

新五丰 U 鲜 安全肉品铸典范 产业延伸开新篇

相比热鲜肉和冷冻肉,冷鲜肉具有更好的品质和营养,也是未来消费的主趋势。新五丰依托其生猪供港澳 50 年的经验和品牌,建立了可靠的“农场到餐桌的安全优质猪肉、肉品产业化可追溯体系”,2009 年年底公司在长沙正式推出了 U 鲜肉产品。新五丰将力争在 3-5 年内将“U 鲜”打造成国内鲜肉产品第一品牌,从长株潭开始,逐步辐射珠三角、长三角及各大省会城市。

2009 年底,在长沙的鲜肉市场出现了一款名为“ ”的冷鲜肉系列产品,它以安全卫生、味道鲜美、口感细腻受到广大消费者的欢迎。同时,它也创造了“气调包装”、“电话网络订购”、“冷链宅配”等肉品消费的新名词,使市民对肉品的选择和消费方式有了新认识。

新五丰是国内第一家以生猪养殖出口为主业的外向型上市公司,作为一直以活猪出口为主营的龙头企业,是如何考虑要进入国内冷鲜肉市场,又是如何把新型的销售模式与传统肉食产品成功结合,如何改变人们对肉品消费的习惯,近期,记者带着疑问走进新五丰,与公司进行了一次近距离的沟通。

发展冷鲜肉市场大有可为

编者:请介绍新五丰 U 鲜冷鲜肉项目成立背景,进军内地冷鲜肉市场的缘由。

新五丰:从“九五”计划起,国家把发展肉类产业作为发展现代市场经济、推进农业产业化和实现小康的重要内容,从改善投资环境、加强政策扶持、推进科技进步、调整产业结构、实行现代营销方式,开拓城市市场等方面,鼓励和推进肉类食品企业的改革和发展。由于近年来重大食品安全问题频繁发生,直接威胁了人们的健康安全,食品的“安全放心”已成为消费者高度关注的核心。改善猪肉质量,提高食品安全,保障消费者健康,已成为各级政府的共识。

新的《中华人民共和国食品安全法》明确规定,要建立有效的产业链组织模式,实施从农场到餐桌的追溯质量体系。商务部、财政部近期联合下发通知,启动“肉菜追溯”体系试点工作,确定肉菜蔬菜流通追溯体系,建设首批试点城市,推动各地肉菜蔬菜信息互联互通和追溯查询。肉菜追溯”体系建设的正式启动,为生产和销售“安全放心”肉品的企业带来



度全程冷链条件下可自然保鲜长达 7 天,真正实现“一周购买一次,天天都吃新鲜肉”。

便捷:开冷鲜肉电话订购宅配之先河,轻松拨打 96516,全程冷链送到家。

时尚:配送到家,POS 机刷卡消费,肉品消费新时尚。

编者:现在人们十分注重食品安全,作为供港肉品的“老字号”,新五丰 U 鲜冷鲜肉质量控制体系是怎样的?

新五丰:新五丰视产品质量为生命线。新五丰从设立之初,便集合了国内生猪养殖行业在市场、科研、生产、动物营养研究等方面的领军资源,最早采用欧盟标准,实现了从“农场到餐桌的安全优质猪肉、肉品产业化可追溯体系”。新五丰 U 鲜冷鲜肉从屠宰、加工、贮藏、运输、销售以及宅配到家等全过程冷链控制,真正建立和实施“农场到餐桌全过程无公害质量可追溯管理体系”,让消费者真正吃到安全、新鲜、美味、健康的冷鲜肉。

各个环节的质量控制包括:

(一)生猪货源环节——“九道关”检测

新五丰一直秉承“安全大于利润、质量重于生命”的经营理念,突出规范和强化四级防疫屏障和出口检验检疫 9 道关卡的从农场到餐桌可追溯体系管理。以 100-1=0 的执着,确保 50 多年无一例安全质量事故。新五丰生猪养殖基地均采取三个环节、一套关键控制点和四个体系确保生猪出栏的安全及产品质量可追溯。

三个环节包括:一是生产原料投入管理,即新五丰通过“六统一”对生产原料进行统一管理,包括原种猪统一引进、饲料原料统一采购、免疫接种统一安排、血清统一检测、饲料配方统一研究、疫苗保健用品统一管理,确保了生产原料的安全。二是生产全过程标准化,新五丰养殖基地均按照欧盟国际化标准统一饲养,并从动物福利的角度开发研制动物营养饲料和养殖方案,定期或不定期对生猪进行运动,确保肉质的美味和细腻。三是供港澳和内销的安全。新五丰通过每年投入 200 多万元的自建尿样检测实验室,确保生猪自检的安全;以及国家检验检疫部门、海关对每批次出栏生猪抽样检测+定期和不定期对养殖基地的抽样检测,确保了新五丰生猪出栏的安全,杜绝任何影响安全的生猪流入流通市场。

一套关键控制点,是指从生猪的引进、配种、分娩、保育、育肥等各个环节建



须静养 12 小时,要求停食充分供水,且每 2 小时巡栏一次,观察生猪的精神状况、听叫声咳嗽声、摸体表有无疹块肿块以及检查生猪的体温。生猪屠宰前 3 个小时停止供水。待宰前的一静二停主要作用有:促进胃肠道内容物排出,减少宰后胴体污染;促进血液变稀,利于放血,提高肉品质;促进肝糖元分解为乳酸和葡萄糖,有利于宰后肉的成熟,使肉质更加芬芳、细腻。

(二)预冷环节——“二订一检”

此环节主要是将白条经过上一环节的检查后,将白条放入预冷库长达 20-24 小时的预冷,确保白条肉体内中心温度达到 7 度以下,而且要求预冷库温度始终在 0-4 度范围内。白条预冷环节主要是二订一检,二订主要是指现场品控人员每隔 1 个小时巡查一次冷库,用温度计测试冷库温度是否在 0-4 度范围内,并且测试巡查时间内的白条肉中心温度是否有下降趋势且何时达到 7 度,进行详细记录;一检主要是抽样检查白条肉组织弹性及气味变化。

(三)分割环节——标准化操作体

测,确保肉品的品质。

(五)宅配到家环节——“全过程冷链”

新五丰 U 鲜目前有冷链城际配送车、市内配送车、宅配电动车、航空移动小冰箱等设备,以确保肉品运输环节始终保持冷链,并且每台城际配送车和市内配送车均配备温控仪,时时监控车厢内的温度是否在 0-4 度范围内。宅配到家环节,为确保冷链,将移动小冰箱内放置低温相变冰晶,保证送货过程中移动小冰箱内温度始终在 0-4 度范围内,真正建立和实施“农场到餐桌全过程无公害冷链控制的质量管理体系”。

(六)售肉服务环节——“独立品控人员+聘请第三方特殊群体巡查相结合,确保至优服务品质”

新五丰 U 鲜冷鲜肉在确保肉品至优品质的同时,提供至优的服务品质,坚持一切服从、服务于产品质量和服务品质的经营原则,客户对肉品品质和品牌评价较高。在优质服务方面:公司全天 24 小时接受客户订购,24 小时接受客户意见和建议;建立了 24 小时客户处理机制,任何意见和建议将在 24 小时内都能得到回复;定期开展农场一日游活动,让更多的目标客户了解肉品的质量控制流程和可追溯体系;对肉品的使用情况进行回访,及时了解客户对肉品品质的满意度。

在服务监督方面:一是,在宅配到家环节,设立外呼人员,对话务和配送人员的服务质量进行跟踪回访;二是,在超市店内销售现场,促销、分割师的服务质量由店长和业务维护人员以及部门负责人进行评分;三是,品质管理部门配备专职的品质巡查人员,每天对超市店中店、话务人员、配送人员的服务品质进行抽查,对存在问题进行立即纠偏和限期整改;四是,新五丰 U 鲜聘请第三方特殊群体巡查,督察新五丰 U 鲜的服务品质,定期或不定期提交巡查报告,对存在的问题进行限期整改。

新五丰 U 鲜冷鲜肉货源均来自新五丰无公害自有养殖基地,新五丰生猪养殖采用国际化产品标准体系、从农场到餐桌的全程无公害控制体系、产品质量全程可追溯体系、标准注册猪场体系,实行“一张碟”的管理模式,加强精细化管理,参照国际欧盟标准生产,遵循动物福利,实行“自检+公检”相结合的方式,执行“7+37”高标准药物残留检测标准,确保所有出栏生猪安全。

②生产加工差异化

新五丰 U 鲜全面引进先进成熟的冷鲜肉生产加工技术,对所有产品实现工艺流程化、规范化和产品精细化、标准化,产品包装在国内率先采用纯天然气调包装保鲜技术即 MAP 包装技术,该技术在肉品包装内冲入纯净的空气,并通过对空气中氧气、二氧化碳、氮气的重新调整,使肉品在 0-4 度条件下可自然保鲜长达 7 天,真正实现“一周购买一次,天天吃新鲜肉”,也避免了储运、销售各环节易形成的二次污染。

③营销渠道差异化

公司创新性地建立了电话网络订购虚拟渠道和超市品牌店中店连锁经营两种销售方式。顾客只需拨打 96516 或登录新五丰 U 鲜网站即可实现订购,为顾客创造了高效、轻松、便捷、时尚的全天候订购渠道。在城市各大中型超市,广大长沙市民也能在自己的生活区内方便购买到新鲜、安全、美味的新五丰 U 鲜冷鲜肉。同时公司推出了 U 鲜会员卡、U 鲜肉票、U 鲜会员充值卡、U 鲜电子肉票等多种形式的消费模式,方便消费者订购肉品。

④全国首创冷鲜肉宅配到家

新五丰 U 鲜在长沙市内建立了 5 个配送中心,配备专用冷链小车辆、保鲜航空移动小冰箱,在客户约定时间内由配送人员将 U 鲜产品宅配到家,真正做到“全程冷链宅配到家”,开创了鲜活快速消费品全程冷链宅配服务的先河。

机遇。

新出台的“十二五”规划提出:加快发展现代农业。完善现代农业产业体系,发展高产、优质、高效、生态、安全农业,促进园艺产品、畜产品、水产品规模种养,加快发展设施农业和农产品加工业、流通业,促进农业生产经营专业化、标准化、规模化、集约化。同时,提出加快发展服务业,拓展服务业新领域,发展新业态,培育新热点,推进规模化、品牌化、网络化经营。

公司推出的冷鲜肉业务,以产业化打造全产业链,实现了传统农业与现代服务业的有效结合,既符合“十二五”规划要求,又是切实落实当前“米袋子”省长负责制和“菜篮子”市长负责制的具体体现,在满足老百姓高品质生活需求的同时,为公司未来的快速发展提供新引擎。

编者:新五丰在发展冷鲜肉市场方面有何优势?

控股及企业的良好商誉,充分承接各方优势,2009 年,公司成立了湖南优鲜食品有限公司,推出新五丰 U 鲜肉品,正式进军内地冷鲜肉市场。新五丰 U 鲜依托供港澳 50 年的源头品质优势,以“鲜天下之优而优”的品牌情怀,着力打造成为国内冷鲜肉第一品牌,让消费者真正吃到放心肉。

建立可靠的冷鲜肉质量控制体系

编者:新五丰 U 鲜冷鲜肉创新特色有哪些?

新五丰:新五丰 U 鲜冷鲜肉的创新体现在优质、健康、便捷、时尚四个方面:

优质:生猪养殖采用国际化产品标准体系、从农场到餐桌的全程无公害控制体系、产品质量全程可追溯体系、标准注册猪场体系,猪源有保证。

健康:新五丰 U 鲜冷鲜肉在全德国进口设备的五星级屠宰厂进行屠宰加工,并在宅配业务方面引进纯天然气调包装保鲜技术,可使冷鲜肉在 0-4

立一整套关键控制点及控制标准,并配套生产与技术管理团队定期和不定期巡检,确保各个环节做到位,促使养好猪、养出优质猪肉。

四个体系包括:制度化管理体系、操作规程体系、标准质量体系、完备的记录体系。其核心内容主要体现在:一、饲料原料、饲料生产、种猪、生猪养殖、运输等实施全过程无公害控制;二、生猪饲养全过程采用欧盟标准,遵循动物福利制度;三、在严格遵照执行国际和国家行业标准的同时,建立健全各类标准与作业制度,通过信息管理、标识记录管理、检验系统等多种手段,对人类健康有害的疫病、兴奋剂、各种药物残留超标、重金属、霉菌毒素等进行多项检测,为生猪安全优质可追溯体系的实现提供全面系统性地保证。

(二)屠宰环节——“三检一静二停”

生猪到达屠宰场时,对每车生猪的检疫证、运输车辆消毒证进行检查,合格后,将生猪卸入待宰栏内。生猪屠宰前必

现专业、卫生消毒到位保品质”

白条中心温度达 7 度以后,进行分割。新五丰 U 鲜冷鲜肉的分割建立了分割标准、包装标准、摆盘标准,所有分割师均经过严格的培训考试后方能上岗操作,且分割师每年进行分割师评级评定,确保分割技术的不断熟练和提升。在初、精分割环节,车间主管和生产主管检查产品分割是否达到标准,检查盛装分割品的包装材料是否有针眼、起皮、漏水等现象,检查肉品摆盘是否符合标准以及美观。并安排品质巡检人员对分割产品、摆盘美观度、包装密封度等进行抽样检查。

为确保肉品的品质,初精分割环节建立严格卫生消毒操作程序,一是所有刀具均进行严格消毒;二是所有分割师在操作前,手均需用清水和医用酒精消毒,且对分割师的服装每日进行统一清洗和消毒;三是生产分割车间在操作前后均进行彻底清洗,并用紫外线和医用酒精消毒。四是定期或不定期对肉品细菌总落数进行检测

编者:目前公司 U 鲜肉销售市场布点的情况和未来市场的计划是怎样的?

新五丰:目前新五丰 U 鲜除推出电话网络订购和礼卡、充值卡销售等模式外,还在长沙沃尔玛、家乐福、家润多、新一佳、大润发、步步高、王府井等大型超市开设了 34 家店中店,方便各个区域的长沙市民购买到 U 鲜肉肉品。

新五丰力争在 3-5 年内将“U 鲜”打造成国内鲜肉产品第一品牌,从长株潭开始,逐步辐射珠三角、长三角及各大省会城市,并在发展过程中实现从鲜猪肉到生鲜菜篮子等安全放心食品销售模式的转型。

编者:作为冷鲜肉市场的“新入者”,如何做到在竞争对手中脱颖而出,公司有哪些举措与计划。

新五丰:新五丰 U 鲜充分依托新五丰供港澳 50 年的优势,坚持产品品质、服务品质两个至优的经营原则,以差异化战略打造 U 鲜品质核心竞争力。

①原料体系体现差异化

编者:为何选中深圳为湖南市场以外的第二站?

新五丰:公司的目标定位是打造国内鲜肉第一品牌,从长株潭开始,逐步辐射珠三角、长三角及各大省会城市。选择深圳为湖南市场以外的第二站,主要是基于以下方面的考虑:

(1)品牌基础。深圳紧挨香港,而公司又是香港多年来最大的生猪供应商,公司生猪在香港的知名度能够影响深圳。

(2)消费习惯。由于地理位置和政策的优势,深圳是国内国际化程度较高的城市之一,更善于接受国外健康的生活方式,相比国内居民热衷于菜市场购买热鲜肉,深圳市民更容易接受安全、卫生、美味、便捷的宅配冷鲜肉产品。

(3)消费能力。由于深圳经济发展速度快,人均收入水平较高,相对于内陆城市更具有消费能力。同时,作为新五丰目标客户的那些对生活品质有要求而对价格不太敏感的消费群体更大。

(4)地缘优势。广东与湖南相邻,公司全部养殖基地又分布于湖南和广东地区,选择深圳更方便于公司将冷鲜肉肉品的成功模式进行复制。(CIS)