

浙江专业仓储和配送王品牛排的冷链物流公司 恒温冷藏 测温冷冻

产品名称	浙江专业仓储和配送王品牛排的冷链物流公司 恒温冷藏 测温冷冻
公司名称	踏信冷链物流有限公司
价格	100.00/吨
规格参数	浙江冷链物流:服务好 冷冻冷藏产品:时效快 浙江杭州:质量高
公司地址	全国服务
联系电话	17280155564 17280155564

产品详情

踏信冷链物流公司是及少数拥有冷藏运输资质的物流公司,提供冷藏运输、冷冻货物运输、保温运输,服务内容 到全国冷藏物流专线-奔豹冷藏是及少数拥有冷藏运输资质的物流公司,提供冷藏运输、冷冻货物运输、保温运输,市内冷藏配送运输,零担及整车的长途、中转、冷藏配送运输,并提供0-5 , -18 冷藏运输及 5 -20 保温运输业务。货物品种及运输区域范围一、货运产品定位:1、食品冰淇淋、奶制品、乳酸菌饮料、速冻食品、肉制品、禽制品类、调味料、巧克力、果脯蜜饯、海鲜、水果和蔬菜等。2、生物制剂包括疫苗、人和动物的血液及组织、微生物、微生物产品等。3、其他需低温运输的物品需低温运输的个人保养品、精密仪器、特种行业物品配送。

近几年,随着社会快速发展,以往传统的经销方式,变得越来越难,经销商中间商的作用和价值被削弱。加上2020年疫情助推,新店商、食材新零售越来越受追捧,尤其是火锅烧烤食材新零售,更是开辟了一条火热的赛道。

然而,在2021年,火锅烧烤食材新零售赛道开始降温,入局者开始了新的探索。

甚至,不少品牌、企业开始布局一日三餐食材新零售,其中不乏冻品行业内的。

但是,经过一段时间的发展,布局一日三餐似乎并没有那么简单。

尽管全国火锅烧烤食材新零售热度下降，依然有部分区域稳步前进，不管是拓店速度还是销售业绩都一枝独秀。

并且，随着近段时间全国疫情的反复，居民开启“少出行、多囤货”的居家生活模式，火锅烧烤食材新零售又再受追捧。

那么，火锅烧烤食材新零售到底还能不能做？怎么做？经销商们应该如何拥抱新电商与食材新零售？

一场盛会，融智聚力，拥抱未来，汇聚行业大咖、经销商、新零售实战专家，探讨行业新变化、新发展、新模式，促进冷冻冷藏食品行业交流，推动冷冻冷藏食品行业健康快速发展。在这里，你可以了解传统经销商向服务商的转型之道，可以知晓资本对食材新零售的发展和期望，可以洞悉行业前沿动态，可以预知未来经营发展趋势……未来5年，依然是新零售的天下，抓住机遇，你需要行动，不是等待！

这是一场深度解读新电商、新零售发展模式的盛会，这是一次业内大咖深度碰撞思想的机会，也是经销商们武装自我、更新认知的舞台，10月9日，第十四届中国冷冻食品千商大会暨社区电商与新零售峰会，郑州，不见不散。

在河北省秦皇岛市青龙满族自治县，有一家生产黏豆包、大黄米汤圆、二米栗丁红枣粽等杂粮主食的企业——秦皇岛市在旗食品有限公司（以下简称“在旗”），2012年开始建设投产，“在旗”从当地的一款特色美食——黏豆包出发，八年时间，扩展到四大系列几十个单品，年销售额数亿元，不仅在当地独树一帜，在国内杂粮主食领域也声名鹊起。

此外，在旗先后获得“中国非物质文化遗产”、“河北”、“第十六届中国国际农产品交易会参展农产品金奖”、“2017年度冀字号名点”、“中国地域名小吃入围品牌”、“中国认证”等美誉。“在旗杂粮主食，国家金奖豆包”甚至成了很多场合响当当的一句广告语。

中国速冻食品行业，汤圆有三全，水饺有思念，高端水饺有湾仔……想要闯出一片天地并不容易，在旗究竟是怎样做到的？

冷食传媒 | 利娜

1

好山好水成就好产品

青龙满族自治县位于河北省东北部，燕山东麓，古长城脚下，隶属于秦皇岛市，这里山清水秀，满族人口约占68%，是河北省的杂粮之乡。

黏豆包作为满族的特色食品，在金代已经闻名天下，早作为贡品祭祀祖先，后来因为营养丰富、热量高、易储存，成为满族人外出打猎、越冬的必备食品。

2013年，龙王庙镇农民企业家张胜利、张全利两兄弟，考虑从经营的超市业务中转型，投资兴建了双合盛生态农产品有限公司，把目光对准了当地特色主食黏豆包，又几经波折终于注册了“在旗”黏豆包品牌。

图片来源：受访者供图

八山一水一分田的青龙满族自治县，在2014年被选入全国百佳深呼吸小城，龙王庙镇更是有着“青龙小高原”之称，青龙河五大源头之一的起河发源地就在这里，秀丽的山川、丰富的自然资源，让这里的魅力尤显独特。

土壤中各种矿物质和微量元素，成就了高品质的地下水资源，也为优质的杂粮作物生长创造了良好条件。这里的大黄米和板栗等特色农产品，享誉全国。

2

在旗黏豆包靠口碑走向全国

在青龙满族自治县，人们制作黏豆包的工艺很“特别”，发酵用棉被包裹，大黄米选自本地生产，遵照传统工艺配方，但这样生产出来的黏豆包，也有一个特点，那就是口感偏酸，虽然当地人喜欢，但拿来开辟全国市场就有点不太合适。

初次碰壁的兄弟两人为了更多了解黏豆包在外地外市场的消费需求，多次前往东北等地考察，经过不断改良技术工艺，在坚持“真材实料+传统配方+现代技术”原则下，终于在黏豆包传统工艺的基础上成功进行了调整，得到消费者的一致认可。

所谓的真材实料，就是制作黏豆包的大黄米大部分“自家”种植，早在公司初创同期，在旗就成立了“天一生态农产品种植合作社”，利用这种优势，从种植端把控原料品质，多年发展，“天一生态农产品种植合作社”被评为种植合作性，而这也是在旗系列杂粮主食的重要品质和口感基础。

改进后的“在旗”牌黏豆包，不仅黏连劲道、软糯爽口、米香四溢，还对大黄米红豆馅、大黄米白豆馅、大黄米板栗馅、江米红豆馅等四种经典口味就行升级：大黄米含量保持在65%以上，黏豆包的馅料更是采用传统方式经过道工序熬制而成，真材实料，软糯醇香。

一款地道的地域性、民族性美食，在没有任何广告的情况下，就这样靠口碑走出河北走向了全国，普普通通的黏豆包，也因其独特悠久的古法制作工艺，被列入省级非物质文化遗产，张全利也被授予“非物质文化遗产继承人”。

“在旗”黏豆包先后获得“中国好食品”推荐产品，第十六届中国国际农产品交易会金奖等荣誉，且成功通过了ISO9001、ISO22000、HACCP等体系认证。

张胜利和张全利认为，作为家乡本土企业，既然依托满族文化，做出这个品牌，就肩负着更大的责任，

不管是从品牌打造还是生产都要做到精益求精。“质量永远是位”的，用好的原料做好的产品，拿好的产品去征服市场。

兄弟二人始终把诚信经营放在首位，为了让消费者吃到安全、绿色、健康、原生态的产品，“在旗”黏豆包每一道生产流程，包括选米、泡米、制馅、和面、醒发、成型、蒸制等每道工序全部采用传统古法，整个生产流程会有质检人员进行严格检验，确保质量万无一失。

3

四大系列几十个单品

好的产品会说话，在旗产品的硬实力，成了消费者心中“货真价实”的品牌，但一个产品支撑企业长久发展显然有点单薄。

鉴于此，董事长张胜利带领员工将目光对准了更多杂粮主食。希望从这个小切口进入速冻面点大市场。他分析，随着人们生活水平的提高及对饮食健康的关注，杂粮会越来越受人们喜欢。荞麦、板栗、燕麦、薏米等等，都将成为餐桌新宠，2021年3月他对“在旗”重新定位，打造“中国杂粮主食品牌”。

针对这个定位，在旗的做法是“坚持同样产品做的更好一点”，比如，市场上很多杂粮产品都是杂粮含量不足5%，在旗将其提升至50%以上，这不只是数字上的差异，更是技术上的突破。

杂粮不比精制面粉，含量高做的时候就特别容易散，而且口感粗糙，为攻克这一难题，在旗研发下了很大一番功夫。在杂粮生产加工环节进行技术攻坚，在保证杂粮含量的同时，让口感更细腻，杂粮味更足。

这番操作，让在旗主食杂粮主食很快和市场上同类产品明显区分开来，到2019年形成了四大系列几十个单品的“豪华”阵容。

图片来源：受访者供图

分别是栗丁全麦系列、大黄米系列、黏豆包系列、婚宴系列。具体来讲，大黄米系列包括五仁、黑芝麻、红糖口味汤圆，全部古法磨粉，自炒馅料，大黄米含量超过65%，米香浓郁。此外，还有大黄米红小豆粽、大黄米栗丁红枣粽等。

栗丁全麦系列包含栗丁全麦红豆包、栗丁全麦玉米包等产品，精选全麦粉，融入甜糯栗丁，味道甜美香软，无法抵挡。

黏豆包系列重点在口味创新，有经典黄米红豆、经典黄米白豆、经典江米红豆等口味，工艺方法尊崇粗粮细做，营养均衡。

婚宴系列则是金玉百黏、枣栗子发糕等产品，专门针对婚宴特定场景打造。除了四大系列，还有杂粮窝头、杂粮豆包、二米栗丁红枣粽、柏饼、大黄米爆浆糍粑等特色产品。

凭借十足的“杂粮味”，在旗杂粮主食给渠道和客户不断带来惊喜，销量也稳步上升，2020年，在旗取

得出口资质认证，产品开始出口加拿大、美国等国，并成为河北省政府食堂指定主食，以及当地人过节送礼佳品。更重磅的是，在旗还被确定为2022年冬奥会主食供应商和河北省军粮供应企业。

品质更好，价格却很亲民。在中档价格带上，在旗的产品用极高性价比，成功。随着市场的逐渐铺开，让杂粮主食市场有了更广阔的想法空间。

4

在旗——“中国杂粮主食品牌”

当年在旗项目刚落地时，张胜利和张全利兄弟二人心中就只有一个目标，要用国内好的设备去做好的产品，从2013年建厂，八年时间三次扩建，却从没在基础设施上打过折，2021年6月，新车间投产，引用的是欧盟认证标准，设备全部选用行业内品牌。

截至现在，在旗工厂占地30余亩，仅生产车间就有17000多平，生产工人400多名，加上各种管理人员，员工突破500人。已经发展成为日产速冻主食100吨，拥有四万吨仓储能力的现代化杂粮主食加工企业。

图片来源：受访者供图

同时，借助便利店、电商等新渠道，在旗大力推出柏饼等新产品，黏豆包、杂粮窝头、栗丁发糕多款产品热销各商场和连锁便利系统，如“新天地”、“盒马”、“7-11”等。