



熟食加工



配送中心



生鲜基地



争创佳绩

美特好物流园 优质新鲜送到家

专业认真

新鲜有标准

设备先进

优质有保障

加速发展

未来多欢歌



繁忙运行

清徐县太茅路高花段 228 号,美特好农产品配送物流有限公司坐落于此。进入巨大的作业区,“爱岗敬业、求实创新、用心服务、勇争一流”的红色标语赫然入目。园区地面上,一排排摆满物品的蓝色货架高高耸立,货架边不时有各种作业车来往穿梭卸货取货。一旁的电子屏幕上,精确记录着当日各项出库任务。

来到生鲜加工中心,身着绿色马甲的工人们正在快速地分装豆角。原来,这些都是为美特好线上销售准备的货品,提前按照统一规格备好,顾客一下单就能迅速配送。来到青菜存储区,这里体感温度明显低一些,在低温的保护下,绿叶蔬菜保持着水润新鲜;而到了冷冻区,极低的温



安全检测

度让人不由冷得发抖,里面的工人无一例外地穿着厚厚的棉衣。工作人员介绍,为了保证所有食物最好的品质,物流园对商品分门别类设置了不同的储存温度:加工作业区温度带为 6-12℃,保鲜温度带为 -2-5℃,冷藏库 4℃,冷冻库 -18℃,肉食、面条急冻库为 -35℃。在熟食加工中心,工人们正专心致志地炸制花生米、肉丸子,烤制着香肠……

在一个摆满了各种实验器材的房间内,两位工作人员正在认真地对食品进行着化验、分析,这是物流园专门配备的化验室。为了最大限度保障食物的安全健康,专业人员每日都要对食物样品的各项指标进行检测。

据了解,农产品冷链加工作业区域面积 3 万平方米,一层为蔬菜水果加工配送中心和冷冻冷藏品库区及收发货区,农产品日均出货量达 300 吨以上,冷链配送率达到 100%。二层为生鲜食品加工区,包括畜产粗细加工、蔬菜精加工、水产加工、主食面条加工、冷菜加工、熟食制作、香肠加工等。在满负荷生产时,熟食加工量达 4745 吨/年。

在全程冷链环境下,物流园共有畜产加工中心、水产品加工中心、蔬果净配菜加工中心、熟食加工中心等 8 大系列 224 种产品。生鲜加工中心不同的温度带与运送冷藏车及卖场内的冷柜相结合,就构成了一条完整的冷链加工配送链,可以充分地保证生鲜食品的新鲜。

如今,除了供应美特好各个超市网点,物流园还有余力供应其他更多企业。为了进一步适应不断壮大的趋势,2020 年初,山西优鲜多歌供应链有限公司成立,成为清徐县美特好农产品配送物流有限公司的全资子公司。

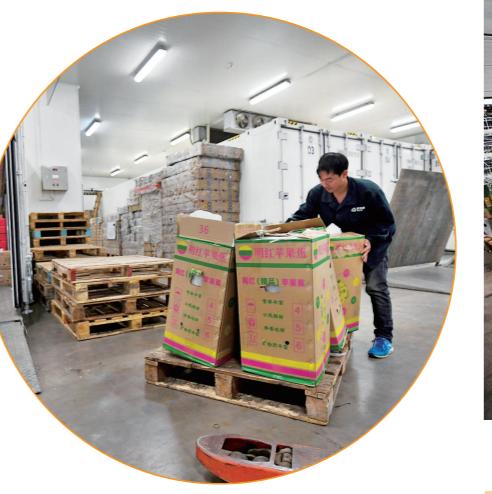
对于未来,优鲜多歌信心满满:将以产业链为区域生鲜超市创造价值为使命,为万家生鲜超市提供万种高性价比产品为愿景,通过基地源头直采、农副产品精深加工、高效物流配送输出供应链价值。其核心宗旨就是:“以用户为中心,以奋斗者为本。聚焦爱的文化,爱在美特好,爱上全球娃、美好一座城。”



净菜包装



果品配送



香蕉储存

摄影 韩双喜 文字 孙耀星