

冻干黑科技冻出的明星侨企

陈全福祖籍厦门,1966年出生于同安县。1988年大学毕业后,陈全福先在厦门悦华酒店工作。两年后,陈全福成了上世纪九十年代下海创业大潮中的一员,做起了进出口食品贸易,并先后创办了渔业公司和食品公司。

大学期间陈全福主修企业管理,但选修的是酒店管理。说起创业的渊源,陈全福笑称:半是兴趣,半是偶然。兴趣源于自己对酒店管理以及餐饮食品的熟悉和热爱。偶然则是做贸易期间,第一次接触了冻干技术。“当年我供应蔬菜给加工厂,其中一家是珠江食品有限公司。珠江食品是当时中国食品行业200强之一,主要从事冻干食品加工,应该算是中国第一家冻干食品厂”。

在上世纪九十年代,冻干食品还是一个鲜为人知的概念。冻干是真空冷冻干燥(Freeze Dried)的简称,英文缩写为FD,即将食物的水分在-30℃下冻成冰晶再进行高温脱水干燥,不破坏食物的成分,充分保留食物的色、香、味、形以及96%的营养成分。到目前为止冻干技术已广泛应用于方便食品、连锁快餐、休闲食品等众多领域。

陈全福看好冻干黑科技食品的前景。“贸易的最终还是要走向实体,不能永远做贸易。”陈全福慢慢向食品加工行业迈进。1996年,陈全福收购了国有食品加工厂宁波万丰冻干厂,并将其改名为海福盛食品工业有限公司。这家企业原本做的便是冻干产品。

收购完成后,在陈全福的带领下,海福盛食品走上了不断发展、壮大的道路。

为寻求更大发展,也为了解决食品的农业问题,陈全福将目光转向了地大物博、农业资源丰富的山东。1999年,新三和(烟台)食品有限责任公司(以下简称新三和食品)应运而生。有着华北平原肥沃的土壤和黄河湖泊的灌溉哺育,让山东省一跃成为全国的“粮仓”和“菜篮子”,其蔬菜、水果、水产品产量均居全国前列。陈全福所在的工厂旁边,就有各种蔬菜、水果等种植基地。坐拥“地利”的新三和从此走上了发展的快车道,已经成为康师傅、肯德基、日本三洋食品等国际领先食品企业的冻干产品供应商。

独家供应肯德基 21年 将美味搬进赛场

12月6日,2020建发·厦门(海沧)国际半程马拉松赛鸣枪开跑。现场,一杯杯冲泡即食的黑科技冻干粥受到跑者的追捧。作为赛事支持商暨指定冻干食品,海福盛用冻干黑科技“护你粥全”,为跑者提供从赛前到赛后的精细化补给服务。一时间,冻干、即食、暖心成为这场马拉松赛的标签。

而海福盛速食粥便是新三和食品旗下的品牌。

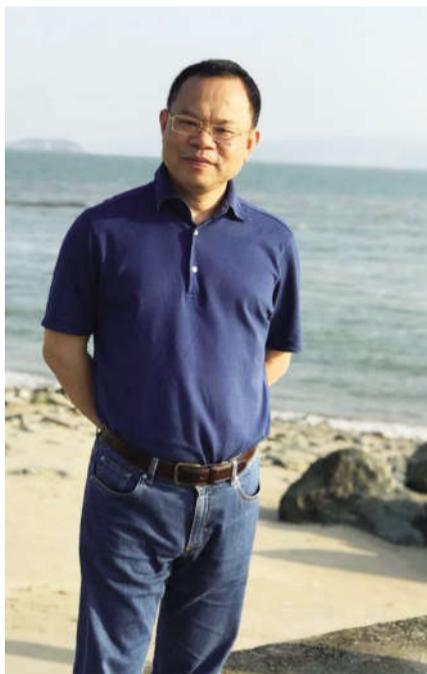
海福盛专注冻干工艺30年,在食品界已久负盛名——肯德基21年独家战略合作伙伴,麦当劳21年独家供应商,美国迪士尼20年独家供应商,国内与康师傅、统一、小米有品、网易严选等众多企业建立战略合作



海福盛为跑者提供补给服务

陈全福：

服务侨胞助力武汉 用心做好每一“面”



陈全福,新三和(烟台)食品有限责任公司董事长、厦门海福盛食品集团有限公司董事长、厦门悯农优谷食品有限公司董事长,澳大利亚墨尔本厦门同乡会暨商会荣誉会长。

陈全福先后创建渔业公司和食品公司,并于1999年创建新三和(烟台)食品有限责任公司。经过多年努力,该企业成为行业龙头,被评为全国食品工业优秀龙头食品企业、十佳果蔬企业以及明星侨资企业。

2009年,陈全福被评为山东省杰出侨商,2011年被评为山东省劳动模范,2016年被推选为澳大利亚墨尔本厦门同乡会创会会长、澳大利亚墨尔本厦门商会创会会长。

□ 本报记者 许银锦

作伙伴……目前,海福盛产品已远销欧洲、美国、澳洲、日本、韩国、新加坡、台湾和香港等国家和地区。

从代工中迅速发展壮大起来的海福盛,其光环的背后是陈全福对品质的严苛。陈全福说,早在2008年,海福盛就将目光瞄准体育赛事,首推冻干燕麦粥赞助了2008年北京奥运会,并成为2008年北京奥运会运动员早餐供应商独家合作伙伴。

今年10月11日,在第十四届中国食品产业成长之星颁奖典礼上,海

福盛获“新消费坐标品牌奖”。作为食品行业的奥斯卡奖项,成长之星现场获得了多方资本、企业、经销商的参与及关注。海福盛也被食品行业所瞩目,以更好的品牌价值引领冻干品类的发展。

经过30年打磨,陈全福表示,海福盛品牌自创建以来,快速融入消费者生活,同时也一直致力于打造FD冻干食品领先品牌。目前已经实现了冻干粥、冻干面、冻干汤、冻干米饭,冻干果片等多品类布局。

“面面”俱到,事事“粥”全

工作之余,陈全福很喜欢琢磨吃的,是个不折不扣的吃货。“很喜欢研究,已经贯穿了30年了”,他每到一处,品尝当地的美食与面食是必不可少的。

为了研究各种面的不同,陈全福经常到各个地方吃面,打卡地也从国内延伸到了国外,如日本、美国、意大利等国家。有一次,陈全福去日本旅游,一路从东京吃到大阪,唯独对一道面念念不忘——北海道大虾面。北海道大虾面味道独特,是用真正的鲜虾熬制的,熬出虾的酱和鲜汤,再佐于日本的味噌,两者滋味相得益彰,更衬出了面条的鲜美。多年的从业经验,再加个人对味道的敏感,陈全福很快将这一味道还原得八九不离十。然而,做产品,陈全福考虑得“面面”俱到。当地的北海道大虾面味道较腥,很多国人吃不习惯,他在此基础上进行改良。祖籍厦门的他综合了厦门的虾面、新加坡的虾面等几种口味,融合出适合中国人吃的面条。因为从北海道学来的,所以陈全福还把它命名为北海道大虾面。

现在的陈全福,基本一下班就回家陪孩子,“我喜欢和孩子一起玩闹,和他们玩的时候很开心,有时还会激



做产品,陈全福考虑得“面面”俱到发我的灵感。”

“创业对我来说是平淡的,就是工作—生活、生活—工作,它已成为一种常态。”虽然如此,每次新品研发成功,陈全福还是会兴高采烈。新品一出炉,他总是第一时间和家人分享,“他们总说喜欢吃老爸做的面,而且每次都吃得精光,很给‘面’子。看着老婆孩子都喜欢吃我研究的产品,特别有成就感。”

对于食品安全问题,很多人都“为之色变”,陈全福则说,“用心自然会被认可。其实,作为食品行业从业者,只要你发自内心,用为老婆、为孩子做食物的心去制作食品,将每个细节做好,就无需担心企业的食品安全问题。”

凝聚乡情,增进乡谊

除了是新三和食品的掌门人,陈全福还有另一个头衔——澳大利亚墨尔本厦门同乡会暨商会荣誉会长。

1996年,陈全福移居新西兰,1999年又从新西兰移民墨尔本。期间,越来越多的厦门乡亲来到墨尔本。拥有一个非盈利的同乡组织,以传播厦门乡音,联络家乡情谊,维护同乡权益,变得越来越迫切。顺应形势需求,2016年,澳大利亚墨尔本厦门同乡会暨厦门商会应运而生,成为在墨尔本厦门乡亲的大本营。陈全福被推举为首任会长。

同乡会定期举办活动,为墨尔本厦门乡亲及时提供资讯信息,实现资源共享,互帮互助,同时也扩大乡亲间的合作,引导乡亲们更好地融入澳洲主流社会,成了厦门乡亲在墨尔本的家。

该会自2019年换届以来,理、监事会成员已经发展到700余人,会员连同家属在内已超2000人。该同乡会成立以来,积极参与家乡各项社会经济建设,与其他厦门海外社团联系紧密,并定期举行新春团拜会和中秋博饼联欢活动,凝聚乡情,增进乡谊,扩大影响,逐渐成为海外厦门籍同乡会和澳大利亚华社中的重要力量。



同乡会成为在墨尔本厦门乡亲的大本营

情牵同胞,义助武汉

今年年初,新型冠状病毒肺炎爆发以来,疫情牵动着陈全福的心。

了解到大批医护人员为留出更多的时间救治病人,更愿意选择方便食品作为餐食。陈全福通过厦门慈善总会,捐赠了一批价值20.15万元的速食食品,并在非常时期协调产能,安排工厂人员加班加点,紧急调度生产,将生产的最新产品,全部用于一线医护人员应急使用,以爱心义举为武汉加油助力。

陈全福说,起初是要捐款,但考虑到当时疫情期间的武汉,物资更为急需,再加上冻干食品的特性,具有更好的营养保留,在为医护人员填饱肚子的同时,也能补充更多营养,希望让他们有更好的状态治病救人。“武汉是一座英雄的城市。我们想为这些最美的逆行者尽点微薄之力,致敬‘战疫’中的英雄”。



通过厦门慈善总会捐赠食品,助力疫情防控



用一碗有温度的面,为武汉加油助力