

breakfast

□记者 蔡冰清 孙欣 文/图

十几年前盐城一家卖水饺、汤圆的小作坊,现在年销售额已经超过2亿元,产品销往全国80%的城市,甚至卖到了清华大学、北京大学等高校食堂,背后到底有着怎样的故事?

100万元到2亿元

2008年,一对夫妻带着20万元的积蓄来盐城创业。凭借丈夫在浙江食品厂学到的手艺,两个人在盐都张庄开了一间小作坊,夜间制作水饺、汤圆,白天骑三轮车售卖。渐渐地,勤劳的夫妻在附近闯出了一点名气。

“那几年,盐城的大小饭店开始流行在宴席上摆点心,我想这个订单稳定,不如主动找饭店合作。”丈夫时彬回忆,“我们做的第一款产品是土炉烧饼,很受欢迎,许多人找我订购。”

2012年,时彬接触酒店点品类产品的第一年,销售额就突破了百万元。

为了满足市场需求,夫妻二人决定扩大经营范围,小作坊不仅做土炉烧饼、榴莲酥等中式小点心,也做蒜香排骨这类早期的预制菜。如果不是一次偶然的建议,也许他们会走到另一条赛道。

当时,他们摸准了市场的脉搏,订单也越接越多。2016年,小作坊的年销售额首次突破了1000万元。“作坊经营肯定不行了,要规模化、品牌化。”同年,时彬注册了心思源品牌,并成立公司,一心做大做强。

时间很快来到2020年,时彬接到了盐都龙冈抛来的橄榄枝,他们准备建一座食品未来科技园,邀请心思源入驻。“我开始有点犹豫,因为酒店的生意越来越差。”时彬说。

就在这时,有个老客户提了一个建议。“我们有一款小点名叫椰奶包,卖得特别好,老客户就找到我们,说这个椰奶包能不能做大一点,给住宿客人当早餐。”

尽管困惑,但是心思源还是按客户要求,制作出单个80克的椰奶包。

没想到这款“大个头”的椰奶包推向市场后大受欢迎,订单雪花般飘来。“那一刻,我决定转型,做花式面点,打开早餐市场。”转型的当年,心思源的年销售额首次突破4000万元。

搬到龙冈,加强研发,扩大经营……到了2024年,心思源的年销售额一举突破2亿元。

回顾这段发展历程,从2008年至2024年,心思源每隔四年就站上一个台阶,这里面既有顺应市场的敏锐嗅觉,更有企业对产品精益求精的不懈追求。



门口等待装货的车辆。



玉米窝窝头生产流水线。

从作坊起家,产品销往全国80%的城市,走进多家高校食堂

一颗汤圆的神奇裂变



面点卖到高校食堂

回到推出椰奶包的2020年,也正是在那一年,时彬去广州高薪请来了高级面点师表明绍,在他的“巧手”下,才有了“大个头”的成功蜕变。

3月17日上午,59岁的表明绍正“全副武装”在车间盯着拿铁包生产过程。拿铁包是心思源准备推出的新品,为了这款新品,去年12月表明绍特地飞往云南,对比了几家咖啡工厂,终于找到心仪的咖啡豆,用于打成粉制作馅料。“每款产品的研发周期都要超过一个月,我们手工做好的东西,拿到生产线量产,口感就有可能发生变化,所以我们要不断尝试不断返工,最终找到适应量化生产的标准。”表明绍解释。

表明绍从事这行已经超过42年,获得过中华发酵面食大赛一等奖、全国烹饪技能竞赛个人面点比赛金牌等荣誉,心思源的研发中心还有另外两名高级面点师。在三人的努力下,心思源四年多时间就已经研发出一百多款产品,目前在市

场正常流通的产品就有六十多款。

时过境迁,椰奶包经过几代更迭,依旧是心思源的王牌产品,常年占据热销榜前列。“这款产品特别受到学生的喜爱。”时彬说。

2023年,时彬从北京的业务经理那得知,椰奶包、紫薯包等产品卖到了清华大学、北京大学的食堂,时彬不敢相信,他立刻飞往北京,想亲眼见见。

“真的,早餐的点心有一半是我们的产品。”回到盐城后,时彬邀请全国各地高校的食堂负责人到工厂参观。

这时候的心思源生产基地已经搬到了盐都龙冈。“他们到这里考察、验厂、提问,最后对我们非常满意。”心思源食品安全部经理易爱华介绍,这几年因为学校订单多,心思源每年出货的高峰期反而在寒暑假。“开学前,各学校食堂都要备货,我们平均每天发货量高达80吨,公司根本没有库存。哪怕是平时,货车都要在门口排队等待装货。”

从源头守护舌尖安全

3月17日早上,在江苏心思源食品有限公司的门口,一排货车正停在路边,等待装货。

“车间一直是满产状态,市场依旧供不应求。”易爱华说,“公司在工厂隔壁又新征土地30亩,规划设计3万平方米的厂房,以扩大生产规模。”

易爱华今年已经63岁了,拥有30多年食品安全工作经验的她看起来十分干练利落。原辅料进货查验、生产过程控制、出厂检验、陪同接待各地经销商……易爱华的一天充实又忙碌。

透过参观通道的玻璃窗户往下看,配料、搅拌、醒发、成型、蒸熟、冷却、速冻……受到广大消费者喜爱的速冻米面制品,几乎都在流水线上制作完成。

“工厂每天要烧两吨热水进行消毒。车间有将近四百人,三十多条智能化生产线,产品大小、克重、卫生都有严格的标准。”易爱华介绍道。整个生产车间都安装了空气净化设施,公司配套有双螺旋速冻隧道3座、速冻库6间、-18℃以下成品库6000平

方米,所有制冷设备都安装了各种检测报警仪器,使安全生产保障得以大幅提高。

“除了饭团、菜饭、糯米鸡这些产品需要工人手工控制,其他基本是流水线生产。”易爱华说,很多大企业出于对用人成本的考虑,已经放弃了这些纯人工的产品,心思源综合考虑之后,认为这个市场反而可以成为新的销售增长点。

心思源始终秉持“诚信为本、追求出彩”的宗旨,吸收先进的国际管理经验,实现了现代化标准的生产工艺。从原料清洗、生产制作到包装运输等各个环节严把质量关,配合使用先进的检测、化验设备,对每个产品的每个批次进行严格检测并且留样,确保食品安全健康。

“心思源哪怕用一瓶酱油也要去海天这样的品牌工厂选购。”易爱华说,“我们的原辅料,比如面粉、米、油、糖之类的,大部分是从中粮和北大荒采购,猪肉及相关制品也是直接从中粮采购,这样供货量和产品质量都比较有保障。”