公司代码:605339 公司简称:南侨食品

南侨食品集团(上海)股份有限公司

2024 年度报告摘要

第一节 重要提示

1、本年度报告摘要来自年度报告全文,为全面了解本公司的经营成果、财务状况及未来发展规划,投资者应当到http://www.sse.com.cn网站仔细阅读年度报告全文。

2、本公司董事会、监事会及董事、监事、高级管理人员保证年度报告内容的真实性、准确性、完整性,不存在虚假记载、误导性陈述或重大遗漏,并承担个别和连带的法律责任。

3、公司全体董事出席董事会会议。

4、毕马威华振会计师事务所(特殊普通合伙)为本公司出具了标准无保留意见的审计报告。

5、董事会决议通过的本报告期利润分配预案或公积金转增股本预案

经毕马威华振会计师事务所(特殊普通合伙)审计,截至2024年12月31日,南侨食品集团(上海)股份有限公司(以下简称"公司")2024年度实现的归属于母公司股东的净利润201,394,274.13元,以母公司实现的净利润71,029,153.21元为基数,提取法定盈余公积1,102,915.32元,加上母公司上年结转未分配利润889,755,381.17元,并扣除报告期已分配之现金股利46,671,967.76元后,母公司实际可分配利润853,009,651.30元。公司2024年度拟以实施权益分派股权登记日登记的总股本(扣除公司回购专用证券账户中的股份数量)为基数分配利润。

公司拟向全体股东每10股派发现金红利1.70元(含税),截至2025年3月10日,公司总股本424,290,616股,扣除公司回购专用证券账户中的股份数量3,329,903股为计算基数进行测算,本次利润分配可享受现金红利的股数为420,960,647股,合计拟派发现金红利71,563,309.99元(含税)。最终实际分配总额以实际权益分派股权登记日时有权参与本次权益分派的总股数为准计算。公司通过回购专用账户所持有的本公司股份,不参与本次利润分配。公司2024年度不进行资本公积金转增股本,不送红股。公司2024年度股份支付费用对归属于母公司股东的净利润的影响比例为35.53%。

如在利润分配方案公告披露之日起至实施权益分派股权登记日期间,因可转债转股/回购股份/股权激励授予股份回购注销/重大资产重组股份回购注销等致使公司总股本发生变动的,公司维持每股分配现金红利不变,相应调整分配总额,并将另行公告具体调整情况。

公司2024年度利润分配预案经2024年年度股东大会审议通过后,将于该次股东大会召开之日起二个月内进行现金股利分配。

第二节 公司基本情况

1、公司简介

公司股票简况				
股票种类	股票上市交易所	股票简称	股票代码	变更前股票简称
A股	上海证券交易所	南侨食品	605339	–

联系人和联系方式	董事会秘书	证券事务代表
姓名	莫雅妙	张慈杰
联系地址	上海市徐汇区宜山路1397号A栋12层	上海市徐汇区宜山路1397号A栋12层
电话	021-61956578	021-61956578
传真	021-61956768	021-61956768
电子信箱	ncfgs@nchakery.com	ncfgs@nchakery.com

2、报告期公司主要业务简介

(一)说明行业概况

国内烘焙食品行业起步较晚,于20世纪90年代由我国香港、台湾地区率先引入。近年来,随着我国人均可支配收入提升、国内人均消费水平增长、居民饮食消费结构改变、及年轻一代更为多样化的饮食习惯,共同推动烘焙行业市场规模持续增长。面包、蛋糕、糕点等不仅作为主食,也作为休闲零食、节日食品,甚至作为一种时尚的生活方式,逐渐成为消费者饮食结构的重要组成部分。消费者对产品品质和消费体验的要求提高,推动烘焙行业多样化、高端化发展,将助力烘焙行业量价齐升。

从消费层面看,我国烘焙行业进入稳定增长期。根据Euromonitor的数据,2019年至2024年,中国烘焙行业年复合增速约2.1%,增速较前期有所放缓。2024年中国烘焙食品行业零售市场规模为2265.3亿元,预计2029年市场规模将达3026亿元。从人均消费角度看,尽管我国人均烘焙食品消费量一直呈增长状态,但与发达国家和地区相比仍有一定差距。根据欧睿的数据,2023 年中国人均烘焙消费为 25.9 美元,人均烘焙消费占人均可支配收入比不足 0.5%,远不及欧美以及饮食习惯相近的亚洲发达国家水平,提升空间较大。

(二)烘焙食品原料行业

公司所生产的烘焙油脂、淡奶油、馅料等是烘焙食品的主要生产原料,位于烘焙食品产业链上游,主要面向烘焙食品加工企业、规模烘焙门店等中下游客户。近年来,我国烘焙产业的蓬勃发展,也带动了上游烘焙原料行业快速发展。

从竞争格局看,国内烘焙原料除了规模化企业外,还存在大量中小企业,行业竞争格局分散为分散、竞争激烈且同质化。在消费者对烘焙产品的质的比无度越发提升的大背景下,下游烘焙企业对上游烘焙原料企业也有同样诉求。未来,品牌知名度高、研发能力强、具有规模效应、能提供定制化服务的头部企业将拥有更大的营收提升空间。随着国内收入水平的提升和消费观念的转变,消费者更加注重烘焙产品的品质与口味,也会影响下游烘焙企业对原料的选用,推动中高端烘焙油脂的市场占比提升。以我司为代表,产品具有较高品质、接单适应市场变化、且可以不断调整产能、渠道和单品策略,奠具研发能实力及终端服务软实力的专业优质企业,更能得到各终端客户的信任,从而逐步提高市场份额。

从区域来看,随着国内烘焙食品接受度不断提升,烘焙食品市场由一二线城市向三四五线城市乃至乡镇快速扩展。据美团数据统计,无论是烘焙食品的交易频率增速,还是门店数增长占比统计,三线及以下的下沉市场都有更好的表现。天猫数据显示,烘焙食品新消费者中下沉市场占比较高,下沉市场增量空间值得挖掘。未来,拥有更广的销售及营销网络、多元化渠道及运营能力的烘焙食品原料企业将更具竞争优势。

(三)烘焙烘焙行业

预制烘焙相较传统烘焙食具新鲜口感和规模效益两个优势。随着下游烘焙门店租金成本、坪效问题以及人力成本持续上升,下游烘焙企业与者更加注重效率提升和控制成本,为预制烘焙的发展提供了契机。我国预制烘焙渗透率近年来快速增长,成为烘焙产业增长较快的细分领域。但我国预制烘焙行业尚处于成长初期,基数较小,尽管增速快,但总体渗透率仍较低。目前我国预制烘焙渗透率为10%左右,对比预制烘焙起步较早的成熟市场,日本、北美、欧洲的渗透率在30-80%,国内市场渗透度仍然较低。

由于我国预制烘焙行业起步较晚,且技术和初始投入要求较高,需要较长的时间周期和较高的资金成本,存在一定技术、资金、营销网络和服务壁垒,目前国内行业参与者较少。对于预制烘焙行业而言,规模效应意味着较低的生产成本和更高的研发效率,且当下供应链建设、国外设备进口及安装调试存在不确定性,规模优势更为明显。

(四)公司行业地位

公司深耕烘焙油脂领域28年,是国内烘焙原料行业的领军企业之一。在2021年 FoodTalks 全球食品特种油脂企业榜上位列全球11名,是内资企业中唯一上榜的企业。公司拥有多元发展、来新来变的理念,持续发展烘焙的油、乳制品、预制烘焙品、馅料等多项烘焙相关业务,凭借在烘焙食品领域的综合实力、品牌知名度和行业地位,入选餐饮大数据研究与测评机构RCBD(餐饮典)选出的"2021中国烘焙供应链TOP10"榜单。

公司具有行业领先的研发实力,总部设有研发中心,同时在上海南侨、天津南侨、广州南侨、天津吉好分别设有研发部门,报告期内公司新增20项专利授权,截至2024年12月31日,公司获得授权的专利共计165项,其中24项为发明专利,140项为实用新型,1项为外观设计。同时,公司营多次参加全国糖果和巧克力标准化技术委员会、全国烟油标准化技术委员会、油料及油脂技术工作组、烟草食品委员会、公司研发实力得到了行业内的广泛认可。公司2024年度拟以实施权益分派股权登记日登记的总股本(扣除公司回购专用证券账户中的股份数量)为基数分配利润。

(五)公司的主要业务

公司主要从事烘焙油脂相关制品的研发、生产和销售,深耕烘焙应用油脂领域28年,并逐步将业务拓展到淡奶油、乳制品、馅料等其他烘焙原料领域以及预制烘焙领域。公司始终秉持追求设备第一、技术第一、品质第一、服务第一的目标和使命,服务广大烘焙食品消费市场。

公司旗下产品线丰富,产品品类众多,能够满足烘焙、餐饮、茶饮、咖啡、商超、便利店、团膳、游乐休闲、食品工业等不同类型下游客户的多种需求。公司目前于天津、广州、上海三地设有四座生产工厂,客户遍及华南主要城市,凭借完善的研发技术、丰富的产品品类、高端的品质管理、360度顾问式全方位服务,加之多年的努力耕耘,公司已成为国内烘焙油脂市场的领军企业。

(六)公司的主要产品及用途

公司的产品包括烘焙应用油脂、淡奶油、乳制品、预制烘焙品、馅料等五大系列,产品范围涵盖 200 多个品种。

1、烘焙应用油脂系列

烘焙油脂是烘焙食品最主要的生产原料之一,也是公司发展最早、最主要的产品系列。目前包括了南侨经典系列、南侨维佳系列、南侨潮庄系列、南侨欧庄系列、王牌系列、玉峰系列、沪研家汉研专用油系列以及鲜年纯烘焙油系列等八大品类。产品品质高端、品类齐全,按照功能性又可分为酥性类、奥油类、液态类、夹心类、汉堡类、馅料类等,能够充分满足烘焙、食品工业、餐饮等不同领域的客户多样需求。南侨烘焙应用油脂经过多年发展,持续推陈出新以引领市场潮流,在烘焙市场上有较高的知名度,是烘焙油脂领域头部品牌之一。

2、淡奶油系列

主要产品为侨子800淡奶油、侨芝淡奶油(蛋糕专用)、吉悦淡奶油、侨百乐稀奶油、维特利稀奶油、JoyO霜享、霜芯奶客等。

(1)侨芝 800 淡奶油:一款含乳脂分离型复合淡奶油产品,兼具稀奶油乳香醇厚工艺原料和植脂奶油塑形能力的优点,相较稀奶油原料,在保证产品品质的前提下,能有效降低成本,提升产品性价比,相较植脂奶油更健康且口感更好,近年来市场需求增长较快。该产品奶香浓郁、细腻丝滑,同时具有塑形性,不仅适用于蛋糕,也广泛应用于奶茶及蛋糕、甜筒等多种西点产品的制作。

(2)侨芝淡奶油(蛋糕专用):看好近年来蛋糕市场的发展以及消费者对于蛋糕品质更高的追求,公司推出一款针对蛋糕的侨芝淡奶油产品,侨芝淡奶油(蛋糕专用)以新鲜牛奶为主原料,口感醇厚、打发量高、稳定性强、抹面顺滑,更适合用于蛋糕抹面。该产品目前主打以保鲜想奶情结果,进一步提升了侨芝系列在蛋糕市场的占有率。

(3)吉悦淡奶油:公司针对下沉市场全新推出的一款含乳脂分离型复合淡奶油。吉悦淡奶油操作性好、打发率高、塑形性好、同时性价比高,将更好的服务于各类烘焙市场及下沉市场,满足不同客户群体的需求。

(4)侨百乐稀奶油:公司开发百乐稀奶油,采用独特的配方,以植脂奶油原料,奶油产品品质为这款市场的高端稀奶油,采用独特的配方,既保证了产品的品质,也有效降低了成本,提升产品性价比,在市场上引起了积极的响应。随着烘焙市场不断演变及升级,稀奶油原料将是烘焙产品中最具有成长性的细分赛道,公司将为市场提供品质优良、性价比高的稀奶油产品,不仅满足了公司在产品创新上的不断探索,也体现了公司强大的研发及生产能力。

(5)维特利稀奶油:公司自主研发的国产稀奶油,带有差异化的轻奶油风味,人口丝化,操作性好,为客户蛋糕西点产品增添附加值。2024年12月上市后市场反应良好,随着消费趋势和大环境变化,奶油应用场景会及产品更加丰富,对国产稀奶油需求不断增加,公司布局该细分赛道,有利于满足不同客户的需求,提高市场份额。

(6)JoyO霜享系列:针对近年来现制新茶饮、咖啡市场的蓬勃发展,公司推出JoyO霜享系列产品,其中奶油顶、奶盖、基底乳产品能为茶饮客户提供便捷高效的全方位解决方案,有效提升门店效率。同时,伴随近年来烘焙基风潮渐行,植物奶油及茶饮咖啡新选择,公司推出主打健康营养低负担的好心果燕麦奶油及开心果燕麦奶油,再次产品覆盖,咖啡拉花、奶茶、冰饮顶制奶酪,含糖食材等,符合当下消费者追求健康的趋势。

(7)霜芯奶客:一款制作软冰淇淋的奶客产品,随取即用,操作便利省时,口感细润细密,可服务于烘焙店、餐厅、游乐园、电影院等众多休闲娱乐领域具有冰激凌消费场景的客户。

3、乳制品系列

公司从欧洲引进多款高端乳制品供烘焙原料,目前已形成稀奶油、黄油、芝士的产品矩阵。稀奶油产品包括来勒稀奶油系列,黄油产品包括加丽芝、盟比威、来勒兰黄油,芝士产品则是引进了意国吉奶油芝士。公司未来计划开发更多乳制品供烘焙原料,以应对国内烘焙行业新主要多样化的市场需求。

(1)来勒稀奶油系列:随着西式甜点、下午茶、私房蛋糕和网红蛋糕等高端烘焙热潮崛起,业界对于奶油的品质要求不断提高,进口纯乳脂稀奶油受到烘焙从业者及爱好者的大力追捧。公司从英国进口的来勒稀奶油系列口感细腻、乳香醇厚、定位高端,广泛应用于五星级酒店、高端烘焙店、网络蛋糕、私房烘焙等高端客户,也受到新中式点心、茶饮等客户青睐。其中益米勒更是国内目前爱欢迎的进口稀奶油品牌之一。

(2)加丽芝黄油、盟比威黄油、来勒黄油:近年来黄油在国内餐饮和烘焙领域需求量逐渐增加,但由于国内黄油产能的限制,目前国内使用的黄油高度依赖进口。公司引进来自三个国家的黄油系列,希望服务于烘焙产品中有乳脂外吸需求的客户。加得兰黄油来自英国北爱尔兰,金黄色泽、具新鲜牛乳风味;盟比威黄油来自比利时,发酵工艺带来独特乳香风味;来勒黄油来自北爱尔兰,采用与益米勒稀奶油同等品质的优质奶油制作而成,制奶方温达82%,液态顺滑。三款具有风味特色差异的黄油产品,能满足不断升级且多元的烘焙客户需求。

(3)意国吉奶油芝士:奶油芝士是制作芝士蛋糕、半烘芝士、轻乳酪蛋糕等芝士甜品的重要烘焙原料,也可作为抹酱搭配贝果等烘焙品,随着国内饮食多元化的发展,奶油芝士不仅应用于烘焙,在奶盖饮料、咸食饮料、冰淇淋等高端食品上做使用,奶油芝士的进口量也因此逐年增加。公司从两年前引进的意国吉奶油芝士,具有质地柔软、轻盈自然风味足、易涂抹的差异化特色,为国内客户提供高品质进口奶油芝士的更多选择。

4、预制烘焙品系列

预制烘焙品是指在烘焙过程中完成部分或全部工序后进行冷冻处理得到的半成品,后续只需简单二次加工或加热便可完成烘焙成品的制作,从而可以为烘焙从业者提供更高效率、更稳定的生产制作成本和损耗,公司预制烘焙品目前主要分为两大类:冷冻面团产品和预烤烘焙产品。冷冻面团为生面品,解冻后仅需进行发酵或醒发,烘烤等工序后即可得到成品,公司具体产品包括菠萝系列、可颂系列、月亮系列、起酥系列、泡芙系列、欧包系列、美点系列、多拿滋系列、基础面团系列等。预烤烘产品在生产过程中已完成所有工序,产品在解冻后进行简单二次烘烤即可使用,具体产品包括贝果系列、欧点系列及月亮系列等。

随着烘焙经过近几年的市场教育,在国内的需求不断增加,通过使用预制烘焙,不仅可以解决客户研发难、生产技术人员短缺、人工成本增加、门店坪效低等问题,还能最大程度保证产品品质、口味的稳定。预制烘焙为客户提供了商效便捷、高附加值的解决方案,也满足了消费者追求新鲜现烤烘焙产品的消费趋势。

公司预制烘焙客户涵盖国内外烘焙连锁店、高端酒店、餐饮企业、新中式点心、茶饮、咖啡、商超便利店、空港、公寓、学校、团膳以及食品加工厂等众多不同业态。除现有品类,公司团队还可以根据客户的不同规格环境、设备与人力条件,为客户设计、供应不同工序所需的定制化产品,以提高客户贴热。

5、馅料系列

为让烘焙客户实现一站式采购,公司还为烘焙可诗、纳可芯两个馅料系列,可作为夹心,内馅等搭配各种烘焙产品。纳可诗为即食纳油馅料,纳可芯为烘烤前后皆可使用的卡士达馅料。两者均有多种口味,易与公司各系列产品进行搭配。

(七)公司主要经营模式

1、采购模式

公司采购工作严格按照公司制定的采购管理办法、采购控制程序,供应商评审程序等规章制度执行。同时公司建立了完善的原物料类采购计划、乳制品采购计划、供应商选定机制、供应商管理、询价、议价、采购以及物资到货验收等机制。每年根据各事业部年度销售计划制定采购计划,再由各子公司根据每月滚动三至六个月的供应计划进行实际采购。

2、生产模式

公司建立了以市场需求为导向,以销定产,计划性与机动性有效平衡的生产模式。生产部门根据年度计划作出使用预算,产部门根据年度计划制定月度计划,并每月发出滚动三个月的预测,以便生产管理部门精确排程,根据各产线需求安排人力。生产过程中严格遵守作业标准,以确保产品质量。不同批次油品分开储存,先进先出,可溯源。罐区采用自动化管理系统,控制胶泡油、品种、批号、油温。

(八)公司的主要业务

公司主要从事烘焙油脂相关制品的研发、生产和销售,深耕烘焙应用油脂领域28年,并逐步将业务拓展到淡奶油、乳制品、馅料等其他烘焙原料领域以及预制烘焙领域。公司始终秉持追求设备第一、技术第一、品质第一、服务第一的目标和使命,服务广大烘焙食品消费市场。

公司旗下产品线丰富,产品品类众多,能够满足烘焙、餐饮、茶饮、咖啡、商超、便利店、团膳、游乐休闲、食品工业等不同类型下游客户的多种需求。公司目前于天津、广州、上海三地设有四座生产工厂,客户遍及华南主要城市,凭借完善的研发技术、丰富的产品品类、高端的品质管理、360度顾问式全方位服务,加之多年的努力耕耘,公司已成为国内烘焙油脂市场的领军企业。

(九)公司的主要产品及用途

公司深耕烘焙油脂领域28年,是国内烘焙原料行业的领军企业之一。在2021年 FoodTalks 全球食品特种油脂企业榜上位列全球11名,是内资企业中唯一上榜的企业。公司拥有多元发展、来新来变的理念,持续发展烘焙的油、乳制品、预制烘焙品、馅料等多项烘焙相关业务,凭借在烘焙食品领域的综合实力、品牌知名度和行业地位,入选餐饮大数据研究与测评机构RCBD(餐饮典)选出的"2021中国烘焙供应链TOP10"榜单。

公司具有行业领先的研发实力,总部设有研发中心,同时在上海南侨、天津南侨、广州南侨、天津吉好分别设有研发部门,报告期内公司新增20项专利授权,截至2024年12月31日,公司获得授权的专利共计165项,其中24项为发明专利,140项为实用新型,1项为外观设计。同时,公司营多次参加全国糖果和巧克力标准化技术委员会、全国烟油标准化技术委员会、油料及油脂技术工作组、烟草食品委员会、公司研发实力得到了行业内的广泛认可。公司2024年度拟以实施权益分派股权登记日登记的总股本(扣除公司回购专用证券账户中的股份数量)为基数分配利润。

(十)公司的主要业务

公司主要从事烘焙油脂相关制品的研发、生产和销售,深耕烘焙应用油脂领域28年,并逐步将业务拓展到淡奶油、乳制品、馅料等其他烘焙原料领域以及预制烘焙领域。公司始终秉持追求设备第一、技术第一、品质第一、服务第一的目标和使命,服务广大烘焙食品消费市场。

公司旗下产品线丰富,产品品类众多,能够满足烘焙、餐饮、茶饮、咖啡、商超、便利店、团膳、游乐休闲、食品工业等不同类型下游客户的多种需求。公司目前于天津、广州、上海三地设有四座生产工厂,客户遍及华南主要城市,凭借完善的研发技术、丰富的产品品类、高端的品质管理、360度顾问式全方位服务,加之多年的努力耕耘,公司已成为国内烘焙油脂市场的领军企业。

(十一)公司的主要产品及用途

公司的产品包括烘焙应用油脂、淡奶油、乳制品、预制烘焙品、馅料等五大系列,产品范围涵盖 200 多个品种。

1、烘焙应用油脂系列

烘焙油脂是烘焙食品最主要的生产原料之一,也是公司发展最早、最主要的产品系列。目前包括了南侨经典系列、南侨维佳系列、南侨潮庄系列、南侨欧庄系列、王牌系列、玉峰系列、沪研家汉研专用油系列以及鲜年纯烘焙油系列等八大品类。产品品质高端、品类齐全,按照功能性又可分为酥性类、奥油类、液态类、夹心类、汉堡类、馅料类等,能够充分满足烘焙、食品工业、餐饮等不同领域的客户多样需求。南侨烘焙应用油脂经过多年发展,持续推陈出新以引领市场潮流,在烘焙市场上有较高的知名度,是烘焙油脂领域头部品牌之一。

2、淡奶油系列

主要产品为侨子800淡奶油、侨芝淡奶油(蛋糕专用)、吉悦淡奶油、侨百乐稀奶油、维特利稀奶油、JoyO霜享、霜芯奶客等。

(1)侨芝 800 淡奶油:一款含乳脂分离型复合淡奶油产品,兼具稀奶油乳香醇厚工艺原料和植脂奶油塑形能力的优点,相较稀奶油原料,在保证产品品质的前提下,能有效降低成本,提升产品性价比,相较植脂奶油更健康且口感更好,近年来市场需求增长较快。该产品奶香浓郁、细腻丝滑,同时具有塑形性,不仅适用于蛋糕,也广泛应用于奶茶及蛋糕、甜筒等多种西点产品的制作。

(2)侨芝淡奶油(蛋糕专用):看好近年来蛋糕市场的发展以及消费者对于蛋糕品质更高的追求,公司推出一款针对蛋糕的侨芝淡奶油产品,侨芝淡奶油(蛋糕专用)以新鲜牛奶为主原料,口感醇厚、打发量高、稳定性强、抹面顺滑,更适合用于蛋糕抹面。该产品目前主打以保鲜想奶情结果,进一步提升了侨芝系列在蛋糕市场的占有率。

(3)吉悦淡奶油:公司针对下沉市场全新推出的一款含乳脂分离型复合淡奶油。吉悦淡奶油操作性好、打发率高、塑形性好、同时性价比高,将更好的服务于各类烘焙市场及下沉市场,满足不同客户群体的需求。

(4)侨百乐稀奶油:公司开发百乐稀奶油,采用独特的配方,以植脂奶油原料,奶油产品品质为这款市场的高端稀奶油,采用独特的配方,既保证了产品的品质,也有效降低了成本,提升产品性价比,在市场上引起了积极的响应。随着烘焙市场不断演变及升级,稀奶油原料将是烘焙产品中最具有成长性的细分赛道,公司将为市场提供品质优良、性价比高的稀奶油产品,不仅满足了公司在产品创新上的不断探索,也体现了公司强大的研发及生产能力。

(5)维特利稀奶油:公司自主研发的国产稀奶油,带有差异化的轻奶油风味,人口丝化,操作性好,为客户蛋糕西点产品增添附加值。2024年12月上市后市场反应良好,随着消费趋势和大环境变化,奶油应用场景会及产品更加丰富,对国产稀奶油需求不断增加,公司布局该细分赛道,有利于满足不同客户的需求,提高市场份额。

(6)JoyO霜享系列:针对近年来现制新茶饮、咖啡市场的蓬勃发展,公司推出JoyO霜享系列产品,其中奶油顶、奶盖、基底乳产品能为茶饮客户提供便捷高效的全方位解决方案,有效提升门店效率。同时,伴随近年来烘焙基风潮渐行,植物奶油及茶饮咖啡新选择,公司推出主打健康营养低负担的好心果燕麦奶油及开心果燕麦奶油,再次产品覆盖,咖啡拉花、奶茶、冰饮顶制奶酪,含糖食材等,符合当下消费者追求健康的趋势。

(7)霜芯奶客:一款制作软冰淇淋的奶客产品,随取即用,操作便利省时,口感细润细密,可服务于烘焙店、餐厅、游乐园、电影院等众多休闲娱乐领域具有冰激凌消费场景的客户。

3、乳制品系列

公司从欧洲引进多款高端乳制品供烘焙原料,目前已形成稀奶油、黄油、芝士的产品矩阵。稀奶油产品包括来勒稀奶油系列,黄油产品包括加丽芝、盟比威、来勒兰黄油,芝士产品则是引进了意国吉奶油芝士。公司未来计划开发更多乳制品供烘焙原料,以应对国内烘焙行业新主要多样化的市场需求。

(1)来勒稀奶油系列:随着西式甜点、下午茶、私房蛋糕和网红蛋糕等高端烘焙热潮崛起,业界对于奶油的品质要求不断提高,进口纯乳脂稀奶油受到烘焙从业者及爱好者的大力追捧。公司从英国进口的来勒稀奶油系列口感细腻、乳香醇厚、定位高端,广泛应用于五星级酒店、高端烘焙店、网络蛋糕、私房烘焙等高端客户,也受到新中式点心、茶饮等客户青睐。其中益米勒更是国内目前爱欢迎的进口稀奶油品牌之一。

(2)加丽芝黄油、盟比威黄油、来勒黄油:近年来黄油在国内餐饮和烘焙领域需求量逐渐增加,但由于国内黄油产能的限制,目前国内使用的黄油高度依赖进口。公司引进来自三个国家的黄油系列,希望服务于烘焙产品中有乳脂外吸需求的客户。加得兰黄油来自英国北爱尔兰,金黄色泽、具新鲜牛乳风味;盟比威黄油来自比利时,发酵工艺带来独特乳香风味;来勒黄油来自北爱尔兰,采用与益米勒稀奶油同等品质的优质奶油制作而成,制奶方温达82%,液态顺滑。三款具有风味特色差异的黄油产品,能满足不断升级且多元的烘焙客户需求。

(3)意国吉奶油芝士:奶油芝士是制作芝士蛋糕、半烘芝士、轻乳酪蛋糕等芝士甜品的重要烘焙原料,也可作为抹酱搭配贝果等烘焙品,随着国内饮食多元化的发展,奶油芝士不仅应用于烘焙,在奶盖饮料、咸食饮料、冰淇淋等高端食品上做使用,奶油芝士的进口量也因此逐年增加。公司从两年前引进的意国吉奶油芝士,具有质地柔软、轻盈自然风味足、易涂抹的差异化特色,为国内客户提供高品质进口奶油芝士的更多选择。

4、预制烘焙品系列

预制烘焙品是指在烘焙过程中完成部分或全部工序后进行冷冻处理得到的半成品。后续只需简单二次加工或加热便可完成烘焙成品的制作,从而可以为烘焙从业者提供更高效率、更稳定的生产制作成本和损耗,公司预制烘焙品目前主要分为两大类:冷冻面团产品和预烤烘焙产品。冷冻面团为生面品,解冻后仅需进行发酵或醒发,烘烤等工序后即可得到成品,公司具体产品包括菠萝系列、可颂系列、月亮系列、起酥系列、泡芙系列、欧包系列、美点系列、多拿滋系列、基础面团系列等。预烤烘产品在生产过程中已完成所有工序,产品在解冻后进行简单二次烘烤即可使用,具体产品包括贝果系列、欧点系列及月亮系列等。

随着烘焙经过近几年的市场教育,在国内的需求不断增加,通过使用预制烘焙,不仅可以解决客户研发难、生产技术人员短缺、人工成本增加、门店坪效低等问题,还能最大程度保证产品品质、口味的稳定。预制烘焙为客户提供了商效便捷、高附加值的解决方案,也满足了消费者追求新鲜现烤烘焙产品的消费趋势。

公司预制烘焙客户涵盖国内外烘焙连锁店、高端酒店、餐饮企业、新中式点心、茶饮、咖啡、商超便利店、空港、公寓、学校、团膳以及食品加工厂等众多不同业态。除现有品类,公司团队还可以根据客户的不同规格环境、设备与人力条件,为客户设计、供应不同工序所需的定制化产品,以提高客户贴热。

5、馅料系列

为让烘焙客户实现一站式采购,公司还为烘焙可诗、纳可芯两个馅料系列,可作为夹心,内馅等搭配各种烘焙产品。纳可诗为即食纳油馅料,纳可芯为烘烤前后皆可使用的卡士达馅料。两者均有多种口味,易与公司各系列产品进行搭配。

(七)公司主要经营模式

1、采购模式

公司采购工作严格按照公司制定的采购管理办法、采购控制程序,供应商评审程序等规章制度执行。同时公司建立了完善的原物料类采购计划、乳制品采购计划、供应商选定机制、供应商管理、询价、议价、采购以及物资到货验收等机制。每年根据各事业部年度销售计划制定采购计划,再由各子公司根据每月滚动三至六个月的供应计划进行实际采购。

2、生产模式

公司建立了以市场需求为导向,以销定产,计划性与机动性有效平衡的生产模式。生产部门根据年度计划作出使用预算,产部门根据年度计划制定月度计划,并每月发出滚动三个月的预测,以便生产管理部门精确排程,根据各产线需求安排人力。生产过程中严格遵守作业标准,以确保产品质量。不同批次油品分开储存,先进先出,可溯源。罐区采用自动化管理系统,控制胶泡油、品种、批号、油温。

(八)公司的主要业务

公司主要从事烘焙油脂相关制品的研发、生产和销售,深耕烘焙应用油脂领域28年,并逐步将业务拓展到淡奶油、乳制品、馅料等其他烘焙原料领域以及预制烘焙领域。公司始终秉持追求设备第一、技术第一、品质第一、服务第一的目标和使命,服务广大烘焙食品消费市场。

公司旗下产品线丰富,产品品类众多,能够满足烘焙、餐饮、茶饮、咖啡、商超、便利店、团膳、游乐休闲、食品工业等不同类型下游客户的多种需求。公司目前于天津、广州、上海三地设有四座生产工厂,客户遍及华南主要城市,凭借完善的研发技术、丰富的产品品类、高端的品质管理、360度顾问式全方位服务,加之多年的努力耕耘,公司已成为国内烘焙油脂市场的领军企业。

(九)公司的主要产品及用途

公司的产品包括烘焙应用油脂、淡奶油、乳制品、预制烘焙品、馅料等五大系列,产品范围涵盖 200 多个品种。

1、烘焙应用油脂系列

烘焙油脂是烘焙食品最主要的生产原料之一,也是公司发展最早、最主要的产品系列。目前包括了南侨经典系列、南侨维佳系列、南侨潮庄系列、南侨欧庄系列、王牌系列、玉峰系列、沪研家汉研专用油系列以及鲜年纯烘焙油系列等八大品类。产品品质高端、品类齐全,按照功能性又可分为酥性类、奥油类、液态类、夹心类、汉堡类、馅料类等,能够充分满足烘焙、食品工业、餐饮等不同领域的客户多样需求。南侨烘焙应用油脂经过多年发展,持续推陈出新以引领市场潮流,在烘焙市场上有较高的知名度,是烘焙油脂领域头部品牌之一。

2、淡奶油系列

主要产品为侨子800淡奶油、侨芝淡奶油(蛋糕专用)、吉悦淡奶油、侨百乐稀奶油、维特利稀奶油、JoyO霜享、霜芯奶客等。

(1)侨芝 800 淡奶油:一款含乳脂分离型复合淡奶油产品,兼具稀奶油乳香醇厚工艺原料和植脂奶油塑形能力的优点,相较稀奶油原料,在保证产品品质的前提下,能有效降低成本,提升产品性价比,相较植脂奶油更健康且口感更好,近年来市场需求增长较快。该产品奶香浓郁、细腻丝滑,同时具有塑形性,不仅适用于蛋糕,也广泛应用于奶茶及蛋糕、甜筒等多种西点产品的制作。

(2)侨芝淡奶油(蛋糕专用):看好近年来蛋糕市场的发展以及消费者对于蛋糕品质更高的追求,公司推出一款针对蛋糕的侨芝淡奶油产品,侨芝淡奶油(蛋糕专用)以新鲜牛奶为主原料,口感醇厚、打发量高、稳定性强、抹面顺滑,更适合用于蛋糕抹面。该产品目前主打以保鲜想奶情结果,进一步提升了侨芝系列在蛋糕市场的占有率。

(3)吉悦淡奶油:公司针对下沉市场全新推出的一款含乳脂分离型复合淡奶油。吉悦淡奶油操作性好、打发率高、塑形性好、同时性价比高,将更好的服务于各类烘焙市场及下沉市场,满足不同客户群体的需求。

(4)侨百乐稀奶油:公司开发百乐稀奶油,采用独特的配方,以植脂奶油原料,奶油产品品质为这款市场的高端稀奶油,采用独特的配方,既保证了产品的品质,也有效降低了成本,提升产品性价比,在市场上引起了积极的响应。随着烘焙市场不断演变及升级,稀奶油原料将是烘焙产品中最具有成长性的细分赛道,公司将为市场提供品质优良、性价比高的稀奶油产品,不仅满足了公司在产品创新上的不断探索,也体现了公司强大的研发及生产能力。

(5)维特利稀奶油:公司自主研发的国产稀奶油,带有差异化的轻奶油风味,人口丝化,操作性好,为客户蛋糕西点产品增添附加值。2024年12月上市后市场反应良好,随着消费趋势和大环境变化,奶油应用场景会及产品更加丰富,对国产稀奶油需求不断增加,公司布局该细分赛道,有利于满足不同客户的需求,提高市场份额。

(6)JoyO霜享系列:针对近年来现制新茶饮、咖啡市场的蓬勃发展,公司推出JoyO霜享系列产品,其中奶油顶、奶盖、基底乳产品能为茶饮客户提供便捷高效的全方位解决方案,有效提升门店效率。同时,伴随近年来烘焙基风潮渐行,植物奶油及茶饮咖啡新选择,公司推出主打健康营养低负担的好心果燕麦奶油及开心果燕麦奶油,再次产品覆盖,咖啡拉花、奶茶、冰饮顶制奶酪,含糖食材等,符合当下消费者追求健康的趋势。

(7)霜芯奶客:一款制作软冰淇淋的奶客产品,随取即用,操作便利省时,口感细润细密,可服务于烘焙店、餐厅、游乐园、电影院等众多休闲娱乐领域具有冰激凌消费场景的客户。

3、乳制品系列

公司从欧洲引进多款高端乳制品供烘焙原料,目前已形成稀奶油、黄油、芝士的产品矩阵。稀奶油产品包括来勒稀奶油系列,黄油产品包括加丽芝、盟比威、来勒兰黄油,芝士产品则是引进了意国吉奶油芝士。公司未来计划开发更多乳制品供烘焙原料,以应对国内烘焙行业新主要多样化的市场需求。

(1)来勒稀奶油系列:随着西式甜点、下午茶、私房蛋糕和网红蛋糕等高端烘焙热潮崛起,业界对于奶油的品质要求不断提高,进口纯乳脂稀奶油受到烘焙从业者及爱好者的大力追捧。公司从英国进口的来勒稀奶油系列口感细腻、乳香醇厚、定位高端,广泛应用于五星级酒店、高端烘焙店、网络蛋糕、私房烘焙等高端客户,也受到新中式点心、茶饮等客户青睐。其中益米勒更是国内目前爱欢迎的进口稀奶油品牌之一。

(2)加丽芝黄油、盟比威黄油、来勒黄油:近年来黄油在国内餐饮和烘焙领域需求量逐渐增加,但由于国内黄油产能的限制,目前国内使用的黄油高度依赖进口。公司引进来自三个国家的黄油系列,希望服务于烘焙产品中有乳脂外吸需求的客户。加得兰黄油来自英国北爱尔兰,金黄色泽、具新鲜牛乳风味;盟比威黄油来自比利时,发酵工艺带来独特乳香风味;来勒黄油来自北爱尔兰,采用与益米勒稀奶油同等品质的优质奶油制作而成,制奶方温达82%,液态顺滑。三款具有风味特色差异的黄油产品,能满足不断升级且多元的烘焙客户需求。

(3)意国吉奶油芝士:奶油芝士是制作芝士蛋糕、半烘芝士、轻乳酪蛋糕等芝士甜品的重要烘焙原料,也可作为抹酱搭配贝果等烘焙品,随着国内饮食多元化的发展,奶油芝士不仅应用于烘焙,在奶盖饮料、咸食饮料、冰淇淋等高端食品上做使用,奶油芝士的进口量也因此逐年增加。公司从两年前引进的意国吉奶油芝士,具有质地柔软、轻盈自然风味足、易涂抹的差异化特色,为国内客户提供高品质进口奶油芝士的更多选择。

4、预制烘焙品系列

预制烘焙品是指在烘焙过程中完成部分或全部工序后进行冷冻处理得到的半成品。后续只需简单二次加工或加热便可完成烘焙成品的制作,从而可以为烘焙从业者提供更高效率、更稳定的生产制作成本和损耗,公司预制烘焙品目前主要分为两大类:冷