



# CORPORATE BROCHURE

CORPORATE  
BROCHURE  
企业宣传册

## 山东鲁海农业集团

地址: 山东省莱阳市羊郡镇驻地(青威环海高速公路旁)

邮编: 265200

电话: 0535-7690397

邮箱: sales@luhaifood.com

网址: <http://www.luhaifood.com>



关注微信公众号



## 山东鲁海农业集团

SHANDONG LUHAI AGRICULTURAL GROUP

野生 | 绿色 | 安全 | 营养



# 目录

## DIRECTORY

|    |                   |               |
|----|-------------------|---------------|
| 01 | 企业篇<br>Enterprise | 01-04<br>page |
|----|-------------------|---------------|

|    |                 |               |
|----|-----------------|---------------|
| 02 | 产品篇<br>Products | 05-20<br>page |
|----|-----------------|---------------|

|    |                   |               |
|----|-------------------|---------------|
| 03 | 生产篇<br>Production | 21-26<br>page |
|----|-------------------|---------------|

|    |                           |               |
|----|---------------------------|---------------|
| 04 | 体系管理<br>System management | 27-32<br>page |
|----|---------------------------|---------------|

|    |                              |               |
|----|------------------------------|---------------|
| 05 | 渠道建设<br>Channel construction | 33-36<br>page |
|----|------------------------------|---------------|

企业存在的唯一理由  
就是持续为客户创造价值

01

企业篇

Enterprise

集团下属企业 ▼

山东鲁海食品有限公司

莱阳鲁海食品有限公司

济南于家水产批发中心

烟台鲁海物流有限公司

烟台鲁海海洋科技生物有限公司

北京兴宇鲁海商贸有限公司

集团董事长  
于作省

## 公司简介

## COMPANY PROFILE

山东鲁海农业集团始建于2000年。位于山东莱阳市羊郡镇工业园，居中于青岛、烟台、威海三市，陆路、航空、海运都十分便利。

集团辖下七个分公司（其中有3个出口企业），总投资3.5亿元，总部占地面积128626平方米，现有员工2200人，年产量50000余吨，产品销往欧洲、日本、韩国、美国及东南亚等二十多个国家和国内18个省市。公司产业主要分果蔬加工、海产品加工、食品加工和冷链物流四大板块。

公司经过多年努力，逐步建立了六大保障体系，即蔬菜、水果和海产品原料基地保障体系；产品质量的国内、国际认证体系；产品研发和检测体系；产品质量可追溯体系；产品物流保障体系和产品国内外营销体系。六大体系有效的保障了鲁海产品的产品质量和安全性，受到国内外客户的一致好评。

山东鲁海农业集团是山东省农业产业化重点龙头企业，是国家发改委冷链物流定点支持企业，是国家农业部食物与营养研究的新产品生产推广基地，是北京首农集团和二商集团的合作厂家，也是京东、天猫电商及北京、上海百余商家商超的供货商家。

山东鲁海集团是一个优秀的民营企业，四兄弟的家庭被评为山东省五好文明家庭、齐鲁最美家庭。企业的文化理念是“孝敬、团结、诚信、为公”企业文化的核心理念是“诚信为本，质量第一”。

始建于

2000年

总投资额

3.5亿元

占地面积

128626 m<sup>2</sup>

## 业务板块划分

01

海类产品

≡

02

果蔬制品

🍏

03

方便食品

🍜

04

冷链物流

🚚

## 企业优势

### ENTERPRISE ADVANTAGE



#### ◆ 资源丰富

公司有自属基地1000亩，合同基地20000亩，有效保障原材料的稳定供应。



#### ◆ 设备先进

符合出口标准的生产车间，先进的生产流水线，精密的检测设备，是产品质量的基本保证。



#### ◆ 体系健全

ISO22000:2005质量管理体系的有效运行，确保生产环节每个CCP点都在有效监控，对产品质量起到决定作用。



#### ◆ 研发检测

快速高效的研发团队，根据客户要求定制研发；完善的化验检测体系，为产品安全做好保障。



## 02

## 产品篇

Products

佛  
跳  
墙

## BUDDHA JUMPS

佛跳墙，相传源于清道光年间，距今也有两百年的历史。由于“佛跳墙”是把几十种原料煨于一坛，既有共同的荤味，又保持各自的特色。吃起来软嫩柔润，浓郁荤香，又荤而不腻；各料互为渗透，味中有鲁海经营海鲜产品30余年，经过多年的研发结合传统工业，鲁海品牌的佛跳墙，经数十个小时熬制的鸡汤与底播海参、海味珍品鲍鱼等十几种原料的完美融合，采用现代加工工艺尽可能的保留了产品的营养成分，是方便家庭、个人滋补的营养佳品。



## 水产品

AQUATIC PRODUCT



## 原料类



## 饺子

## DUMPLINGS

## 饺子产品特点 ▼

- ★ 纯手工制作   ★ 不含防腐剂   ★ 不含香精   ★ 皮薄馅多



水饺礼盒



微波水饺



## 微波产品

## MICROWAVE PRODUCTS



## 微波系列产品 ▼



水饺



包子



鳗鱼饭



五谷系列

福迪宝品牌属于集团子品牌，微波产品属于“3R”食品范畴，其代表产品微波水饺是研发团队通过3年的市场调研与研发，利用优质食材与现代化加工工艺，开发了“微波微压蒸汽”包装技术，解决了水饺产品微波加热不均匀，失水易干的问题，大大延伸了水饺类产品的应用场景，开拓了新的市场。

研发团队在开发出微波水饺后积极利用相关技术与研发优势，拓展了微波包子、微波海鲜、微波五谷杂粮等多个系列的产品、同时投入3年的研发时间开发了带加热功能的贩售机，计划通过无人贩售线下体验、线上平台、线下渠道等多个维度销售产品，并将致力于中餐零售化、标准化，构建生产与销售之间的数据链条。



## 超高压杀菌技术HPP

### ULTRA HIGH PRESSURE STERILIZATION TECHNOLOGY HPP

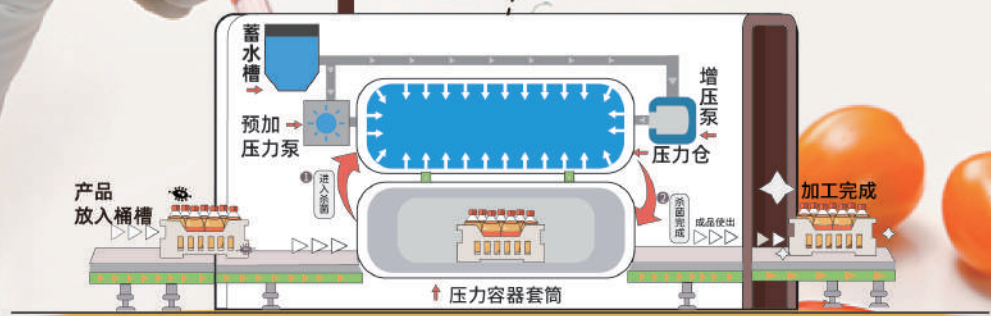
- 食品风味物质和营养成分受影响小
- 超高压处理的范围只对生物高分子物质立体结构中非共价键结合产生影响，因此对食品中维生素等营养成分和风味物质没有任何影响，并且可以杀死食物中的所有细菌、霉菌、酵母菌。最大限度地保持了其原有的营养成分，并容易被人体消化吸收
- 加工中不会产生异味，超高压会消除传统的热加工引起共价键的形成或破坏所致的变色、发黄及加热过程出现的不愉快异味，如热臭、烧煮味等弊端



保留营养

保留食材  
口感真实杀菌彻底  
延长货架期

压力容器套筒进入压力仓进行高压杀菌



## 解决关键保鲜技术

### KEY PRESERVATION TECHNOLOGY



福迪宝公司与相关机构合作、经过3年以上的产品应用与实验，结合VSP包装与HPP杀菌技术，试验成功了新的(RTE鲜食盒)系列产品，通过贴体技术对产品进行有效的去氧化包装，并对产品进行超高压杀菌，解决了包装食品内部微生物以及空气问题，大大延长了产品的货架期，同时由于产品杀菌过程采用常温(20-25°)杀菌，对于产品风味基本没有影响，犹如鲜食。福迪宝公司的包装材料选用可进行微波加热的新材料，产品在保质期内可以实现开袋即食或微波加热食用。该系列产品冷冻存储保质期最长为12个月，冷藏保质期最长为90天。

#### RTE便当系列

鳕鱼饭便当  
红烧肉便当  
糖醋里脊便当

茄子饭便当  
炸酱面便当



#### RTE鲜享小海鲜系列

麻辣花蛤肉  
香辣扇贝肉

麻辣龙虾尾  
麻辣生蚝



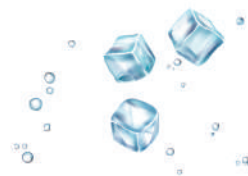
#### RTE国际美食系列

牛排  
三文鱼排  
意大利面



## 速冻蔬菜

QUICK-FROZEN VEGETABLE



QUICK-FROZEN VEGETABLE

犹如新鲜 | LIKE FRESH

## 速冻调制水果（片/粒）

### DIRECT DRINKING PRODUCTS

通过真空置换技术使产品发生糖液渗透脱水作用，糖液置换后产品水分及活度大大降低，抑制微生物生长，同时能给最大程度利于产品色泽、风味、营养的保留，提高产品在保存和储运期的品质和期限。

### 速冻 水果粒



草莓



桑椹



蓝莓



### 速冻 水果片



橙子



苹果



柚子



## 果酱系列

### FRUIT JAM

产品种类：1、冰淇淋用果酱 2、酸奶用果酱 3、烘焙用果酱

应用范围：冰淇淋、雪糕、刨冰、酸奶（常温、低温）、面包、蛋糕、西点、饼干、西餐、粥等。



凤梨果泥果酱



橙柚果酱



雪梨果酱



桑椹果酱



脐橙果泥果酱



奇异果果酱



百香果果酱



杨梅果酱



红西柚果酱



水蜜桃果酱



雪梨果酱



荔枝果酱

• 工厂可根据客户需求定制不同类型包装及口味

## 饮品

### DRINK

产品采用HPP高压灭菌技术，在杀灭产品内菌群的同时达到保鲜防腐的效果，最大程度保留水果的风味、香气及营养。公司经过大量的研发与实践，推出130克餐饮独立包装，最大程度简化门店操作流程及损耗，提高单品制作时间及标准，方便营运量化管理。



## 水果包系列

### FRUIT BAG SERIES

#### HPP水果包系列 ▼

产品种类：水果类（草莓、蓝莓、芒果、沙棘、韩国蜜瓜、猕猴桃、百香果凤梨、草莓番茄、葡萄柚子等）

应用范围：果汁、汽泡水、冰沙、奶昔、果茶、奶茶、咖啡等



• 工厂可根据客户需求定制不同类型包装及口味

## HPP果汁

## 直饮产品

## DIRECT DRINKING PRODUCTS

NO.1

石榴汁

POMEGRANATE JUICE



NO.2

杨枝甘露

MANGO POMELO SAGO



NO.3

雪梨

SNOW PEAR



NO.4

桑葚汁

MULBERRY JUICE



— 超高压杀菌 —

## 冷萃系列/咖啡/茶

## COLD EXTRACT COFFEE

采用低温超高压技术（HPP），最大程度萃取咖啡中的小分子风味物质，有效地抑制咖啡中的单宁在高温条件下产生的焦梧酸带来的苦涩感，使口感更顺滑、馥郁、层次分明，且回甘明显，更能体现咖啡自身的独特风味。冷萃咖啡液在0~10℃下全程低温萃取和冷链运输可以很好地保证其香气不因高温而损失，口感甘甜顺滑。

自然  
萃取低咖  
啡因通透  
质感口感  
顺滑

03  
生产篇

Production

## 农业基地建设 ▼

## AGRICULTURAL BASE CONSTRUCTION

公司一直关注产业基地建设，秉承“绿色、可持续”的发展理念，在山东范围内建有自属基地600亩，合同基地12000亩，在农业产量与地区农业可持续发展之间控制平衡点，公司严格按照《日本肯定列表制度》使用农药，基地通过CIQ基地备案、无公害蔬菜基地认证、GLOBALG.A.P认证。



## 速冻生产设备 ▼

## QUICK FREEZING PRODUCTION EQUIPMENT

山东鲁海食品有限公司从事水果加工出口业务20余年，积累了丰富的产业资源与生产加工经验，从源头把控质量、从过程控制食品安全，已经与20多个国家的客户建立了直接的贸易合作关系，被誉为“最可信赖的合作伙伴”。



## 水饺生产

## DUMPLING PRODUCTION



## 罐头生产设备

## CANNING EQUIPMENT

公司现有速冻生产流水线二条、软包装罐头生产流水线一条、果酱生产线一条、高温杀菌罐头生产线一条、全自动水果称重计量灌装线一条，配备美国尤索切丁机二台，X射线异物检测机三台等。

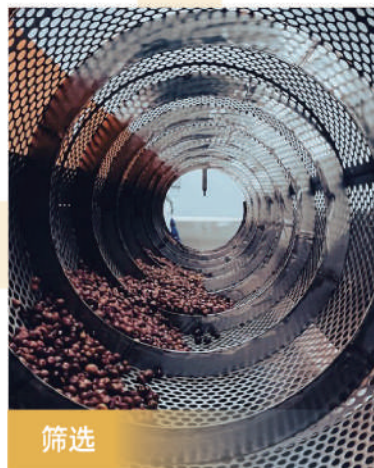


## HPP工艺流程

### HPP PROCESS DISPLAY



清洗



筛选



物料桶



冷榨



调制罐



无菌罐装机



HPP杀菌

## System management

## COMPANY QUALIFICATION



## 体系管理

### SYSTEM MANAGEMENT

新鲜水果的替代品，方便易用。反季节销售，延长了产品供应周期。降低了新鲜水果的采购、物流、加工及仓储成本。



原料控制▼

为了控制产品质量，鲁海集团选取优质产品品种，建立了多个产业基地，从源头上对产品质量及统一的品质进行管理，保证了优质原材料的稳定供应。



品质控制▼

鲁海集团在产品质量上严格控制，按照国际食品生产标准精细管理，严格控制，保证产品品质。



国际标准▼

鲁海集团长期从事水果加工出口业务，利用国际先进技术，严格按照国际标准生产和加工，保证产品在国际与国内市场上同步销售。

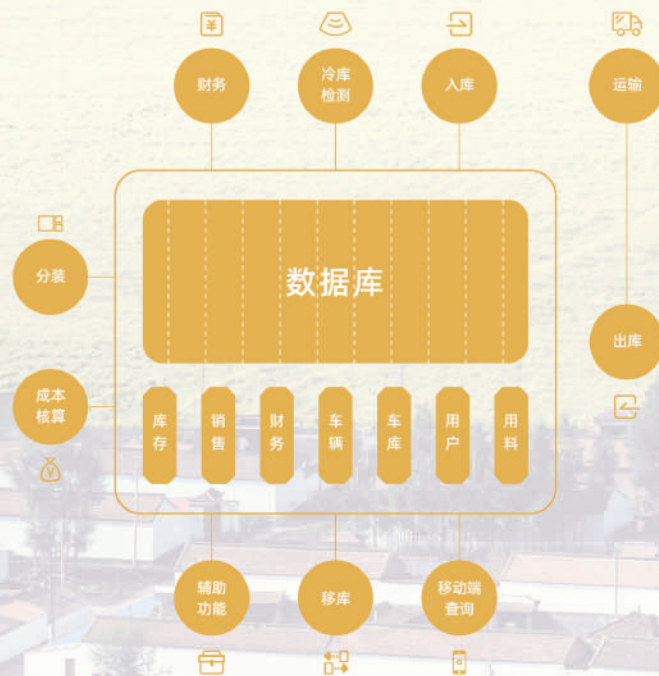


冷链配送▼

产品生产后，即可进入冷藏库保存，在运输过程中严格控制产品运输环节，通过全程冷链控制保证产品的品质。

## 冷链管理系统

### COLD CHAIN MANAGEMENT SYSTEM



## 企业数字化建设

### ENTERPRISE DIGITAL CONSTRUCTION

公司成立以来，一直秉承将新科技、新技术与传统食品加工行业相结合的发展理念，在山东省委、烟台市委和莱阳市委的领导和帮助下，先后对传统食品加工行业运转过程中的痛点问题提出了解决方案，主要包括了企业运行管理、企业供应链管理、冷链食品追溯和员工安全操作四个方面。

#### 通过构建以下四个系统

公司基本完成了对生产、安全、管理和培训四个方面的能力提升。

##### ① 企业运行管理方面 ▼

公司通过引进办公自动化系统（OA），利用现代化设备和信息技术代替了办公人员传统的手动和重复性业务审批活动，提供了快速、优质、高效的办公运行环境，同时，结合企业自身条件，去除了传统OA系统中不合理的审批流程，最大限度地提高了工作效率。通过使用OA系统以来，减少了30%的用纸量，提高了50%的行政审批效率，达到了预期的效果。

##### ③ 冷链食品追溯方面 ▼

公司在管理冷链食品生产、运输和存储方面做出了开拓性的探索。结合自身的管理能力和管理目标，设计了冷链食品追溯系统。该系统对库存、库温、物料、客户、车辆、销售、财务等方面进行了管控，借助二维码、条形码和RFID技术，能够自动完成入库、移库、出库、运输等方面的操作。该系统能够完成货物从生产-存储-客户；从客户-存储-客户的全流程温度、湿度、人员和视频的监控。

##### ② 企业供应链管理方面 ▼

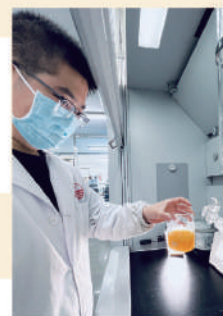
随着公司业务的不增大，公司供应链管理问题逐渐显现。为了加快企业生产效率，提高管理能力，降低管理成本，公司引进了企业供应链管理系统，通过将工厂的操作流程进行SOP处理，改造现有的生产流程，使操作流程和信息系统紧密配合，行程物流、信息流、单证流和资金流四流合一的管理模式。通过引入该系统，缩短订单处理时间，提高订单处理效率和订单满足率，降低库存水平，提高库存周转率，减少了资金压力，达到了预期的效果。

##### ④ 员工安全操作方面 ▼

公司一直致力于将安全生产放到第一位，切实落实企业主体责任，牢牢守住安全生产底线。为加强员工安全操作规范和安全意识，结合一线人员流动性强的特点，公司建立了一套基于VR的安全操作培训系统。该系统通过对生产线进行建模仿真，让员工快速掌握生产流程的操作要领、安全事项和操作规范，了解到操作流程的关键点，杜绝严重安全隐患的发生；通过对园区安全生产事故进行仿真，让员工掌握园区发生安全生产事故后的处置和自救行为规范。

## 研发检测中心

### R & D AND TESTING CENTER



# 05

## 渠道建设篇

Channel construction

## 销售渠道

DISTRIBUTION CHANNEL

批发

餐饮

超市

电商

国际贸易



## 自有渠道

## SELF BUILT CHANNEL

① 门店 ② 贩售机

鲁海集团通过产业整合、国际合作等多种发展模式，与全球10余个国家建立了贸易合作关系，并积极引入国际先进技术与产业投资，把企业打造成为集种植、加工、销售与国际贸易多为一体的综合食品新航母。

Through industrial integration, international cooperation and other development modes, Luhai group has established trade cooperation relations with more than 20 countries around the world, and actively introduced international advanced technology and industrial investment to build the enterprise into a new integrated food carrier integrating planting, processing, sales and international trade.



## 自建电商平台

## DIRECT TO CUSTOMER

鲁海集团高度关注新兴消费者需求，在北京、济南、上海成立团队通过新媒体、新电商渠道与消费者进行互动，直接了解消费者对于产品的诉求，通过新媒体传播健康、营养、方便的产品理念。鲁海集团，推展新的产品通路。



(排名不分先后)

合作平台

COOPERATION PLATFORM