



以国际标准智能化管理 保障百姓食品质量安全

金国物流：中国冷链物流供应链整体解决方案服务商

专访上海金国物流有限公司董事长许国庆



■ 本报记者 刘 宇 吴文斌

编者按：上海金国物流有限公司是一家集物流、仓储、配送、科技研发为一体，致力于为客户提供物流供应链管理整体解决方案的现代化物流公司。业务包括多式联运、冷藏保温运输、冷藏仓储管理、供应链管理咨询等。

经过十年的发展，金国物流以上海为中心，立足长三角，辐射全国。现已在南京、北京、宁波、无锡、苏州、广州、深圳、东莞、青岛、烟台等16省市设有分公司，有上海至深圳货运专线，2010年在上海闵行区全资投资两家物流园区，并在闵行、松江和金山等地有多家大型仓库，总面积达10万平方米，实现了规模化发展的战略。

按照金国物流未来三年规划，其将以“现代国际冷链物流中心”项目建设为核心，打造一个国际标准和智能化管理的冷链物流基地，保障百姓食品质量安全。

冷链物流又称为低温物流或冷链，泛指冷藏冷冻类食品、药品等特殊商品，在生产、贮藏、运输、销售等消费前的各个环节中始终处于规定的低温环境下，以保证其质量，减少其损耗的一项系统工程。它是以冷冻工艺学为基础，以制冷技术和信息技术为手段，为客户提供产品的冷藏、冷冻、仓储、运输、配送、包装、加工、多式联运以及其它一系列增值服务。冷链物流对于建立现代食品、药品物流体系，加强公共食品、药品消费安全具有重要意义。

以“冷链”标准化，形成核心竞争力

上世纪90年代，随着我国人民生活水平的提高，食品多样化、个性化的消费需求开始迅速膨胀，速冻食品产量每年以20%的速度递增，而当时食品行业冷冻冷藏设施普遍陈旧老化，冷链物流水平极低。冷链物流行业进入粗放、小规模的发展模式。进入新世纪，尤其是随着北京、上海和广州等一线城市国际化程度的日益提升，对冷链物流的需求和标准大幅提高，我国冷链物流开始朝精细化、专业化、集约化和节约型、环保型、智能型的方向发展，冷链产业也在全国范围内展开大布局，冷链物流市场随之开始升温。

此时，涉足物流领域不过数年的许国庆，以敏锐的市场嗅觉捕捉到这一商机，开始专注于冷链市场的开拓。2004年，许国庆一手创办了上海金国物流有限公司，志在将其打造成国内领先的精细化、专业化、集约化的高端冷链物流企业。

经过10年耕耘，金国物流版图徐徐绘就，其以上海为中心，立足长三角，并辐射全国。现已在南京、北京、宁波、无锡、苏州、广州、深圳、东莞、青岛、烟台等16省市设有分公司，开通上海至深圳货运专线。2010年在上海闵行区拥有两家物流园区和松江、金山等地多处大型仓库基地，总面积达10万平方米，初显规模化发展态势。冷链物流业务范围涉及生鲜肉制品、低温肉制品、果蔬类产品、奶制品、速冻面点类产品、医用疫苗及制剂、高端电子材料等产品。

如今，百事可乐、上海申美饮料(可口可乐)、好时、永和大王、香港利丰、湾仔码头、哈根达斯、味千拉面、易果网、四特酒等……这一长串耳熟能详的世界500强公司和行

业知名品牌，都是金国物流的客户。

“我们的软硬件条件都很好地契合了高端食品、餐饮企业的需求。东西进了我们的库，就能保证以我们系统的水准，确保出库、到餐馆、超市的食品保持新鲜度，并且在蒸煮过程中，也不会因为温度的变化使得食物在口感上有误差。”许国庆自信满满的表示，金国的这一标准主要体现在温度的把控上，我们有专业的团队，按照国际标准进行智能化的管理。什么样的食品配备什么样的温度，客户需要整个环节上的温度又是多少，都在金国物流的系统内存放着，并且根据标准实时控制温度。

创立可复制模式，推动冷链宅配大发展

2013年可谓是我国真正意义上生鲜电商的元年，这一年像天猫、京东、一号店、顺丰优选等都加快了对于生鲜电商市场的布局和争夺。7月上旬，天猫通过预售模式卖出的40万斤车厘子订单，以空运方式从原产地美国送达中国。随后以“传统冷链+落地配”的“二段式冷链宅配”模式进行国内配送。而伴随着生鲜电商发展态势的火热，冷链宅配必将成为我国冷链物流发展的又一大

矾韭菜”、“敌敌畏生姜”等农产品安全事故接连发生。这些危及生命的农产品皆因在物流过程中用有毒化学产品保鲜所致，农产品物流环节开始成为危及食品安全的一大隐患。“之所以此类触目惊心的食品安全事件频发，是因为中国农产品物流现实水平严重滞后于产业发展的需求。”许国庆的话一语中的，目前，中国农业生产经营呈现出“小生产大市场”的特点，各类涉农企业共有近50万家，80%以上是作坊式的。每当夏日来临，个体户在车里放上两个冰块或干脆使用化学药剂保鲜的事例并不鲜见。

“农产品物流一头连着CPI，一头关乎食品安全”，许国庆表示，要保证冷冻食品的质量和安

全，最关键的是“冷链”不能断裂，也就是说食品在制造、贮藏、运输配送及零售过程中，要始终处于受控的低温状态。而农产品运输流通中，冷链物流是保证生鲜农产品新鲜度与品种的重要环节。

在国外，农产品物流都是以一整套冷链物流体系加以保障食品安全。一项调查结果显示，中国肉类、禽蛋、水产品、蔬菜、水果产量位居世界第一。2010年，中国果蔬、肉

蔬、肉类、水产品冷链流通率将分别达到20%、30%、36%以上，冷藏运输率分别提高到30%、50%、65%左右，流通环节产品腐损率分别降至15%、8%、10%以下。

许国庆如数家珍的一一介绍，在2013年的中央一号文件中，共有7项政策涉及到冷链物流，包括健全覆盖农产品收集、加工、运输、销售各环节的冷链物流体系。之后各部委相继出台的政策规划当中，冷链物流均占有一席之地。例如，交通运输部等七部委出台《关于加强和改进城市配送管理工作的意见》，国家发改委《进一步降低农产品生产流通环节用电价》、工信部《关于推进物流信息化工作的指导意见》等，冷链物流在国家政策层面体现的重要性日益突出。

布局未来 打造全程无缝温控供应链体系

按照世界人均消费量和城市化率水平，我国速冻食品行业还有20倍的增长空间。据统计，2013年，我国用于冷链基础设施建设的投资资金超过1000亿元，在建和完工

冷链运输组成的、全程无缝温控供应链体系。同时，运用物联网和信息技术手段，建设农产品产前、产中、产后的管控平台。实现农产品质量安全溯源和电子商务交易，以及智能化识别、定位、监控和管理，实现从田间到终端的一站式交易服务。

农产品流通是一个涉及跨专业跨学科、多领域多地域的综合体系，但目前国内对整个流通体系的研究与建设尚处一片空白，更没有一个完整的研究框架。同时，冷链人才匮乏及从业人员资质水平不足，也始终是制约我国冷链物流发展的一大原因。人才困局有望解围，许国庆向记者透露，去年10月，《冷链物流从业人员职业资质》行标被发改委正式批准立项，列入《2013年物流行业标准项目计划》，这将为冷链企业选择合适的从业人员设定基本门槛和标杆。金国物流将联合相关高校设立研究和培训机构，对包括农产品流通的冷链物流和从业人员进行研究和培训，为提升我国冷链物流能级，更好地为国民经济和人民的健康服务尽一份力。

80后的许国庆十分看好企业的发展前景，他坦言党的十八届三中全会《决定》指出，国有资本、集体资本、非公有资本等交叉持股、相互融合的混合所有制经济是基本经济制度的重要实现形式。不久前，上海市委市政府出台关于深化国企改革促进企业发展的“20条”，跨出了上海新一轮改革的重要一步。“让企业真正成为市场主体，具体的实现形式就是发展混合所有制经济，这对民营企业的发展来讲也是一个巨大利好”。他认为，将民营经济的创新能力和市场机制与国有资本相结合，能够大大提高资源配置效率，不仅有利于国有资本放大功能、保值增值、提高竞争力，也为民营企业拓展了重要的发展空间，“我们深受鼓舞，金国物流希望未来能够与上海的国有企业更多的合作，共同为打造中国经济升级版贡献力量”。

金国仓储业务介绍

- 1.仓库总面积约62000平方米的闵行区江城路基地，主要客户有好事巧克力等。
- 3.仓库总面积约45000平方米的松江区书崖路基地，为位居全球500强之列的电力和自动化技术领域的领导厂商ABB提供服务，服务项目包括：收、发、存、分拣等。
- 4.仓库总面积约2500平方米的闵行区北吴路(闵浦大桥)基地，为“健身堂”饮料，提供服务。
- 5.仓库总面积约9400平方米的闵行区江川路(荷巷桥)基地，为“吉田拉链YKK”提供收、发、存、装卸、扫描、系统更新等服务。
- 6.占地面积约15000平方米的闵行区中青路基地，作为货物中转集散发运基地，负责上海发往全国的货物配车装运工作，涉及全国各地的专线运输业务。



金国冷链基地

新亮点。

目前，我国食品行业现有冷冻冷藏设施普遍陈旧老化，且区域分布不平衡，大型农产品批发市场、区域性农产品配送中心等关键物流节点缺少冷冻冷藏设施。

2013年7月，金国物流开始尝试通过对旧仓库物业改造，将其转型升级为现代化冷链物流基地。10月，冷库面积12000平方米、常温库面积5000平方米的松江冷链中心一期工程投入使用。其制冷设备选用意大利莱富康进口机组，以安全、无毒氟利昂制冷，而贯通式立体货架，则极大的提高了仓库面积利用率，并以为国内外高端食品、餐饮企业服务所获取的丰富管理经验，采用国际标准进行智能化管理。同时，金国物流将与紫多(上海)科技有限公司合作开发太阳能光伏电站工程，对现有的仓库进行太阳能发电，建造世界级的环保、低碳、节能、减排的现代冷链物流中心。

金国物流精心打造的“松江冷链中心”，为在城市寸土寸金的中心城区如何建设现代冷链物流中心提供了可以复制的模式，使续航“最后一公里”的冷链宅配服务行业成本降低，让普通的消费者也能够足不出户，就吃到从田间到餐桌的新鲜、安全的蔬菜、水果、肉类等食物，也为快递及物流商开辟了新的业务市场和利润增长源。

许国庆和他的金国物流都有一个美好心愿，就是期许以专业“冷链”的标准化服务，为上海市民的食品安全构筑一道坚实的物流防火墙。“希望由金国物流全程护航的各色美味端上市民的餐桌后，真正做到让百姓放一百个心”。

保障食品质量安全 最关键的是“冷链”不断裂

近年来“甲醛白菜”、“翻新土豆”、“蓝

类、水产品冷链流通率分别为5%、15%、23%。而欧、美、加、日等发达国家肉禽冷链流通率已经达到100%，蔬菜、水果冷链流通率也达95%以上。

另外，冷链的缺失也使得中国农产品销售深受其害。2010年，中国果蔬、肉类、水产品流通腐损率分别达到20-30%、12%、15%，仅果蔬一类每年损耗就达1000亿元以上，损耗量居世界首位。而目前发达国家鲜活农产品流通损耗率仅为5%。冷链物流的落后，直接提高了农产品的价格成本。

根据国家发展规划，到2015年，我国果

项目超过80个，由此可以预计，未来我国冷链基础设施建设空间存量巨大。

目前，金国物流计划建设建筑总面积90万平方米的“现代国际冷链物流中心”项目，打造国际标准化冷藏库、食品企业配套加工基地和食品安全配送基地。

放眼金国物流的发展路线图，许国庆表示，金国物流的产业布局将立足上海，面向全国，融入全球。把产地冷链物流基地和销地冷链物流基地相结合，形成覆盖中国主要冷链产品产地、销地的冷链物流网路。打造一个由产地、销地以及工厂冷链物流基地和



现代化的冻库与厂房



本文图片由上海金国物流有限公司提供
本栏目由上海外高桥造船有限公司特别支持