

从太行山麓到世界级工厂

君乐宝以创新赋能中国奶业高质量发展

清晨,石家庄市民李女士习惯性地从冰箱里取出一瓶“悦鲜活”鲜牛奶。她或许不知道,这瓶保质期19天的鲜奶,浓缩了一家本土乳企从牧场到餐桌的极致追求,也折射出中国奶业十年破局、迈向高质量发展的缩影。

近年来,植根河北的君乐宝乳业集团实现了逆势增长。其低温酸奶、高端鲜奶市场占有率全国第一,奶粉销量居本土企业第三,牧业养殖规模居全国前三。亮眼成绩的背后,是河北省由奶业大省向奶业强省迈进的坚定决心,是《河北省奶业振兴规划纲要(2019—2025年)》打造“四个世界一流”的蓝图指引。

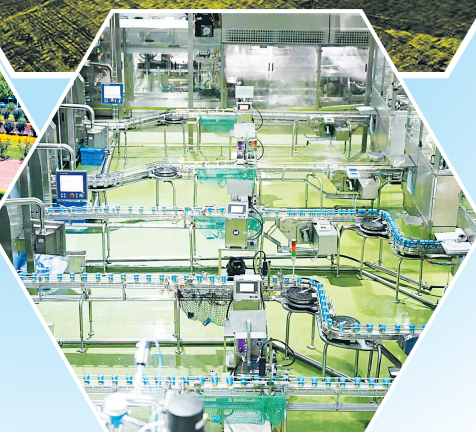
君乐宝的故事,并非简单的规模扩张,而是一场源于模式革新、科技自强与深度融入区域发展的系统性跃迁。它的突围,离不开两大自主创新模式的协同:立足本土资源的全产业链一体化模式,与对标全球顶尖的“六个世界级”管理模式。



位于石家庄鹿泉区的君乐宝科学营养研究院



君乐宝威县乳业产业集群



君乐宝酸奶生产车间



悦鲜活鲜牛奶

双模协同

锻造奶业高质量发展的“河北方案”

“全产业链一体化”与“六个世界级”管理模式并非平行线,而是深度融合、相互赋能的“双轮驱动”。前者是安全底座,后者是创新引擎。二者在河北这片热土上结合,产生了奇妙的化学反应。

这种协同最直观的体现,是产品矩阵的成功。依托河北本地新鲜奶源的快速供应,“悦鲜活”才能实现从挤奶到加工的超短链路,极致保鲜;依托全球顶级的研发平台,才能精准捕捉消费趋势,推出“简醇”这样的爆款。近年来,君乐宝在低温酸奶、低温鲜奶等需“鲜”制胜的品类全面领跑,印证了其模式的前瞻性。

协同推动产业跃升和消费升级,君乐宝不再满足于基础液态奶,而是积极向高附加值领域延伸。近年来,随着烘焙、咖啡、新茶饮等餐饮赛道的爆发式增长,催生了千亿级B端乳制品需求,持续发力的君乐宝正在成为其中的领跑者。君乐宝研发出首款本土高端纯净稀奶油“蔻曼”,不仅开创了高端稀奶油本地化研发生产的先河,也标志着以君乐宝为代表的国内头部乳企开始向B端深加工领域探索国产替代的机遇。

对河北而言,君乐宝已成为区域产业升级的核心引擎。它不仅是加工厂,更是产业生态组织者——向产业链上4000余家合作企业开放数字化工具,赋能智能制造,主导制定多项国家标准,在其带动下,饲草、包装、冷链、设备等配套产业集聚发展,一个千亿级现代食品产业集群正加速形成。

结语:

河北奶,中国质,世界路

一杯来自太行山麓的好奶,早已超越营养与健康。它承载着重拾信任的艰辛,彰显着河北向“奶业强省”迈进的步伐,也昭示着中国制造凭借科技与匠心走向世界的雄心。

展望“十五五”,随着国家进一步强调产业链现代化、发展新质生产力,君乐宝正在提供着一个鲜活的样本:以本土全产业链守牢安全与民生的底线,以全球视野与标准攀登品质与创新的高峰。它用实际行动表明,高质量发展不是空洞的口号,而是扎根于每一吨饲料、每一头奶牛、每一道工艺、每一次研发的扎实行动。

当清晨的阳光再次照耀君乐宝的牧场与工厂,这里产出的每一滴牛奶,都在滋养千万家庭的同时,也为中国奶业的未来写下了一个充满信心的注脚。

扎根河北

“全产业链一体化”筑牢高质量发展坚实底座

“我们要在河北做奶粉,用君乐宝的品牌。不给自己留退路。”君乐宝乳业集团董事长兼总裁魏立华仍记得当年进军奶粉业务时的决绝。彼时,国产奶粉正经历信任低谷,在河北做奶粉,需要莫大的勇气。这份勇气,最终化为一条从源头开始的、坚不可摧的产业链。

君乐宝的“全产业链一体化”模式,核心是“自有、自控”。在邢台威县、张家口坝上草原等地,从源头锁定“黄金奶源”的基因。同时,一座座现代化牧场串联成“奶业黄金走廊”,在这里,智能耳标实时监测奶牛健康,粪污经处理产生沼气发电,沼液还田,形成“田种草、草喂牛、牛产奶、粪还田”的绿色循环。

“好奶源是好牛奶的第一步。”魏立华深知源头的重要性。通过这种“养殖+加工”的深度绑定,君乐宝不仅保障了生鲜乳关键指标连续多年优于美国、欧洲标准,更将产业链的根基深扎于河北乡土。目前,君乐宝的全产业链布局已直接和间接赋能河北数万农民增收,成为乡村全面振兴的典范,为区域农业产业化提供了可落地的路径样本。

这条产业链,也是一条“共富链”。它让农民从旁观者变为参与者,共享产业发展的红利。君乐宝创新全产业链一体化模式,把牧场建在草场中,把工厂建在牧场旁,不仅降低了物流损耗和碳排放,更将现代农业的效益留在了当地。这不仅是商业模式的胜利,更是龙头企业与区域经济深度融合、反哺民生的生动实践。

放眼全球

“六个世界级”重塑中国乳业品质标杆

如果“全产业链一体化”解决了“有没有”和“安不安全”的问题,那么融合全球智慧加快构建“六个世界级”管理模式,用世界级的育种资源、世界级的研发平台、世界级的先进牧场、世界级的领先工厂、世界级的供应商和世界级的食品安全管理体系,回答了“好不好”和“强不强”的追问。

走进投资5亿元建成的君乐宝科学营养研究院,这里是乳品科学的“创新大脑”。“科学战略智库”与“全球专家委员会”汇聚顶尖科研力量,力争将产业研发做到世界级水平。

君乐宝依托技术创新和科研成果转化打破国外技术垄断,以新品类的强势突破,满足消费者不断升级的营养和健康需求。例如,针对健康消费趋势研发的简醇酸奶,引领零蔗糖酸奶品类;为解决鲜奶保质期与便于储存的矛盾,研发INF0.09秒超瞬时杀菌技术,使悦鲜活成为高端鲜奶第一品牌;奶粉领域“脑体双优”科研模型,达到国际领先水平。

硬核科技需要世界级制造承载。君乐宝将数字经济与实体经济深度融合,工厂设备数字化率稳居行业前列,单条生产线搭载上千个传感器,通过多系统协同实现生产全流程精准管控。这种智能化改造不仅优化了运营成本与生产效率,更形成可复制的“智慧乳业”方案。2025年,君乐宝工厂入选由六部门联合公布的“卓越级智能工厂”名单。

从“河北制造”到“世界品质”,君乐宝用标准赢回信任。2018年11月,君乐宝乳业集团荣获“中国质量奖提名奖”,这是中国乳品企业首次获得中国质量领域的最高荣誉。此外,君乐宝奶粉还率先通过欧洲BRC(食品安全全球标准)A+顶级认证和IFS(国际食品标准)优先级认证,成为首个登陆港澳市场销售的国产奶粉品牌。这背后,是“六个世界级”管理模式体系从育种、研发到生产、质量管理的全方位支撑,证明了中国企业有能力定义并生产世界级好产品。