

打造绿色食品品牌 开拓绿色食品市场

【编者按】广东省中山食品水产进出口集团有限公司（下称“中山水出”）是一家集科研、养殖、加工、保鲜、贮存、运输、出口一条龙的大型综合性外贸企业。是我国出口百强企业。在其近 50 年的水产品进出口历程里，其产品在香港及欧美等地市场始终保持较高的占有率。与此同时，近些年来该公司按照以质取胜，品牌经营的战略方针，积极拓展国内市场，市场占有率在逐年增加。“中水出”以品牌经营战略的企业文化值得从事水产品加工出口企业借鉴。

广东省中山食品水产进出口集团有限公司是一家集科研、养殖、加工、保鲜、贮存、运输、出口一条龙的大型综合性外贸企业，先后被广东省政府评定为省农业龙头企业，省渔业产业化龙头企业，2003 年出口创汇 5 亿美元，其中水产品及其制品出口 4700 万美元。该公司从事水产品进出口业务已近半个世纪，自有淡水鱼生产基地 2000 多亩，其出口的塘鱼在香港和澳门市场占有率为 35%和 80%。在数十年的水产品养殖、食品加工和销售中，他们深刻体会到：食品质量、卫生是第一位，无公害、无污染是基本要求，创品牌和通过权威机构认证是给消费者一种信心和保证。因此我们确立了创建绿色食品养殖基地，以质取胜，品牌经营的战略方针。上世纪九十年代初，公司投入大量资金、人力和物力资源，新创建了符合国家相关标准的健康养殖基地。2000 年，产自公司基地的草鱼（鲩鱼）、鲮鱼肉片取得绿色食品认证，这是他们树立产品品牌，开拓绿色食品市场迈出的第一步。目前，他们正致力于建立更完善的绿色食品生产体系，旨在开拓国内外绿色食品市场。

一、完善绿色食品生产体系，保证产品质量

获得绿色食品认证，是该公司创立品牌的起点。为此，公司不断完善绿色食品生产体系，强化各种管理措施，确保产品的质量达到绿色食品的要求。首先由一批在水产养殖和食品加工方面有丰富经验和管理能力的骨干组成公司绿色食品办公室，负责公司绿色食品的生产管理、技术开发和科研等工作。同时招聘了一批水产养殖工程师和淡水养殖本科毕业生充实到各养殖基地生产第一线。修订了公司水产养殖操作规程；建立和完善的各种管理制度，使之规范和标准化。公司还从科技养殖上下功夫，与上海渔业机械研究所和南京安特公司合作，开发研制了池塘水质全自动监控系统。目前公司基地已开始使用池塘自动预警、进排水自动控制、投饲全自动控制、池塘环境监控等渔业设施和自动化设备，在科学养殖方面迈进了一

大步。此外，公司还投入 100 多万元，创建了绿色食品检测中心、基地检验室，添置了 WFX - 1E2 型原子吸收分光光度计、芬兰产的 MK3 酶标仪、F - 723V 测汞仪、7230 分光光度计等大型检测仪器设备，最近还将购置检测农药残留的气相色谱仪、液相色谱仪等仪器设备。建立起完善的、科学的现代化检测监控体系。实施从池塘到餐桌的全程质量监控，使基地生产出来的各种水产品及其制品都能持续符合绿色食品优质、营养、安全、无污染的要求。

二、狠抓品牌经营，守住港澳市场

几十年，“中山水出”的塘鱼销售市场的主战场在香港、澳门两地。2002 年，塘鱼出口配额制取消后，他们在港澳的塘鱼市场失去了原有的优势，塘鱼经营行业面临解体的危机。对此，总经理室冷静应对，运筹帷幄，主动出击，狠抓品牌经营，在港澳市场推出绿色食品“宝平牌”中山塘鱼的品牌，在 40 多个鱼档和超市挂牌上市，采取印发小册子向港澳市民宣传绿色食品的相关知识，开展有奖销售，组织港澳市民到生产基地参观旅游等措施，使得产品一致受到经销商和港澳市民的好评和认同，经营转危为安，不但老客户全部回头，还不断有新客户找上门来。公司的塘鱼出口港澳稳居全省首位，产品的同期售价还领先于同类产品 10—15%，取得了良好的经济效益和社会效益。

三、掀起绿色食品的旗帜，开拓国内绿色食品大市场

当今人们消费观念已由“数量型”向“质量型”发展，饮食消费结构从以“主食消费”为主转向了以“副食消费”为主。在肉、菜、蛋禽以及水产品等为主的副食类产品中，水产品尤其是鲜活淡水鱼产品占据着极其重要的地位。最近几年，“食品消费危机事件”不断出现，人们的消费安全意识普遍提高，健康营养意识不断增强，对副食品特别是鲜活类产品的食用安全、品质、销售、服务等提出了更高的消费要求。“中山水出”作为广东省农业龙头企业，肩负着带动农户增收，推动优质农产品生产销售的重任，公司总经理室经过反复研究、考察，认为开拓国内市场已势在必行。为此，在保证港澳市场供应的基础上，公司整合自身资源，以绿色食品“宝平牌”塘鱼为载体。去年 3 月开始，在国内市场设点销售公司的鲜活塘鱼，先后在中山市开设了 5 个“宝平牌”绿色食品塘鱼专卖店。为了帮助消费者认识公司的产品，他们开展了多种推广活动，在铺位装上醒目的“宝平牌”绿色食品标志、介绍绿色食品的图片、文字，印发宣传单张、手册供消费者取阅，使消费者在买鱼的同时获取更多有

关绿色食品的信息，认识到他们绿色食品塘鱼生产的全过程，从而更有信心食用公司产品。

另外，公司还分批组织有关部门到公司塘鱼生产基地参观指导，品尝产品，让参观者亲身感受到绿色食品的实在内容。他们还经常对消费者进行调查访问，建立消费跟踪档案，赠送鱼券给消费者（免费尝试公司产品），得到消费者的热烈欢迎。同时“宝平牌”塘鱼绿色食品的知名度也迅速扩大，广大消费者普遍认同该绿色食品塘鱼：肉质结实，味道鲜美，口感好，脂肪、水分比普通塘鱼少。虽然其他物理、化学、卫生指标消费者看不见，摸不着，但“中山水出”的良好信誉，使他们感到十分放心。为密切与消费者进行信息沟通，他们还设立了服务热线电话，消费者随时可以对公司产品质量、服务提出意见、建议和要求，这也给消费者一个质量保证的信心。有位 50 多岁的阿姨自公司中山烟洲市场塘鱼专卖点开业以来，每天都食用他们的塘鱼，半年多居然减肥 20 多斤。原来行动不便的她，现在身轻如燕，她高兴得逢人便说，我吃“宝平牌”绿色食品塘鱼减了 20 多斤，肚子都不见了。有些顾客开始抱着试一试的心理买“宝平牌”绿色食品塘鱼吃，但吃过几遍后，就一直钟情于“宝平牌”绿色食品塘鱼了。公司生产的塘鱼经过科学暂养，不会带有一般塘鱼常有的泥腥味，因此，经常有消费者跟公司售货员说：“买了其它塘鱼，家里的小孩一吃就知道，不肯吃，一定让我买“宝平牌”的才吃。”“中山水出”绿色食品塘鱼专卖店开业一年来，销售额月月攀升，今年春节过后，月销量达 4000 多斤。很多销售商纷纷要求加盟销售，为了满足市场的需要，加快塘鱼专卖点的发展，实现优质农产品生产销售的示范作用，目前，公司成立了企业品牌管理办公室，邀请深圳文饶策划公司为公司绿色食品连锁销售店作整体策划，计划 2 用年时间采用特许连锁经营的模式，在珠江三角洲的几大城市和香港、澳门地区通过与当地有效资源全方位的合作，发展连锁专卖店 100 家，使“中山水出”的优质绿色食品进入千家万户，使公司品牌深入人心。“中山水出”期望并有信心打造一个在珠江三角洲有较高知名度的水产品品牌。

四、提高产品科技含量，提升绿色食品层次

最近，“中山水出”正在组建水产研究所，旨在根据公司经营发展和国内外市场需求，开展科学养鱼，研发新产品，开展综合利用，提高产品质量，提高经济效益为目的的研究试验。与中国水产科学研究院珠江水产研究所、南海水产研究所等水产科研单位紧密合作研究

养殖和加工中更深层次的科学技术问题。把公司示范基地的绿色食品淡水鱼的养殖模式，推广到生产和加工中去，将“中山水出”绿色食品事业推向一个更高的层次。