



“做食品就是做良心”。自2004年成立以来，太原市鸿新农产品有限公司立志成为让消费者放心的一流农产品开发公司。他们通过整合上中下游，实现了加工农产品的全程标准化、安全可追溯；在全省率先开发系列鲜切产品，净菜销售占到了太原市场份额的六成以上；疫情防控期间，全力保障民众用菜需求，稳定市场价格……十几年用心耕耘，鸿新农产品用真诚态度和一流生鲜产品，赢得了市场广泛认可，成为我省农业产业链的知名企业。



# 鸿新农产品 果鲜菜净暖人心

用心 保障舌尖安全

用力 净菜做到最好

用情 打响惠民品牌



3月3日上午，记者走进位于小店区的太原市鸿新农产品有限公司。在农产品加工车间入口处，“农残检测室”位置显眼。专业人员介绍，所有进入加工车间的蔬菜瓜果，都要先经过这里进行专业检测，以确定农残是否合格。在分拣车间，员工们认真挑选各类果蔬，然后将选出的达标品装入标准塑料筐后，再进行后期净化加工。

“从选种、育苗到种植、护果，我们会对合作的种植基地进行全流程质量跟踪考核，通过从源头上把控指导，确保果蔬产品符合安全质量标准。各类果蔬到货后，我们还会进行农残检测、质量筛选等程序，保证农产品符合各项要求后，才会入库。”

鸿新农产品有限公司总经理孙风合介绍，全新的“鸿新模式”确保了农产品质量安全可追溯。在管理部门指导下，“鸿新果蔬产业化联合体”于2019年成立，联合了上游专业合作社、中游加工生产、下游销售等110多家企业，其中包括位于山东、云南、陕西、新疆、内蒙古等地的生产企业。在“联合体”，通过建立优质果蔬产品种植模式，执行种植、加工、质量、物流、销售等全程监管，将安全质量牢牢地握在了手中。比如，一筐橘子的重量、品质、塑料筐尺寸等，都执行统一标准，不仅极大地提高了生产效率，保证产品质量和新鲜度，也减少了损耗。“鸿新”一举成为业内知名的农产品供应服务品牌。

在“鸿新”的净菜加工线上，新的全套包装流水线，每分钟可加工蔬果70盒，涉及100余种净菜，日均产量5万余盒。去年，公司投资1200万元建成“康乐欣”净菜加工及冷链物流基地，净菜销售已占太原市场份额的60%，并且进驻了我省从南到北的多家大型商超。

除了商超外，鸿新农产品还为我市酒店、餐饮企业等单位提供鲜切加工菜。2015年，该企业建设了精品鲜切加工车间，先后引进先进切配设备，可按照客户要求切丝、切片、切丁，涉及品类多达100种。“机械化加工不仅节约人力成本，比手工效率提高了30%，还可以减少城市垃圾。目前日加工量在30吨以上，主要供应滨河味道、老太原等餐饮企业。”孙风合说。

一直以来，服务市民需求就是“鸿新”的核心追求。在小店区的许多社区，由“鸿新”出品的“维客家族惠民蔬菜直通车”是居民们购买放心便宜菜的理想场所，在直通车里，常年不间断有6种“一元菜”供应，受到居民由衷欢迎。

“这些蔬菜均价要比市场价格低20%以上。”据介绍，2018年开始，“鸿新”推出“维客家族惠民蔬菜直通车”，为小区居民提供放心便宜菜。这些蔬菜销售点日均销售新鲜蔬菜5万公斤，日均服务2.5万人次，同时结合“线上下单，线下配送”，避免聚集接触的销售模式，日均销售3万份。

鸿新农产品也是我省“菜篮子”工程的重点供应企业。按照政府要求，这个冬春共储备蔬菜140万公斤，因疫情特别储备蔬菜65万公斤，企业自储蔬菜100万公斤。前段时间，在蔬菜价格波动的时候，鸿新农产品根据管理部门要求，将140万公斤冬春储备蔬菜分批次投放市场，并在第一时间补齐了备用货源。孙风合介绍：“这些蔬菜都是通过‘惠民蔬菜直通车’售卖，由于投放数量可观，带动市场上的蔬菜价格逐渐回到合理区间。临近春节，我们又推出10种春节期间特惠菜，可以让咱太原消费者获得真正实惠。”