

三全食品： 创新转型培育发展优势 阔步迈向“三个全是第一”

三全食品公司车间工人正在对冷冻后的粽子进行包装 郑报全媒体记者 周甬 图

2008年，三全食品在深交所上市时，一年的产能为10万余吨，现在70多万吨。产能大幅度提升的背后，三全食品从手工制作向自动化、智能化转型的脚步从未停歇。

按照我省提出的换道领跑战略，要在传统产业上高位嫁接。三全食品这样一个传统食品企业，多年来一直坚持创新引领，加快转型升级步伐，核心竞争力不断提升，走创新驱动、内生增长的高质量发展之路。

郑报全媒体记者 徐刚领 杨丽萍

步履铿锵，传统食品企业大步迈向智能制造

三全食品的展厅内，静静地摆放着一件足以载入三全史册的小物件，一件可以载入中国速冻食品行业史册的标志性物品，它就是一台小石磨，三全集团创始人陈泽民从四川老家带来的小石磨。

1990年，第一颗速冻汤圆，通过小石磨的运转，在陈泽民手中诞生，郑州由此发展成为速冻食品的发源地和速冻食品基地。

三全食品从中国第一颗速冻汤圆和第一个速冻粽子起步，成长为全国最大的速冻食品企业、中国速冻食品行业首家A股上市公司。三全市场占有率常年保持在30%左右，连续多年位居行业第一。

三全食品产品总监李聪博说：“食品行业虽然是一个传统行业，但是，企业不停地在创新升级。”

多年来，三全食品坚定不移地贯彻新发展理念，以技术创新、产品创新和渠道创新为突破口，塑造知名品牌、提高产业结构层次，持续提升企业科技创新力和市场竞争力，推动企业实现高质量发展。

李聪博告诉记者：“河

南省虽然是人口大省、劳动力大省，但是，现在制造业整体招工的难度也在逐渐增加。因此，公司一直积极致力于手工制作向自动化转型。”

公司加快智能制造转型升级步伐，对生产、包装、堆码、储藏等关键环节进行智能化改造升级，自动化水饺机和汤圆机、自动化立体冷库、二维码追溯系统等都是行业首家应用，在自动化设备与数字化管理推动下，有效提高了企业发展的动能和竞争力。

据介绍，三全食品积极打造全流程可视化质量追溯体系，包括由原料信息追溯到销售终端产品的正向追溯和由终端产品信息追溯到原料的反向追溯，以适应各种情况下的全流程可视化质量追溯需求。

记者了解到，以质量追踪系统为核心，三全实现了贯穿供应商、生产、物流、销售、消费者全链条的信息系统集成，打通了全流程数据链，构建了全过程可视化的质量追溯体系，质量追溯结果又可以辅助企业进行智能决策，从而实现对全链条的质量管控。

渠道创新，拥抱“消费升级”美好生活

“倒计时5、4、3、2、1。好，上链接！”网红主播发出号令的两分钟内，上架的15000份三全私厨小龙虾水饺被直播间的粉丝一抢而空。这是网红带货直播间的一幕，也是当下中国直播经济的一个剪影。

为了更好地适应消费变化，三全食品自2019年以来推出了内部机制改革、优化产品结构、改善渠道质量等一系列措施。公司持续进行产品结构优化，加大新品类、新产品的研发与推广，同时围绕新消费场景不断拓展新渠道、新业态；不断完善产能布局，着力提升生产效率；继续优化内部管理，不断挖潜成本空间；不断提高运营效率，实现公司业绩的可持续增长，完善各环

节的食品安全管控措施，以“消费者满意”为最终导向开展各项质量管理工作，持续提高产品竞争力。

“我们在做好商超等传统渠道的同时，也在积极试水电商、网络直播、网红带货等销售手段。”李聪博说，公司借助京东、天猫、拼多多等电商平台，与国内知名直播机构深度合作，运用内容营销、直播营销与消费者互动，覆盖1000多万消费者。与盒马鲜生、每日优鲜、叮咚买菜等生鲜电商和社区电商深度合作，增加定制化产品开发 and 供给业务。与抖音、小红书等社交平台长期合作，打造网红产品，促进消费。

此外，三全不断推出符合消费需求、适应不同消费场景

的新产品，加强TOC和TOB渠道的场景化产品研发，率先提出了涮烤场景、早餐场景等消费场景，手抓饼、薄皮包子、杭州小笼包等都获得了市场的充分认可。在原有的汤圆、水饺、粽子、面点、馄饨5大类里进行了升级创新，像针对零售市场开发出“福”系列印字汤圆，成为汤圆行业年度爆款，针对餐饮市场开发出可通过吸管口径的小圆子系列，并导入蜜雪冰城春节主推产品销售，都极大地引领了消费者需求。

2020年10月23日，三全食品旗下的河南首家7-ELEVEN国贸店在郑州正式开业。截至目前，三全食品在郑州的7-ELEVEN便利店已达到25家。

强农富农，发挥“链主”企业的领头羊作用

三全从发明中国第一颗速冻汤圆、第一个速冻粽子起步，带动了中国速冻食品产业的兴起、发展和壮大，形成了市场总量超过200万吨的速冻食品市场，带动了20多个行业的发展。目前，河南成为中国速冻食品的基地，占据了全国速冻食品60%以上的市场份额。

三全食品作为一个以农产品深加工为主的食品龙头企业，所用的原料几乎全部来自农副产品，包括面粉、糯米粉、肉、禽、蛋、芝麻、花生、豆类、蔬菜等数百种农副产品原料，年需求量约40万吨，给农民提供了依靠土地增收的机会。

据统计，三全产业链上有中小企业5800余家，其中上游供应链中小企业2200多家、下游销售链中小企业3600多家。作为“链主”企业，积极护

链稳链，提高产业链、供应链稳定性是公司的责任。

2020年8月，三全发起产业伙伴卓越质量联盟，与成员企业开展现场质量辅导、技术交流培训、联合采购、供应链金融等合作，通过产业链各企业间的紧密协作，更好地保证食品安全和供应链安全。

李聪博举例说，随着人们生活的富裕，荠菜逐渐走上人们的餐桌。“公司开发的荠菜水饺、荠菜馄饨，特别受消费者的欢迎。在考察选择荠菜供应商的时候，我们发现虞城县是一个贫困的农业大县，搞蔬菜种植有良好的条件，但是没有市场没有销路。于是，公司选择了虞城县绿环速冻食品有限公司作为帮扶对象。”在虞城县绿环速冻食品有限公司的带动下，虞城县利民镇农民发展起了荠菜特色种植，目前

全镇荠菜种植面积已达2.8万亩，一般亩产2000多斤，每亩纯收入3000多元。虞城县也发展成为全国最大的荠菜生产加工基地。

各级政府和助企政策的支持以及一流的营商环境更坚定了企业发展的信心。疫情期间，惠济区以“万人助万企”为抓手，千方百计为企业纾难解困，为三全食品争取各类资金共计837.98万元，帮助企业申请获得“省级工业设计中心”称号，这一系列精准帮扶为企业发展释放出了新动能。

“三全”，正是三全食品创始人陈泽民为了纪念十一届三中全会的改革开放政策，将公司和产品命名为“三全”，由此开创了中国的速冻食品行业。如今，公司正朝着安全、质量、美味“三个全是第一”的目标大步走来。