

喜旺公司荣膺 世界肉类组织金牌会员



齐鲁晚报 今日淄博

专题

C11

2015年11月19日 星期四
编辑：李超 美编：只文平

本报记者 李超



2015中国肉类食品产业发展大会现场。

近期，记者从世界肉类组织官方获悉，喜旺公司荣膺“世界肉类组织金牌会员”荣誉称号。喜旺公司于2003年加入世界肉类组织，成为中国首批加入世界肉类组织的成员单位。

世界肉类组织(IMS)成立于1974年，是一个由世界各地肉禽类组织构成的非营利性协会组织，也是一个肉类工业及畜牧业的国际性组织。包括来自世界100多个国家和地区的200多个会员，旨在可持续性的满足人们对于高品质、营养丰富且安全的动物蛋白的需求，为全世界的肉类及畜牧业单位提供建议以及经验交流的平台。

一直以来，喜旺公司以“为人类更健康的生活”为宗旨，秉承“振兴民族食品工业，树立喜旺国际品牌”的经营理念，致力于将喜旺品牌推出国门，走向世界，打造世界名牌。

多年来，喜旺坚持质量优先，严格的控制产品源头和建设专业化的质量管理体系，参与了多项国家标准及行业

标准的制定工作，为中国肉制品产品质量的保证起到了积极的作用。

同时，喜旺坚持每一次服务都真诚对待，加强终端管理与提升品牌服务一直是喜旺十分关注的重点。以科技创新为引领，以文化理念助力产品研发，凭借强大的科研实力，喜旺公司科研中心被授予国家农产品加工专业分中心，成为省内唯一一家获此殊荣的企业。

喜旺公司是中国第一个成功进驻北美市场的肉类加工企业，以其严格的品质管理、先进的技术，依凭强大的科研实力和人才管理体系以及在民众心里的良好口碑，中西结合的独特风味深受北美市场消费者的欢迎。公司在2014年荣获加拿大阿尔伯塔省猪肉食品评比第一名，这是加拿大阿省食品界历史上首次中国品牌获此殊荣。2015年，喜旺再次获得“中加合作卓越企业奖”。

喜旺公司靠质量赢得市场，用品质服务大众，以科技引领产品研发，在国际国内肉制品市场上占领着重要地位。

中国肉类食品产业发展大会召开

喜旺荣获“中国肉类行业最具价值品牌”

9月21日，由世界肉类组织和中国肉类协会共同举办的中国肉类食品产业发展大会在青岛国际会展中心召开，喜旺公司荣获“2015年中国肉类食品行业最具价值品牌”称号。作为首批世界肉类组织成员单位、中国名牌企业，喜旺公司应邀参会，并参加了9月20日-22日的第十三届中国国际肉类工业展览会、第十届中国国际肉类食品文化节、第三届中国肉类食品行业分割技能竞赛和第二届肉制品品评活动。

本次发展大会邀请政府相关部门、国内外知名专家学者、企业家从肉类产业各环节进行深入探讨，认真总结我国肉类食品产业的发展经验和突出矛盾，深入分析国内外肉类食品行业发展面临的新形势和挑战，共同研究和探讨肉类食品产业可持续发展的战略问题，以及怎样有效地防止、控制和管理食品安全风险等肉类行业面临的最严峻的问题。

本次展会展出面积达4万平方米，涵盖饲料与养殖、肉制品加工、肉类机械与装备、包装物料、食品添加剂配料、冷链物流等全产业链的新产品和新技术，有近四十个国家或地区的1000余家肉类及相关企业参展，有效地促进了肉

类行业的国际交流与合作。展会期间，还组织了肉类产业各领域科学技术交流讲座、新产品推介会，国内外相关企业进行了一对一商贸洽谈会，及各种公益互动活动，促进国际间同行业合作与交流。

一直以来，喜旺公司以“为人类更健康的生活”为宗旨，以顾客和市场为导向，将食品安全放在重要位置，创立了供应商管理、原料监控、生产过程监控、成品监控分析和物流、销售监控的全流程体系。严苛的质量管理体系成为喜旺公司发展的根本，也为公司的可持续运营奠定了坚实的基础。正是凭借严苛的质量管控体系、深厚的科研实力，经过积极申报、精心准备，喜旺公司顺利通过了专家评审和社会监督，在此次中国肉类食品产业发展大会上成功斩获“2015年中国肉类食品行业最具价值品牌”称号。

在本次展会中，喜旺公司展示了公司的科研成果和集高品质、高营养于一体的高端产品，向国际肉类专家和企业展现了具有中国特色的低温肉制品的魅力。喜旺公司也借助此次展览会增强了产品品牌的建设，为肉制品行业做出了贡献。

传统民间配方 打造独特口味

产品特色

如何做到让消费者吃得更放心又健康的肉食品，喜旺公司有三大“绝招”：一是在制作过程中用先进的脂肪萃取工艺，将脂肪最大限度地分解出来，使产品香而不腻；二是在加工过程中配以20多种名贵中草药，调口味，增营养；三是与世界著名肉类科研机构合作，吸取国外先进技术，改造传统工艺，中西结合融会贯通。目前，喜旺食品分中式、西式两大系列，共600多个品种，兼顾到不同层次、不同年龄、不同口味的消费群体。

以喜旺的酱卤类肉制品为例，喜旺作为全国最大的传统酱卤类肉制品生产企业，实现工业化、连续化、标准化生产体系。多年来，公司围绕传统酱卤肉制品工业化生产技术、食品质量安全和食品营养保健等方面进行积极探索，将产品研发的重点放在营养保健上，充分挖掘了中国传统的民间独特配方，把传统中药膳理论与发达国家食品营养科学配方相结合，结合西式先进生产工艺，利用20多种食用的中草药调制出陈香老汤煨制而成，同时在产品中加入了大豆蛋白、牛奶、蜂蜜等天然营养品及蔬菜、水果等食用纤维素，使产品营养价值丰富，口味独特，沁人心脾，无论外观、品味以及内在品质都实现了新的飞跃。

“像人体必需的氨基酸、维生素等等微量元素，都是我们抽检的指标和依据，以保证喜旺肉制品的营养健康。”工作人员介绍，对居民膳食结构若指掌是喜旺科技人员的必备功课。在走廊墙上，醒目的居民膳食金字塔结构图彰显着喜旺以人为本的理念。



最具价值品牌奖证书。

连锁直营模式 保证肉质安全



喜旺连锁店。

喜旺直营店开到哪，“排队长龙”就出现在哪，烟台、青岛、济南……全省各地1000多家连锁直营店，到处都有消费者排起长队购买喜旺产品的景象，这被称为“喜旺现象”。究竟，喜旺的人气从何而来？成功背后又有着怎样的企业“秘籍”呢？

拥有了过硬的产品，赢得了上佳口碑，喜旺品牌在扩张之路上一路前行。从第1家连锁店开到第50家连锁店，喜旺用了两年半的时间；从51家扩大至第500家，喜旺竟也只用了两年半时间！如今，喜旺连锁店在全省遍地开花，已经有一千多家。

而真正让喜旺走遍天下的，是连锁直营的营销策略。这种模式使喜旺公司拥有终端控制权，从源头上确保产品品质安全放心。

进入连锁店，喜旺所有产品均在冷藏保鲜柜中销售，营业服务所用的器具都要定时进行消毒，喜旺在全国同行业中率先提出的国际连锁直营的经营模式，不允许加盟，这是实实在在为消费者着想，要让消费者吃到放心的食品。

此前，在美国奥罗拉信息调查公司对山东省肉食品市场的调查中，喜旺的顾客满意度全省排名第一，并凭借过硬的产品质量水平，荣获烟台市“市长质量奖”。喜旺运用国际标准的管理体系，多年来领“鲜”肉食市场，更赢得了消费者的信赖。

喜旺公司的源头控制、冷链体系和连锁直营模式，也使喜旺成为中国低温肉制品的佼佼者，集团研发中心被认定为“国家农产品加工技术研发专业猪肉领域分中心”、“国家认定企业技术中心”。喜旺，不仅仅是山东省第一个获得国家无公害产品标志的熟肉企业，也是山东省第一家加入世界肉类组织的企业。