



# 高标准 高质量 用匠人精神专注肉制品研发 喜旺：向世界推广中国饮食文化

伴随着时代发展的大潮，山东省的一大批企业乘风破浪、扬帆起航，逐步发展、壮大，有的甚至迈上了国际舞台，在海外渐渐崭露头角，来自烟台的喜旺集团便是其中之一。

自1996年至今，喜旺在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，高标准、高质量是喜旺的重要法宝。



相关链接

## 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元和各类救灾物资，为灾区送温暖；去年年初，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；暑期组织中小学生学习体验活动，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们的广泛参与，并受到团省委的表扬与认可。

文/片 齐鲁晚报·齐鲁壹点  
记者 夏侯凤超 通讯员 贺冠敏

## 用精益求精造就匠心品牌，坚持为消费者提供高质量产品

记者之前走访了多家喜旺专柜，发现消费者对喜旺的印象都离不开“安全”“卫生”“有营养”这类词汇。喜旺专管品质的副总经理建军向记者介绍道：“为了确保产品质量，喜旺始终坚持国际连锁直营的销售模式，建立了‘风险驱动+过程控制’的管理模式，将风险防控和‘全过程控制’理念贯穿到研发、采购、生产、检测、运输、销售的每一环节，实现事前准入、事中严管、事后追溯全流程有效管控，为大众‘舌尖上的安全’保驾护航。”

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。喜旺始终以“为人类更健康的生活”为使命，专注于肉制品的研发，坚持把这一行做好、做精、做强，把做产品当成做艺术品来打磨，这种精益求精的匠人理念催动了喜旺对高质量产品的坚持。

## 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。喜旺用实力得到了整个肉制品行业的认同，是当之无愧的“山东名片”。

## 专注营养、健康的研究，产品征服西方市场

依凭海内外联合研发平台，喜旺专注于营养、健康的研究，并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，产品得到北美不同族裔、不同文化背景消费者的认可，先后获得阿尔伯塔省猪肉食品评比第一名、中加合作卓越企业奖、加拿大肉类行业领军奖、世界肉类组织“双金成员”。

海外研发中心的知名肉制品科学家 Markek Gierus 在一次采访中谈道：“我去过中国烟台的喜旺总部，非常惊讶的是，他们那里的食品安全标准，以及对肉制品营养、健康的方向研究，竟然和加拿大的一样。”

据悉，凭借先进的科研技术和过硬的产品品质，喜旺在海外积累了大量粉丝，产品遍布加拿大全国，成功进驻日本、美国和西班牙主流市场，还畅销于众多国际知名的大型电商平台，比如 RAKUTEN、GOODFOOD、INSTACART 等，得到了西方发达国家的认同。

正是对品质、营养、健康、安全的执着追求，喜旺集团赢得了国内国际市场的认可，并荣登此次“山东名片”品牌影响力TOP榜。据相关负责人介绍，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，坚定走好国际化发展道路，向世界推广中国饮食文化，提高中国品牌的国际影响力。



喜旺烤肠热销日本Costco超级市场。