

高标准,重科研,专注肉制品研发 喜旺凭高品质点亮海外版图

夺得国际大奖,中国企业品质管理再次震撼世界

不久前,享誉全球的格莱德国际食品大奖赛,在加拿大多伦多国际会议中心举行了盛大的颁奖典礼,来自可口可乐、百事可乐等食品企业巨头所生产的121个产品进入总决赛。当晚,喜旺集团以各项质量、营养指标的绝对优势,一举拿下冷藏/冷冻食品类别的大奖。

本届格莱德国际食品大赛为第29届,是疫情以来首次现场举行,因此竞争异常激烈。进入决赛的企业不仅国际闻名,而且不乏历史悠久的百年企业。

本次大赛食品大奖共设立了12个类别,包括饮品类别、奶制品类别、休闲点心类别等,其中冷藏/冷冻类别的竞争尤为激烈。因为这个类别无论是市场占有率,还是在消费者心目中的地位,都是未来食品行业发展的重点,所以很多享誉国际的食品巨头都势在必得。

经过激烈的角逐,喜旺集团以各项质量、营养指标的绝对优势,一举拿下冷藏/冷冻食品类别的大奖!轰动了整个颁奖典礼的现场,是当晚绝对的一匹黑马,成为第29届格莱德国际食品大赛上的亮点。中国企业的品质管理水平,再一次震撼了西方世界。

多年来,喜旺凭高品质、高标准和先进的科研技术水平,不断得到西方发达国家的认同。2013年,在阿尔伯塔省肉食食品评比大赛上,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。中国企业的品质管理不断让西方国家震撼。

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。今年,喜旺集团参与制修订的《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。其中《肉与肉制品——术语》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项肉类产品术语和定义,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。据管管品质的副总经理厉建军介绍: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。



喜旺连锁直营的专卖店

近十年来,党和国家事业取得历史性成就,发生历史性变革。山东省一大批企业也伴随着时代发展的大潮,乘风破浪、扬帆起航,逐步发展、壮大,有的迈上了国际舞台,在海外渐渐崭露头角,来自烟台的喜旺集团便是其中之一。

金秋时节,齐鲁大地一派丰收景象,处处硕果累累,烟台喜旺集团便是其中结出的一枚丰硕的果实。喜旺集团成立于1996年,主要从事低温肉制品的研发、加工及销售,是集生产、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,产品遍销海内外,享誉齐鲁大地,在加拿大、日本、美国、西班牙也拥有一席之地。

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,研发出了“低温高压灭菌技术”“超声波促腌加工技术”“连续卤制加工技术”等关键技术,解决了多项困扰行业的瓶颈问题。

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。



喜旺获格莱德国际食品大奖。



著名肉类食品科学家Markek Gierus与喜旺科研人员进行技术交流。



喜旺烤肠热销日本好市多(Costco)超级市场。

打造匠心品牌,坚持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……

喜旺集团副总经理侯世松这样介绍:“集团自成立之初,就高点定位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,坚持直营连锁和国际化发展道路。”

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。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。过程中,喜旺始终坚持国际连锁直营的销售模式,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,最大程度保持了产品的新鲜度。

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。

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。”

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,是喜旺获得国际大奖、不断拓展海外市场的秘诀。未来,喜旺将坚持走高品质、高标准、高科技之路,打响民族品牌的国际知名度,为人类更健康的生活而持续奋斗。(贺冠敏)



扫码下载齐鲁壹点

找记者 上壹点

编辑:彭传刚 组版:刘燕