


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”）。成立四年来，“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龄分阶营养需求。

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业，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龄分阶营养需求



“海与宝宝”工作人员对产品进行检查。

营养辅食。

### 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，只为让宝宝宝宝吃到更纯净、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，满足孩子们的分龄分阶营养需求。”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。凭借分龄分阶营养理念，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：“企业不仅承载着让宝宝宝宝吃得更纯净、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，积累了丰富的经验。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新鲜口感和营养。”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。”

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。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 邹忠昊