



喜旺礼盒获国际肉类展金奖

让“中国味道”走向世界

夏侯凤超 报道

喜旺集团成立于1996年，主要从事低温肉制品的研发、加工与销售，目前拥有传统酱卤肉制品、西式肉制品、轻快餐、速冻制品、调味品、水产品六大系列产品，在售产品290多种，储备新品800多个，直营连锁店近2000家，产品享誉齐鲁大地，远销加拿大、日本、美国、西班牙等国。

一个来自烟台的食品企业，凭借对品质的精益求精，对高标准的执着追求，对科研技术的持续探索，在国际上不断发声，声誉日隆。今天，就让我们跟随记者的脚步，一起来探索喜旺成功的秘诀。

秘诀NO.1：喜旺坚持高标准生产，为消费者提供高品质产品

现如今，喜旺专柜已经遍布山东大大小小的商超。对于喜欢熟肉制品的人们，喜旺是他们的首选品牌。在这些地方，喜旺这个名字几乎老幼皆知。记者走访了多家喜旺专柜，随机询问前来购买的市民，发现大家对喜旺的评价都是异口同声——安全、卫生、营养、放心、健康……

对此，喜旺集团副总经理侯世松这样介绍：“集团自成立之初，就高点定位瞄准低温肉制品的未来发展趋势，引进了国外先进的肉制品加工技术、经验，重视生产质量管理，坚持做高品质产品，坚持直营连锁和国际化发展道路。”

为此，喜旺大刀阔斧地在产品质量、生产加工等方面大胆开拓创新。生产环节上，喜旺不惜重金，建立国际上先进的全封闭式恒温生产厂房，车间设备全部引自德国、美国，并坚持用制药标准生产肉制品；在技术方面，重点进行食品营养的研究，将重心放在如何使肉食品更营养上。过程中，喜旺始终坚持国际连锁直营的销售模式，建立了“风险驱动+过程控制”的管理模式，实现事前准入、事中严管、事后追溯全流程有效管控，为消费者舌尖上的安全保驾护航。

海外研发中心的知名肉制品科学家Markek Gierus在一次采访中谈道：“我去过中国烟台的喜旺总部，非常惊讶的是，他们那里的食品安全标准，以及对肉制品营养、健康的方向研究，竟然和加拿大的一样。”

秘诀NO.2：参与起草多项国家、国际标准，争取国际国内标准话语权

近年来，喜旺积极参与标准制修订工作，争取国际、国内的标准话语权。

据喜旺专管品质的副总经理厉建军介绍：自2009年起，喜旺先后主导或参与了《酱卤肉制品质量通则》《中式香肠质量通则》等近20项国家、行业标准的编写、修订工作，多次被国家相关部门确立为国

近期，在世界肉类组织、中国肉类协会联合主办的2024中国国际肉类展会上，喜旺金牌礼盒、卤味珍品礼盒摘得展会金奖。据悉，喜旺目前已连续四年获国际肉类展金奖，凭借严格的品质管控、高标准的生产加工工艺、独特的风味口感，喜旺礼盒得到参评专家的一致认可。这也是继荣获质量技术攻关一等奖后，喜旺迎来的又一喜事。



世界肉类组织主席Guillaume Roué为喜旺颁发“双金成员”证书。



喜旺科研人员在开展检测工作。



喜旺连锁直营的专卖店。



喜旺烤肠热销好市多(Costco)超级市场。

家、行业法规标准的制修订单位，是国家级消费品标准化试点项目单位。

自2022年起，喜旺又参与了ISO《肉与肉制品——术语》等4项国际标准的制修订。其中《肉与肉制品——术语》的制定历时三年，根据全球肉制品特征及加工工艺要求，涵盖了48项肉产品的术语和定义，首次将三种中国传统肉制

品纳入国际标准，使我国在国际肉制品加工、贸易和管理方面拥有了更多话语权，对于建立开放统一的国际市场，推动相关领域的进出口贸易将起到积极促进作用。

2023年，世界肉类组织主席Guillaume Roué再次将“双金成员”称号授予喜旺，并对喜旺遥遥领先的肉制品研发技术、高品质的产品质量及严格的管理体系十分

赞赏，高度赞扬了喜旺在推动中国肉类行业走向国际市场，向世界展现中国企业高品质的管理水平，以及推广中华饮食文化等方面做出的杰出贡献。

秘诀NO.3：喜旺坚持科技为王，高科技引领行业发展

高科技是制定高标准、追求高品质的基础。多年来，喜旺集团大力实施科技创新和标准化战略，搭建了海内外联合研发平台，整合国内外先进的肉制品加工技术，推动整个行业的升级迭代。

在国内，喜旺搭建了“国家企业技术中心”“国家猪肉加工技术研发分中心”“国家博士后科研工作站”“国家认可实验室”等科研平台，与中国肉类食品综合研究中心、南京农业大学、中国农业大学等十余家科研院所、院所共同承担重大科研课题，先后参与了国家“十一五”“十二五”“十三五”重点研发计划项目，获授权专利190余项，“传统酱卤肉制品绿色加工技术与装备研发及示范”等多项科研成果达到国际领先水平，国际先进水平，解决了多项困扰行业的瓶颈问题。

在海外，喜旺与来自北美、欧洲的顶尖食品科学家合作，重点进行食品营养的研究。喜旺和他们共同研发出的“0添加”“植物天然蛋白营养优化”“天然香料呈香呈味”“低温高压灭菌技术”等新技术，在国际属于领先水平，已经源源不断地转化到喜旺国内的生产上，推动了整个肉制品加工行业的技术革新。

科技的不断进步，带动了产品的升级换代、品质的不断革新，这是喜旺好口碑形成的重要内因。

秘诀NO.4：优化产品结构，围绕消费者需求不断创新

坚持围绕消费者需求，不断创

新、细化产品种类，是喜旺在市场竞争中制胜的重要“秘诀”。

近年来，为了迎合大众口味、满足市场需求，喜旺集团不断推出新品，烧烤、比萨、肉酱、包子、一口饺等产品一经上市便深受消费者的喜爱。到了夏季，川味麻辣拌系列则供不应求，像脆骨鸭掌、无骨凤爪、红油耳丝等多款产品现已成为新晋热销产品。

质量是企业发展的根本，喜旺集团从原料、生产、检测、销售、运输等环节进行全面质量管理，率先创新全程冷链管理模式，自主研发了“车辆和连锁店冷柜温度采集系统”，实时反馈冷柜温度，实现产品流通环节的安全、质量全监控，最大程度地保持产品的新鲜度。

以连锁直营紧密对接消费需求，喜旺目前已拥有传统酱卤肉制品、西式肉制品、轻快餐、速冻制品、调味品、水产品等六大系列产品，近2000家直营连锁店基本在山东省内实现了无缝覆盖，并连续四年在世界肉类组织、中国肉类协会联合主办的中国国际肉类展上，获展会金奖。喜旺出品，必属精品。

秘诀NO.5：风靡海外市场，民族品牌获得国际认可

喜旺不仅得到了国内同行的认可，还用实力拴住了海外消费者的胃。依凭海内外联合研发平台，喜旺专注于营养、健康的研究，并将中国百年传统滋补健康配方和意大利、德国、法国等国的工艺技术相融合，产品得到北美不同族裔、不同文化背景消费者的认可。

目前，喜旺已稳稳占领了加拿大、日本、美国、西班牙等发达国家的市场，畅销于众多国际知名的大型电商平台，比如RAKUTEN、GOODFOOD、INSTACART等，还获得对欧盟、东南亚等国家的出口批准证书，代表产品西式香肠火腿、速冻产品(如水饺)等深得各族裔消费者的欢迎。

2025年已全面开启，对于喜旺集团而言，2025年将是阔步前行、蓬勃发展的一年，更会是突破挑战、奋发有为的一年。喜旺集团副总经理侯世松告诉记者，2025年，喜旺集团在烟台投资建设的第三个工业园区一期工程将正式投产运营，一期总投资将达到3亿元。同时，喜旺还将投资1.5亿元，对现有的两个工业园区实施技术升级改造，为喜旺加快布局全国市场、全面推广0添加系列高端产品打下坚实的基础。此外，喜旺计划投资5000万元对旗下终端连锁店进行升级改造，全面提升品牌形象，满足消费者的个性化需求。

对品质的精益求精，对高标准的执着追求，对科研技术的持续探索，是喜旺用短短29年的时间发展至今日的秘诀。未来，喜旺将继续以“为人类更健康的生活”为使命，坚持走高品质、高标准、高科技之路，打响民族品牌的国际知名度，让“中国味道”走向世界。