



薛记海珍

靠质量赢得消费者信赖

健康几乎成为人们最关注的话题之一，自然，食品安全问题的关注度最高。又是一年“3.15”，好的企业是多么盼着这样的日子。将假的、质量差的产品一一曝光，真的、质量好的产品就占有市场，广大消费者才能得到实实在在的好处。

青岛薛记海珍品有限公司的“薛记海珍”系列产品，一贯追求“质量第一，品质至上，让消费者成为第一受益人”的经营理念。产品从无公害、绿色直至有机，质量不断提升，声誉不断扩大，步步体现了“薛记海珍”对社会所承担的那份责任。“薛记海珍”的发展目标是打造具有地域特色、家喻户晓的百年老店。因此，全面提高海珍品质量的门槛，就可以从源头上保证海珍品产业的健康有序发展，切实保护海珍品企业和消费者的合法权益。

2012年11月3日，“薛记海珍”荣获第一届中国山东(青岛)国际农产品交易会畅销产品金奖。这是继今年青岛薛记海珍品有限公司的有机海参、鲍鱼产品荣获第六届中国国际有机食品博览会金奖后的又一重要奖项。“薛记海珍”系列产品能得到消费者的一致好评，关键在于“薛记海珍”品质过硬；自“薛记海珍”品牌上市以来，公司始终将产品质量放在首位，从产品的原料到加工生产处处严把质量关、批批都过化验关。

同时，记者还了解到，“薛记海珍”采用健康、生态型海水养殖模式。“深水底播养殖技术的最大特点就是确保了海珍品的品质，相对前些年池养和箱养更安全、更健康。”公司负责人告诉记者，“要使我们的海珍品质量上乘，就得要抓好海珍品源头这一关，海参本身的质量就决定了加工出来的产品质量，由于底播产品整个增殖过程全部实现了自然生态养殖模式，品质优良、安全健康。”

此外，“薛记海珍”还有独一无二的海产品加工设备。现代化企业是依托于先进科学技术之上的，海产品加工仅依赖于传统小作坊的模式是远远不够的。为打造薛记海珍品在青岛地区加工、销售海产品类的龙头企业，公司成立时，就投巨资建成了目前青岛乃至山东地区规模最大、技术最先进的海珍品加工厂，拥有国家级标准的无菌车间，封闭式的生产线，高科技灭菌设备，大型冷库及安全储备等设施。有了先进的设备，杀菌处理更彻底，产品质量更有保障，消费者食用更安全；有了先进的生产设备，生产规模更大，可随时为大客户供货，提高了生产效率，降低了生产成本。青岛薛记海珍品有限公司是自产自销的经营模式，中间环节减少开支、降低了成本。因此，市场上同质量的海珍产品，“薛记海珍”系列产品价格也就便宜了不少。



生产商：青岛薛记海珍品有限公司
 养殖基地：薛家岛办事处北庄一社区东部海域
 生产基地：薛家岛办事处北庄一社区
 ★开发区店址：青岛经济技术开发区长江中路202号
 客服电话：0532-68059777
 传真：0532-86888177
 全国服务电话：400-612-9777
 网址：<http://www.qdxjh.com>
 ★原四方区店址：青岛市原四方区人民路140-1甲
 客服电话：0532-83756667
 ★商丘店址：河南省商丘市睢阳区归德路店
 客服电话：0370-3206188
 ★北京店址：北京市海淀区复兴路甲1号
 客服电话：010-56157766
 传真：010-68537858
 ★武夷山路店址：青岛市黄岛区武夷山路462号
 客服电话：0532-86972507

出租延安路网点

2216平米

适合老年公寓、宾馆

出售香溪庭院别墅

200平米，300平米院子

15063947649

租售延安路营业中宾馆

312平米

出租郭口路网点

450平米

适合学校、超市

15063946463

出租老四方

核心最旺商场

杭州路主街三层

6000平设施齐全

适合商场 超市 银行 旗舰店

13068489557

15966876199

澳迅航空

965555

