



于连富接受证券导报记者专访。孙祥凯/摄

7月18日,海南儋州洋浦国际健康食品港里,独凤轩·中熬汤业3万吨小分子蛋白原汤精深加工产业基地一期工程主体结构封顶,一个年产值可达10亿元的骨肉原料加工项目已初见雏形。

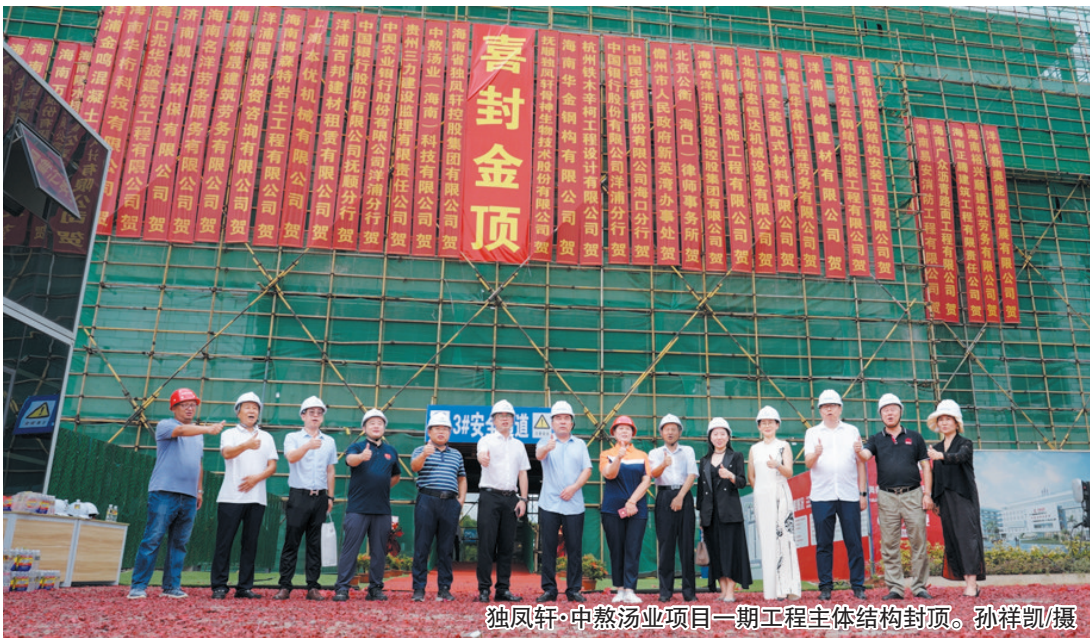
作为独凤轩(838561)的董事长,于连富总是在和骨头“较劲”,从一家小小的畜禽熟食加工厂出发,开创了中国“骨味”调味料行业。

“汤”,是独凤轩的标签,公司定位为中国餐饮骨汤供应链的全产业链服务公司。成立20年来,先后在辽宁、安徽、海南等三地布局,建成四大生产基地,形成独凤轩、汤食代、汤乐士、新食神和中熬汤业等五大品牌矩阵,获得国家发明专利28项,全国各级代理服务商逾1000家,服务食品工厂品牌及大型餐饮连锁企业逾2000家,为逾30万家餐饮门店提供汤类标准化供应服务。

过去一年,独凤轩增长迅猛,公司实现营业收入2.4亿元,同比增长7.6%,净利润3101.53万元,同比增长183.27%。如果将时间跨度拉大,2017年至2022年间,企业依然保持了高增长态势,营业收入和净利润双双实现正增长。

独凤轩董事长于连富： 打造中国汤首选品牌

□ 本报记者 洪佳佳



独凤轩·中熬汤业项目一期工程主体结构封顶。孙祥凯/摄

一碗汤,赋能千亿预制菜市场

食汤,千百年来一直根植于中国人的饮食习惯中,一句“骨头精华在汤里,营养都在汤里”更是传承至今。《本草纲目》中便有膳方记载:猪骨汤可“补骨髓,益虚劳,丰肌,泽颜”,男女老少,四季皆宜。

葱两段,姜两片,盐少许,糖适量……传统的煲汤讲究食材和火候,不仅食材要鲜嫩,火候掌握也要恰到好处,一锅“高汤”需要经长时间熬制,短则半小时,长则数十小时。因其制作过程繁琐,忙碌的都市人鲜少有“耐心”煲出一锅汤。但如今,这些传统的美食正通过标准化转化,以预制菜的形式为消费者留住了“舌尖上的乡愁”。

2023年2月,预制菜首次被写入中央一号文件,国家陆续发布了多项政策文件,如《关于恢复和扩大消费措施的通知》《关于加强预制菜食品安全监管促进产业高质量发展的通知》等,为预制菜产业的发展提供了政策保障和支持。数据显示,2023年中国预制菜已形成5165亿元规模的市场蓝海。

“预制菜就是把烹饪中大量的粗活、笨活、重活挪到中央厨房。食材选配后,再佐上专业的调味汁和调味料,就能成菜,成汤,这既节省了烹饪的时间,也解决了现在年轻人厨艺的难题,让他们在家里就能做出大师的味道,甚至做出家的味道。”于连富说。在他看来,预制菜主要分为“体”和“魂”,前者是食材的切配加工,后者是调味汁或调味料。调味汤可以支撑预制菜行业更好地发展,简化家庭烹饪和餐饮连锁店出品的流程。

根据中国连锁经营协会和美团联合发布的《2024中国餐饮加盟行业白皮书》,2023年餐饮业的总收入同比增长20.4%,达到5.29万亿元。同时,餐饮业的连锁化率达到21%。不少互联网公司的数据显示,中国餐饮的连锁化率其实已经接近25%。

火锅、麻辣烫、米线、米粉、拉面、云吞……日常生活中,这些餐厅店随处可见。它们常以连锁的形式经营,实行菜品标准化出品。“这些品类都需要用汤底来实现,60%的连锁餐饮店与是汤有关系的。”于连富表示。传统餐饮店中,制汤有5大痛点:耗时长、难标准、成本高、存在安全隐患,餐品出品依赖大厨的技术。这些都极大限制了连锁餐厅的经营和发展。如果中国汤食餐厅大部分都用标准化汤底,既能减少人工及对技术的依赖,也能释放千亿以上的市场规模。

独凤轩做“汤”已有20个年头,通过不断的技术创新和产业链升级,实现汤类出品标准化,供应链保证化,进而推动了餐饮行业连锁化的进程。他透露,独凤轩·中熬汤业3万吨小分子蛋白原汤精深加工产业基地两期建成投产后,最大产值能达50亿元,将为约10万家餐饮连锁店提供骨汤标准化供应服务。

一碗汤,走上资本市场路

1996年以前,于连富主要从事畜禽熟食、罐头加工生意,生产过程中,往往会剩余大量的肉皮和骨头。那时,东北餐饮业有个很时髦的“玩意儿”——“骨头汤”。他发现,未来“骨味”调味料是一片“蓝海”。

1997年,“抚顺市独凤轩畜禽熟食加工厂”应运而生,主打天然的骨味产品开始成了大型火锅连锁乃至小型民间小吃的标准化需求。此后,独凤轩一直是按照自己的方向、自己的节奏在走,专注于技术创新和体系化建设。

2016年,努力开始显现成效——独凤轩在新三板挂牌,成为中国骨汤调味品行业里首个登陆资本市场的企业。

打开资本市场的大门,意味着企业驶入了发展的“快车道”——产业布局脚步加快,产品体系愈加丰富,商业模式愈加清晰,营收利润逐年向上。

于连富介绍,近年来,独凤轩正利用类可口可乐模式,在全国范围内逐步扩建产能。“我们在源头建大型原料汤提取工厂,围绕市场需求,建设区域性的深度调味分装工厂。同时,在每个城市我们会建汤时代研究所,进而形成网格化、区域化服务。”在于连富看来,联合发展是未来各产业的发展模式。

目前,独凤轩已陆续建成四大工厂:位于辽宁的总部基地和铁岭清真工厂,前者提供从骨原料到标准化汤底的全方位服务,后者主产人参鸡汤和清真汤品,主要服务清真餐饮行业;位于安徽马鞍山的鲜汤工厂,以低倍鲜熬汤品和预制汤为主;位于海南洋浦的原汤工厂,主推小分子骨髓原汤、预煮九成熟汤材。同时,公司还在沈阳、上海、郑州、成都、北京等地建设独凤轩汤食代共享爆品菜研发中心,共享产品应用技术服务,助力汤食餐企实现厨房革命与汤底升级。

2022年4月,独凤轩实施挂牌以来首轮融资,融资规模为1亿元。本轮由中国农垦产业发展基金领投,川味调味品龙头企业天味食品旗下海南博怀企业管理合伙企业(有限合伙)跟投。中国农垦产业发展基金是由财政部、农业农村部招商局资本管理有限责任公司共同发起的,是首只国家级农垦产业基金,其规模为100亿元人民币。定增公告显示,此次发行股票所募集的资金全部用于公司主营业务发展,包括项目投资建设、补充流动资金。

独凤轩再次迎来发展的好时机——独凤轩·中熬汤业3万吨小分子蛋白原汤精深加工产业基地项目,有资本注入了。

一碗汤,“链”就一个大产业

6个月零6天。从项目奠基开工,到主体结构最后一方混凝土浇筑。

按照进度排期,今年10月,独凤轩·中熬汤业3万吨小分子蛋白原汤精深加工产业基地项目主体工程将进入设备安装阶段,2024年年底进入投产阶段。

独凤轩·中熬汤业项目规划建设总面积为5.9万平方米,计划总投资超5亿元。一期项目投资3.5亿元,投产后每年可利用进口原料生产3万吨小分子蛋白原汤、4500吨骨髓油及6万吨预煮汤材,预计年产值将达到约10亿元,可安排就业岗位超300个,每年纳税额将超亿元。二期工程第三方公共型超级冷冻保鲜冷库及分拣、加工流通配套设施,预计2024年末开工建设。两期项目建成投产后,最大可释放50亿元年产值。

谈及来海南自贸港投资兴业,于连富说:“海南自贸港的两项核心政策,对我们很有吸引力。”第一项是对原产于海南或含进口料件加工增值超过30%的货物,经“二线”进入内地免征进口关税。独凤轩·中熬汤业项目的骨头原料主要来自欧洲、南美、北美等地区,一般情况下,骨头的进口关税为12%。“大宗原料能降低12%的税收,无论是留在企业,还是让利客户,对公司而言是很有吸引力的。”第二项是“双15”的税收政策,海南自贸港企业所得税和个人所得税到15%封顶。“未来对于企业利润增加,合理节省税负,会起到很大的作用。”

高端食品加工是海南“十四五”期间重点发展的高新技术产业之一,目前已经集聚一批全球知名企业在洋浦布局健康食品项目。项目建成投产后,可依托母公司独凤轩丰富的骨汤料产品体系,实现与国际健康食品港内肉类加工企业良性联动发展,进一步增强儋州洋浦生态产业链循环经济。

“未来,我们将推动上游产业链协同进入海南,进入儋州洋浦国际健康食品港,共同推动食品加工产业、预制菜产业升级发展。”于连富说。

“用中国汤传承中国味,让一亿消费者每天轻松喝到营养美味好汤”是于连富创办独凤轩的初衷。如今,企业上了规模,他有了更高的目标——构建全球骨汤产业链,助力伙伴企业成功,打造成为中国汤首选品牌。