



一根擀面杖 “搅动”大市场

如果说在《功夫熊猫》里,是鸭爸爸做的面条赋予了阿宝“四两拨千斤”的力量;那么在A股市场上,就是面条创造了克明面业“四两拨千金”的神话。

从事挂面生产近30年的陈克明,擎着一根擀面杖,不仅“搅动”了面业的消费市场,更在资本市场掀起一阵阵波澜。

■见习记者 黄利飞

强大销售网络 打造中国挂面第一品牌

家乐福超市的面条货柜里,“陈克明面”几乎占去了挂面总数的一半。儿童高钙早餐面、精细鸡蛋挂面、玉米面、香菇面……多种系列、数种产品,无法逐一而数。

前来购买面条的王小宁,未加选择和比较,就径直拿了一包500克的陈克明玉米挂面。来自河南的她,对面条有着比一般南方人更挑剔的眼光,除了要求面条的口感味道要好之外,甚至还包括面条色泽光鲜、包装完好无破损等。“吃过很多种面,克明挂面不管是看起来,还是闻起来都是我最喜欢的,所以半年来我买的都是克明面。”王小宁说。

如王小宁这般钟情于克明挂面者,大有人在。相关数据显示,克明面业的市场占有率行业排名第一,商超市场综合权数市场占有率排名第一,并超过第二、三、四名公司之和。

如此业绩,源于公司强大的销售网络和突出的营销能力。据克明面业董秘杨志明介绍,目前公司在全国31个省、市、自治区都有销售网点,以地市和县级为主开发了600多家一级经销商。在公司的战略规划中,还欲打造“从农田到餐桌”食品生产链,进行全过程控制。

专注挂面生产 成就“中国挂面第一股”

2012年3月16日,以“一面之交,终生难忘”广而告之的克明面业,以“中国挂面第一股”的身份亮相深市中小板。次月,公司股票出现了连续10个交易日收阳,成为市场上一道亮丽风景线。

分析人士指出,驱动股价上涨的力量来源于净利润的持续高成长的动能。公司2011年度获利6572万元,同比增长28.5%;2012年一季度收获净利润2123.7万元,同比增长56%,高于市场预期。

一直以来,克明面业专注于挂面生



产,由于质量优异,产品一直供不应求。所以,公司产能的拓展,就意味着新的业绩增长点。而克明面业首次公开发行的2077万股普通股,募集的资金将全部用于生产线建设,产能瓶颈突破指日可待。

方正证券食品行业分析师陈光尧认为,由于食品行业的市场规模庞大,各细分行业的龙头企业,凭借市场地位、品牌影响力和技术领先优势,具备持续增长能力。

安信证券研报预测,公司2012年全面摊薄后EPS为1.14元,2013年全面摊薄后EPS为1.5元。

名利皆下品,唯有质量高

《舌尖上的中国》的走红,一定程度上反映了国民们对绿色安全食品的无限向往。

“食品安全高于一切”是克明面业一铁律。从原料到产品、从生产到包装,每一道工序,都有专门部门和专业负责人把关。

“每一车面粉进入工厂大门,除了司机之外,我们是迎接它的第一个人;当挂面生产出来运往各地时,送走它的也是我们。”在克明面业从事质检工作七年有余的老王描述说。他们随机抽取样品,检测各种生化指标,每批必检,毫无松懈。

有的时候,新一批挂面生产出来后,吃到它的第一个人,很可能就是克明面业董事长陈克明。他经常在公司食堂里,煮上几碗面条,带领品管部成员对面条的硬度、弹性、爽滑度等口感一一打分。克明人的如此作为,既是对挂面好吃与否的检验,更是对自家挂面质量充满信心的体现。

除了从一而终的严格质检之外,在原材料品质方面,克明面业是最早不使用面粉增白剂的企业之一;在生产工艺方面,采用纯净水和面,避免了不可直接饮用的自来水带来的食品安全风险;在包装工艺上,使用不含荧光粉的食品级包装纸……

每一个细节,都对消费者高度负责;每一种决定,都只关质量,不关名利。



中国驰名商标

陳克明

品质取胜, 源于心系大众

陈克明面条, 二十八载专注制面,

五十项国家专利, 独到三醒三蒸工艺,

不断创新营养花色品种, 为大众呈现美好面食。

