

农博会上举办“万人水饺宴·同享宫廷味”路演活动,市场反响热烈

金健速冻食品走红,未量产订单已过亿

这个周末,2016中国中部(湖南)农博会(下称农博会)迎来客流高峰,近10万市民纷至沓来逛会“淘宝”。

12月3日,记者在现场看到,农博会的各个展馆都挤满了人,各自淘着自己喜爱的商品,尤其是到了中餐时分,速食展位都排起了长龙。在E2馆与E3馆之间的一端空地上,挤满了排队的市民,原来,湖南粮食集团旗下金健速冻食品有限公司正在开展“万人同吃宫廷饺”活动,免费为市民提供速食水饺。

一口直径约3米的大铁锅,一次能煮500个水饺,市民围得里三层外三层;记者了解到,举办方现场准备了2吨水饺共超过10万个,除了现场试吃还推出现场优惠售卖活动,现场水饺十元一袋买一送一,在当天闭展之前,2吨水饺被消费者一扫而光。

■记者 肖祖华
通讯员 李坤 程彧喆



12月3日,农博会现场,金健速冻食品举办万人同吃宫廷饺活动,市民排队试吃。



金健速冻食品工作人员为市民煮水饺。

A 农博会现场 万人同吃宫廷饺

在活动现场,记者看到,六七个工作人员围着一口直径3米的大铁锅,忙得不亦乐乎,不停端上水饺递到排队市民手上。

刘媵驰正在喂着孙子吃水饺,她告诉记者,早上赶早跟邻居们一起来逛农博会买特产,没有来得及吃早饭,从E2走向E3展馆的时候,突然闻到了玉米和鲜肉的诱人香气,循着香味来到排着长龙的队伍中,才知道,湖南粮食集团金健速冻食品正在举办“万人水饺宴·同享宫廷味”路演活动,免费为市民提供水饺试吃,于是带着孙子吃了个够。

记者排队试吃了工作人员端上的鲍汁猪肉笋丁水饺,皮薄肉多,鲜香难以言表。金健速冻食品有限公司营销副总经理黄海燕告诉记者,活动当天准备了重达2吨超10万个鲍汁猪肉笋丁和玉米猪肉蔬菜馅的饺子,除了“买一包送一包”的优惠外,其余的都免费煮给逛会市民吃。

记者在现场看到,大锅一次可煮500个饺子,六七个工作人员都忙不过来,活动当天重达2吨超10万个水饺被一扫而光。

B 金健速冻填补湖南行业空白

在农博会现场,记者看到,金健速冻是湖南省内唯一一家参展的速冻食品企业。

黄海燕告诉记者,目前我国速冻食品的工业总产值约700亿元左右,但市场主要被几家大的品牌所占领,仅思念、三全、湾仔三家就占到市场的70%以上。湖南作为全国粮食主产区,到目前为止尚无一家能叫得

上名号的速冻食品生产厂家。

“金健速冻弥补了这个行业空白。”他告诉记者,金健速冻充分利用湖南粮食集团的资源优势 and “金健”品牌的市场影响力,通过产业力的塑造,品牌力的培育,营销力的拉动,快速将金健速冻食品打造成大南方区域的优势品牌,立志成为速冻米制食品的领导者。

C 将结合湖南口味推出本土味

据介绍,湖南金健速冻食品有限公司将主推水饺、汤圆、面点、休闲四大类产品。

“在保障食品安全的基础上加以创新,走差异化路线,这是金健速冻未来的方向。”黄海燕表示。金健速冻在产品线上将分为三大块,符合大众消费的常规产品、定位中高端的御食秘典系列、符合湖南本土口味的本土速食水饺。

目前市场上的水饺肥肉多瘦肉少,金健速冻将改变这一状况,把肥瘦比例提高到3比7,

推出“宫廷三清”工艺,肉质瘦多肥少、荤素相抵;只选新鲜蔬菜及辅料,保证蔬菜汁水清而不浊;对肉质,以过水等特殊方法除去肉质中的多余油脂,留其香,去其腻。

在中高端市场,选取名贵食材入料,推出宫廷风格,鲍鱼、虫草等加入到水饺中,从产品配方到品牌形象,突显奢华经典气质。同时,金健速冻首先将以湖南本土作为大本营,将结合湖南本土食材,譬如辣酱、腊肉、牛肉等加入到水饺中,推出湖南本土口味系列产品。

D 未量产订单已过亿,本月将投产

黄海燕很自豪地告诉记者,金健速冻还没有正式量产,但是市场架构已经做好,市场反响非常好,经销商意向订单已经超过亿元,生产线将于本月正式投产,12月19日将召开投产大会暨经销商大会,经销商将集体签约。

从市场角度看,生活节奏加快,速冻食品成为日常饮食的组成部分,已积累广泛的群众口碑,具备良好的消费基础。

从品牌角度看,金健速冻集合湖南粮食集团的资源

优势和“金健”品牌的市场影响力,借助股东成员的营销网络,具备大南方区域优势品牌基因,同时布局全国市场。

黄海燕表示,金健速冻的食材主要以湖南粮食集团全产业链供应为主,湖南粮食集团有优质的米、面、油、糖资源,而且均有从基地到生产、销售的完整产业链,这是保障食品安全的最重要条件。在生产科研方面,金健速冻与省内外数所高校建立了战略合作,共同组建了科研组,能保障产品的丰富性和安全性。

记者手记

精深加工是现代农业的突破口

产业粗放、附加值低,这是当前农业的最大痛点。

解决这一痛点业内专家有多种看法,但是全产业链的打造和精深加工是被公认为现代农业发展的出路。全产业链打造是方向,精深加工是突破口。

湖南粮食集团是湖南农业发展的代表者。从他的发展轨迹可以很好地诠释全产业链打造和精深加工对现代农业企业发展的促进作用。

起初,湖南粮食集团是一个以仓储、物流、大宗交易为主的农业企业,在收购金健米业后,相继将金霞、裕湘、银光、中意等中国驰名商标企业收归旗下,同时布局源头的金健种业,延伸产业链布局环保板业万华板业,在宁乡建立食品产业园,布局速冻食品和杂粮面条、米

粉产业,到目前为止,湖南粮食集团已经成为一个集科研、生产、加工、销售、电子商务到专业市场的全产业链完备的现代农业集团。全产业链的打造,让湖南粮食集团的销售收入从不足10亿元短短几年内迅速突破100亿元。

而精深加工将成为湖南粮食集团强有力的生力军,宁乡食品产业园被看作是湖南粮食集团转型的标杆之作。湖南粮食集团副董事长、总裁杨永圣表示:“宁乡食品产业园是集团转型升级发展的核心项目,是湖南粮油‘千亿产业’的关键项目,是中国主食产业化工程的示范项目。湖南粮食集团将集中资源,在资金、人力、技术上给予足够保障,确保项目建设快速推进。”这个以速冻食品、杂粮面条、米粉产业为主的产业园建成投产后,年产值将达到30亿元。