

质量为先,喜旺实现全过程管控

源头把关,精细生产,科技监控,连锁直营,四环保鲜法领“鲜”肉食市场

喜旺公司的源头控制、冷链体系和连锁直营模式,使“喜旺”成为中国低温肉制品的领军企业,这荣誉的背后是喜旺公司对质量的严苛和不懈追求,喜旺对质量的把控究竟“细”到什么地步?近日,本报记者走进烟台市新桥西路的喜旺工业园,探访了喜旺肉制品从原料选择、生产加工,到运输和销售,喜旺的肉制品通过层层把关,成为百姓餐桌上的放心食品。



喜旺直营店遍布全省各地。

连锁直营模式 保证肉质安全

喜旺直营店开到哪,“排队长龙”就出现在哪,烟台、青岛、济南……全省各地1000多家连锁直营店,到处都有消费者排起长队购买喜旺产品的景象,这被称为“喜旺现象”。究竟,喜旺的人气从何而来?成功背后又有着怎样的企业“秘籍”呢?

拥有了过硬的产品,赢得了上佳口碑,喜旺品牌在扩张之路上一路前行。从第1家连锁店开到第50家连锁店,喜旺用了两年半的时间;从51家扩大至第500家,喜旺只用了两年半时间!如今,喜旺连锁店在全省遍地开花,已经有一千多家。

而真正让喜旺走遍天下的,是连锁直营的营销策略。这种模式使喜旺公司拥有终端控制权,从源头上确保产品品质安全放心。

连锁店内的冷藏设备温度有异常,喜旺在总部就能实时控制,喜旺人对产品质量有着天生的“洁癖”,不容许有半点差错。“我感触最深的一点是对喜旺产品的自信,这种自信源于公司过硬的产品质量,这也是我们最大的竞争力,当然也源于公司在业内率先采用的连锁直营模式。”喜旺集团运营部负责人介绍。

喜旺的直营连锁方式不但不允许加盟,营业员也是由公司统一配置,上岗之前都要接受统一的培训和训练,考试通过后才能开始工作。这不但保证了日常工作按照统一的质量标准进行操作,也确保了终端销售中产品始终如一的品质。

无公害养殖基地,狠抓源头材料品质

喜旺从“源头”养猪环节就开始狠抓品质,达到国家储备肉品标准。在原料方面,喜旺全部采用冷却排酸肉,相对于生鲜肉和冷冻肉而言,冷却肉较好地保持了肉的品质、风味和营养价值,原料进厂要进行严格检测,必须达到出口肉品标准。为此,喜旺食品建立无公害养殖基地。

喜旺公司对原料选择的要求近乎苛刻,在供应商眼里,喜旺选择原料就是在“选美”。就拿主要原料的猪头来讲,全国范围内符合喜旺公司标准的屠宰场也只有三四家,不仅卫生质量、养殖指标要合格,而且对猪头原料本身的要求也很高,1000头中大

概只有300头左右能符合公司的要求。

工作人员介绍说,喜旺公司建立了无公害养殖基地和严格的供应商评价体系,养殖基地都必须达到出口标准,并通过国际质量体系认证,育种、饲养、屠宰全程受到公司品管部的严格监控,公司品管部对养殖过程中的饲料、疫苗等都要定期抽检监督。原料入厂后实施批批抽检,合格后方可入库使用。对于每批次入园的辅料,喜旺都要检验,生产成品也要按批次进行抽检,做到严密监控所有的生产、加工、运输、销售各环节,确保产品质量安全,让消费者吃到最放心的肉。



喜旺产品。

多部门协同,层层把关生产细节

在喜旺工作人员的引领下,记者参观了喜旺生产线,由于生产线皆为无菌操作,只能通过监控观看。在一组宽大的监控荧屏前,各个车间生产情况尽收眼底,每个车间内干净整洁,生产秩序井然,工人穿着严密的工作服,在各自岗位上有条不紊地操作着。

喜旺的生产环节都要经过各级人员的严格把控,“首件检查机制”是喜旺注重生产细节控制的重要体现,“首件检查”就是每台关键设备在每一批次的产品生产前都要先试样,样品的外观、色泽、口味和其他的各项指标都要由设备操作人员、班长、过程品管员检验,合格后方可进行批次产品的生产。“首件检查”是检验检疫部门采取的检查方式,国内生产型企业极少,但是喜旺公司却能把它纳入日常生产中。”工作人员自豪地说。

对生产细节的控制不仅

是生产部门一个部门的事,品管部、食品安全小组、TPM推进部等部门都会对车间环境、生产过程等方面进行提升。生产过程中还有专门的品管部门人员时刻监控,车间温度和工艺流程都能通过电子信息系统直接上传到品管员的电脑上,任何一个点的标准数据出现异常,就会马上报警,现场人员则立刻查找原因并进行整改。

喜旺的生产车间对卫生严格控制,车间配备专业中央清洗系统,每天对墙壁和地面等进行清洗和消毒;所有员工每天都要洗澡、修剪指甲,每工作0.5-1小时后都要再次进行洗手消毒,24小时有专人监督。工作服严格区分生服和熟服,工服摆放务求做到整洁、规范。仅生产工人进入车间这个环节就得花费不少时间,不但是要进行身份识别,还要修剪指甲、穿戴工装、洗手消毒、滚发消毒、风淋消毒……一个环节都不能落。



喜旺研发中心。

高科技检测设备,严密监控所有环节

近年来,喜旺公司加大科研投入力度,注重研发平台建设,不断推进技术创新,在肉制品科研方面硕果累累,推动了本行业科研水平的提升,为行业科研创新工作做出了贡献。

在喜旺检测中心实验室里,呈现在记者眼前的是一台精密的仪器,据介绍,实验室配备液相色谱/质谱联用仪、气相色谱仪、原子荧光光度计、淀粉粘度仪、水分活度计等精密检验设备,共100多套,大部分都是国际先进品牌,如美国aglient和waters、德国brabender等。喜旺公司食品检测中心通过了国家认可实验室复评,检测数据国际通行,还承担多项国家科技支持项目。实验室所有的检测设备

检测精密程度都很高,但也非常昂贵。仅一台液质质谱仪,价格就高达300万元,每月光耗材费就需要1万多元。

自成立以来,喜旺一直强化员工质量观念,严把产品质量关。为保证产品质量安全,公司非常注重检测能力的建设,斥巨资从国外引进先进的检测设备,使检测水平处于领先地位。公司花费200多万元购买美国Aglient公司的高分离度快速液相色谱——串联四级杆质谱联用仪(LC/MS/MS),使喜旺检测水准由10亿分之一提升到100亿分之一,检测水平已达到纳克级别,进一步强化了公司的全程质量安全监控体系,严密监控所有的生产、加工、运输、销售等环节,确保产品安全、放心。

顾客满意度 名列全省第一

进入连锁店,喜旺所有产品均在冷藏保鲜柜中销售,营业服务所用的器具都要定时进行消毒,喜旺在全国同行业中率先提出的国际连锁直营的经营模式,不允许加盟,这是实实在在为消费者着想,要让消费者吃到放心可口的食品。

此前,在美国奥罗拉信息调查公司对山东省肉食品市场的调查中,喜旺的顾客满意度全省排名第一,并凭借过硬的产品质量水平,荣获烟台市“市长质量奖”。喜旺运用国际标准的管理体系,多年来领“鲜”肉食市场,更赢得了消费者的信赖。

喜旺公司的源头控制、冷链体系和连锁直营模式,也使喜旺成为中国低温肉制品的佼佼者,集团研发中心被认定为“国家农产品加工技术研发专业猪肉领域分中心”、“国家认定企业技术中心”。喜旺,不仅仅是山东省第一个获得国家无公害产品标志的熟肉企业,也是山东省第一家加入世界肉类组织的企业。



优质服务赢得顾客信赖。