



喜旺加拿大科研中心

迈上国际舞台，在海外崭露头角

喜旺：让世界品尝中国味道

齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 夏侯凤超 通讯员 倪伟艳

喜旺坚持高标准生产，低温肉制品发展道路引领行业发展

喜旺集团成立于1996年，主要从事低温肉制品的研发、加工及销售。20世纪90年代，中国的熟肉食品行业发展不规范，市场被众多缺乏卫生管理意识的手工小作坊所占据。喜旺集团创始人林强凭着市场经验和敏感的洞察力，认为肉制品的发展趋势必定是由高温肉制品向低温肉制品发展，传统肉制品要想做大做强，就必须走工业化生产的道路。于是，他创建了“喜旺”品牌，从“两口大锅、一座炉”开始，喜旺在24年间已成长为集生产、研发、销售于一体的现代化企业集团，是全国最大的中式传统酱卤类肉制品生产企业，拥有直营连锁店近2000家，产品遍销海内外，享誉齐鲁大地，打开了加拿大、日本、美国等海外市场。

自成立之初，喜旺就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，开辟了一条原料→过程生产→终端的全流程质量管控、连锁直营的发展道路。

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。

经过24年的发展，目前，喜旺的近2000家直营连锁店已在山东省内实现了无缝隙覆盖，成为山东省农业产业的龙头企业。

喜旺打造国内外研发平台，起草多项国家、行业标准

多年来，喜旺集团一直注重对新技术的研发和应用，与中国肉类研究中心成立联合研发中心，与中国农业大学、江南大学等高校成立联合技术中心，先后被评为“国家认定企业技术中心”“国家猪肉技术研发分中心”“山东省企业技术中心”，承担了国家“十一五”“十二五”“十三五”科技支撑计划重大项目，申请国家专利数十项。

2005年，喜旺在北美成立了海外研究中心，是中国最早在海外建立研发中心的肉制品企业。该研发中心拥有来自北美、欧洲等世界各国的顶尖食品科学家，重点进行食品营养的研究，在食品研发和创新方面一直走在世界前列。喜旺和他们共同研发的“低温高压灭菌技术”“天然香料”“0添加”等新技术，已经同步转化到喜旺国内的生产加工上，有效带动了国内新产品的研发、转化，实现肉制品加工技术的转型升级。

喜旺集团专注于酱卤肉制品的研发，在酱卤肉制品领域积累了丰富的经验。基于在肉类行业的先进管理经验，喜旺集团多次被国家相关部门确立为国家行业法规标准的制修订



喜旺连锁直营专卖店

2017年，喜旺集团正式进驻日本高端市场，受到日本当地消费者的欢迎，得到日本主流群体的认同。

2018年，喜旺又凭借技术创新、品质管理等方面的领先优势，一举独揽加拿大肉类行业领军奖。这是历史上首次由中资企业获得该奖项，中国驻加拿大大使卢沙野给予喜旺集团高度评价。

2019年，世界肉类组织揭晓了年度“双金成员”评选结果，喜旺是中国唯一一家获此殊荣的企业。

走进国外主流超市，喜旺让世界品尝中国味道

此外，喜旺还一次性通过美国FDA认证，获得了打入美国市场的通行证，产品已于今年正式进入美国各大主流超市。秉承“振兴民族食品工业，树立喜旺国际品牌”的理念，公司计划于明年重点开辟英、法、德等欧洲国家市场，从而逐渐实现喜旺集团全球化发展的战略布局。

纵观喜旺这24年，如今国内事业蒸蒸日上，不断开辟新的领域、新的市场；海外分公司的的发展也步入快车道，产品畅销北美、日本，进驻美国市场，成为中国肉制品企业走出国门的典范，国际化步伐迈出了重要而坚实的一步。这一切的一切，离不开山东省越来越好的营商环境，见证了人民群众日益提高的生活消费水平，是时代造就了喜旺的今天。

未来，喜旺将继续以“为人类更健康的生活”为使命，为社会提供更健康、更营养、更美味的食品，不断扩大全球市场的规模，提高中国品牌的国际影响力，让世界品尝中国味道！



喜旺国家级CNAS认可实验室