

寻找“椰密码”
消费市场出现新增长点,本土企业迎风而上

市场瞬息万变,跨界催生网红爆款。今年以来,瑞幸咖啡的“生椰拿铁”成为爆品,上市一个月便卖了1000万杯;一些国内外知名的饮品连锁店,如奈雪的茶、喜茶、蔻蔻椰、COSTA等也纷纷推出椰子类饮料产品……

一时间,椰子的“美味密码”再度被市场打开,开启全新风口。

位于文昌市龙楼镇的春光集团椰子产业加工园区内,一批全新的加工设备正在抓紧调试。黄春光说,今年3月,春光集团投资2亿元对椰子加工产业链进行升级,一批新产品将在明年上市。“我们将通过提高加工环节科技含量,赢得

得市场新的增长点。”

“我们的椰汁清补凉、椰子汁等产品开始布局国内市场,已与永辉超市、蚂蚁商联、北京美菜网等行业品牌建立合作,销售额近2亿元。”海南岛屿食品饮料有限公司董事长郝伟表示,瑞幸生椰拿铁的爆红打开了椰子消费新通道,椰元素成为消费新引擎,“原来市场上销售的都是纯椰子汁,现在椰子芒果汁、椰子麦片汁等复合型椰汁,同样广受欢迎。”目前,该公司打造的“海南岛”品牌椰汁产品已远销美国、日本、德国等海外市场。

在椰元素受热捧的背景下,肯德基、瑞幸、喜茶等一些品牌也在海南寻求新的合作。

“肯德基等品牌已经和我们接洽,希望我们提供标准化的椰汁配料。”郝伟说,“目前我们正准备投入一套全新的无菌冷灌装加工设备,能够保持椰子的原汁原味,供应椰汁原料市场。”

新的椰子“美味密码”带来新市场、新合作,也给本土企业带来新的成长机会。

海南椰语堂食品有限公司董事长赵玉明表示,椰子产业近年来频频得到资本青睐。“今年6月,上市公司九毛九注资椰语堂,不仅给企业带来了客流、现金流,还有宝贵的连锁门店的管理经验,加速企业成长提升。创业7年以来,椰语堂门店已经开设30多家,近期计划再开5个门店。”



在文昌市“东郊宝椰”加工厂,工人在搬运加工后的椰子。

提升“椰引力”
在产业升级“十字路口”,需提升创新意识和能力

新的市场变化带来新机遇,也让不少本土椰子加工企业倍感压力。

“国内椰子加工企业越来越多,尤其是省外企业用工、包装和运输等成本都比海南企业低,加上国内椰子加工食品行业标准不统一,海南椰子加工企业面临的市场竞争压力越来越大。”海南文昌绿果岛食品有限公司总经理王裕超说。

“海南近年来椰子加工产品基本上仍停留在‘老三样’——椰子糖、椰子汁、椰子粉。”王裕超表示,随着健康消费观念的普及,越来越多消费者认为糖果等不利于健康,产品需求量一直上不去。“如何研发新产品、开辟新市场,是海南椰子加工企业要面临的问题。”

长期研究椰子加工产业的海南大学食品科学与工程学院研究员陈卫军直言,长期以来海南椰子加工企业面临原料和市场“两头在外”的难题,导致省内椰子加工企业对产业链的掌控力不强。

从种植环节来看,据省林业局提供的统计数据显示,2020年,全省椰子林面积达51.79万亩,占全国种植面积的99%。

“国内近九成的椰子靠进口,目前椰子市场需求变大,供小于求,原材料市场更加紧俏。”

相关受访企业表示,海南加工企业主要从印度尼西亚和越南进口椰子原料,但近两年受新冠肺炎疫情影响,椰子原料进口船期延长,原本从印度尼西亚到海南的椰子16天可到达,现在长达1个月。这个过程中,椰子破损率大大提高,无形中增加了企业的成本。同时,也打乱了加工节奏,不利于企业去库存。

提升海南企业“椰引力”,做精做深做长椰子加工产业链是关键一步。

一位业内人士介绍,如果一个椰子能产生6元的附加值,那么深加工环节能获利1.5元。“最顶端的利润被有实力的龙头企业拿走,海南大多数的小微企业只能分得极少部分的利润。”

在文昌市东郊镇的一家毛椰处理车间,

间,50岁的黄启泰和妻子正在挖椰肉。“挖一个椰子能挣3毛钱,我们夫妻俩一起工作9小时,一天可挣250元左右。”

肉水分离、挖椰肉、削种皮,这只是椰子加工环节中最薄利的初加工环节。

“以东郊镇为例,目前文昌椰子初加工环节属于‘自由生长’状态,这种碎片化经营限制集约化发展,对整个行业十分不利。”黄春光介绍,目前,在东郊镇一个家庭至少有2个人从事椰子加工,全镇有120家小作坊做椰子加工,中等规模的有48家。

目前,全国注册椰子加工企业有1279家,生产各类椰子产品260余种。海南椰子加工企业共359家,占全国总数的28.1%,以中小微企业为主。年产值超过亿元的企业有椰树、春光、南国等,不超过7家。另外,海南还有400多家未注册的手工作坊,总产值约100亿元。

前端的原材料依赖进口,后方也有“市场追兵”。近年来,江苏、广东、河北等地的椰子产业发展迅速,尤其是椰汁、活性炭等产品市场占有率较高,产值过亿的企业有苏萨、华净、欢乐家、木林森等10多家。

“中国的椰子加工产业规模很大,海南占比不到1/5。”郝伟直言,省外企业研发新产品能力较强,引领市场消费的经验值得省内椰子加工企业借鉴学习。我省中小微椰子加工企业占比高,亟需政府加强科技创新能力建设,引导企业产品创新和模式创新。

陈卫军认为,扩大椰子种植面积是发展椰子产业的长期布局,而推动椰子产业做大做强的关键在于紧紧抓住海南椰子产业的优势环节,即加大对第二产业的扶持力度,进一步培育、壮大海南椰子加工企业,突出优势,引领整个产业链可持续发展。“目前,海南的椰子加工企业正处在产业升级的‘十字路口’,需要政府、高校等根据产业发展特点进行可持续引导和支持,重点是培养企业的创新意识和能力,开发出更多附加值较高的新优特产品。”

C
打开“椰市场”
充分发挥“支点作用”
撬动国内国际两个市场

事实上,今年以来,椰子产业的市场需求进一步打开,直接积极地传导在椰子产业链的供应端。

文昌市东郊镇的鼎椰农业专业合作社负责人郑岗坦言,原先镇上只有10家左右青椰子收购商,在今年夏天,这个数字突破了80家。椰子价格也有所上涨,淡季的采购价从2元/个涨到4元/个,高峰期甚至达到5元/个。

一位业内人士坦言,早期曾有企业采取“企业+农户”的模式,引导当地农民种植椰子树,但由于土地资源紧缺,椰子生长周期长,农户种植积极性不高。另外,海南目前种植的高种椰子适合用于深加工,但很多高种椰子仅作为鲜食用,导致椰肉没有合理利用造成浪费。“矮种鲜食椰子,周期短,收获快,如果鼓励农户多种植,可在一定程度缓解加工市场的供给压力。”该名业内人士说。

《海南省椰子产业高质量发展“十四五”规划》(以下简称《规划》)指出,到2025年,计划新增椰子种植面积25万亩,培育一批产值超过10亿元椰子加工龙头企业,建设一个国际椰子交易中心、一座椰子文化博物馆,打造一批椰子主题旅游景区、休闲农庄、庭院经济示范点,实现椰子产业总产值达到230亿元。

“近年来,椰子所正在积极推广‘文椰2号’、‘文椰3号’等矮种鲜食椰子新品种。”中国热带农业科学院椰子研究所副研究员孙程旭表示,接下来,椰子所将重点培育适应海南发展的高产、早结、高抗椰子优良品种,推广丰产高效栽培技术、椰子产品综合加工利用技术,提升生态高效理念等措施,切实提高企业和农户种植椰子的经济效益。

对于椰子依赖进口的问题,陈卫军建议主动“走出去”,让原料顺畅“引进来”。“建议由政府部门主导,将现有在印度尼西亚和越南两个国家进口椰子原料,扩大至菲律宾、斯里兰卡、印度等国家进口,通过扩大原料供应渠道,降低企业进口成本风险。”

陈卫军表示,在海南建设自贸港的背景下,椰子产业要利用好国内国际两个市场,充分发挥海南的“支点作用”,尤其是2022年1月1日起,《RCEP》协议即将生效,海南椰子产业应该提升产业格局,“一盘棋”统筹东盟原料市场、国内消费市场发展,用“支点”去撬动整个国际椰子产业。

《规划》还提到,布局椰子加工产业园区。黄春光说,鉴于目前海南椰子加工产业整体存在“小弱散”的局面,建议制定行业标准,建设椰子加工产业园区,集聚一批龙头企业带动一批小微企业,抱团发展,建设国家标准化的产业项目,引领现代化企业管理模式,让小微企业没有后顾之忧。

王裕超呼吁,椰子加工需要熟练的技术工人,以及配套的设备资源等,政府部门要慎重考虑椰子加工产业园区的选址,最好能选择在加工产业已经有些规模,产业工人比较集中的地区,比如文昌市东郊镇等。

越来越多的企业看好“椰市场”,在自贸港机遇发展下,椰子产业将迎来新机遇。

“目前公司已开设FT账户,在跨境投资方面的现金利用率更加高效。未来,随着海南自贸港政策陆续落地,将吸引更多的企业来海南投资,一起做大海南椰子这块蛋糕。”黄春光表示,海南具有产地优势,以及产业集聚、文化品牌等优势,还有自贸港政策优势,这都是海南做大做强椰子产业的核心竞争力。

“自贸港建设将带来更多的人才、客流,有人气才聚财气,椰子产业未来值得期待!”黄玉明说。

(本报海口12月28日讯)

椰子消费市场开启“新赛道”,海南如何释放更多经济效益?

解码产椰链

本报记者 傅人意 孙慧

海南省椰子林面积达51.79万亩

占全国种植面积的99%

我国目前年产椰子约3亿个

占全球的0.42%

目前

全国注册椰子加工企业1279家

生产各类椰子产品260余种

海南椰子加工企业共359家

占全国总数的28.1%

融媒·延伸

扫一扫看视频
了解海南椰子产业链



视频拍摄:袁琛
视频剪辑:吴文惠
配音:郭畅

本版图片均由本报记者 袁琛 摄



在文昌一家毛椰处理车间,工人在挖椰肉。

海南岛屿食品饮料有限公司的椰汁生产线。

文昌椰子大观园内的特色椰子产品。