

# 打破时空限制,宁夏中卫黄金奶源生牛乳三小时空运直达上海 打通“空中之路”,光明乳业赋能新鲜版图高质量发展

### 打破桎梏,光明乳业打通黄金奶源带的“空中之路”

宁夏是全国奶业十大主产区之一,饲草料资源丰富,是最适宜奶牛养殖的地区之一。中卫市农业农村局副局长谭政华对这里的牛产业非常骄傲:这里饲养的奶牛,生鲜乳乳蛋白率 3.2—3.3%,乳脂率 3.4—3.8%,是世界公认的优质黄金奶源,主要质量卫生指标优于国内平均水平,达到欧盟标准。

来自宁夏中卫的数据显示,这里每天的生牛乳日产量达 1000 吨,当地乳企每天消耗 200 吨左右,其余 800 吨则通过车辆运输到其他城市,大部分被制成常温乳。保质期是长了,但珍贵的营养成分却在高温杀菌中白白流失。

如此优质的“黄金奶源带”,有没有制成鲜奶的可能?当光明乳业将目光瞄准这片土地,这是摆在面前的一道选择题——

选择“是”,是消费升级的趋势使然。根据第三方的数据显示,从 2018 年起的三年内,低温鲜奶品类在中国市场以 18.5%的年复合增长率发展,到 2021 年市场规模有望增至 70 多亿元,鲜奶市场迅速崛起。

选择“否”,却因为现实中的障碍。从西翼的宁夏到东翼的上海,两地相隔 2000 公里,几乎跨越大半个中国,如果沿着曲折而漫长的公路线运输,这些生牛乳还能新鲜吗?

面对时间与空间的挑战,光明乳业迎难而上。今年 6 月 17 日,光明乳业与中卫市政府、宁夏农业投资公司签订三方战略合作协议,在宁夏中卫建设世界级优质高端奶牛基地、育种基地、饲草种植基地,引入光明乳业特色的牧场托管服务,领先的基因筛查服务,提升当地养牛水平,把宁夏建设成为世界级优质奶产业奶源供应基地。9 月 23 日,光明万头奶牛养殖全产业链项目正式在中卫落地开工,彼时离三方签署战略合作协议只有 3 个月。

更快的是光明乳业带来的“技能”。通过高端的牧场管理技术以及优化饲料配比,光明乳业将当地牧场单头乳牛产奶量提高了 4 公斤,生奶收购价每公斤提高了 0.3 元,产奶量以及奶质量齐头并进,一方面提高了当地牧民收入,也助推宁夏优势奶产业转型升级。

这段时间,运输问题也是光明乳业一直在琢磨的事。对运输细节反复推敲后,光明乳业对常规运输鲜奶模式进行创新,突破时间、距离的限制,成为中国第一家空运国内生牛乳生产鲜奶产品的企业,打通黄金奶源带的“空中之路”。

在短时间内从宁夏牧场到上海工厂,意味着层层环节的高效运转。据悉,此次空运的优质生牛乳,由光明乳业在中卫市润厚源奶牛养殖农民专业合作社订购,牛奶挤出后迅速制冷、检测,装车运往机场,安检过后在最短时间空运到上海,经光明乳业精深加工,最终造就优质高端奶,开启鲜奶制造新时代。

### 布局全国,光明力量要做国内大循环的中心节点

11 月 22 日的货运包机,是中卫市首班货运包机。当这条“空中之路”被彻底打通,它背后的意义更为深远:世界公认的“黄金奶源带”遇上世界领先的上海制造工艺,这种强强联手的方式,不仅为消费者送上世界一流的新鲜牛奶,进一步释放消费潜力,也极大促进国内大循环,为我国经济行稳致远,实现高质量发展送上乳业的发展方案。

宁夏中卫,上海人或许并不熟悉。这个历史上曾长期被风沙困扰的城市,如今通过治理改造,荒芜沙地变身“奶牛乐园”,形成了沙漠绿洲里的循环产业链。但如何深入挖掘这条产业链的价值,合作创新是最好的模式。

“光明乳业一直致力于从牧场到终端的全产业链核心竞争力带来更多地方。此次宁夏中卫项目的突破性创新,标志着光明乳业布局全国产能和市场的决心再次迈入新征程。”光明乳业相关负责人表示。

11 月的宁夏已下雪。一场小雪后,光明乳业中卫合作牧场的犊牛岛区域



## 消费者抢“鲜”享受家门口的黄金奶源带鲜奶—— “上海购物”连通“上海制造”, 这杯跨地域鲜奶“中国首发”



### 消费升级赋能“首发经济”:抢“鲜”享受家门口的黄金奶源带鲜奶

11 月 25 日,南京路步行街上的“活的鲜奶体验店”开业,闻讯赶来的消费者排起长队,为的是尝鲜——抢“鲜”享受在家门口的黄金奶源带鲜奶。

“听说这瓶鲜奶的奶源来自宁夏,是坐飞机来上海的,我特别想尝尝味道。”90 后消费者张女士在排队的时候,已经听工作人员介绍了这瓶特殊的鲜奶——光明乳业空运的宁夏中卫生牛乳,搭建起一条黄金奶源带的空中之路,她认为,能在上海第一时间喝到黄金奶源带的鲜奶,是件又新鲜又有趣的事。很多消费者在尝试过鲜奶后,都觉得“味道浓郁”“非常好喝”。

之所以把首批限量版的中卫奶源“优倍鲜奶”首发放在南京路步行街,有着光明乳业的用意。今年 9 月 12 日,南京路步行街东拓段开业,大批老字号以新颜亮相,其中光明乳业的“光明悠倍”快闪店就率先落地于此,带来只加光明鲜奶不加水分的悠倍吐司,以品质取胜,迅速成为打卡点。两个月后,也是在同一个地方,光明乳业联合国内众多乳企协力打造一家“活的鲜奶体验店”快闪店,让鲜奶大比拼,推出首发单品。不同的演绎方式,讲的是同一个理念——向更多消费者传递“新鲜巴氏乳,才是健康好牛奶”的新鲜理念。

有分析人士表示,目前中国的牛奶消费比重与国外市场“倒挂”。中国的常温奶占比达 90.2%,而低温奶占比仅为 9.8%,鲜奶消费主要集中在上海等沿海城市;而在一些发达国家,这个比例是倒过来的。而在这一轮的消费升级中,更多的消费者开始植入新鲜的心智。

这一趋势在《2020 天猫美食消费趋势报告》中也有所提及,“原产地、更新鲜便捷将是未来的消费关键词”,另一份数据则显示,未来中国的低温奶市场增速会超过 50%。据悉,包括“优倍鲜

奶”在内的光明鲜奶,以生牛乳为原料,采用 75℃ 的巴氏杀菌法,能更好保留牛奶的营养物质和风味口感。

光明乳业相关负责人介绍,此次活动主要是想让更多消费者了解到鲜奶背后的故事,全面提升市民对优质奶源的认知,倡导市民健康生活方式。作为一家以新鲜为核心战略的百年乳企,光明乳业始终秉承着“创新生活 共享健康”的企业使命,稳步推动品质美好生活的建设。

### “上海购物”连接“上海制造”:源头寻鲜、配送锁鲜、制造领鲜

从 11 月 24 日起,光明乳业通过光明随心订 APP、2 家光明悠倍门店、8 家牛奶棚门店同时免费发放中卫奶源“优倍鲜奶”,用一场免费的盛宴为“首发经济”助威。

值得一提的是,此次光明乳业“中卫奶源版”优倍鲜奶的“中国首发”,不仅仅是对上海打造新品首发地的一份承诺,更是“上海购物”连接“上海制造”的一次尝试——在首发经济中,上海品牌不断自我创新、破圈,在白热化的竞争中实现自我价值,走向高质量发展。

以中卫奶源版的“优倍鲜奶”为例,它对于光明乳业的奶源地是一大突破。

在鲜奶行业,一直有个就近原则,认为“牧场越近,鲜奶越鲜”。但是中卫奶源版的“优倍鲜奶”却把奶源地拉长到 2000 公里外的宁夏中卫,因为这里有最好的黄金奶源带。

在源头寻鲜,更需要配送锁鲜,制造领鲜,而光明乳业的能力便在后续的环节中体现无疑。冷链配送,选择了 3 小时航班直达模式,可比近地牧场更快;制造工艺,更是这家百年乳企的传统强项——得益于冷链运输的突破,才能让优质生牛乳与优质制造业“相遇”,创新突破推出新品。

“这次宁夏运奶,我们主要考虑奶源新鲜、巴氏灭菌技术尝鲜、全程冷链物流配送保鲜。”光明乳业党委书记、董事长濮韶华说。在乳品行业高度竞争的当下,唯有不断创新超越,才能用更强的核心竞争力赢得市场。在“活的鲜奶体验店”,光明乳业踏出的新鲜之旅,足以证明这种自信。

