



冷链先锋

COLDCHAIN VANGUARD

我们致力于打造
区域最优 行业领先
第三方冷链物流服务商



主办单位：厦门万翔物流管理有限公司
厦门万翔冷链运输有限公司

编辑：黄剑文 卓陈婷

本期主编：邢 珊

总 编：陈一明

公司网址：www.anport-coldchain.com

官方微博：@万翔冷链



目 录

企业风采

《海峡新冷链 万翔“钢铁侠”》.....2

企业管理

《万翔冷链物流作业系统第一阶段即将上线》.....3

行业动态

《万翔冷链亮相渔博会》.....4

《天津市商委、天津市物流协会参观万翔冷链》.....5

深度观察

《生鲜电商的发展和面临的问题(上)》.....6

制冷专业

《万翔冷链全程把控运输温度》.....8

冷链生活

《硫磺熏的枸杞，你看的出来吗》.....8

《“月饼节”谈月饼的保存方法》.....10

员工天地

《快乐工作小寓言》.....11

★企业风采

海峡新冷链 万翔“钢铁侠”

伴着中秋的临近，冷链中心的施工迎来了关键的一个月。

各项工程正全面进行着：钢构工程接近收尾，宛如一个钢铁巨人在长长海岸线上崛起，凝视着集美大桥与厦门大桥；2#库内部架空层施工正在紧张进行，为日后库内其他施工创造条件；库顶彩钢板安装基本完成；F1 库与 F2



库之间防火墙正在安装，按计划 9 月 14 日完成；F1 库侧面和背面保温库板正在安装；与此同时，“钢铁侠”的重要部件——压缩机组已经进厂，机组已经就位完成，等待



安装；其他设备也会陆续进场；管理方面，我司每周组织参加监理例会并定期召开施工界面协调会，针对现场施工存在的问题进行商讨和解决，并且加强安全管理，现场临边洞口已做好防护，施工人员必须佩戴安全帽等。

9 月 10 日，集团刘副总到工地关心施工近况，认真听取我司台方工程师对施工的建议。现冷链中心在各方的关注及多方的努力和配合下，正在紧张的施工中。万翔“钢铁侠”即将闪耀登场。

（技术设备部 曹禹）

★企业管理

万翔冷链物流作业系统第一阶段即将上线

借力 LMS 应用，实现万翔冷链运输全程信息化运营管理

万翔冷链是国家商务部确定的“海峡两岸冷链物流产业合作试点单位”和“厦门市现代物流技术应用和共同配送试点单位”。经过近两年半的紧张筹备，万翔冷链的运输业务将于 9 月底正式启动，而万翔冷链物流中心也将在 11 月底正式开业。

在集团信息部的全力支持下，万翔冷链根据业务需要量身定做了包含订单管理系统（OMS）、运输管理系统（TMS）、结算管理系统（BMS）、仓储管理系统（WMS）等模块的物流作业系统（LMS: Logistics Management System）。该系统共花费 183 万元，从供应商调研到最终上线，共历时近 14 个月。目前，根据业务计划，包括 OMS、TMS、BMS 在内的第一阶段物流作业系统于 9 月 6 日正式上线。

一、OMS—满足客户个性化需求

订单管理系统支持 EXCEL 导入、EDI 对接、Portal 下单、纸质订单等多种方式，适应不同客户的下单需求。订单状态实时反馈，协助客户掌握订单信息。同时，可根据客户需求进行订单合并、拆分、冻结等操作，满足客户个性化需求。

二、TMS—实现货物全程监控

运输管理系统强大的配载功能实现自动配载功能，得到车辆利用率最高，运输路线最优的方案。通过 TMS 和 GPS 的结合应用，对货物在途实时跟踪监控，确保货品在途温度控制，实现货品全程无隙。

三、BMS—实现费用精准结算

结算管理系统能准确记录并核算仓储及运输作业的应收付费用。通过 BMS 与 K3 对接，便于实现万翔冷链运营模块应收账款及成本费用的精准核算。

到目前为止，万翔冷链物流作业系统厦门第三方冷链物流行业内唯一的，也是最先进的系统。通过 LMS 的应用，万翔冷链能够实现快速响应客户需求，系统强大的计算和记录功能可以实现物流作业管理的智能化，节省大量人力物力。为实现万翔冷链打造区域最优、国内领先的现代化综合型第三方冷链物流服务提供商提供有力支撑。

（仓储部 叶鸳）

★行业动态

万翔冷链亮相渔博会

一年一度的海峡渔业博览会在福州拉开了序幕。第八届渔博会的展示面积共 46000 平方米，展品达 1600 多种，涉及水产养殖、海洋捕捞、水产加工、休闲渔业和渔具、渔需设备等产业，国内、国际展商数量达 600 余家。万翔冷链借此契机，本着“探讨合作、互利共赢”的理念，万翔冷链带着自己的品牌、产品、团队走出厦门来到了福州。



“全程无缝，安心托付”是本次万翔冷链参展传达的主旋律。“全程无缝”：万翔冷链连同展会各企业友人一同探讨，增进双方了解。传达自己的品牌理念，万翔冷链深入探索渔业产业现状，发现渔业冷链物流新出路，获得了国内外展商的一致好评。“安心托付”：展会期间，到展台询问业务的朋友络绎不绝。耐心的解答、贴心的问候、一杯清茶、一个微笑，无一不体现着万翔冷链“安心托付”的服务理念。

四天的展会圆满结束，万翔冷链以自己的实际行动，向业界传达了这样的声音——“全程无缝，安心托付”。这不仅体现了万翔冷链对自身的高标准、高要求，更体

现了万翔冷链的发展目标：以“航空品质”为客户提供专业、可靠的冷链物流服务，打造区域最优，国内领先的现代化综合型第三方冷链物流中心。

（仓储部 黄剑文）

天津市商委、天津市物流协会参观万翔冷链

9 月 10 日天津市商务委员会、天津市物流协会相关领导在厦门市商务局工作人员的陪同下，到厦门航空港工业与物流园区参观万翔冷链物流中心。

2011 年，商务部、国台办将天津市和厦门市列为两岸冷链物流产业合作试点城市，此后，两岸冷链行业项目合作、论坛活动、沟通交流不断，厦门万翔冷链物流中心便是两岸冷链物流产业合作的典范，并被国家商务部列为海峡两岸冷链物流产业合作试点单位。

天津市商务委员会、天津市物流协会此行是了解学习厦门与台湾两岸冷链合作项



目进展情况和模式。我司营销总监就万翔冷链物流中心项目向来访嘉宾做了整体介绍，并从项目的设计理念、建设规模、功能定位、主要服务及施工进度

进行了详细讲解。天津商委徐处长对万翔冷链物流中心项目给予了高度评价。最后，双方就如何建立两岸商品快速流通通道、实现台湾冷链产品便利通关，如何更好地打造低温冷链物流体系，引进两岸冷链合作项目、提升内地冷链水平等问题进行了深入探讨和经验交流。

（市场营销部 林慧龙）

★深度观察

生鲜电商的发展和面临的问题（上）

被电商界誉为最后一片蓝海的“生鲜食品”板块，2013 年呈现出更加火爆的局面，各路“诸侯”进一步布局生鲜业务。电商企业的高涨热情，也让物流领域的新兴业务模式——冷链宅配，迎来了前所未有的商业机遇。

代表企业：沱沱工社

沱沱工社，北京地区的一家提供新鲜生态食品的电商企业，号称“全程冷链，新鲜直达”，是冷链宅配的先入场者之一。目前在北京地区六环地区以内，沱沱工社可以做到当日下单，第二天送货上门。据了解，沱沱工社当前的日均订单约为 1000 单左右，而涉及生鲜产品需冷链宅配的订单约占到 99%。

从 2008 年至今，沱沱工社的业务量以每年 30% 的速度增长，而去年到今年增长得更快一些。沱沱工社目前在顺义拥有一个 6000 平方米的库房，每天大约有 20 辆左右的冷藏车从这里出发，将订单商品运往分布在城区六环以内的 20 个 SDC。而站点的配送员则会利用配有冷链链设备的电动三轮车，将商品送往客户家中。

在争分夺秒的快递行业，配送员多次往返是难以想象的，因为这势必会影响到配送效率，最终会导致配送成本的上升。刘宇介绍，同样是电商，京东的配送日均能完成 60-70 单的配送任务。而在沱沱工社，即便是从京东跳槽过来的配送员，一般也只能完成 35 单左右，效率约为 60%。作为生鲜电商企业，沱沱工社比拼的是服务。关注的不仅是如何保证将商品送到客户手中，还要争取客户的高满意度。

代表企业：北京快行线

作为从事十多年的冷链物流企业，快行线做冷链宅配有很大先天优势。毕竟，在冷链方面，快行线有充足的经验。然而，设备技术都不存在问题，难就难在前期的订单量不足。如果订单量充足谁做谁赚钱，不然就赔本。做的话，订单量不足就亏钱，不做的话，可能会丧失这个前景明朗的市场。这也是很多物流企业所纠结的事。

作为冷链物流企业，虽有做冷链的经验，但在宅配方面，由于其网络布局很难如快递企业密布整个城市的大小社区，因此在最后 100 米的配送终端仍然面临着很大的短板。在目前订单比较分散的情况下，快行线采用了以下几种业务模式。

模式一：针对订单量十分小，且正好在自己 B2B 配送范围内的小区，一般由快行线的司机送货上门。如果订单量够，司机直接将冷藏车开到小区门口或客户的楼下，然后用保温包装着客户指定的商品，经客户送货上门，做到全程冷链。

模式二：在订单密集的区域，设移动站点。移动站点也就一辆辆电动自行车。在给超市送货的冷藏车到了该地区后，就会将分配好的保温箱交给移动站点的工作人员，由他们完成后面的宅配工作。

模式三：在订单量激增时，与城市 100、小经帽等落地配公司合作。

模式四：在小区中建立合作站点。在许多小区，都有类似夫妻店的便利店，店里一般都有冰柜。这些便利店进的冷冻商品，往往厂家总仓设在快行线，因此，快行线在帮助便利店进货的时候，就顺便将冷链宅配的订单委托给他们。

代表企业：顺丰、雅玛多

2012 年 5 月，顺丰速运旗下食品网商城顺丰优选上线。不过，由于生鲜食品对应的全程冷链物流体系，投入高、管理难，因此即便背靠我国最大的民营快递企业，顺丰优选也还只有在北京地区配送生鲜食品。

同样依托宅配优势进入冷链宅配领域的，还有雅玛多。雅玛多是日本最大的第三方宅配服务商，2010 年进入中国冷链宅配市场，将上海定为第一站。业界公认，雅玛多给我国带来了日本先进的冷链宅配经验，但在国内一直处于亏损状态。

冷链宅配在日本、澳大利亚、台湾等国家和地区已非常普遍，但在我国还处于起步状态。在电商生鲜业务尚未形成体量化发展的时候，目前任何一种运营模式都还面临着不小的挑战。要真正成为赢家，“量”是王道。只有形成规模化经营，高昂的冷链成本才能有望摊薄。但要迎来体量化的订单，首先要经过培育市场的“痛苦期”。无论是电商、冷链物流企业，还是快递企业，先行试水的企业，都有可能率先获得商机。而从产业分工的角度来看，未来在冷链宅配的链条上，或许还会形成一种多方协作的新模式——电商负责采购与营销，冷链物流企业负责干线运输和城市配送，而快递企业负责宅配，专业人做专业事。

生鲜电商真的看起来如此美好吗？但三大难题却摆在我们面前。

（未完待续……）

（市场营销部总监 龙伟）

★制冷专业

万翔冷链全程把控运输温度

目前的冷链运输过程中，司机往往在客户装货上冷藏柜后，按要求打开制冷设备。但在运输途中，司机为了省费用，感觉冻得差不多了，往往关掉制冷设备。在车辆快到目的地后，再次打开制冷设备制冷。货物送到客户手里，表面上冻得不错，实际上很有可能已经变质。导致这种现象发生的根本原因是物流公司没有有效的监督手段随时得到货舱的温度信息。



万翔冷链将在冷藏（冷冻）车内几个温区安装温度传感器。将温度传感器采集的冷藏（冷冻）车内温度通过车载终端的无线通信模块传送到卫星导航服务器上。通过

登录监控平台，得到冷藏（冷冻）车内准确的温度信息。这样，司机就不敢沿途随意关停制冷设备，保障全程运输真正是“冷链”。所有温度信息还可以以温度曲线的形式记录下来，以备必要时用。

万翔冷链正通过引进各种先进技术手段努力实现配送的全程“冷链”不断链。

（运输部 林毅梅）

★冷链生活

硫磺熏的枸杞，你看的出来吗

近日央视针对目前大量上市的枸杞做了一番调查，其中揭露为了让陈货枸杞更接近于新鲜枸杞颜色，一些不法商贩竟然使用大量的硫磺对枸杞进行熏蒸。熏蒸过的枸杞虽然颜色鲜艳极具卖相，可功效却发生了巨大的转变，不仅滋补的效果大打折扣，

而且因为二氧化硫的成分严重超标，长期食用易损害人体脏器。在报道中专家指出被硫磺熏蒸过的枸杞颜色更加鲜艳，并且摸上去感觉有些发黏。

枸杞泡水后水会变红，是不是代表着被熏制过或者被染色过？这个说法并没有科学性。因为枸杞本身有颜色，而且是水溶性色素，泡水以后自然会溶解一些在水里，使得水变红。

如何挑选放心的枸杞

首先应观色：熏过硫磺的枸杞呈鲜红色，外观诱人，而正宗的枸杞多为暗红色。从枸杞的果脐处（果实与果柄的分离处）来看，正常枸杞是白色，熏过硫磺的枸杞果脐是黄色，而上过色的枸杞果脐是红色。



其次可以闻味：二氧化硫残留超标的食物会有一种刺激性气味。抓一把枸杞子，用手捂一会，放到鼻子前闻一下，如果气味较刺鼻，很明显就是熏过硫磺的。

最后可以尝：熏过硫磺的枸杞，味道酸、涩、苦。而且，即便都是正规的枸杞，也有质量好坏之分。特级品种的枸杞，颜色是暗紫红色而且均匀，没有黑头，粒大饱满。而那些质量差的枸杞，颜色红得很不均匀，而且有很多黑头。

那些不能光看“卖相”的食物

俗话说人不可貌相，实际上食物也不能光看“卖相”来决定好坏。除了枸杞，贝母、山药、银耳、菇类、菊花等如果色泽鲜亮，特别白，也很有可能是经过硫磺熏制。

（文章来源：http://www.jstv.com/food/focus/201309/t20130923_1849509.shtml）

微点评：如今商家为了利益完全不考虑消费者的食用安全问题，除了呼吁法制法规的完善、严惩不法商家外，我们还需练就“火眼金睛”，尽量避免食用到不安全的食品。

（客服部 邢珊）

“月饼节”谈月饼的保存方法

本月，我们迎来了中国传统节日中重要的一个节日：中秋节。中秋节吃月饼是我们的传统习俗，但随着月饼的种类越来越多，口感越做越好，人们食用月饼的时间也不仅仅是在中秋节那天了。虽说中秋节只有一天，但是“月饼节”却可以持续一整个月甚至更长。这种情况下，采用合适的方法保存月饼就变得十分重要了。

月饼的存放时间根据其温度、馅料的不同会有所不同。在 25 摄氏度的气温环境下，杏仁、百果等馅心月饼可存放 15 天左右；豆沙、莲蓉、枣泥等馅心月饼，软馅含水分较多，通常只能保存 5~7 天，存放时间最多不宜超过 10 天；如果气温超过 30 摄氏度，月饼存放的时间还应该适当缩短，一般不宜超过 7 天；至于鲜肉、鸡丝、火腿等月饼，应随买随吃。

月饼含油脂较多，买回后，不宜放在密封容器里久藏，可放在篮子里，盖上干净白纸，挂于阴凉通风处，并注意遮光，以防油脂氧化变质。

将月饼带包装盒放入冰箱的冷藏室，在这样的环境中，月饼的保存时间会长一点。准备食用时，提前一小时把月饼取出来，这样才能保证口感。但月饼毕竟是用面粉、油、糖和果仁等配料精制，并经过焙烤的糕点，在低温的条件下，熟化了的淀粉会析出水分，变得老化，使月饼变硬、口感变差。



除此之外，市面上还出现了冰皮月饼、冰淇淋月饼等新鲜的品种。冰皮月饼的冰皮是糯米跟淀粉，呈白色，内部是糖。因为材料的特殊性，因此，为了避免冰皮的口感过于软糯，保持一定的硬度，而且避免糯米的粘性导致手抓时出现的尴尬局面，所以

必须在冰柜里面保存。可以把冰皮月饼买回来放入冰箱内，温度在 0-5 摄氏度即可保鲜。至于冰淇淋月饼，顾名思义，其馅是冰淇淋。因此，在购买时商家一般会提供干冰防止其在运输过程中融化，回家后，应放入冰箱的冷冻室，在零下 18 摄氏度的环境下进行冷冻保存。

（客服部 卓陈婷）

★员工天地

快乐工作小寓言

两个青年一同开山，一个把石块砸成石子运到路边，卖给建房的人；一个则直接把石块运到码头，卖给杭州的花鸟商人。因为这儿的石头是奇形怪状的，他认为卖重量不如卖造型。3 年后，他成为村上第一个盖起瓦房的人。他在自己的学习笔记上面写下一句话：要寻找与他人不同的优势。

后来，不许开山，只许种树，于是这儿成了果园。每到秋天，漫山遍野的鸭梨招来八方客商，他们把堆积如山的梨子成筐成筐地运往北京和上海，然后再发往韩国和日本。因为这儿的梨，汁浓肉脆，口味纯正无比。就在村上的人为鸭梨带来的小康日子欢呼雀跃时，曾卖过石头的那果农卖掉果树，开始种柳。因为他发现，来这儿的客商不愁挑不到好梨子，只愁买不到盛梨子的筐，5 年后，他成为第一个在城里买房的人。他又在自己的学习笔记上面写下一句话：要先于他人挖掘市场需求。

再后来，一条铁路从这儿贯穿南北，这儿的人上车后，可以北到北京，南抵九龙。小村对外开放，果农也由单一的卖果开始到谈论果品加工及市场开发。就在一些人开始集资办厂的时候，那个村民在他的地头砌了一垛 3 米高、百米长的墙。这垛墙面向铁路，背依翠柳，两旁是一望无际的万亩梨园。坐火车经过这儿的人，在欣赏盛开的梨花时，会突然看到四个大字：可口可乐。据说这是五百里山川中惟一的一个广告，那垛墙的主人凭这垛墙，第一个走出了小村，因为他每年有 4 万元的额外收入。他再次在学习笔记上面写下一句话：如果能够排除竞争，你必然能成为最大的赢家。

快乐工作提示：与其说他是一个天才经营者，不如说他是一个善于学习和总结的人。商业世界中，与其说是大鱼吃小鱼，快鱼吃慢鱼，不如说是聪明鱼吃愚笨鱼。而聪明往往来源于不断的总结、学习和创新。工作能够有所学，有所长进，自然更容易做到快乐工作。

（文章摘自：http://wenzhang.unjs.com/yuedu_5193.html）

（仓储部 叶鸳）



厦门万翔物流管理有限公司
XIAMEN ANPORT LOGISTICS MANAGEMENT CO., LTD.



厦门万翔冷链运输有限公司
XIAMEN ANPORT COLDCHAIN TRANSPORTATION CO., LTD.

龙 伟: 0592-5707571 13959222448

林慧龙: 0592-5707571 18250814392

传 真: 0592-5706660 转 6589

www.anport-coldchain.com