

校园餐桌供应探索从『卖原料』到『卖产品』再到『卖品牌』

海垦拓路食材集配三级跳

■ 海南日报全媒体记者 邓钰

8月20日凌晨，三亚市海棠区，整座城市还在沉睡，海垦三亚食材集配中心暨海垦福猪三亚猪肉加工配送中心(以下简称猪肉配送中心)却已灯火通明。

工人们身着防尘服、佩戴口罩，经过风淋间消毒后，鱼贯走进4℃的恒温分割车间，加工分割刚送来的新鲜猪肉。

案板上，整扇新鲜的海垦猪肉被利落落地拆解、分割、包装，贴上溯源码，送入恒温冷链车，再送往三亚、陵水等市县的校园食堂。

一份校园餐桌“放心答卷”的背后，考验的不只是企业的供应能力，更检验其背后食品全产业链的纵深布局 and 冷链物流体系的完善程度。

当前，海南农垦企业正以规模化养殖基地建设、全程冷链物流体系为支撑，拓展食材加工配送产业，推动从“卖原料”向“卖产品、卖品牌、卖服务”转型升级。

1 承接校园餐桌“大考” 从养殖到配送的“鲜”行一步

校园食材配送，素有“民生保供攻坚战”之称：品种多、用量大、标准严，每一道关口都不容有失。对于海垦企业而言，校园餐桌保供不仅是一场“攻坚战”，更是一次产业能力的全面检阅。

今年3月，海南农垦商贸物流产业集团有限公司旗下海南海垦冷链发展有限公司(以下简称海垦冷链)进入三亚当地校园食材供应商目录，实现从农产品产地到校园餐桌的直接供应。

“我们全力以赴，确保学生吃上新鲜安全的饭菜。”海垦冷链总经理马德新介绍，校园供应的核心难点，在于“鲜”与“安”的双重保障。从食材采购、多重检测、分拣加工到冷链配送，食材由田间采摘到端上校园餐桌，每个环节都是与时间和温度的赛跑。

“今年上半年，我们依托‘软硬’兼施的举措，高标准完成了三亚和周边市县的校园食材配送任务，成功覆盖8万余名师生，赢得良好口碑。”马德新介绍，其中，“软”指的是软件提升，该公司持续完善食品质量管理和安全管理溯源体系，牢牢把控食品安全每一个环节；“硬”则是硬件支撑，建设十级级洁净生产车间，打造冷链车配送体系，并配套完善的恒

2 筑牢供应链基础 带动海垦好物端上校园餐桌

2025年9月，教育部、市场监管总局联合印发《学校食堂大宗食材采购验收管理工作指引》，推动校园食材集采集供改革。这不仅是一次采购方式的转变，更是对校园餐饮行业生态的重塑。

“食品安全成为‘入场券’。企业比拼的不仅是价格，更是全链路的合规管理体系。”业内人士认为，集采模式下，企业的供应链整合能力、冷链物流能力、品控能力面临全方位考验。拥有中央厨房、自有检测、数字化系统的企业将形成显著的竞争壁垒。

这份校园保供答卷的背后，与海南农垦企业多年来在供应链体系建设上的持续深耕密不可分。

近年来，海南省农垦投资控股集团有限公司(以下简称海垦集团)大力推进“1+8+N”全岛冷链物流体系建设，海垦冷链旗下十级级洁净生产车间正是这一体系中的关键一环。

“该车间的建设填补了琼南区域的蔬菜供应、配送及‘净菜’一站式加工。”海垦冷链董事长张竞说，该车间能够整合初加工、仓储保鲜、冷链配送等功能，系统化提升农产品供应链效率。

依托这一体系，更多“海垦好物”正加速端上校园餐桌。今年5月，“海垦福猪”“海岛福蛋”等海垦优质农产品已被纳入三亚校园餐桌供应清单。

8月14日，海垦冷链与海南农垦草畜猪业有限公司(以下简称海垦猪业公

司)携手打造猪肉配送中心，依托海垦冷链自有的十级级洁净生产车间，配备专业的猪肉加工分割设备和专业技术人员，将校园食材供应拓展至鲜猪肉品类。

双方还为猪肉设置了多道品控关卡。第一关：生猪出栏时，必须提供养殖环节的检验检疫报告；第二关：屠宰后，质检人员对猪肉进行严格检测；第三关：分割加工后的猪肉制品，每批次均附带独立溯源码与检测报告，实现“来源可查、去向可追、责任可究”。

“我们在全省拥有23个生猪标准化养殖基地，将与猪肉配送中心形成紧密联动，实现从养殖源头到加工配送的冷链协同闭环。”海垦猪业公司相关负责人表示。

“海南农垦业务覆盖很广，有优质的猪肉、蔬菜，还有粮油，供应效率极高，能够高效保障食材的安全和新鲜。”海南垦膳餐饮服务服务有限公司生产部相关负责人表示，“整个体系很系统化，所以配送效率高，也能保证食材新鲜。”

“实际上，标准化分割的肉品在一线城市连锁餐饮和校园食堂早已大规模推广应用，具有很好的发展前景。”海南省餐饮行业协会相关工作人员透露，尤其对于大型校园食堂而言，标准化的食材配送能极大降低人力成本和食品安全风险。

从养殖场到车间再到校园餐桌，海垦企业正以基础设施建设为基石，以加工增值为核心、以全链冷链为保障，绘就一道从养殖场到舌尖的“鲜”味旅程。

3 推进产业升级 从校园到更广阔的市场

一份校园餐桌“放心答卷”，背后折射的是一条从校园供应到更广阔市场的产业升级路径。

事实上，食材加工配送的产业化，已经超越了“校园供应”的范畴，正在融入日常餐饮供应链的广阔蓝海。

三亚市农业农村局副局长相关负责人表示，通过“食材集配+精细加工”一体化服务，精准解决了大型食堂食材供应的痛点，更通过标准化、规范化的加工流程，助力餐饮行业供应链升级。

海垦企业正依托这一模式，积极开拓日常消费市场，逐步探索从“卖原料”到“卖产品”再到“卖品牌”的三级跃升。

“我们计划逐步将食材集配体系向更多场景拓展应用。”海垦集团相关负责人介绍，这一转型升级，有着深远的发展逻辑。过去，海南农产品面临“丰产不丰收”的困境，主要原因在于冷链保鲜能力不足和加工环节滞后。

如今，随着冷链基础设施不断完善、加工能力持续提升，海南农产品开始具备“反季节供应”“跨区域流通”和“品牌化输出”的能力。从校园保供的“实战练兵”到日常供应链的“系统重塑”，海垦企业紧抓民生保供机遇，持续催化农业供应链现代化，把海南的资源优势，持续转化为产业竞争力和品牌形象。

(本报三亚8月20日电)

今年8月14日
海垦三亚食材集配中心
暨海垦福猪三亚猪肉加工配送中心
在三亚市海棠区启动运营

该配送中心
由海垦冷链
联合海垦猪业
共同建设

依托十级级洁净生产车间
和完善的切割设施

日均可加工猪肉
6万斤

可满足
三亚、陵水、保亭等地
校园及市场的
供应需求

制图/张昕



工作人员在海垦福猪三亚猪肉加工配送中心分割猪肉。
原图拍摄：袁琛 AI绘图：张昕

与500多家海内外展商同台亮相海南国际咖啡博览会 海垦母山咖啡“吸味”又“吸睛”

■ 海南日报全媒体记者 邓钰
通讯员 张新英

8月14日至16日，2026年海南国际咖啡博览会在海口举行，4万多平方米的展区里，500多家海内外展商同台亮相，来自全球的咖啡香气交织弥漫。

这场咖啡盛宴中，海南本土品牌

海南农垦母山咖啡的展位，成了既“吸味”又“吸睛”的展位之一。

混合着麦香与巧克力香的浓郁风味在空气中弥漫，海南农垦母山咖啡的展位前，一台全自动咖啡机正不停运转，萃取声细密而稳定，排队的观众等着尝一口新鲜的咖啡。

“这是我们的‘大丰一号’罗布斯塔豆，产自琼中黎母山山脚下，您尝

尝。”工作人员递过一杯刚做好的热美式。

“醇厚，不苦，回甘很足！”参展市民董欣萍接过咖啡，吹了吹热气，小心抿了一口，随后点头说：“没想到海南本地的咖啡也这么香浓。”

展台上，咖啡豆、挂耳咖啡、速溶咖啡、礼盒装产品整齐码放。展会专属优惠的牌子立在旁边，限时特价吸引了不少人。有的观众边尝边问，听完介绍便顺手带走了几盒。

手冲区里，咖啡师手腕稳稳地画着圈，热水缓缓注入，浸透咖啡粉，香气随之散开。旁边几位年轻人举着手机拍视频，小声讨论着冲煮手法。

而在全球咖啡生豆展示区，哥伦比亚、埃塞俄比亚的豆种与海南本土豆种同台陈列，让参观者“一站式”领略不同产区的风土魅力。

真正让咖啡发烧友们兴奋的，是母山咖啡展位内场举办的杯测体验活动。“大丰一号”与瑰夏、黄金曼特宁等来自国内外的十余款精品豆一字排开，供人观看品鉴。

“大丰一号”罗布斯塔的表现让

人印象深刻。在很多人的印象里，罗布斯塔往往和“苦”“涩”挂钩。但当参观者用杯测勺舀起水洗处理的“大丰一号”啜吸时，入口是柔和的果酸，随后有坚果和巧克力的余韵。

“没想到罗布斯塔的风味层次这么丰富。”一位来自广东的咖啡店主放下杯测勺，有些惊讶。

“我们尝试将水洗和蜜处理工艺用于罗布斯塔咖啡豆，探索出不同风味。”一旁的母山咖啡工作人员补充说，同样的豆种，不同处理工艺能带出完全不同的风味，这也是母山咖啡近年来在加工环节持续摸索的方向。

这几年，母山咖啡组织研发队伍将日晒、红蜜、厌氧红蜜、厌氧黑蜜四种豆处理工艺在本土罗布斯塔豆上成功试验，确定了加工标准，解决了罗布斯塔咖啡豆风味单一的行业痛点，并以本土罗布斯塔豆为原料研发出浓缩咖啡液。

这些探索背后，是海南咖啡产业正在发生的转变。海南种植咖啡的历史悠久，但过去很长一段时间里，品牌小而散，产业链也不够长。

近几年，全省咖啡种植面积逐步提升，咖啡品牌和产品也日益增多。

海南自贸港“零关税”政策和加工增值免关税政策的落地，给本土品牌打开了新的市场空间，母山咖啡正是其中的代表。该企业依托政策优势降低科技创新成本，利用罗布斯塔咖啡豆反复加工试验，探索海南罗布斯塔咖啡豆精品化的多元加工方式，并建立多元化产品体系，探索品质化和差异化的品牌打造路径。

这届博览会上，母山咖啡还做了一件颇具想象力的事，把咖啡香“搬”进了汽车品牌展位。在多家汽车品牌展区，母山咖啡设置了服务点，精品手冲与全自动咖啡机齐上阵，将单一的产品输出向“场景输出”升级。

“我们希望从全产业链发力，擦亮海南咖啡品牌。”母山咖啡相关负责人表示，借助展会契机，该公司与众多咖啡从业者将深入合作，紧抓风口，协同推进全产业链建设，实现优质咖啡产品、品牌的持续产出与推广，让母山咖啡的醇厚回甘，在人们味蕾中留下属于海南咖啡的独特风味。

(本报海口8月20日讯)

海垦一企业 入库国家科技型中小企业名单

本报讯(海南日报全媒体记者邓钰 通讯员南立嘉)日前，省科学技术厅公布我省2026年第一批74家入库国家科技型中小企业名单，海南农垦系统的海南南繁产业发展有限公司位列其中。

国家科技型中小企业是培育发展新动能、推动经济高质量发展的重要力量。申请入库科技型中小企业，获得入库编号，是企业核心技术获得“技术牌照”的有力印证。

海南南繁产业发展有限公司扎根三亚崖州湾科技城高新区，深耕南繁农业技术服务、良种示范推广等业务。长期以来，该企业依托海南农垦种业资源优势，持续加大研发投入，聚焦热带特色高效农业、南繁配套服务领域技术攻关，不断完善产学研协同机制，助力打通种业科研落地“最后一公里”。

琼湘种企推进果蔬种业合作

本报讯(海南日报全媒体记者邓钰 通讯员杨晶喆)日前，海南南繁种业集团有限公司与湖南湘研种业有限公司在三亚市崖州区座谈，围绕育种科研攻关、品种示范推广、农资农技服务、产业化运营等核心议题深入交流，将在果蔬种业领域深化合作。

据了解，湖南湘研种业有限公司已搭建国内领先的商业化育种体系，持续推出具备市场核心竞争力的蔬菜优良品种。

双方表示，希望以本次交流为纽带，依托商业化育种体系，打造市场化品种筛选机制，面向海南市场筛选适配产业需求的优良品种，同时依托海南农垦的品种试验示范能力和产业辐射带动优势，探索推动湘研新品种在海南产业化落地，赋能果蔬产业提质增效。

双方计划联合开展优良蔬菜品种示范种植及市场化推广，加速优异种质资源创新迭代，推动技术势能向产业效能转化，并将建立常态化沟通对接机制，完善合作细节，推动实体项目落地，合力助推果蔬种业高质量发展。

海垦建工连中粤琼两地两标 总金额约1.1亿元

本报讯(海南日报全媒体记者邓钰 通讯员郑宜之)近日，海南省农垦建工集团有限公司(以下简称海垦建工集团)工程建设领域捷报频传。该集团下属海垦建安公司凭借过硬综合实力与良好市场信誉，成功中标茂名市珍稀濒危野生植物迁地保护与扩繁应用中心建设项目工程总承包和2026年定安县翰林镇中瑞社区基础设施建设以工代赈项目，两个项目中标金额合计约1.1亿元。

其中，茂名市珍稀濒危野生植物迁地保护与扩繁应用中心建设项目是粤西地区生态保护重点项目。该项目聚焦珍稀濒危野生植物资源的迁地保护与扩繁应用，对于维护区域生物多样性、推动生态文明建设具有重要意义。海垦建工集团此次跨省中标，充分展现了企业在生态建设领域的专业能力和市场竞争力。

2026年定安县翰林镇中瑞社区基础设施建设以工代赈项目，紧扣乡村振兴与民生改善主题，在完善当地基础设施的同时，将有效带动当地群众就近务工增收，实现工程建设与惠民利民的双重目标。

垦地携手擦亮 “白沙茶工”劳务品牌

本报讯(海南日报全媒体记者邓钰)日前，在白沙黎族自治县海南农垦茶业股份有限公司的生产车间里，一场特殊的“供需对接”正在展开——该县就业服务中心工作组走进企业，与茶企负责人面对面聊用工、谈培训、谋合作，着力探索“劳务品牌+本地茶企”协同发展新模式。

随着白沙茶产业规模不断扩大，季节性用工短缺和技能人才培养不足成为制约企业发展的现实难题。特别是在采茶旺季和制茶关键期，熟练采摘工、加工技术员常常供不应求。针对这一痛点，该县就业服务中心将“白沙茶工”品牌培育与本地茶企需求精准对接，计划通过定向培训、常态输送、跟踪服务等方式，为茶产业补齐人才短板。

双方围绕茶叶种植管护、鲜叶采摘、初制加工、产品营销等全链条岗位展开细致梳理，并将深化常态化联动，开展定制化茶叶全链条技能培训，内容覆盖茶园管护、采摘标准、初制加工、产品营销等，培育本土化、专业化“白沙茶工”队伍。

海垦792亩 标准化黄皮基地定植黄皮苗

本报那大8月20日电(海南日报全媒体记者邓钰 通讯员郑鹏)连日来，儋州市大成镇海南农垦西培大角潭黄皮种植基地，工人有序定植黄皮苗，项目从基础设施建设转入种植管护阶段。

据了解，该基地由海南农垦八一总场公司建设，是天角潭水利枢纽工程垦区移民安置的核心产业配套项目，首期规划面积792亩，总投资约2700万元。目前，基地种植了无核黄皮、本地黄皮和黑金刚黄皮3个市场认可度高、适应性强的优良品种，并严格按照标准化栽培技术规范控制株行距、定植深度及定根水量。

据悉，该基地将优先吸纳水库移民、脱贫户、周边职工群众就近务工，通过岗位支持和技术帮扶等多元模式，构建起“公司+基地+移民户”的联农带农机制，让职工群众实现家门口稳定增收。



参观者在海南国际咖啡博览会上购买母山咖啡。受访企业供图