



# 雏鹰集团：迈入“全产业链”新时代

本报记者 刘冬 沈磊 文/图



冷链仓储物流中心。

## 跨越 打造生猪全产业链

食品安全关系千家万户，肉类食品的安全更是人们关注的焦点。

随着生活水平的提高，国人的餐饮结构在悄然发生着变化，肉类食品在百姓餐桌上所占的份额越来越大。然而，关于肉类食品负面报道屡见诸报端，使人们对肉类食品安全问题“耿耿于怀”。

近年来，各地纷纷实施了“放心肉工程”，不少屠宰企业也纷纷建立了以肉类屠宰加工为核心、以冷链为支撑、以品牌冷鲜肉为特色的新型肉品供应链。但是，由于在操作中主要侧重于屠宰环节安全，对繁育、饲养等上游环节无法监控，“放心肉”仍然让人们难以完全放心，高端肉主要依赖进口、本土肉品出口创汇难，仍然是我国畜牧、屠宰业面临的尴尬。

因此，中央在政府工作报告及有关文件中发出了“发展健康养殖业”、“从源头上把好养殖产品质量关”等号召。在《中原经济区建设纲要》中也明确提出，要建设优质畜产品生产基地，加快现代畜牧业发展，提高生猪生产竞争力，打造全国重要的优质安全畜产品生产核心区。

优质安全畜产品的源头，是养殖环节。雏鹰集团肩负“让国人吃上放心肉”的使命，结合自身的养殖优势，决定创新商业模式，拓展冷鲜肉销售市场，打造高端肉类领军品牌——雏牧香，集团全产业链的发展战略应运而生。

侯建芳认为，全产业链模式使得上下游形成一个利益共同体，从而把最末端消费者的需求，通过市场机制和企业计划反馈到处于最前端的种植与养殖环节，产业链上的所有环节都必须以市场和消费者为导向。

通过打造全产业链，雏鹰集团可以实现从种源到销售的全程控制，生产出高品质的肉类产品抢占市场高地。此外，利用这一模式，雏鹰集团还能最大限度地发挥龙头企业的辐射带动作用，促进当地畜牧业发展及养殖户增收，实现多方共赢。

目前，雏鹰集团投资5000万元成立的全资子公司——吉林雏鹰农贸有限公司，主要开展玉米、大豆等饲料原料农产品的购销、风干、贮运业务，为公司稳定提供优质饲料原料。此外，雏鹰集团已拥有年产30万吨产能的饲料厂，并在建年产40万吨饲料生产项目，直接掌控饲料的生产环节。在下游，雏鹰集团投资2亿元，年产15万吨的冷鲜肉屠宰加工项目已投入使用。

生猪养殖业要增强竞争力，除了降低成本，提高毛利率，就必须不断扩大产能。侯建芳表示，雏鹰集团仍将不断优化自己的经营模式，抓住机遇，为快速发展打下坚实的基础。

## 品质 质量安全可追溯

原本以生猪养殖为主业的雏鹰集团当前选择的发展战略是，向产业链条的下游延伸，实现生猪的养殖、加工以及冷链配送和产品销售一体化经营。

建立完整的产业链，此举也让业界为之捏一把汗。然而，侯建芳认为：“从源头到下游每一个环节都把控经营，可以规避产业链单一的风险，可以最大程度地实现利润，同时也控制了食品安全。”

据了解，雏鹰集团引进了世界一流的荷兰施托克公司生产的屠宰设备，采用二氧化碳致晕技术，杜绝屠宰过程中的应激反应，提高了肉品质量，同时采用电脑控制、同步检疫、低温排酸、同步安全追溯等新技术，按照国际标准制定卫生标准化操作程序；经分割后的肉品，均采用国际先进的气调保鲜包装技术进行包装，能冷藏保存5~7天，不再进行二次分割。

安全追溯系统本身不单独产生经济效益，但建成后可提高产品质量控制水平，降低企业管理成本，增强企业竞争力。

在大力发展生态养殖的同时，雏鹰集团也在屠宰环节采用了国际先进的技术，严格监控屠宰过程，有效杜绝了二次污染。

据了解，雏鹰集团引进了世界一流的荷兰施托克公司生产的屠宰设备，采用二氧化碳致晕技术，杜绝屠宰过程中的应激反应，提高了肉品质量，同时采用电脑控制、同步检疫、低温排酸、同步安全追溯等新技术，按照国际标准制定卫生标准化操作程序；经分割后的肉品，均采用国际先进的气调保鲜包装技术进行包装，能冷藏保存5~7天，不再进行二次分割。

经过分割包装的肉品，通过自身的冷链运输，配送到每个雏牧香生态肉营销服务网点。消费者只要拿出手机，对着包装上的二维码一扫，要买的猪肉就毫无“隐私”：这头猪是什么品种？谁饲养的？什么时候出栏的？出栏时候的重量是多少？……每块猪肉的源头信息都看得一清二楚，让消费者买得明白，吃得放心。

肉品的配送采用冷藏车及便携式冷藏配送箱。冷藏车配备GPS监控系统，全程信息化控制，可以实现位置、速度、门次、温度实时监控，确保产品质量在运输环节不受影响。

“我们销售的每个产品都可以追溯到生产流程的每一个环节，直至每一个猪舍，每一个饲养员，每一个检疫员。”侯建芳介绍，安全追溯系统的使用，使得每个环节都能做到责任明确，标准清晰，真正做到安全看得见，让广大消费者放心。

对于雏鹰集团目前的举措是否会对生猪养殖以及冷鲜肉供应市场带来冲击，侯建芳表示：“这个行业目前还处于整合的初期，预计未来五年到十年，养猪行业才会出现新的竞争格局。”

## 秘诀 雏鹰模式保驾护航

雏鹰集团之所以能对“安全”有自信，是源于对雏鹰模式长期运行的信心。在此模式下，雏鹰集团自建猪场，农户承包，全程提供猪仔、饲料、疫苗、专业技术人员等，实行“养殖生产分阶段、流程化、分散养殖、统一管理”。

合作方式上，雏鹰集团推行“优势互补、合作共赢、风险共担、成果共享”的理念，利用资金、技术、品牌优势，在不同阶段通过不同的核算方式与农户合作，农户在养殖过程中所消耗的各种原材料与其收入挂钩，从头到尾建立了一套让农户为自己干的制度，充分调动了农户的积极性和责任心，提高了养殖效率。

这种模式解决了长期以来困扰规模化养殖企业的重大问题，即养殖户的责任心问题。

这样，农户养的猪成活率越高，增重越多，成本越少，所得收益就越多，这种模式下，农户就会自觉地节约饲料，不再浪费任何物料；如果猪养不好，农户自己的收益就会受到直接的影响。这样，农户就成为了雏鹰集团的“合伙人”。

侯建芳在接受媒体采访时表示：“公司承担的是市场风险，农户承担的是养殖风险，公司与农户之间风险共担，优势互补、合作共赢，没有后顾之忧，他就会跟着公司踏踏实实干。让农户赚到钱才是硬道理。”

上述模式显然不同于传统的“公司+基地+农户”和工厂化养殖模式，侯建芳称之为“雏鹰模式”的核心所在。

这种模式下，农户与公司是合作关系；而在工业化养殖模式下，员工与公司仅仅是雇佣关系。

规模化养殖的核心竞争力不是资金，不是技术，不是设备，而是最适合的商业模式，雏鹰集团十多年摸索出来的“雏鹰模式”就是其最核心的竞争力。

在雏鹰集团冷鲜肉销售项目招商说明会上，该公司给出了巨额“优惠”：利润保底，公司免费提供店铺设备……为何敢给合作者承诺一系列丰厚的合作政策？这实际上是雏鹰集团将雏鹰模式引入了销售环节。

雏鹰模式被引入到冷鲜肉销售项目，最后结果毫无疑问只有一个：优势互补、合作共赢，让合作者实实在在地创富赚钱。

雏鹰集团向下游产业进军的战略，不仅是历史性的跨越，更是创业者的创富良机。在产业上游，公司保障绿色安全的生猪活体；在产业下游，“加盟商户+会员制营销体系+上门配送服务+食品安全追溯系统”也开创了一个全新的销售模式，与广大合作者互惠双赢。



雏牧香生态肉深受市民欢迎。

## 记者感言：全产业链下的“放心肉”

事实上，对河南省肉类企业来说，雏鹰集团并不是第一家涉足中高端猪肉产品的企业。此前也有多家企业涉足中高端猪肉领域，并且按照各自的产品定位，在市场中摸索出了一定的经验。

对于屠宰加工企业来说，产业链不完整，产品质量就无法保证；而对于养殖企业来讲，没有自己的屠宰厂，销售价格也会受制于人。雏鹰集团作为一家具有多年生猪养殖经验的企业，在扩大养殖规模的同时注重抗市场风险能力的培养，拉长产业链、延伸下游产业无疑是明智之举。

相比之下，雏鹰集团发展全产业链的优势还是显而易见的。秉承“优势互补、合作共赢、风险共担、成果共享”的理念，雏鹰集团在统一管理的基础上，充分发挥了农户的积极性，实现合作共赢。可靠的安全保障体系给大众吃了一颗定心丸，也是雏鹰集团的肉制品具有竞争优势的重要原因。

随着生活水平的提高，消费者对营养和健康更加看重，市场需求呈现多元化和个性化并存的趋势，绿色安全的生态食品，有着良好的市场空间。雏牧香生态肉顺应了时代潮流，有望改变中高端猪肉市场的竞争格局。

随着“全产业链”时代的到来，雏鹰集团生猪产业发展的链条拉长，雏鹰集团这只羽翼初丰的雄鹰将借此机会加速成长。当它振翅高飞时，一定能赢得一片属于自己的天空，看到更远更美的风景。

### 核心提示

面对日益突出的食品安全问题，国内的食品生产龙头企业正在竭力寻求创新发展模式。以“让国人吃上放心肉”为己任的“生猪养殖第一股”——雏鹰农牧，正以自身的实践，以全产业链发展确保食品安全，为整个行业的健康快速发展带来了示范作用。

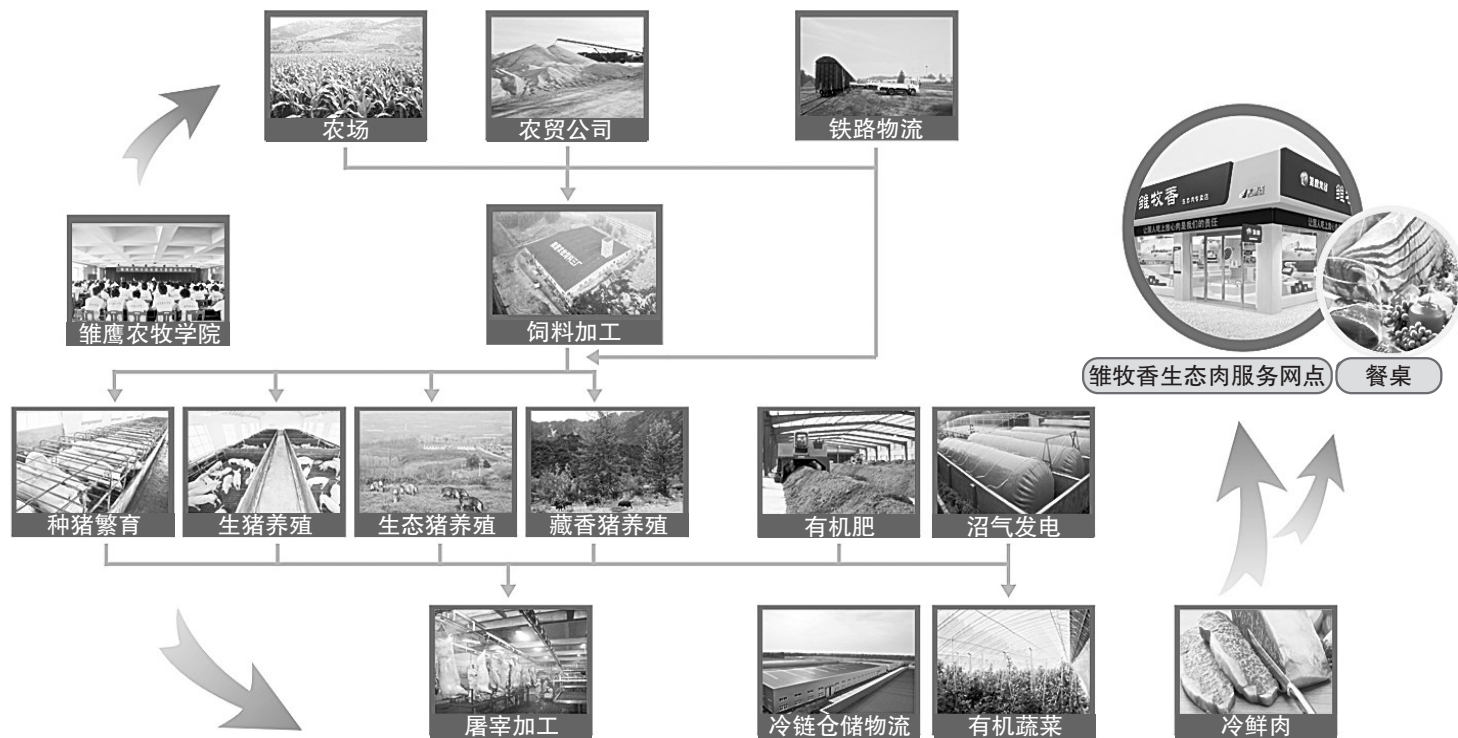
全产业链发展的核心即是：以消费者为导向，从产业链源头做起，经过饲料原材料采购、养殖、屠宰、精深加工、物流、品牌推广及销售等层层环节，实现食品安全全程可追溯，形成安全、营养、健康的食品供应全过程。

盛夏的酷暑渐渐减退，10月的天气略带凉意。然而对于雏鹰农牧集团股份有限公司来说，却迎来了蓬勃的发展机遇。

9月26日，雏鹰集团首个冷鲜肉品牌“雏牧香”生态肉的50家生态肉营销服务网点在省会郑州（含各县、区、市）同时开业，雏鹰集团正式进入到终端零售领域。50店同开的大手笔，体现了雏鹰集团剑指高端，打造放心肉品牌的决心和魄力，其生猪产业迈入“全产业链”时代。

雏鹰集团董事长、首席执行官侯建芳说，公司着眼长远发展，为增强抵御市场风险能力，全力打造以畜禽养殖为基础，辐射原料生产、饲料加工、良种繁育、畜禽饲养、屠宰加工、冷链物流、熟食制作、连锁专卖以及沼气发电、有机肥生产、绿色蔬菜种植等相关产业的循环经济体系和全程质量管控食物链。

## 完整产业链 绿色竞争力



年产40万吨饲料生产建设项目。