市场的发展前景充满信心：“中餐口味相对清淡，出海时可优先选择川菜、新疆菜等口味偏重的菜系，更能适应当地饮食偏好。”

以预制菜作为中餐出海的核心载体，不仅破解了标准化难题，更能提供全产业链支撑。记者在华食展上看到，江苏红胖胖龙虾产业集团展示的超低温液氮速冻技术，能最大程度保留盱眙龙虾的口感与风味，这类技术升级让中式风味的全球统一供应成为可能。同时，越来越多企业推出预制菜“定制化服务”，根据海外采购商的品牌定位和门店需求，量身打造适配菜品，实现口味与品牌的高度契合。

上海长念餐饮管理有限公司市场负责人表示，美食是味觉文化的载体，肩负着文化输出的使命。预制菜构建起中餐出海“标准化载体+品牌化路径”，以标准化生产稳定输出中式风味，以品牌化运营传播中餐文化，让中餐出海从“卖产品”升级为“树品牌”。

不过，预制菜助力中餐出海仍需突破多重瓶颈。业内人士表示，一方面，中式预制菜的本土化适配需要更深入的市场调研，企业品牌运营能力亟待提升，海外冷链物流体系也需加快健全；另一方面，企业要避免同质化竞争，打造兼具地域特色与文化内涵的预制菜品牌，才能丰富品牌矩阵。

通讯员 代杨龙 本报记者 张钰莹



■ 华食展现场，专业观众不少

本报记者 徐程 摄

由内到外焕新 经典记忆留存

华亭宾馆全面改造后试运营，老地标续写海派传奇

上海华亭宾馆日前开启试运营。这座承载着上海改革开放记忆、见证中国酒店业发展的传奇地标，在迎来建成40周年之际，以“老建筑、新体验”的姿态华丽重生，融合历史底蕴与现代质感，成为上海城市新名片。

大堂香氛别致 餐饮体验升级

步入焕新后的华亭宾馆大堂，历史与现代的交融感扑面而来。艺术品《华亭春早》以金属打造上海白玉兰盛放之景，不同角度光影变幻，呼应着改革开放的蓬勃生机与新华亭的重生。头顶的“飞天音乐舞蹈”浮雕作为原馆珍藏被完整保留，八位仙女的飘逸丝带与建筑外立面呼应，敦煌元素与海派文化交融；浮雕下方的花艺设计延续飞天灵动之美，地面镌刻的梅花与铜钱传统纹样，诠释中式理念。

大堂吧依旧保留老华亭的经典空间感，上海罕见的大型金丝线刺绣《春来江水》，细腻演绎黄浦江流动韵律；以仿生传统乐器“笙”打造的装置《时光序》，灯光随音乐灵动跳动，诉说着上海这座城市的繁荣变迁。酒店打造的欢迎角，为宾客提供安神、助眠等多款香氛，让精致与温度藏于每个细节。

餐饮体验的升级，更是兼顾风味传承与场景创新。花苑全日制餐厅以“春意盎然”为主题，灰绿、暖绿的主色调搭配老上海可开合窗户外隔，光影随时间流转，直通户外花园的设计实现内外联动。这里主打环球风味与上海本地特色融合，早餐档

口的上海小馄饨、鲜肉包等本帮美味，依旧由老员工传承手艺。

旋转楼梯吸睛 空中花园亮眼

会议与活动空间的焕新升级，让华亭宾馆的功能性再度提升。原自动扶梯区域被改造成飞龙状旋转楼梯，成为酒店新晋打卡点；逾1100平方米的无柱式宴会厅可灵活分割为三个独立空间，分区域入口设计有效避免人流混杂，灯光可切换为玫红、蓝、黄等多种模式，完美适配婚宴、派对、商务会议等各类场景，投影、音响等高端硬件一应俱全。15间多功能会议室及策展活动空间，则精准满足小型头脑风暴、分组讨论等多元化商务需求。

徐家汇核心区难得的空中花园——华亭花园，成为此次改造的一大亮点。这里不仅是可举办婚礼、团建、发布会的纯户外场地，更打造了昆虫酒店，以天然材料为传粉昆虫搭建栖息空间，践行绿色酒店理念，让宾客在都市核心区感受自然共生的魅力。动静结合的布局，让热闹的活动区与静谧的咖啡休息区相映成趣，完善中的酒水台还将提供贴身专属服务。

位于酒店最高层的行政走廊，堪称华亭宾馆焕新后的“观景天花板”，可270度俯瞰八万人体育场及徐家汇街景。当体育场馆举办各类活动时，这里更是无遮挡的绝佳观赏位。酒廊以“锦上添花”为设计理念，空间分区兼顾通透感与私密性，晚间在此品饮赏万家灯火，老上海的情怀拉满。

客房复古高级 内配运动单车

客房区域的焕新，将舒适与美学、历史与现代完美融合。改造后酒店拥有540间客房及套房，面积从30平方米到150平方米不等。客房以“老钱风”为核心，美拉德色系搭配安克拉红，复古又高级，墙面的玉兰花皮雕、吉祥编织图腾，以及融入Art Deco元素的专属定制灯具，呼应着和平饭店等上海老建筑的风格。

不同房型各有特色，部分房间将1983年动工仪式的原始石材打造成艺术品，连接起1983年与2026年的时光对话；备餐区从专用通道提供服务，不打扰宾客，全套烹饪设备还能满足家庭客人的轻烹饪需求。豪华套房的三段式隔断，实现了活动、睡眠、洗漱区的私密分离。高级豪华大床房放大了卫生间空间，浴缸临窗可赏城市夜景。此外，酒店还有三个主题房型，房间内配有运动单车、跑步机、魔镜，让宾客足不出户即可锻炼。所有客房均配备智能客控系统、基础智能睡眠设备及完善的卫浴设施，兼顾居住舒适度与实际使用需求。

从1983年的第一盏灯到2026年的焕新绽放，华亭宾馆始终秉持“精致得体、分寸恰好”的海派待客本心。它不仅是上海改革开放的“第一扇窗”，更是城市发展及酒店业进步的缩影。如今，这座承载着几代人记忆的老牌地标，以全新面貌续写传奇，为上海的文旅版图再添亮色，也继续以海派魅力迎接世界宾朋。

本报记者 杨玉红

相关链接

作为国务院1978年批准立项的全国首批6家旅游饭店之一，华亭宾馆的诞生，初衷便是解决上海对外接待的“客房荒”难题。1983年破土动工，1986年竣工开业，它从诞生之初就自带“开创性”标签——成为上海第一家中外合作管理的国际性五星级酒店，首创的“华亭模式”将所有权与经营权分离，委托国际酒店集团管理，这一“破冰”之举在当时引发热议，却也为中国酒店业打开了与世界接轨的大门。

开业之初的华亭宾馆，是当之无愧的上海“超级酒店”。1985年的招聘启事引发“万人竞聘”热潮，本科生、研究生争相应聘，甚至有人放弃高校教师职位前来求职；它率先将上

海酒店纳入全球预订网络，客房曾卖出每晚1000美元的“天价”，更首次引入电脑运营管理、科学的员工管理制度和“以客为尊”的服务理念。24小时客房送餐、24小时商务中心等标杆服务，刷新了行业认知。

同时，华亭宾馆更是中国酒店业的“黄埔军校”。首批2000多名员工成才率极高，它为全国培养了超70位星级酒店总经理、200多位上海各大酒店部门经理，为中国酒店业发展输送了大批中坚力量。

这座以上海松江的古称“华亭”命名、由胡耀邦题写馆名的建筑，自身也是城市建筑的经典。近9万平方米的建筑面积、90米高的主楼，以

独特的“S”造型闻名，半圆形弧面与对面的体育设施相得益彰，1987年便斩获“全国建筑工程鲁班奖”。

开业后，华亭宾馆更是成为申城风景线，两部观光电梯的激光束随升降变换色彩，引得市民争相眺望，基辛格、撒切尔夫人、林青霞等中外名人都曾在此留下足迹，成为上海面向世界的“一张名片”。

2022年2月，华亭宾馆正式歇业启动全面改造，此次升级秉持“保留历史根脉，注入现代活力”的理念，从外立面到内部空间彻底焕新，而让老华亭的经典记忆一留存。如今的华亭宾馆，既有老上海的韵味，更有新时代的生机，“海派新意”成为贯穿整体的设计内核。

大堂仍有老华亭味

受访者供图