迎春乐模式

——专业做鲜奶 践行“天天鲜生活”理念

□郝健

迎春乐公司始终如一地秉承“天天鲜生活”理念，即天天以最大的责任心和质量意识、最优的设备工艺和管理制度、最专业化和精细化的执行力等，天天提供最新鲜的牛奶，天天让客户享受到最有营养的食品和健康生活。

正是由于这种理念的执着追求，迎春乐历经了十多年的风雨洗礼和考验，鲜奶销售量已稳居青岛市场第一，已销售到烟台、威海、潍坊等山东省重要城市并逐渐向全国市场辐射。公司以品质和道德铸就的鲜奶品牌，经客户亲自体验并口碑相传，知名度和美誉度逐步提升，已经荣获“中国驰名商标”和“中国液态奶十强企业”等称号。

高产奶牛们的快乐生活。

“新鲜乳制品”作为重中之重

迎春乐乳业顺应消费者需求，率先提出“重点经营保鲜产品，重点增加客户价值”为企业发展战略，并郑重给予承诺：以最新鲜的牛奶保证产品的营养、提升客户的健康水平。

众所周知鲜奶和常温奶的营养区别就好比新鲜水果和水果罐头，只有巴氏鲜奶才是未来乳业消费的主流，品质更新鲜、营养更全面、无任何添加剂的巴氏奶正日益赢得消费者的信任，因为巴氏鲜奶是采用85℃12秒的巴氏杀菌法加工，最大限度保留了牛奶的营养成分和纯正口味。世界发达国家的乳品消费统计数据也验证了这一点，如北欧5国消费鲜奶达99.5%，欧洲达95%，美国达90%，邻国日本达85%，而我国目前的鲜奶消费量占牛奶消费总量尚不足20%，因此具有极大的市场潜力。迎春乐公司正式将巴氏鲜奶和酸奶作为优先发展的重点经营项目后，企业运营出现了喜人的良性发展，营业额每年保持50%以上的增长率。

以“保鲜”为轴心的生产流程

天天迎春乐、天天鲜生活。“山东人消费当地鲜奶”已成为了现实，就像美国的每个州都有自己的乳品企业一般，以最近的牧场、最新鲜的牛奶、最短的物流，正是迎春乐经营模式中重要一环。

1、方圆100公里的近距离牧场：鲜奶的奶源地越近，品质越有保证，迎春乐鲜奶全部来自100公里范围内的专属牧场，牧场处北纬36°03′--36°24′暖温带海洋性季风气候带，年均日照率为57%，年平均相对湿度为73%，空气负氧离子含1000-1500个，远超世界卫生组织标准，充沛雨量、清冽水质，丰腴土壤保证了良种奶牛高产优产迎春乐36家专属牧场均采用了标准化规模化的管理，从而避免了三聚氰胺、抗生素等不良品的使用可能；奶牛定期进行免疫、查体，每头奶牛挤奶前均仔细消毒，采用先进的利拉伐真空挤奶设备，密封管道直接进罐，没有空气中的任何浮尘、细菌的侵入可能性。

2、中央全自动电脑控制中心：它“指挥”着世界一流的鲜奶生产和检测设备，把人为失误降至为零，从而严把产品质量关。不锈钢储奶罐于低于4℃温度下在1小时内保证原奶入厂，通过100目滤膜(最大孔径为0.147毫米)过滤环节进入德国WESTFARIA净乳设备，每分钟6500转的高速离心力将原奶中可能残存的微细杂质抛离出来，使原奶达到高度洁净状态。均质前仍严格采用100目过滤环节再次严防死守，然后进入高速均质机中充分进行均质，牛奶中的脂肪颗粒都被均质成3 微米以下的乳化状态，更易消化吸收。巴氏杀菌环节能杀死原奶中的致病菌，又能较好保存牛奶的营养和天然风味。

3、为“新鲜”而投入的先进设备：企业与国际、国内先进的原材料和设备供应商广泛合作，如汉森、丹尼斯克等优质乳酸菌原料等，拥有瑞典利乐、法国百利、日本四国等国际先进的牛奶生产线；并斥巨资建设了30万级洁净标准无菌灌装生产车间，操作工人们进出车间必须穿着密封工装、鞋帽和口罩，经两次更衣、风淋杀菌后才能进入其中。场地、设备、包装材料等也经过了严格消毒处理，灌装过程中也经过了大型灌装设备的全过程管道封闭操作。

▲中央控制室智能指挥。

4、保障“新鲜“的品控检测：在质量检测中心，迎春乐配备丹麦福斯FOSS牛奶成分分析仪、原子吸收分光光度仪、液相色谱仪、气相色谱仪等国际先进的乳品检验设备，严格遵循ISO9001质量管理体系认证和HACCP食品安全管理体系认证的要求进行生产和检测。原料供应商必须经过迎春乐集团总部资格审核，原料投产前要通过600多项相关检验、进行110多个关键点检测；成品出厂还需经过物理、化学、生物学等110多项检验，以确认完全达标。正因为如此，迎春乐历次通过了QS乳制品生产许可证、ISO9001国际质量体系认证、HACCP食品安全管理体系认证、标准化3A级良好行为认证，产品通过了国家、山东省、青岛市等质量部门的检测，批批合格。

▲先进的牛奶检测检测设备。

围绕“新鲜”而循环着的物流体系

▲高效运转的物流体系。

迎春乐建设了覆盖山东半岛的最大鲜奶配送体系，目前牛奶投递站、配送站遍布青岛、烟台、威海等地，共配有50多辆冷藏配送车、1200多台恒温保鲜柜，从挤奶、加工、储运到送达到户，耗时不超过24小时。

巴氏鲜奶消费所必要的“冷链管理”遍及城区、乡镇市场的大型KA店、连锁超市、便利店等，目标是城区“一街一店”、乡镇“一村一店”，有效地推动了巴氏鲜奶的便捷消费；

迎春乐设立了24小时客户服务热线中心，实现与客户的”零距离沟通”。同时，在国内率先推出了”网上订奶”、”送奶到写字楼办公桌”等新业务，形成完备、快捷的保鲜物流系统。目前迎春乐日订奶量节节攀高，青岛实现鲜奶订户量第一位，累计订奶户近一百万户，也位列山东半岛第一。

保持“新鲜度”的员工

迎春乐企业现有的员工2000余名，一直信守“质量关乎生命，专业提升价值”，把消费者生命安全放在最首要的位置，不容一丝一毫的松懈；每周总部进行专业培训和质量安全意识教育，以专业化的技能和素质确保乳品100%质量合格，使员工保持着活悦的新鲜状态，觉得自己每天每时每刻都在成长；倡导“大雁企业文化”，让大家体会到每个成员都不可或缺，需要在自己所处的位置上发挥出自己的所长，才能共同生产出高品质的产品，共创美好的生活。

最可贵的还有这样一群人，他们将“鲜生活”在夜幕下悄然送达，晨光初放时一份新鲜牛奶已然在您家门口的奶箱中，新鲜送达是迎春乐1500多位送奶工的光荣使命。每个奶站根据当地订户密度和消费构成而定岗定编，奶站管理员给20-30个专职送奶员分配路段和订户资料，以“缩小区域、扩容密度”的路段集中原则，专人专区开展服务。

迎春乐和韩国maeil乳业的战略合作已经进入第4个年头，每年都有几批员工组团赴韩国研修，对比反思并提出对自身工作的改善方案，受益良多。公司在生产、研发、质检等等相关的专业培训、院校合作项目更是不胜枚举，重要技术岗位上都由高学历、有经验、价值观一致的员工担负重任。

员工们还自主成立了多个“改善小组”，首先检视日常工作中常见的技术或质量问题以及容易忽视的细节，群策群力提出改善金点子，然后小组成员们一起有计划有步骤地集体完成改善，将方法落实到制度流程中，落实到行动中。

▲专业员工赴韩国研修。

维护“新鲜”的管理体系

迎春乐战略方向明确后，管理则大幅跟进，保障了企业运营稳定和快速的增长。ERP 系统将企业信息化集成为最佳执行方案，把企业的物流、人流、资金流、信息流统一起来进行管理，提高了企业经营效率，优化了客户的服务流程：目前市场终端的任何一袋奶都可以追溯到哪一个牧场、哪一条生产线、哪一个检测数据、哪一个生产者。

客户通过上网、拨打免费电话都可以轻松订奶，有订奶人员上门接单、安排钉奶箱、约定送奶时间，客户足不出户就可以等奶上门了。

据青岛迎春乐乳业集团总裁潘瑞春介绍，迎春乐正踏踏实实地实践着，“天天鲜生活”模式已取得了良好的经济效益和社会效益，这既有利于消费者、有利于企业自身健康发展，也有利于地方相关产业经济的发展。