

桂花鸭是南京特产,为当地居民所喜爱。很多人不知道,这些桂花鸭的原料,大部分来自兖州绿源食品有限公司。从一家饲料加工厂做起,经历10多年发展,兖州绿源食品已成为国家级肉鸭饲养及加工一类示范区。在总经理张从祥看来,他们的今天源自专注,源自深耕细作,不仅肉鸭供往桂花鸭、全聚德等知名企业,而且他们自有品牌的熟食产品也已进驻北京、杭州等大型超市。

本报记者 马辉 李倩 通讯员 聂传进

兖州绿源食品有限公司总经理张从祥——

## 专注深耕细作 争做肉鸭老大



兖州绿源食品有限公司总经理张从祥。本报记者 马辉 摄

### 十年专注瘦肉型鸭养殖 八成肉鸭供南京桂花鸭

走进兖州绿源食品有限公司,看不到脏乱差的养殖场景,空中飘着的淡淡的饲料味道。

很多济宁人不熟悉兖州绿源,但提起南京桂花鸭和北京全聚德无人不知。张从祥说,公司的很大一部分肉鸭都供往这两个企业,公司把精力全部集中在瘦肉型鸭子身上。“像全聚德,烤

鸭肯定要选用肥鸭,但做鸭脖、鸭胗、咸水鸭等的原料,都采用咱们产的瘦肉型鸭子。”

“现在,公司供往南京桂花鸭厂家的产品,能占到整个销量的近八成。”张从祥说,两家的联姻用了5年。南京桂花鸭对于原料的选择近乎苛刻,从环境、品种到整个的饲养过程,都有着严

格的标准。

张从祥介绍,公司成为南京桂花鸭集团、北京全聚德、雨润集团等知名企业的原料供应商,产品还曾出口到日本、新加坡等东南亚地区,熟制品包括烟熏、酱卤、烘烤、油炸、蒸煮、灌肠等系列近百个品种,在市场上享有较高的声誉。

### 替人偿还3000万元债务 钱可以再挣不能没信誉

张从祥是土生土长的兖州人,从一家饲料厂起家。经营饲料过程中他发现,肉鸭的养殖具备很好的市场前景,于是他开始转身投向肉鸭销售。

1999年他办起了肉鸭孵化厂,后来每年稳步扩大规模。张从祥说,前几年,企业挣了一些钱。“我们很多的资金又投向了基地的升级扩容,朝着标准化的要求提升档次和规模。”张从祥说。

张从祥介绍,他们引进了良

种“樱桃谷”父母代种鸭,采用全自动电脑孵化设备,荷兰进口饲料加工设备,拥有国内领先的成套宰杀分割生产线,具有配套的国际先进水平的熟食加工设备及一流的中心化验室。“冷藏车间与屠宰车间都是一体的,这边屠宰完,那边直接进入冷库,杜绝二次污染,确保食品的安全性。”

做企业必须诚信,这是张从祥坚守的信条,在几年前,绿源公司与其他企业进行联保,由于

被担保的一家企业遭遇资金链断裂的问题,张从祥需要替他偿还银行3000万元的债务。“钱没了还可以再挣,但信誉没有了,企业品牌的美誉度也会受到伤害。”张从祥克服困难还上了这笔钱,又通过自己的诚信从银行贷款来款,最终度过难关。

“做人必须要诚信,做事必须要专注,只有在一个领域深耕细作,才能有实实在在的回报。”张从祥坦言。

### 打造熟食子品牌 肉鸭卖到京、浙区域

张从祥盘算着打造自己的熟食子品牌。

2008年,张从祥从北京一个合作伙伴那里得知,北京一家肉联厂要租赁厂房,张从祥认为是时候将他的熟食品牌打进北京了。“北京有吃鸭子的传统,消费人群的基数也大,应该有市场。”于是,张从祥成立了北京鸭食品有限公司熟食加工厂,开始生产各种熟食。

针对苏州市场,张从祥又成立苏州樱源食品有限公司熟食加工厂,主要面向苏州当地销售熟食。张从祥告诉记者,他们发现,南方和北方人群的口味是不同的,北方人喜欢重颜色,口味较重,南方人则喜欢浅色泽,口味较清淡,于是,两家公司根据市场需求进行调整,去满足不同人群的需求。据张从祥说,去年,他们的熟食销售额已经能达到1

亿多元了。

张从祥告诉记者,现在,绿源已拥有5处种鸭场,存栏46万只种鸭;两处孵化场,年可孵化鸭苗6000万只;两处饲料厂,年可生产饲料30万吨;两处肉鸭宰杀厂,年可生产冻鸭产品12万吨,成为集种鸭饲养、苗鸭孵化、饲养供应、肉鸭宰杀、熟食加工、出口创汇为一体的贸工农肉鸭企业,综合能力位居全国第三。

齐鲁晚报·今日运河  
我们努力为客户创造价值

中国教育在线  
www.eol.cn  
中国最大的教育门户

# 2014高考志愿填报说明会 (济宁) 今日运河专场

时间: 2014.6.21上午9:00-12:00

地点: 声远舞台



免费门票等你来取!

咨询热线: 18678730263

领票地址: 洸河路11号齐鲁晚报济宁记者站(工会大厦对面)

赢鼎教育高考报考咨询中心(声远舞台对面) 15615679686



主办: 齐鲁晚报·今日运河  
协办: 中国教育在线

友情赞助:



北城驾校

凭高考准考证及高考志愿填报说明会入场券预定谢师宴用酒红太阳红色经典1949喜庆版享购五箱赠一箱优惠! 教师凭教师证、学生凭准考证到北城驾校学车享受多重优惠,专车接送学员!