

中国品牌崛起的背后是日益强大的中国制造。在青岛,有一家专注于高品质婴童营养食品研发与生产的企业——青岛海与宝宝营养食品有限公司(以下简称“海与宝宝”)。成立四年,“海与宝宝”凭借分阶营养理念、持续创新和严苛质量管控,屡获行业殊荣,市占率稳居婴幼儿果泥领域前列。3月6日,记者走进“海与宝宝”,采访公司总裁张健,探寻其如何以科技为翼,凭借严苛标准和中西融合的营养理念,精准满足中国宝宝的分阶分阶营养需求。

企明星·雄鹰振翅



青岛市民营经济发展局
青岛早报联合主办

在消费升级的浪潮中,食品行业正经历着前所未有的变革。青岛食尚初品食品科技有限公司(以下简称“食尚初品”)凭借对健康、安全和便捷食品的追求,在低温短保生鲜糕点领域脱颖而出。作为一家融合科技与西式糕点制造的创新型企,食尚初品以高品质产品赢得市场,为消费者带来全新味觉体验。3月6日,记者对话公司总经理王振,探寻其创业、发展与未来规划的独特故事。

助力宝贝健康成长

青岛海与宝宝营养食品有限公司以科技为翼
精准满足中国宝宝的分阶分阶营养需求



“海与宝宝”工作人员对产品进行检查。

分阶分龄守护宝宝成长

3月6日,当记者走进办公室时,“海与宝宝”总裁张健正专注地翻阅一份最新的婴幼儿营养研究报告。他时而陷入沉思,时而迅速在电脑上敲下一行行笔记。抬头看到记者,张健语气平和地说:“企业擅长从天然食物中挖掘健康营养,我们决定从最严格的婴幼儿食品做起,只为让中国宝宝吃到更纯净、更健康、更有营养的辅食。”

张健表示,2020年,海与宝宝立项成立。成立之初,便依托集团国家重点实验室的支持,迅速组建了一支以营养学博士带头的专业食品研发团队。“我们深度探索现代营养科学与中国食养智慧,坚持研究处于生长发育窗口期的0至3岁宝宝的生理需求、营养需求以及感知力发展需求,通过产品创新、结合中西营养理念,满足孩子们的分阶分阶营养需求。”张健说。以用户为中心去发现,以客户为核心去实现。在满足新生代父母育儿需求的道路上,“海与宝宝”从未停歇。张健告诉记者:“基于对新生代父母育儿场景的深度洞察,企业现已开发出果泥、果汁、佐餐酱、米乳、粥等五大产品品类,为国内外零辅食品牌提供专业代工服务。”

持续创新解决育儿烦恼

“我们不仅关注嗷嗷待哺的婴幼儿,更看到了手忙脚乱的新生代父母。”张健告诉记者,这些新生代父母渴望亲自带娃,但往往缺乏育儿经验。在快节奏的生活中,他们更需要方便、高效的育儿方式。“科学与高效,正是我们每款产品创新的核心理念。”张健说。

基于这样的理念,海与宝宝从细分场景出发,精准解决新生代父母喂养难、不放心的种种困扰。据张健介绍,公司所生产的婴标酸奶果泥、婴标米酪、婴标番茄酱、婴标果汁、婴标药食同源果汁等产品均为行业首创,以更方便、更适量、

更干净的特点,为新生代父母带来全新的育儿体验。只有用心,才能造就更高的品质。张健告诉记者:“企业80%以上的员工都已为人父母,每一位员工的孩子都是我们的‘小小试吃官’。而敦促我们始终以最严苛质量管理体系去生产高品质辅食的,正是那颗父母爱子的初心。”

严苛质检守护舌尖安全

作为少数同时拥有有机认证和婴幼儿罐装辅助食品生产许可(GB10770)的企业,“海与宝宝”引进先进设备,打造了以BRCGS为指导的全球标准食品安全质量管理体系。张健表示,在此基础上,公司还设立高于国家标准的“海与宝宝”标准,配套三大实验室严格把控从原料验收到出厂的各个环节,坚持“非检不入库,非检不发货”,并严格遵循生产7大合格规范。“凭借对品质的不懈追求,我们连续三年通过BRCGS(A级)认证,并于2024年获得HACCP国际食品安全体系认证。”张健说。

凭借这份初心,海与宝宝以“安全高效”的产品树立行业口碑。目前,公司已与众多知名品牌达成深度合作。值得一提的是,2024年1月,在备受行业关注的“第九届未来母婴大会暨樱桃大赏年度盛典”上,“海与宝宝”凭借卓越品质和创新实践,获得了母婴行业品牌及专家的广泛认可,并荣获“年度品质工厂大奖”。

如今,从渤海湾畔的实验室到千万家庭餐桌,海与宝宝以父母初心和科研匠心,重新定义中国辅食。凭借分阶分阶营养理念,结合现代医学与传统食养智慧,为生命早期1000天提供温暖守护。在张健看来,站在“健康中国2030”与制造强国战略的交汇点,“海与宝宝”的发展正是中国制造转型升级的生动注脚。从传统制造工厂到创新工场,就像张健说的那样:“企业不仅承载着让中国宝宝吃得更纯净、更健康的使命,也彰显了中国制造的无限可能。”



扫码查看
海与宝宝视频

让甜蜜触手可及

青岛食尚初品食品科技有限公司运用
智能生产 成为消费者心中的“放心美味”



“食尚初品”糕点师正在精心制作糕点。

坚守品质布局全省市场

“食尚初品”成立于2020年,正值食品行业与科技深度融合的时期。公司总经理王振表示:“随着消费升级,人们对食品的健康、安全、便捷和个性化需求不断增加。我们希望通过融合人工智能、大数据等前沿技术,提升食品生产效率,优化供应链,满足消费者对健康和美味的需求。”

王振曾在日本学习糕点制作,积累了丰富经验。王振表示,他通过问卷调查和数据分析,深入了解市场的真实需求,并筛选出技术上可行且具有商业潜力的方向。同时,公司不断引进专业人才,弥补技术短板,加速产品的创新和优化。

“食尚初品”专注于低温短保生鲜蛋糕的研发生产,主打盒子蛋糕、鲜果蛋糕和雪媚娘大福等产品。工厂占地8000平方米,拥有8条先进生产线和10万级无菌净化车间,从原料筛选到成品包装,严格把控质量安全。王振说:“我们坚持使用动物奶油,虽然保质期短,但最大程度保留了蛋糕的新鲜口感和浓郁奶香。”正是这份对品质的执着,让“食尚初品”的产品迅速布局全省,成为消费者心中的“放心美味”。

独特口味受到顾客青睐

记者看到,在智能化生产区,从原料调配到包装,设备精准操作,一气呵成。王振介绍:“我们的核心技术是低温保鲜和智能化生产。”他指着正在工作的低温保鲜设备说,“这款设备能最大程度保留产品的清新口感和营养。”王振又指向屏幕上的数据图表说道:“通过实时监控数据,我们能精准优化生产环节,确保产品稳定性和一致性。”

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 邹忠昊

凭借过硬的品质,“食尚初品”在市场拓展中赢得消费者广泛认可。我们的主要客户群体是大学生和年轻宝妈,他们对食品健康和便捷性要求高。”为满足消费群体需求,企业不断升级原料、优化工艺,让产品口味更出色。王振回忆:“一位宝妈建议增加鲜果蛋糕的水果种类和含量,我们采纳后选择多种应季水果,优化制作工艺,让产品更健康美味。”

在赢得市场认可的同时,企业在荣誉与资质方面也收获颇丰。公司获得全市“科技型中小企业”等多项资质,王振表示:“这些资质增强了客户、合作伙伴和投资者对我们的信任,帮助我们在竞争激烈的市场中树立了‘科技驱动、创新引领’的品牌形象。”

规划拓展树立行业标杆

在技术创新上,“食尚初品”从未止步。公司继续加大研发投入,推出更多健康、环保的食品。“我们计划向零食糕点领域拓展,满足消费者对健康、便捷食品的需求。”王振说。与此同时,在市场拓展方面,在王振的规划中,“食尚初品”将继续深化与天猫、京东、拼多多等主流电商平台的战略合作,持续拓展线上销售版图。同时,借助小红书、抖音等新兴社交平台,通过精心打造的内容营销和生动的直播带货,进一步提升品牌的知名度与市场占有率。

“我们计划进一步拓展国内市场,结合市场需求和技术优势,推出更多个性化、便捷化的产品。”王振表示,面对日益增长的市场需求,企业在产能扩张方面也做好了充分准备。“我们会逐步扩大生产规模,引入更多智能化设备,提升生产效率。通过技术创新和市场拓展,满足消费者更多需求的同时,更将可持续发展作为企业重要使命,为行业高质量发展树立标杆。”王振说。