

COMPANY PROFILE

企业简介 > > >



1996年,天清公司以贸易公司的身份启航,在商海浪潮中砥砺前行十余载,于2006年完成战略升级,正式成立“福建天清食品有限公司”,公司注册资本1899万元,并将总部迁至享有“中国魅力城市”美誉的永安市尼葛高新技术产业园区。如今,公司坐拥约40000平方米的现代化园区,引进德国尖端设备与台湾前沿工艺,打造标准化生产厂房、智能化生产线及专业研发实验中心,专注深耕速冻肉制品、面米制品、速冻果蔬、菜肴制品等领域,构建起集研发、生产、销售于一体的全链条产业体系。

自创立以来,天清始终秉持“高起点规划、高要求运营、高标准生产”的发展宗旨,将“质量是企业生命线,安全是食品灵魂”深植于管理内核,严格遵循HACCP食品安全管理体系标准,匠心雕琢“天清食品”“好多多”“天清小厨”等明星产品矩阵。

为保障食品从生产到终端的品质如一,2009年,天清布局冷链物流领域,斥资超7000万元成立福建天清冷链物流有限公司,新增约27000平方米专业仓储用地,实现生产、仓储、销售、冷链配送的全流程无缝衔接,多年来蝉联AAA级物流企业,为客户提供一站式温控运输解决方案。

多年深耕,天清载誉无数:荣膺“全国农产品加工示范企业”“福建省农业龙头企业”等多项省级、国家级荣誉称号;“天清”商标被认定为“中国驰名商标”,产品获评“福建名牌产品”。未来,天清将继续以“开发绿色食品、守护大众健康”为使命,传承工匠精神,锚定“中国冷冻食品行业标杆企业”目标,持续擦亮“天道酬勤、激浊扬清”的品牌底色,凭借卓越的产品品质、精锐的营销团队与完善的服务体系,为消费者呈上更多安全、营养、美味的速冻食品。



BRAND DEVELOPMENT 品牌发展 > > >



1996年

创建贸易公司

2006年

福建天清食品有限公司成立

2008年

荣获全国农产品加工示范基地

2009年

福建天清冷链物流有限公司成立

2011年

福建天盛肉业发展有限公司开业投产

2012年

荣获农业产业化省级重点龙头企业

2013年

荣获市纳税大户称号
并获福建省著名商标

2014年

天清食品荣获中国驰名商标

2015年

荣获福建名牌产品

2016年

获得全国主食加工示范企业

2017年

山东天清食品有限公司开业投产

2018年

福建迷你营销管理有限公司成立

2023年

高标准车间投入使用
荣获国家高新技术企业
成立安徽天清食品科技有限公司

2024年

安徽天清食品科技有限公司厂房
正式开工, 占地面积50亩

MANAGEMENT SYSTEM

管理体系 > > >



一、管理体系核心框架

以“质量安全为根基、创新驱动为引擎、高效协同为支撑”为核心，构建球战略决策层—职能管理层—执行操作层 三级管理架构，覆盖 质量管理、生产运营、供应链、研发创新、人力资源、风险防控 六大核心板块，实现全流程闭环管理。

二、质量管理体系

1.标准执行:严格遵循HACCP(危害分析与关键控制点)体系、ISO 22000食品安全管理体系，对标欧盟食品生产标准，制定《天清食品质量内控手册》，细化200+项质量检测指标。

2. 全流程管控:

原料端:建立供应商分级管理制度，对肉类、果蔬等原料实施源头验厂+批次抽检 双审核机制，确保100%可追溯。

生产端:采用自动化生产线实时监控温度、时间等关键参数，设置12道质量检测关卡，不合格产品零出厂。

售后端:搭建产品召回响应机制，承诺48小时内完成问题产品溯源与处理。

三、生产运营管理

1.智能化生产:引入德国自动化加工设备与台湾智能管理系统，实现生产计划排程、设备维护、能耗监测的数字化管理，生产效率提升30%。

2.精益化管理:推行5S现场管理(整理、整顿、清扫、清洁、素养)与TPM全员生产维护，减少设备故障率20%，降低能耗成本15%。



MANAGEMENT SYSTEM

管理体系 > > >



四、供应链与冷链管理

1. 一体化协同: 依托福建天清冷链物流有限公司, 构建“生产—仓储—配送”全链路温控网络, 确保产品全程处于 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 环境。

2. 智能仓储: 运用WMS (仓储管理系统) 与TMS (运输管理系统), 实现库存动态监控、订单智能分拣, 订单响应时效缩短至2小时内。

五、研发创新管理

1. 创新机制: 设立专项研发基金 (年投入不低于营收的5%), 联合高校、科研机构成立“速冻食品创新实验室”, 每年推出10款以上新品。

2. 知识产权保护: 建立专利申报与技术保密制度, 累计获得30+项技术专利, 构建核心技术壁垒。

六、人力资源管理

1. 人才梯队建设: 实施“青苗计划”“精英培养计划”, 针对管理、技术、营销等岗位定制分层培训体系, 年度培训覆盖率100%。

2. 激励机制: 推行绩效考核与股权激励相结合的薪酬模式, 设立“创新贡献奖”“质量标兵奖”, 激发员工积极性。

七、风险防控与持续改进

1. 风险预警: 建立涵盖食品安全、市场波动、供应链中断等风险的动态评估模型, 每季度开展风险排查与应急演练。

2. PDCA循环优化: 运用 计划 (Plan) — 执行 (Do) — 检查 (Check) — 处理 (Act) 循环管理方法, 通过月度质量分析会、年度管理评审, 持续完善管理体系。

MANAGEMENT SYSTEM

荣誉资质 > > >



天清食品

