



简便而不简单



烘焙找立高 款款都畅销



安全酱料用美煌



立高股份有限公司

Ligao Foods Co., Ltd.

股票代码：300973

立高

目录

CONTENTS

01

关于我们

02

文化及荣誉

03

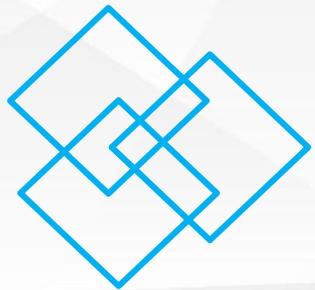
生产基地

04

竞争优势

05

企业活动

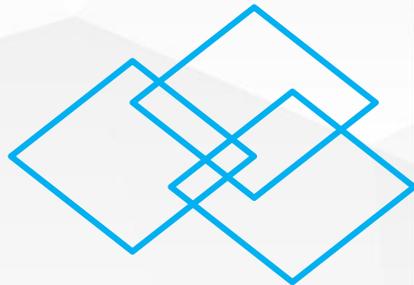


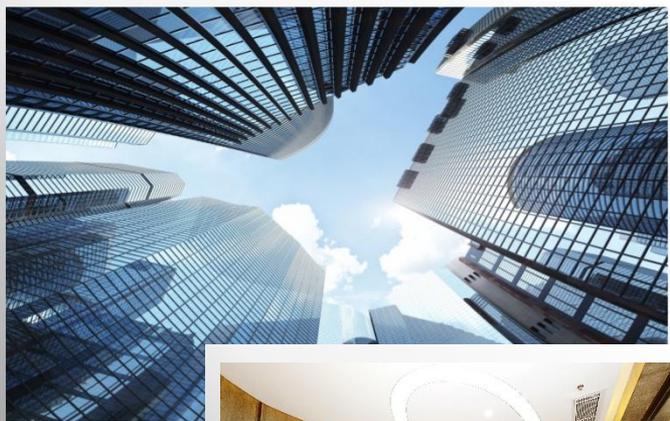
立高

01

关于我们

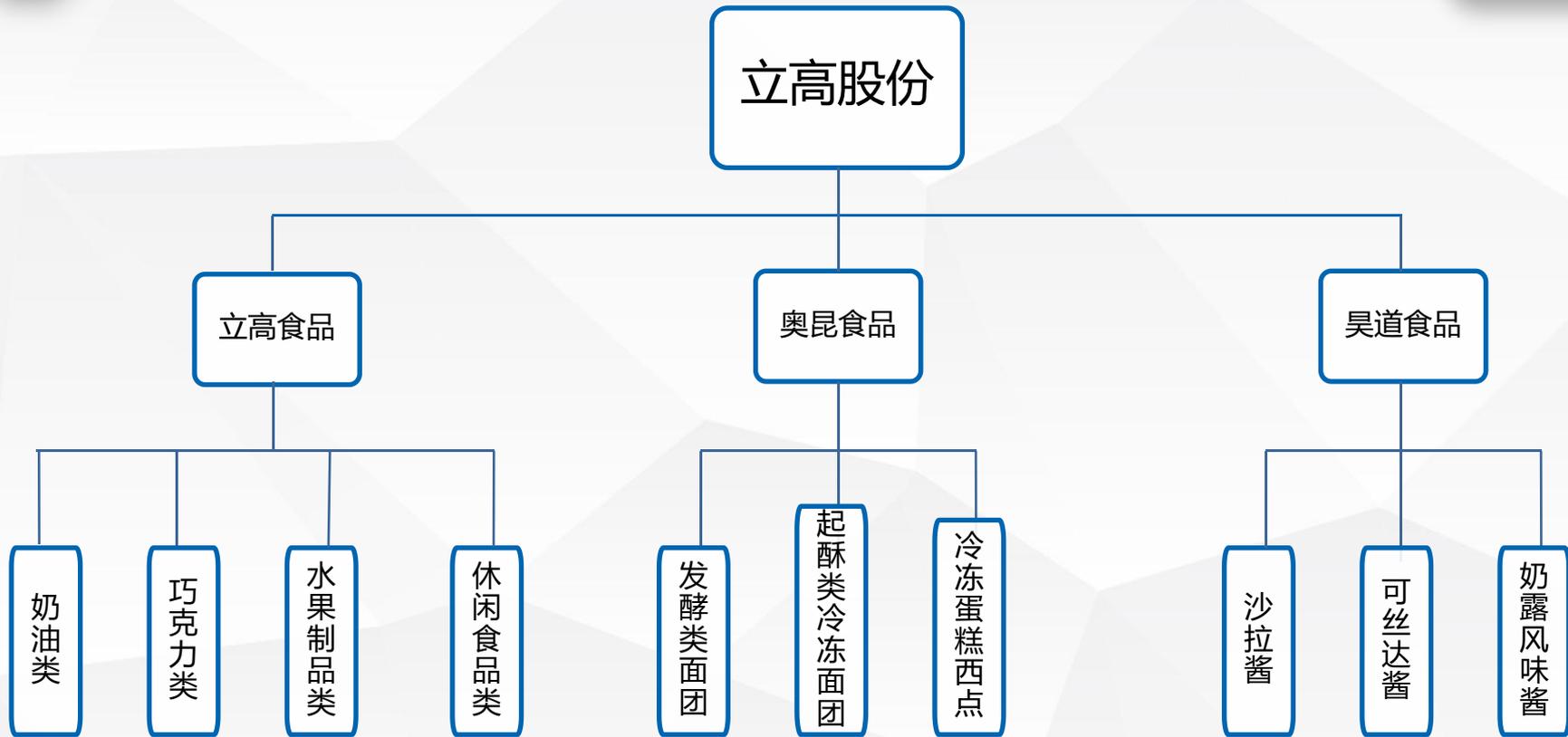
- 01: 集团简介
- 02: 集团架构
- 03: 产品架构
- 04: 奥昆简介
- 05: 美煌简介





COMPANY 公司介绍 PROFILE

立高食品股份有限公司（简称：立高食品 Ligao Foods，股票代码：300973）是一家集烘焙食品原料研发、生产、销售于一体的大型股份制上市企业，产品范围覆盖烘焙、饮料、休闲食品、冷冻烘焙食品等领域。现注册资金1.693亿，旗下拥有10家全资子公司及2家分公司，在国内拥有5个大型生产基地，是烘焙食品行业领先民族品牌。



21大品牌





奥昆食品有限公司成立于2013年，隶属于立高股份旗下全资子公司，专心致力于速冻冷冻面团研发、生产和销售。奥昆以“简便而不简单”为企业核心价值，使用户实现“从冷柜到展柜”的简便流程。

奥昆在大流通渠道拥有三个品牌，分别是 奥昆、大佬强、好禧坊





美煌即广州昊道食品有限公司创办于2013年，是立高食品股份有限公司旗下的全资子公司；随着公司发展，2018年昊道食品选址浙江湖州，成立浙江昊道食品有限公司。昊道食品是以烘焙酱料、果馅为主的，集研发、生产、销售于一体的自动化生产企业，可满足客户大批量生产需求及个性化定制生产需求。

美煌在大流通渠道拥有三个品牌，分别是 美煌、茂麟、贝美味



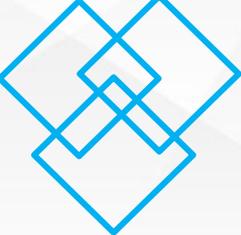
主打中高端系列



主打餐饮系列



性价比定制系列



立高

02

文化及荣誉



01: 企业文化

03: 荣誉资质



经营理念



企业使命：

耕耘世界美食 丰盛美好生活

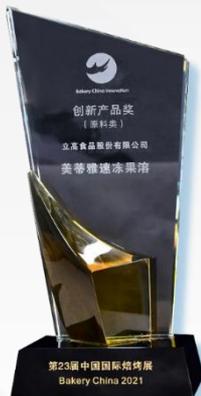
企业核心价值观：

立信为本、和合共生、需求导向、务实创新

企业愿景：

成为500年+的世界级食品企业

荣誉资质 I

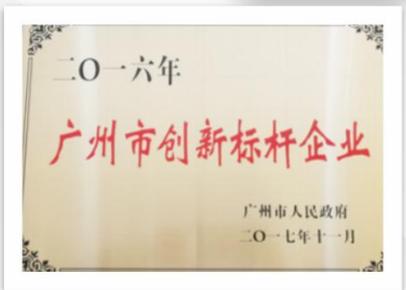


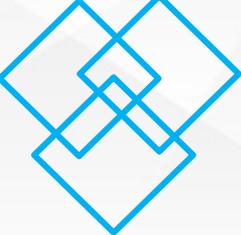
立高食品荣获国内外多个烘焙行业奖项，产品已成功通过ISO9001质量管理体系认证、HACCP认证、清真认证等多个国际国内认证。

荣誉资质 II



序号	奖项名称	时间	颁奖单位
1	2019 年度广东省食品行业优秀新产品（美浓乳脂植脂奶油、新仙尼特级大颗粒芒果果馅）	2020 年 2 月	广东省食品行业协会
2	国家知识产权优势企业	2019 年 12 月	国家知识产权局
3	广东省烘焙食品企业 10 强	2019 年 8 月	广东省轻工业联合会、广东省焙烤食品糖制品产业协会
4	2019 中国中式茶点创意大赛优秀创新中点（蛋黄酥）	2019 年 5 月	中华全国工商业联合会烘焙业工会
5	第二十二届中国国际焙烤展览会产品创新奖（玉荔起司馅）	2019 年 5 月	中国焙烤食品糖制品工业协会
6	广东省科技进步一等奖（蛋白乳浊体系稳定化及高品质乳制品产业化关键技术）	2019 年 3 月	广东省人民政府
7	广东省高成长中小企业	2018 年 1 月	广东省经济和信息化委员会
8	高新技术企业	2018 年	广东省科学技术厅、广东省财政厅、国家税务总局广东省税务局
9	广州市创新标杆企业	2017 年 11 月	广州市人民政府
10	推动中国焙烤食品产业发展杰出贡献奖	2017 年 5 月	中国焙烤食品糖制品工业协会
11	中国烘焙行业技术发展贡献企业	2016 年 5 月	中华全国工商业联合会烘焙业工会
12	中国烘焙最具影响力十大原料企业	2013 年 3 月	中国食品工业协会
13	中国烘焙最受欢迎原料品牌	2010 年 3 月	中国食品工业协会





立高

03

生产基地

- 01: 生产基地简介
 - 02: 广州南沙基地
 - 03: 浙江长兴基地
 - 04: 佛山三水基地
 - 05: 河南卫辉基地
 - 06: 广州增城基地
- 



生产基地简介



在国内拥有广州增城、佛山三水、广州南沙、浙江长兴、河南卫辉5个生产基地。未来，立高食品将继续发展自身优势，并完成在华南、华东、华北及海外建立6个大型生产基地及技术研发中心的生产布局。

冷冻烘焙产品**7.39w**吨、奶油产品**3.3w**吨

酱料**2.85w**吨、水果制品**1w**吨

年产量超**14.5W**吨



*数据截止至2021年年初



广州增城生产基地

立高广州增城基地占地近20亩，厂房面积近5500平方米，作为集团烘焙原料项目孵化中心，已建成运行20多年



近期，集团拟与广州市增城区人民政府签订《立高食品总部基地项目投入产出监管协议》，计划在广州市增城区投资建设立高食品总部基地项目，项目拟投资总额**20.51**亿元。

广州南沙生产基地

立高南沙基地已建成厂区的面积超过3.3万平方米，已建成部分投资额近2亿，是公司冷冻烘焙产品华南生产中心；冷冻烘焙作为集团公司核心的业务，将持续增资扩产，目前在南沙基地竞得40亩的地块，拟投资6.1亿元继续扩建冷冻烘焙产业模块。



中央空调
恒温车间



糕点车间达
10万级洁净度



一厂+二厂
日产量28500箱
≈221吨



立高佛山基地一厂区位于**三水芦苞**，占地近**78亩**，已建成厂房面积**1.5万平方米**，已建成部分的投资额近**1.8亿元**，作为集团烘焙原料中奶油类产品的生产中心；扩建厂房面积**6.9万平方米**，拟投资**3.82亿元**，将充分扩产烘焙原料业务模块及建设中央冻库，目前主体工程已完工，正在进行设备敷设；

立高佛山基地二厂区位于**三水水都小镇**，占地近**30亩**，预计厂房面积**3.3万平方米**，拟投资**1.8亿元**建设烘焙原料水果类产品生产中心，目前首期已投入运行（分两期建成）。



华东生产基地

华东生产基地占地**258亩**。目前已投资2亿元建成首期现代化厂房**3.5万平方米**，作为冷冻烘焙及烘焙原料华东生产中心。二期拟投资**10.03亿元**，全面扩建冷冻烘焙及烘焙原料于华东业务的生产模块。



中央空调
恒温车间



糕点车间达
10万级洁净度



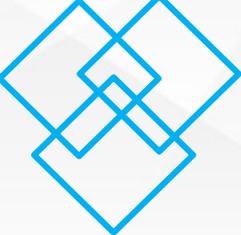
日产量13300箱
≈76吨



河南卫辉基地



立高河南卫辉生产基地，占地**107亩**。项目总投资**3.11亿元**，建设公司华北的生产中心。首期已建成了冷冻烘焙产线为主的生产模块，并已投入使用；基地二期尚在建设中。



立高

04

竞争优势



- 01: 产品优势
- 02: 研发优势
- 03: 技术优势
- 04: 营销优势
- 05: 服务优势
- 06: 物流优势

产品优势



立高食品产品种类丰富，产品品规超650种，除拥有奶油、水果制品、酱料、巧克力等各类烘焙食品原料产品，还拥有糕点、面包等各类冷冻烘焙食品。



32种
奶油制品

241种
水果制品

69种
酱料制品

187种
冷冻烘焙食品



研发优势——冷冻烘焙食品



序号	核心技术名称	技术优点及先进性	技术来源	应用产品
1	港式蛋挞品质升级的研究	通过在面团中加入锁水功能的原料,对配方的比例做出适当的调整,解决了起发效果差的问题,使产品品质更佳。	自主研发	蛋挞皮
2	甜甜圈面团抗老化工艺研究与应用	通过选择特殊的原辅料和其配比,解决了甜甜圈产品冷冻储存后,再解冻复烤口感下降的难题,水份流失小于1.5%,保证内部水份,延缓了老化时间。	自主研发	甜甜圈
3	起酥老婆饼的制作及其生产工艺的研究与应用	改良老婆饼的配方,通过自动输送线实现自动化生产,保证产品品质,增强口感层次,实现大规模推广。	自主研发	老婆饼
4	蛋黄酥新品开发	研发实现了蛋黄酥工业化生产线批量生产,解决咸蛋黄为整颗蛋黄无法实现自动化生产的难题,产品更加甜香,得以在市场上规模化推广。	自主研发	蛋黄酥
5	慕斯蛋糕保水性技术的研究与应用	经过多次测试和调试,在慕斯蛋糕里增加特殊配方,使蛋糕冷冻保存保质期达6个月,解冻后产品保持口感湿润。	自主研发	慕斯蛋糕

冷冻烘焙食品需要在冷冻环境下进行保存,而冷冻烘焙食品的配方、生产工艺等技术关系到产品长时间冷冻及解冻后的口感和品质,为此,公司在冷冻烘焙食品方面的核心技术主要集中在提升产品口感和品质稳定的配方及其工艺上,具体如左图所示:



研发优势——奶油产品



序号	核心技术名称	技术优点及先进性	技术来源	应用产品
1	动植物混合植脂奶油及其制备关键技术研究	通过优化乳化体系，克服乳脂与植脂相容性差的难点，使动植物混合奶油的操作性、稳定性达到植脂奶油的水平，口感上接近成本高的天然稀奶油。	自主研发	含乳脂植脂奶油
2	低糖含乳植脂奶油关键技术研究	克服低糖奶油操作性和稳定性差的缺点，开发出操作性、稳定性好，口感优，且更健康的低糖含乳植脂奶油。	自主研发	含乳脂植脂奶油
3	乳脂奶油稳定性关键技术研究	通过调整乳化体系及优化工艺过程，提高乳脂奶油的稳定性和操作性，使其使用性能接近植脂奶油。	自主研发	含乳脂植脂奶油
4	低脂健康型含乳植脂奶油关键技术研究	克服低脂奶油打发性能差、稳定性差的缺点，开发出打发性能好，操作性、稳定性好，口感优，且更健康的低脂含乳植脂奶油。	与华南理工大学联合开发	含乳脂植脂奶油
5	乳油体系稳定化关键技术及在植脂奶油中的产业化应用	通过测试植脂奶油中的乳化特性，明确奶油乳油体系稳定化关键技术，并产业化应用，使奶油的操作性、稳定性和口感更优。	与华南理工大学联合开发	植脂奶油

公司目前已拥有了成熟的植脂奶油和含乳脂植脂奶油的制作方法。不仅如此，公司通过长期研发，持续提升植脂奶油和含乳脂植脂奶油的口感和细腻度，提高其打发性和稳定度，并扩展了产品的应用范围。公司奶油产品核心技术具体如左图：



研发优势——水果制品产品



序号	核心技术名称	技术优点及先进性	技术来源	应用产品
1	果馅加工自动化生产技术研究	果馅产品实现了自动落桶、灌装、封膜、压盖、称重等工艺流程，节省了人力，降低了劳动强度，自动称重相比人工称重效率提高了1倍，精度由(3000±50)g提高到了(3000±20)g。	自主研发	果馅
2	果溶果酱高精度智能化配料工艺的研究	更改常规手工投料方式，通过自动化控制设备进行连续性的物料运输、定量与复核，对关键参数进行控制，使果溶果酱的连续化生产更精准、高效和智能，使生产时间由3h/批降低为2h/批，物料的定量精度达到了±20g。	自主研发	果溶
3	具有保健功效的雪梨桂花果酱及其制备方法和应用研究	解决了该类产品既要保持功效，又要避免功效成份在加工过程中的损失和保证有明确的功效成份及稳定的功效成份含量的难题，补充了特殊功效成份，且质量符合要求。	自主研发	果酱
4	果馅系列产品防褐变关键技术研究	通过自主研发的果馅复配褐变抑制剂，同时结合防褐变工艺，研究了从产品的前处理、煮制、包装到入库的防褐变过程，成功开发出了果馅产品防褐变流程体系。	自主研发	果馅

公司水果制品系列产品包括果馅、果溶、果泥等不同系列，包括固态、半固态、液态等不同性态的产品，**公司通过自动化的生产工艺解决了大规模生产难题，提高配料的精准度和效率，并通过防腐和防褐变等技术使其能够保存较长时间，维持风味的持久度。**公司水果制品产品核心技术具体如左图：



研发优势——酱料产品

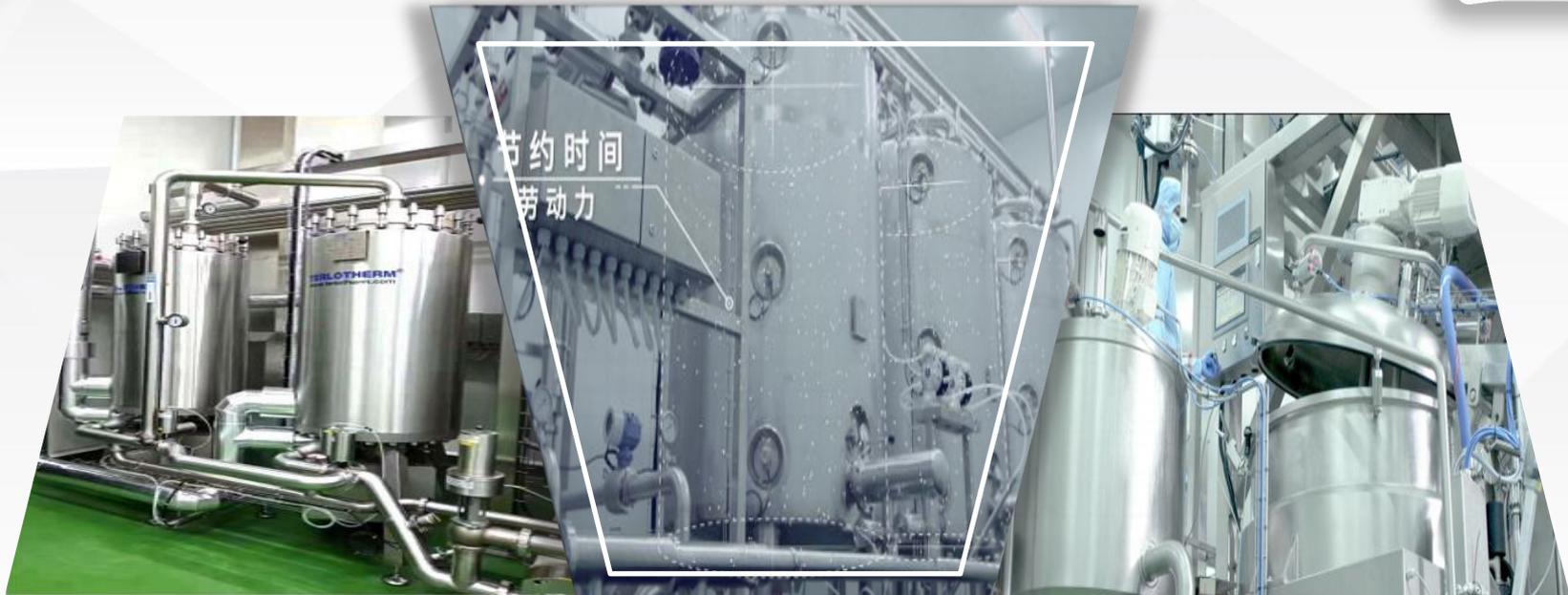


序号	核心技术名称	技术优点及先进性	技术来源	应用产品
1	无蛋型沙拉酱稳定性关键技术与工艺研究	通过工艺与配方的优化,改善传统沙拉酱高油高胆固醇的现状,使产品具备优良的乳化稳定性,突破沙拉酱传统风味的局限性,口味更多样。	自主研发	沙拉酱
2	高粘度水包油乳化体系自动化生产工艺的研发与应用	研发出的酱料高粘、耐烘烤,经受高温烘烤后仍然具有很好的挺立度,水分不会在产品储存期间发生迁移现象,拥有很好的保水性和较好的耐冻融性能;乳化效果优良,产品具有细腻的质感;能够将水分活度控制在0.70-0.75,提高产品安全性。	自主研发	沙拉酱
3	具有耐冷冻性及冻融稳定性的半固态乳化调味料及其制备方法研究	利用该技术的产品具有优异的耐冷冻性和冻融稳定性,在低温储存3个月后依然保持原有状态,作为均匀的半固态乳化调味料使用时不出现油水分离现象,从而解决了产品受季节和地域影响而需要采取的运输及存储特殊保护措施,节约了成本。	自主研发	沙拉酱
4	风味西点奶油夹心及其制备工艺研究	研发出的西点奶油夹心酱具有极佳的耐烤性能、口感细腻、化口性好,并能够实现较为成熟的半自动化生产。	自主研发	可丝达酱

酱料作为烘焙食品夹心时容易出现塌陷、爆馅、水分迁移等现象,作为表面装饰时容易出现表面起皮、干皱、气泡等现象,公司通过系列研究,提高了酱料产品的稳定性和安全性,使其能够适应不同温度及湿度等使用环境。公司酱料产品核心技术具体如左图:



技术优势 I



立高从瑞士、荷兰等地先后引进了先进的冷冻烘焙食品自动化生产线，佛山基地一厂区现已实现奶油、巧克力全自动化生产及果馅（果酱）自动化充氮保鲜生产。佛山基地二厂区将通过先进的生产设备及引进创新的技术支持，全面升级现有水果类制品（果酱、果溶、果泥等）的七大生产线。全新的规划布局，将全面开启“智能工厂”（Intelligent Factory）新时代。

技术优势 II

立高



国际先进的德国西门子公司自控系统；日本四国厂的灌装机及自动装箱；机器人系统；CIP自动清洗系统



全自动化奶油生产线，包装自动生产线



自动灌装、自动充氮气包装系统,X光机有效控制异物



UHT高效杀菌系统配备均质机、提升产品质量

技术优势 III



甜甜圈全自动化生产线
供应量近10500吨/年



丹麦全自动化生产线

蛋挞皮全自动化生产线
供应量近17000吨/年





营销优势 |



营收

18.1亿



子公司/分公司

10+2



员工

2500+



经销商

1800+



终端饼店

50000+

*数据来源2020年财报



营销优势 II



多元化销售渠道

截止目前，集团销售人员达到**983人**，营销网络遍布我国除港澳台外全部省、直辖市、自治区，深入**357个城市**，与公司合作的经销商超过**1,800家**，直销客户超过**400家**，服务的终端客户超过**5万家**。



持续为客户提供多样化的服务

原料产品

中西式糕点原辅料、冷冻烘焙产品、烘焙酱料、饮料、休闲食品等。

产品开发

制定从产品命名、包装设计到广告创意一次成型、一次做对的一体化方案，让产品自己会说话，放上货架就开卖！

技术服务

拥有一批精耕行业多年的烘焙技术团队，深入一线，现场教学，助您提升核心竞争力。

营销推广

提供季节性、节庆类等专题推广方案或建议，助力您的产品实现款款更畅销。

冷链物流优势 |

1

20+省区

3

22个中转仓
10个商超仓

2

高标准冷藏车近70辆

4

冷链干线运输线路近100条

成为冷链物流运输公司

2021年，立高食品斥资5000w成立致能冷链物流公司，该公司在全国20多个省区设立了22个中转仓，10余个商超仓，自有各型高标冷藏车近70辆，营运着华东工厂、华南工厂、华中工厂至全国各中转仓和主要城市间的冷链干线运输线路近百条，建立了完善的覆盖生产端、物流端（仓配干）、客户端的全链路冷链温度监控体系。



冷链物流优势 II



哈尔滨仓
河北仓
西安仓
成都仓
武汉仓
上海仓
广州仓



自有车辆+第三方车辆资源达2000+, 干线直达覆盖率达80%以上



前置仓+工厂库100%温度监控, 配送覆盖全国600多个城市



冻品运输100%投放温控仪; 实时在线温度监控达100%



冷链数字化监控中心



B端冷库监控已搭建数量达130+



运输质量实现全链条数字化



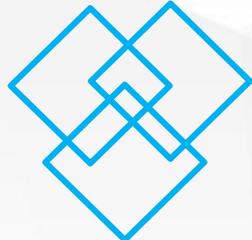
智能监控中心365天全天候服务



立高

05

企业活动



- 01: 展会活动营销
- 02: 立高百家讲坛
- 03: 中华烘焙好店长
- 04: 素质拓展活动
- 05: 国外考察活动



展会营销活动



参加中国国际焙烤春季展览会、中国国际焙烤秋季展览会、家庭烘焙用品展览会、中国烘焙展览会（广州）、FHC上海环球食品展。



立高百家讲坛



“立高百家讲坛”是立高倡导并搭建的为行业赋能，推动行业更好、更快发展的平台。会议以助力烘焙业持续发展，让更多具有实战经验、有卓越营销创意的行业精英，与立高一齐努力为愿景，为烘焙经营者开拓更宽的视野，提升经营能力和营销技巧。



中华烘焙好店长



“中华烘焙好店长”烘焙行业培训系列项目，是由立高食品和烘焙业公会共同发起，立高食品全情赞助，旨在把烘焙行业各领域精英的实践经验转化、提炼为行业理论、知识体系和教科书（教材），为烘焙行业的发展提供理论支持。



烘焙行业爱好者的能量补充站

遇见同类、乐享成长的精神驿站，更是有爱、有正能量为烘焙人提供优质成长服务的学习平台



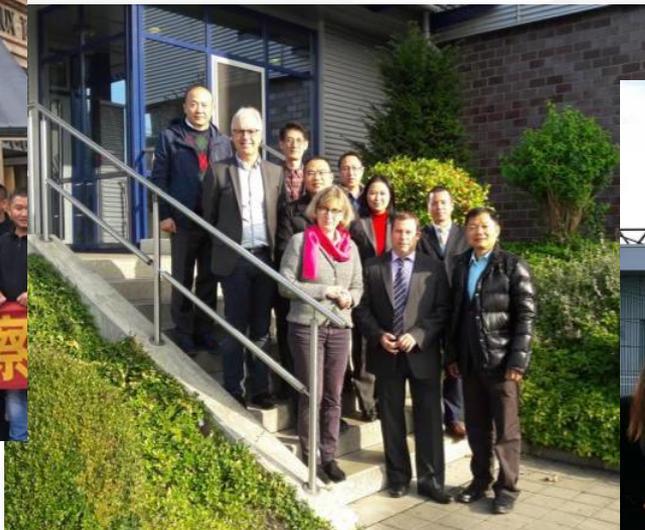
课程覆盖范围广

包含营业员、收银员、领班、正店长、副店长、营运经理、营运总监等烘焙关键岗位





国外考察活动



上图为立高食品一行到法国知名连锁饼店PAUL、德国DMK工厂、法国知名乳企FIT公司考察留影。



部分合作客户





联系我们



<https://www.ligaofoods.com>



ligaoshipin



广州白云区云城东路557-571号
宏鼎云璟汇2栋5楼



020-36510920



合作

立高

共赢

创新



THANKS
感谢观看