

第十七届中国(漯河)食品博览会举行

双汇携熟食系列等7大类
400多种新品参会成为关注焦点

●中国食品工业协会会长石秀诗(右二)、河南省人大常委会副主任李文慧(右三)在漯河市市委书记蒿慧杰(右一)、市长刘尚进(右四)等陪同下到双汇展厅参观

来整个中国肉类行业转型升级的风向标。

双汇是从漯河走向全国、走向世界的肉类食品企业。改革开放40年,双汇在董事长万隆的带领下,始终专注肉类行业精耕细作,把资源不抵债的漯河肉联厂,发展成为全球最大的猪肉食品跨国公司。

目前,双汇在全国18个省(市)建有30个现代化肉类加工基地,总资产200多亿元,员工6万名,年屠宰生猪1800万头、肉鸡5000万只,肉类总销量380万吨,连续20多年保持中国肉类行业领先地位。

双汇控股母公司万洲国际总部在香港,2013年以71亿美元收购美国史密斯菲尔德公司,一举成为全球最大猪肉食品跨国公司;2014年万洲国际整合北美100多家企业在香港成功上市;2016年首次进入《财富》世界500强;2017年入选香港恒生指数成份股。

万洲国际旗下拥有中国最大的肉类加工企业——双汇发展,美国最大的猪肉加工企业——史密斯菲尔德。在全球拥有200多家成员企业,12万名员工,总资产1000亿元,生产基地遍布北美、欧洲、亚洲,产品销往全球40多个国家。年出栏生猪2000万头,屠宰生猪5600万头,肉和肉制品总产量1000万吨、营业收入1500多亿元,是全球规模最大、布局最广、产业链最完善、最具竞争力的猪肉食品企业。

布局中式产品工业化,
“四大优势”让双汇熟食更放心

千百年来,人类对美食的追求从未停止,

作为最大的肉类加工企业,双汇以不断提升人们的生活质量为担当,推出的卤制品一入市,就备受欢迎。

双汇始终坚持品牌化、产业化、工业化的发展道路,是中国肉类行业结构调整和转型升级的排头兵,先后投资100多亿元,引进国际先进的技术设备4000多套,在全国18个省市建有30多个现代化的肉类加工基地和配套产业,拥有覆盖全国市场的17个物流中心,已基本完成了相应产业的规划和布局,用大工业代替小作坊,推动行业结构调整,这是其他企业无法具备的优势条件。

卤制品行业已存在千百年,市场规模庞大,未来发展拥有无限想象空间。据了解,目前中国卤制品市场规模已达3000多亿元,年复合增长20%,其中知名品牌不足市场份额的10%,传统行业里蕴藏着巨大的机遇。

为此,近年来双汇将加快结构调整,正式实施中式产品工业化战略,并将其作为未来中国双汇的战略发展方向之一。

酱卤食品是我国传统美食,具有悠久历史和深厚的消费基础。双汇熟食是以双汇品牌作为背书,立志给中国传统酱卤美食带来新的活力,给消费者提供更美味、更便捷、更安全放心的熟食产品,更快的推动中式产品工业化,让传统的口味、秘方搭上工业化这列快车,更好的服务于大众。

和其他酱卤产品相比,双汇熟食具备四大天然优势:

一是双汇作为肉制品行业30多年的领导者,已经树立起强大的品牌认同;
二是拥有全球采购、整合全球资源的强大

能力,保证了原料的优质供应;

三是工业化、规模化生产优势、强大研发能力以及遍布全国的销售网络和冷链物流配送网络,有效保障产品供应;

四是“头头检验、安全放心”质量管理体系,严格保障食品安全。

发挥跨国企业优势,
“三大绝招”让双汇熟食更加美味

河南省食品工业协会原常务副会长兼秘书长、食品行业专家陈振杰告诉记者,仅仅从双汇熟食的角度来看,就能看出双汇成功的必然。

陈振杰认为,30多年来,双汇之所以在充满激烈竞争和变化的市场中,成为中国最大的肉类品牌,成为行业内科研、品质和管理标杆,成为顾客信赖和喜爱的放心品牌,根本原因在于双汇始终坚持大胆创新做研发,严控品质做产品,科学决策做管理,在行业内打造了领先的“双汇标准”。

据介绍,双汇熟食独特的口味来自于三大“绝招”:一是精选优质原料,经过严格的品质检验,特选多种天然香料调味增香;二是在卤制过程中采用独有的“初卤去油去腥、二卤焖煮提香、三卤精细入味”三重卤技术,使产品香而不腻,更入味;三是吸取国内外先进技术,创新采用机械自动化与传统生产方式完美结合的工艺流程,完全弥补了传统工艺产品质量不稳定、口味有偏差的缺陷。

双汇展区一位工作人员告诉记者,目前双

汇熟食产品分中式传统、中式现代、中式食材三大系列,已达97个品种,将来还会推出更加丰富的品种,满足消费者多元化的新需求。

现场,一位参加食博会的山东济南客商告诉记者,双汇熟食产品,外观酱红色,色泽纯正自然,入口香而不腻,咬感绵软,肥肉酥烂,瘦肉鲜香,卤香、肉香完美融合,回味悠长,让消费者尽享美味肉食体验,是居家宴客必备佳品,亦可野炊佐餐。

“未来,双汇将充分发挥跨国企业优势,在全球范围内整合资源,坚持中西方饮食文化融合,把欧美畅销的高档产品引进中国市场,把具有中国特色、适合全球消费的中式产品推向国际市场,为全球消费者提供更多美食享受,为世界肉类行业发展贡献更多的中国智慧。”双汇发展总裁马相杰告诉记者。

推动六个升级,
双汇发展要再上一个新台阶

双汇发展总裁马相杰告诉记者,中国是世界上最大的肉类生产国和消费国,是全球最具活力的肉类市场,但产业集中度低,供给测量价波动大,结构性矛盾突出。

在今后的发展过程中,双汇发展将借助当前国家供给侧改革的机遇,加快肉制品调结构、生鲜品上规模,把企业发展目标统一到行业供给侧改革的道路上来,推动企业再上一个新台阶。

具体来讲,就是在以下六个方面推动升级:

推动企业工业化升级。引进国内外先进的设备与技术,加大流程创新力度,实施自动化、信息化、智能化改造,推动企业工业化升级,始终确保在中国食品制造业的技术领先地位。

推动屠宰业规模升级。加大市场开拓力度,发挥企业品牌优势、规模优势、产品加工优势,扩大市场占比,推动屠宰规模持续提升,引领行业健康发展。

推动产品结构升级。加大产品创新,发挥跨国公司平台优势、资源优势,推进中式产品工业化,引入改造美式、西式、日式以及港台产品,加快产品结构调整,推动国内消费升级。

推动产业融合升级。养殖业协调发展保安全,工业化配套主业调结构,外贸业务放眼全球运营,物流、金融、电商协同推进。各产业齐头并进促发展,提高企业竞争力。

推动双汇数字化升级。加大生鲜“智店系统”和肉制品“云商系统”的推广力度,通过互联网技术与企业全面深度的融合,打造双汇数字化平台,推动信息化在企业的全方位运用,提升企业运营效率和管理水平。

推动企业管理升级。坚持“调结构、扩网络、促转型、上规模”发展战略不动摇,聚焦主业不偏离,做强实业促发展,升级内部管理,完善运营机制,培养国际化精英团队,适应高质量发展要求,始终保持企业中国最大、全球领先的行业领导地位。

本报记者 李代广 摄影 万红卫

5月16日上午,第十七届中国(漯河)食品博览会在中国食品名城、河南省漯河市开幕,来自国内外食品行业的知名企业家、专家学者齐聚漯河,共襄盛举、共话合作、共谋发展。

本届食博会由中国食品工业协会、中国商业联合会、中国食品和包装机械工业协会联合主办,漯河市人民政府承办,河南省商务厅、河南省工信厅、河南省食品工业协会支持举办。

中国食品工业协会会长石秀诗,中国商业联合会会长姜明,河南省人大常委会副主任李文慧,中国食品和包装机械工业协会会长楚玉峰,中国会展经济研究会会长袁再青,俄罗斯车里雅宾斯克州农业部长科贝林·阿列克谢·弗拉基米罗维奇,波兰革但斯基市政府市长亚努什·斯坦考维亚卡,河南省市场监管局局长唐远游,漯河市委书记蒿慧杰、市长刘尚进等出席开幕式。

双汇发展总裁马相杰出席了开幕式。

目前,来证明漯河市食品工业强大,漯河市规模以上食品工业主营业务收入占河南全省的1/6,占全国的1/60;漯河市年产销肉制品680万吨,居世界第一;日产休闲食品3500吨,居全国第一;麻辣面制品、火腿肠、冷鲜肉等单品产量居全国第一;年加工转化粮食600万吨,居全省第一;成为全省万亿食品产业的重要支撑。

来自俄罗斯、加拿大、英国、德国、法国等25个境外国家和国内23个省、市、自治区的千余家企业,5000余种产品汇聚中国食品名城漯河,休闲食品、肉制品、乳制品、酒水饮料等等让人目不暇接。

双汇携7大类、400多种产品
参展家门口的食博会

在参展的众多企业、产品中,总部位于漯河市的双汇无疑成为了食博会焦点。

双汇发展总裁马相杰在接受本报记者采访时指出,食博会是国家商务部重点支持的全国性展会,是漯河打造中国食品名城,擦亮城市名片的一件大事,在全国具有广泛的影响力和较高的知名度。

17年来,双汇与食博会始终同城发展、相互促进,一方面双汇通过食博会向消费者、向社会展示了产品,展出了形象、展现了实力。

另一方面,双汇的规模和影响力不断扩大,从漯河走向全国,从国内走向国际,销售规模从100亿、200亿到300亿、500亿,让漯河食品名城实至名归,也让中国(漯河)食品博览会更有分量。

据马相杰总裁介绍,本届博览会,双汇参展产品多达400多种,展厅共设置了7大模块,分别是美式西式展区、熟食形象店展区、餐饮食材展区、高温休闲展区、低温新品展区、生鲜及调料综合展区和新产品体验区。

这些产品是企业落实双汇发展董事长万隆“6大产品研发战略”的落地产品,也是企业提质增效、转型升级的拳头产品,必将成为未



双汇发展总裁马相杰



双汇发展总裁马相杰(左二)、副总裁周霄(左一)在双汇展厅

