



喜旺烤肠热销日本好市多(Costco)超级市场。

## 喜旺：高品质塑造好口碑 高标准打造国际知名民族品牌

记者 夏侯凤超

### 秘诀1： 参与标准制定 争取国际国内标准话语权

近年来，喜旺积极参与标准化制修订工作，争取国际、国内的标准话语权。本次发布的《肉与肉制品——术语》这项国际标准的制定历时三年，根据全球肉制品特征及加工工艺要求，涵盖了48项肉制品的术语和定义，首次将三种中国传统肉制品纳入国际标准，使我国在国际肉制品加工、贸易和管理方面拥有了更多话语权，对于建立开放统一的国际市场、推动相关领域的进出口贸易将起到积极促进作用。

喜旺对标准化工作的重视贯彻始终，在酱卤肉制品领域积累了丰富的经验。据检测中心主任张建梅介绍：自2009年起，喜旺就先后参与了国家《酱卤肉制品》《中式香肠》《低温肉制品质量安全要求》等20多项国家、行业标准的编写、修订工作，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。2021年底，国家标准化管理委员会公布了第二批国家级消费品标准化试点项目名单，喜旺集团成功入选。

2019年，世界肉类组织主席Guillaume Roué亲自为喜旺集团颁发世界肉类组织“双金成员”荣誉证书，并高度赞扬了喜旺在推动中国肉类行业走向国际市场，向世界展现中国企业高品质的管理水平，以及推广中华饮食文化等方面做出的杰出贡献。

### 秘诀2： 坚持科技为王 高科技引领行业发展

高科技是制定高标准、追求高品质的基础。多年来，喜旺始终把对新技术的研发和应用放在重要前沿。追溯喜旺的科研之路，科研名录上详细地记载着：喜旺与中国肉类研究中心、南京农业大学、中国农业大学等高校共同承担重大科研课题，先后参与了国家“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。

在烟台喜旺工业园，诸如此类科研方面颁发的各种证书、奖牌挂满了一面面墙。喜旺集团研发中心还被评为“国家认定企业

近日，来自烟台的喜旺集团传来喜讯，集团参与制修订的《肉与肉制品——术语》等两项国际标准，经国际标准化组织(ISO)批准正式发布。一个来自山东的食品企业，凭借对品质的精益求精，对高标准的执着追求，对科研技术的持续探索，在国际上不断发声，声誉日隆，这是民族品牌的骄傲！今天，就让我们跟随记者的脚步，一起来探索喜旺成功的秘诀。



喜旺连锁直营的专卖店。



国际标准制定会议现场。

技术中心”，被国家五部委联合授予“国家猪肉技术研发分中心”，是山东省科技厅认定的“山东省企业技术中心”，集团实验室也被评为“国家认可实验室”。喜旺的检测设备大部分来自欧美等国家，有的检测精密度达到100亿分之一，检测水平达到纳克级别。正是科技的不断进步，带动了产品的升级换代，品质的不断革新是喜旺好口碑形成的重要内因。

### 秘诀3： 打造匠心品牌 为消费者提供高质量产品

现如今，喜旺专柜已经遍布山东的大小商超，对于喜欢

熟肉制品的人们，喜旺是他们的首选品牌，在这些地方，喜旺这个名字几乎老幼皆知。在任意一个喜旺专柜，随机询问前来购买的市民，大家对喜旺的评价都是异口同声——安全、卫生、营养、放心、健康……

喜旺专管品质的副总经理厉建军这样介绍：“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、生产加工等方面开拓创新。在生产环节上，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制品更营养上。过程中，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，实现事前准入、事中严管、事后追溯全流程有效管控。

正因为有这样严格的管理模式和高标准的生产要求，促成了喜旺的高质量产品。目前，喜旺近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。

### 秘诀4： 优化产品结构 围绕消费者需求不断创新

坚持围绕消费者需求，不断创新，细化产品种类，是喜旺在市场竞争中制胜的重要“秘诀”。

近年来，为了迎合大众口味、满足市场需求，喜旺集团不断推出新品，热烤、比萨、肉酱、鲑鱼肠、包子、一口饺等产品一经上市便深受消费者的喜爱，到了夏季，川味麻辣拌系列则供不应求，像脱骨鸭掌、无骨凤爪、红油耳丝等多款产品现已成为新晋热销产品。

良好的口碑源于消费者的认可，而这其中最关键的因素则是产品的高质量与好口味。喜旺红油脱骨凤爪，精选爪大、肉多、无大骨的优质原料；喜旺红油耳丝，选用剔除肥耳根的切薄片猪耳；喜旺红油无骨鸭掌，严选肉质肥厚的去骨鸭全掌为主料。

川味灵魂在于红油，喜旺红油源于四川传统工艺，名厨招牌配方，慢火精熬，色泽红亮诱人、油质清澈增香。川味麻辣拌的美味精髓在于高汤、卤水的熬制，原料的煮制，麻辣拌的调制都离不开让味道更鲜美的老汤。“麻、辣、鲜、香”，已成为喜旺“川味麻辣拌”的特色标签。

质量是企业发展的根本，喜旺集团从原料、生产、检测、销售、运输等环节进行全面质量管理，率先创新全程冷链管理模式，自主研发了“车辆和连锁店冷柜温度采集系统”，实时反馈冷柜温度，实现产品流通环节的安全、质量全监控，最大程度地保持了川味麻辣拌等其他产品的新鲜度。

以连锁直营紧密对接消费

需求，喜旺目前已拥有传统酱卤肉制品、西式肉制品、轻快餐、速冻制品、调味品、水产品等六大系列产品，在售产品290多种。喜旺出品，必属精品。

### 秘诀5： 风靡海外市场 民族品牌获得国际认可

喜旺不仅得到了国内同行的认可，还用实力拴住了海外消费者的胃。2005年，喜旺在北美成立海外研发中心，该中心拥有来自北美、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，并与国内实现技术共享。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，已经源源不断地转化到喜旺国内的生产加工上。

海外研发中心的知名肉制品科学家MarkekGierus在一次采访中：“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。”

喜旺用实力得到了西方发达国家的认同。2013年，在阿尔伯特省肉食品评比大赛上，喜旺一举获得猪肉类产品评比第一名；2014年，喜旺又通过全球最严食品安全体系SQF认证，并获得中加合作卓越企业奖。2018年，喜旺凭借绝对的质量优势，独揽加拿大肉类行业领军奖。

凭借先进的科研技术和匠心品质，目前喜旺已稳稳占领了加拿大、日本、美国、西班牙等发达国家的市场，深受当地消费者的信赖。近两年，喜旺产品又畅销于众多国际知名的大型电商平台，比如RAKUTEN、GOODFOOD、INSTACART等，集团全球化战略布局坚定从容。

对品质的精益求精，对高标准的执着追求，对科研技术的持续探索，是喜旺参与制定国际标准、不断发展壮大的秘诀。未来，喜旺将坚持走高品质、高标准、高科技之路，不断提高民族品牌的国际影响力，为人类更健康的生活而持续奋斗！



扫码下载齐鲁壹点  
找记者 上壹点

编辑：于海霞 组版：侯波