

天祥食品 打造民族粮油品牌

着力塑造品质品牌优势 守护消费者餐桌安全

品牌企业 5

在中国品牌日活动的青岛品牌展区,天祥食品集团携各色产品亮相。在食用油市场中,“花生油”是最具齐鲁特色的一种品类,“五鲜初榨 头道好油”这句耳熟能详的广告语给很多人留下深刻的印象。在山东,“喜燕”花生油久负盛名,其生产制造商天祥食品集团始创于1985年,历经近40年的发展,形成了以食用植物油为主,横跨面粉、挂面制品、辣椒调味品、蔬菜制品、仓储物流等多行业的集团化公司,是农业产业化国家重点龙头企业、首批中国好粮油示范企业、山东省食用植物油产业链链主企业、海关AEO高级认证企业,连续多年跻身“中国花生油加工十强企业”,入选新一代“青岛金花”培育企业,荣获“第九届山东省省长质量奖提名奖”和“第七届青岛市市长质量奖卓越奖”,是青岛市唯一的国家级粮食应急保障企业。

唯有走品牌化道路,企业才能走得更长远。2004年7月26日,第一桶“喜燕”小包装花生油下线,天祥食品集团正式开启了由贸易加工向品牌化之路的转型。经过近20年的品牌化发展,在“品牌引领,布局全国”发展战略引领下,建立起了辐射全国30多个省区市,进出口业务覆盖全球80余个国家和地区,覆盖线上线下全渠道销售服务网络。天祥食品集团依托山东平度优质花生产地,着力打造品质、品牌优势。



天祥食品集团守护消费者餐桌安全。

质量强企 引领品牌进阶

天祥食品集团始终坚持“质量强企”战略,以消费者当前和未来需求为导向,不断追求卓越,努力为消费者提供更高品质的粮油产品和服务。为了全面提升企业绩效和管理水平,全面导入了卓越绩效管理模式,将制度化和标准化管理融入企业运营的方方面面,为消费者提供了更加健康、安全、绿色的产品。

天祥食品集团推行全面质量管理,夯实质量基础,形成了基于“良心、放心、

爱心”三心文化的4T质量管理模式,即“全面源头管理、全流程智能制造、全方位创新、全生命周期管控”,搭建食品安全防控链、营养健康守护链和功能性开发链,从产品研发、生产、流通到消费的各个环节,确保食品的安全性和可靠性,不断提升产品品质,提升消费者食用体验,荣获“第九届山东省省长质量奖提名奖”。

创新驱动 焕发品牌活力

天祥食品集团拥有国家级企业技术中心、青岛市花生油质量安全与风险防

控研究中心等多个创新平台,配备研发、检测、中试等先进设备100余(台)套,实验室通过了“CMA/CNAS”认证,与中国粮油学会、中国农科院、江南大学、河南工业大学、武汉轻工大学、山东省花生研究所等行业学会和科研院所以及知名高校建立了紧密的合作关系。以“外部专家+内部工匠+上下游联合开发”为领衔,通过实施“领头燕”人才工程,建立起了一支高素质、高水平的技术创新队伍,形成了以企业为主体、市场为导向、产学研相结合的创新体系。作为“国家知识产权优势企业”,参与了多项国家标准、行业标准和团体标准的制修订工作。拥有140余件授权专利、40余项核心技术,年均研发投入强度连续多年高于3%,为打造“良心、放心、爱心”三心食品工程提供了强有力的支撑。

践行责任 赋能品牌发展

天祥食品集团以“喜燕”品牌引领农业产业化发展,助力乡村振兴。深入践行“前端惠农,助力乡村振兴,带动农民共同富裕;后端惠民,坚守质量安全,提升百姓美好生活”的发展理念,通过构建龙头企业、专业合作社和农户分工明确的产业链条,开创了企业成长发展带动产业壮大、农民致富的崭新局面。年加工转化花生、小麦、辣椒等农产品30余万吨,带动种植面积50余万亩和农户30多万户,实现农民增收近亿元。观海新闻/青岛早报记者 杨博文 摄影报道

琅琊台集团 永远年轻的“老字号”

守正创新酿造传统与特色风味 锻造中国海洋生态白酒

品牌企业 6

传承古法酿制夯实强企基点

琅琊台史称“海上仙台,四时福地”,是春夏秋冬四时文化的发源地,同时也是二十四节气产生的重要根源。一面临海、三面环山独特的地形地势及四季分明的气候特征赋予了琅琊台得天独厚的酿造环境。据史料记载,琅琊台周边酿酒历史可追溯至上千年。名承“琅琊”的琅琊台集团自始建之初便致力于挖掘千年琅琊历史文化内涵,传承古法酿制,坚持使用“老五甑”古法酿造工艺,沿用固态发酵法,应时节、顺四时,用时间成就纯粮酿造的每一点滴自然浓郁醇香。

作为始建于1958年的琅琊台集团,在平均年龄138岁的“新一代”中华老字号中虽略显年轻,却经受住了时光的淘洗和历史的检验,它的背后是对传统酿制工艺传承的执念与坚守,也有坚持守正创新发展赋能“老中生新”的底气支撑。

守正创新酿造传统与特色风味

作为全国唯一一个近海的大型白酒厂家,琅琊台酒拥有独特海洋资源。恰逢蓝色经济重大战略机遇,琅琊台集团发挥自身优势,联合中国海洋大学、中国

在中国品牌日活动的青岛品牌展区,琅琊台集团携中国海洋生态白酒产品亮相,吸引了参展商与消费者关注。2024年2月,青岛琅琊台集团股份有限公司“琅琊台”品牌荣获第三批“中华老字号”称号,是青岛西海岸新区首家荣获该荣誉的品牌。“中华老字号”由商务部牵头设立,此次公布的名单是继2006年、2010年两批次“中华老字号”之后的第三批次评定。作为中国工商业发展过程中孕育的“金字招牌”,“中华老字号”不仅蕴含丰富的文化价值,还拥有极高的经济价值,它彰显的是中国自主品牌的引领力量。“琅琊台”品牌入选“中华老字号”,进阶成为“国字号”,助力青岛企业讲好品牌故事、引领国潮风尚。

水产科学研究院黄海水产研究所、山东大学微生物重点实验室等大院大所,首次筛选出可用于白酒酿造的7株海洋菌株,并成功运用在琅琊台白酒酿造中,在全国独创采用海洋微生物参与白酒酿造,填补了中国白酒行业空白。2022年8月,琅琊台集团中国海洋生态白酒科技成果顺利通过专家鉴定。

琅琊台集团融合现代科技与千年酿



琅琊台酒

酒技艺,依托海洋生态,开发酿造出海洋生态白酒“浓香”“琅琊香”“酱香”三种香型多系列传统与特色风味产品,不断满足人民日益增长的美好生活需求,为广大消费者提供更多选择。

品牌破圈打造琅琊台文化IP

悠久的历史沉淀,深厚的酿造底蕴,

为“琅琊台”品牌塑造赋予历史元素和文化内涵。琅琊台集团承袭传统,开创“开排节”,上市“开排酒”,以节庆IP助力品牌更加深入人心。

自2018年以来,琅琊台酒连续六年举办“开排文化节”,将琅琊台酒古法酿造技艺呈现于公众面前,不仅让消费者了解琅琊台酒,还传播了非物质文化遗产酿酒工艺。经历超长发酵周期的“开排酒”一上市,就得到市场迅速追捧。在此过程中,“开排”IP逐渐脱颖而出,琅琊台酒借此释放品质底蕴和文化魅力,从而守住了琅琊台酒的根与魂,为公司的品牌发展增添了更多内生动力。

琅琊台集团深耕海洋经济“新赛道”,发展多产业“融”出新风景,中国海洋生态白酒、果酒果饮、精酿啤酒、海洋微藻、海洋活性肽、功能糖、有机酸、有机饲料有机肥等多产业融合,实现由传统产业向以“菌”“酶”为核心的健康美丽新兴产业转型升级。

特别是在国家海洋强国战略提出后,琅琊台集团紧抓自身优势,启动海洋微生物健康产业布局。以海洋特色资源为切入口,布局海洋微藻、海洋功能糖、海洋活性肽新赛道,集中研究小球藻、裂壶藻等海洋微藻,投入生产出异麦芽酮糖、藻油DHA、蛋白核小球藻等一系列海洋生物健康产品,出口到德、日、韩、美、澳等十多个国家。琅琊台集团紧紧围绕健康中国、海洋强国两大战略,聚焦“酶”“菌”生物科技,持续“破局”开路,不断向新质生产力跃升。

观海新闻/青岛早报记者 杨博文 摄影报道