

东莞专业仓储和配送吉祥馄饨的冷链物流公司 恒温冷藏 测温冷冻

产品名称	东莞专业仓储和配送吉祥馄饨的冷链物流公司 恒温冷藏 测温冷冻
公司名称	广东踏信冷链物流有限公司
价格	420.00/吨
规格参数	广东踏信冷链:时效快 冷链运输:服务好 东莞:深圳 佛山:质量有保证
公司地址	东莞市大岭山镇大岭山大道185号
联系电话	15986619990 15986619990

产品详情

广东踏信冷链物流有限公司与物流有限公司是一家集普货,冷藏冷冻的物流公司,是一家专业从事跨省市公路货物运输和仓储的服务性企业。公司实力雄厚,拥有多年的营运经验。公司在仓储部现拥有5000平方米仓库,冷藏冷冻仓库1000平方,仓储能力达5000余吨。设有多个和储运网点,自备货运车辆30余辆(5T-30T),网络合同车100辆,另有多辆危险品车辆,备有市区通行证可随时为您提供市内短驳,零担快运业务,设有标准市内仓库备有各类铲车等装卸设备。公司在全国部分城市与近百家物流公司建立了长期可靠的联运关系。实现了物流配送的一站式服务,在解决货物快速分流的同时,也为客户提供门到门配送服务。为了促进市场竞争能力、强化公司管理和提升企业形象,不断的学习前沿物流模式优化企业管理资源。多年来,公司很多员工都经过现代化物流理论与运营的培训,并且长期从事车辆调度和运输管理业务,熟悉物流市场运作规律,积累了丰富的物流操作经验。以诚信、热情、**的工作为各大企业服务,与多家国内**企业建立了稳定的合作关系,公司业绩蒸蒸日上!

不过,低温酸奶企业的红利期或许正在收窄。

一方面,涉足低温酸奶的新品牌不断涌现,快速抢占市场,并颇受资本青睐。乐纯、优诺、明治等主打低糖、健康的酸奶品牌,近年来得到了红杉中国、IDG资本、真格基金、可口可乐等**机构与巨头的关注;2018年成立的元气森林旗下酸奶品牌“北海牧场”,2020年营业收入同比增长167%;乳业新品牌“认养一头牛”也在去年12月完成了B轮融资,其2021年营收预计超过20亿元。

另一方面，伊利、蒙牛、光明等巨头也相继涌入低温酸奶赛道，使得整个市场的竞争进入白热化阶段。尼尔森数据显示，2021年1~9月低温酸奶市占率伊利、蒙牛、君乐宝、光明、卡士分别占21.6%、20.8%、12.5%、10.0%和5.5%。

此外，随着消费者逐渐理性，高端低温酸奶的营销噱头渐渐不再像过去那么有效。

图片

图源:pexels

英敏特2021年中国酸奶市场报告显示，无论是冷藏饮用型酸奶、冷藏勺吃酸奶，还是常温酸奶，大多数消费者通常更愿意花费6~9元人民币购买单瓶酸奶。

事实上，因为低温酸奶的保质期普遍在14~21天，为拉动销售，乳企巨头们往往还凭借资金、渠道等方面的优势大打价格战，这意味着市占率本就不够高，还要走高价路线的卡士酸奶想要稳固市场份额，极为不易。

卡士酸奶似乎也感受到了危机。2021年7月，卡士酸奶打破了它此前“专心致志只做酸奶”的一贯理念，宣布进军低温鲜奶业务，以期拓宽低温产品线，其低温鲜奶产品仍然主打“高端”，淘宝官方旗舰店上6瓶250ml的卡士鲜奶售价为79元，折合单瓶约13.2元。在官方公众号上，卡士酸奶宣称其鲜奶奶源来自陕西“GAP一级牧场”华山牧场，每100ml新品含3.8g**乳蛋白，同时含有120mg活性乳钙。

不过，从奶源来看，卡士酸奶使用的并不是什么稀有奶源。至于营养物质含量与价格，伊利金典限定牧场（呼和浩特）有机纯牛奶每100ml含有3.8g**乳蛋白和125mg钙，但250ml*10瓶装售价仅为76.9元，折合单瓶仅7.69元。换句话说，卡士此款低温鲜奶产品优势并不明显，但是定价却依然够高。

卡士酸奶应该早已意识到，高端人设并非只靠高价就能夯实，面对日趋理性的消费者和更多元的替代选择，危机四伏的卡士酸奶是时候把精力放在好好打磨内功，重拾消费者信任上了。

2：卡士们“卡”在冷链里

图片来源@视觉中国

近日，有低温酸奶“爱马仕”之称的卡士酸奶，因酸奶酵母超标60倍登上风口浪尖。

据上海市市场监督管理局发布抽检信息显示，卡士酸奶（苏州）有限公司生产、统一超商（上海）便利有限公司永新坊店销售的“餐后一小时”双歧杆菌C-I风味发酵乳，样品酵母检出值为6000CFU/g，已超国标标准值（100CFU/g）。

虽然卡士酸奶方面紧急对外回应称“相关批次的产品留样符合国家标准。酵母超标应为产品出厂后储存温度不达标所致”，但显然，消费者对这种说法并不买账。

网络上评价多倒向对卡士“货不对版”的质疑：“**品价格高，还可以说品牌溢价，但卡士酸奶也不便宜啊，本想着一分钱一分货，没想到还出现了这种问题，挺难以接受的。”

事实上，在酵母超标上，卡士也并非首次。据2015年11月，广东省食品药品监督管理局发布的2015年第16期食品抽检信息公告显示，绿雪生物工程（深圳）有限公司（2021年5月,绿雪生物更名为卡士乳业(深圳)有限公司）宝安分厂生产的卡士鲜酪乳（玉米果粒）被检出酵母计数超标。

而据当时卡士针对此事给出的《被检出酵母计数超标的说明》显示，已无条件停止涉及该批次卡士鲜酪乳（玉米果料）生产线的生产，并对该生产线的各环节及玉米果料供应商进行彻底排查与分析。

值得注意的是，卡士酸奶酵母超标事件，还罕见的引来央媒的发声，人民财评更是发文《酵母超标60倍，卡士酸奶“卡”在哪儿》称，“质量是品牌的试金石、企业的通行证，以此为基础，‘高品位、高品质、高标准’的营销宣传语才有实际意义。”

显然，对于身处于低温酸奶赛道中的卡士来说，正因深谙消费者对于健康的需求而一跃成为黑马，既然享受到了新消费群体崛起的红利，就更需要在品质上为品牌的忠实用户把好关。

01、低温酸奶“爱马仕”频频翻车

由于身处低温酸奶赛道的卡士酸奶需要满足2-6℃冷藏保存的产品特性，作为卡士创始人的王维嘉很早就将冷链和到终端消费手里的“*最后一公里”配送等环节纳入了企业发展的日程中。

甚至早在2015年和媒体的对话中，王维嘉还主动提及，与很多酸奶企业采取同第三方物流合作不同，卡士选择的是斥巨资自建全程冷链。

“在运输过程中，每辆车都配有温控黑匣子和GPS定位，实现全程车厢温度实时监控记录、车辆行驶路线及驾驶员工作状态的跟踪，确保产品的新鲜。”当时的王维嘉还进一步向媒体秀出了卡士冷链的“肌肉”。