



喜旺连锁直营的专卖店

高标准 高质量 用品质打开北美、日本、欧洲市场 喜旺：向世界讲述中国故事

齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 夏侯凤超

喜旺坚持高标准生产，确定低温肉制品发展道路

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25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，获授权国家专利130余项。

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“天然发酵肉酱”“深海鱼肠”“植物天然蛋白”“0添加”“低温高压灭菌技术”“天然香料”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单位。自2009年起，喜旺先后参与了国家《肉与肉制品术语》《酱卤肉制品》《中式香肠》等20项国家、行业标准的编写、修订工作，成为肉制品生产加工标准主导企业。

近日，山东省人力资源和社会保障厅又传来喜讯，喜旺集团获批设立山东省博士后创新实践基地。据了解，喜旺是此次认定的唯一的肉食品企业。这是山东省对喜旺科研实力和创新能力的高度认可，将促使喜旺进一步加强高层次人才队伍建设，为肉制品的研发提供更多的智力支持，为大众提供更营养、更安全、更美味的食品。

喜旺立足公益，助力传播社会正能量

多年来，喜旺以“为人类更健康的生活”为使命，积极投身到社会公益事业中。2008年汶川地震和2010年玉树地震，喜旺为灾区捐款一百多万和各类救灾物资，为灾区送温暖；2020年年初，新冠疫情席卷全国，喜旺第一时间捐款200万元和2000余箱肉制品给防控一线的医护人员、环卫工人等；与此同时，喜旺海外分公司快速在全球多地采购医疗物资，最终收集齐了10万个医用检验手套、1000余套高标准医用防护服，空运运抵国内，捐赠给医疗一线！

公益爱心活动也体现在喜旺的日常经营中。喜旺集团每年都开展一系列爱心活动，如春节看望生活困难的老人，为他们送温暖；植树节组织“为地球添一份绿”大型植树活动，关爱地球母亲；母亲节组织送贺卡进校园公益活动，倡导孩子们感恩母爱；暑期组织中小学生职业体验活动，锻炼孩子们的社会实践能力；教师节在山东多地拜访退休老教师；重阳节走访敬老院，为老人送去节日的祝福……定期开展各种

行业引领

近日，烟台喜旺集团接到了世界最大的连锁超市之一Costco西班牙办事处的邀请，很快将正式进入西班牙市场。据了解，在接到西班牙Costco办事处邀请前，喜旺产品已成功打开加拿大、日本、美国市场，得到当地不同族裔、不同文化背景消费者的认可。

自1996年至今，喜旺能在25年间成长为集生产、研发、销售于一体的现代化企业集团，拥有直营连锁店近2000家，如今又得到欧美发达国家的认可，高标准、高质量是喜旺的重要法宝。



喜旺烤肠热销日本Costco超级市场

类型的公益活动，积极回馈社会。

作为全国青年文明号单位，喜旺积极引导青年团员、终端连锁店参与到社会公益事业中。如积极响应共青团山东省委组织的“希望小屋”儿童关爱项目，参与支付宝消费捐。该活动得到喜旺员工和社会爱心人士的大力支持，并受到团省委的表扬与认可。

喜旺走向西方，向世界讲述中国故事

2004年，喜旺在国内已发展得风生水起，但那时国内传统肉制品行业在西式低温肉制品方面的加工技术尚不成熟，而西方国家有着上百年的肉制品加工经验和最先进的设备，加之西方市场对中国肉制品的贸易限制，中国肉制品行业走出去面临诸多困难。于是，2004年12月，喜旺集团在海外成立了分公司Siwin Foods Ltd.，成为中国肉制品行业第一家走出去建厂的中国企业。

出国建厂后，喜旺通过海外研发中心，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，努力借鉴吸收西方发达国家先进的肉制品加工技术和经验，给国内肉制品

行业的技术改进提供了很好的借鉴。目前，喜旺产品已遍布加拿大主流超市，并畅销于众多国际知名的大型电商平台，比如RAKUTEN、GOODFOOD、INSTACART等，得到北美不同族裔、不同文化背景消费者的认可，这是一个中国民族品牌创造的奇迹。

2013年，在阿尔伯塔省肉食品评比大赛上，喜旺凭着各项指标的绝对优势，一举获得猪肉类产品的第一名，成为此奖项历史上首个中资企业。

2014年，喜旺通过全球最严食品安全体系SQF认证，并获得中加合作卓越企业奖。

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，喜旺进驻美国各大主流超市；同年，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。

据悉，喜旺近期还接到世界最大的连锁超市之一Costco西班牙办事处的邀请，很快将正式进入西班牙市场，开启了进军欧洲市场的序幕。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2021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25年，如今国内事业蒸蒸日上，不断开辟新的领域、新的市场；海外分公司的发展也步入快车道，产品畅销北美、日本、美国，进军欧洲市场，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。

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，向世界讲述中国故事！