



# 新西兰牛肉将现身校园午餐

## 全球食品分销平台赋能上海高蛋白产业体系

晨报记者 钱鑫

“今天学校的午饭，又吃鸡腿，我一点也不喜欢吃”，“今天的饭又冷又夹生，我基本上没动”，“菜里的肉又肥又腻，我一点胃口也没有”……学生午餐，是很多学生回家和父母吐槽的话题。

记者从光明食品集团获悉，一些世界各地的优质食材，如阿根廷红虾、西班牙金枪鱼、新西兰的牛肉等，有望出现在学生午餐中，其推出的“光明味来”学生午餐已开始梅陇中学等学校进行试点，今后99款丰富多样的学生套餐将逐步出现在一些学校的午餐里。

有专家认为，爱孩子先从爱孩子的胃开始，据悉，“光明味来”学生午餐将体现食材新鲜、菜品美味、种类多样、营养均衡、智能烹调。



### 学生午餐丢弃较普遍

在上海市食品安全工作联合会一份对上海16个区47所学校52000多名中小学生的午餐调查中发现，谷薯类、新鲜蔬菜水果、禽肉蛋类、奶类及大豆类等食品是上海学生午餐的主角。

调查结果同时显示，学生的谷薯类、鱼虾类和蛋类供给量较为合适；畜禽肉供给量过高，蔬菜类和大豆类供给量不足。在能量和营养素供应方面，蛋白质和脂肪供给量偏高；钙、硫胺素（维生素B1）及核黄素（维生素B2）供给量偏低。调查还发现，学生营养午餐丢弃情况较普遍，尤其蔬菜类食物丢弃量最多。

市教委有关负责人就曾表示，孩子正处于长身体的重要阶段，吃好午餐是一件十分重要的事。用爱心关爱学生，要从爱他们的胃开始。一方面，学生餐饮安全是坚守的底线，要确保让孩子们吃得安心，让家长放心。更重要的是，让孩子们喜欢吃，要从原材料供应入手，不断丰富优化菜单，不断提高加工制作工艺，提升供餐品质，丰富就餐选择。

有关专家表示，学生营养午餐要“好吃、营养、不贵”，应从食材、菜谱研发入手，促进学生健康全面发展。

### 全球食品分销平台采购优质食材

作为上海市80%鲜奶、70%蔬菜、60%大米、50%肉、30%鸡蛋等农副产品的供应商，光明食品集团是上海这座城市的“菜篮子”。

在日前的进博会上，光明食品集团及旗下品牌发出全球范围内的采购邀约，与Minerva S.A.、JBS公司、银蕨农场、蓝罐、DIVA波尔多、宾三得在内的多个品牌达成大宗贸易采购意向签约，覆盖了肉类、甜品及休闲食品、酒类、调料类、休闲食品、饮料类等多食品品类。其中，巴西JBS集团是全球

模领先肉类生产商，今后光明国贸将整合JBS巴西、美国、加拿大等海外资源，与国内需求对接，双方将加强在进口冷冻肉制品销售等领域进行战略合作。

光明牧业是国内规模领先的奶业综合性服务公司之一，光明牧业与全球饲料添加剂领域的领先企业安迪苏强强联手，期望在奶牛养殖领域持续布局。

据悉，光明食品集团将构建高质量蛋白产业体系，聚焦市民所需的新鲜乳品、海洋食品、优质牛羊肉、猪肉、禽蛋等高质量蛋白品类，沿着“一带一路”的路线布局产业，把全球高质量蛋白食品带回国内，带到市民餐桌。同时，“光明城市厨房”，推动实施家庭健康膳食发展计划和“一老一少”营养健康膳食计划。通过提供家庭膳食“一站式”解决方案，把最优质、最安全的“光明食材”呈现给上海市民。

### 全球优质高蛋白食物上学生餐桌

一方面，“光明味来”将依托光明食品集团大粮仓、大平台、大基地、大农场、大牧场五大实体保障，建立学校厨房终端供应链体系，保证食材新鲜，全程把控食品安全，在供给端实现从田头到餐桌的极致标准化。为了保障学生餐供应链一体化的建设，光明食品集团以大粮仓、大平台、大基地、大农场、大牧场“五大实体保障”打造供给端极致标准化，实现统一采购、统一加工、统一配送、统一检测、统一服务的“五个统一”的智慧一体化供应链平台。

据悉，今后学生营养餐的相关数据能通过“光明味来”APP传输到云平台，家长可随时点开查看某一食物的溯源信息。比如套餐中的牛肉，点击可看到是来自上海农场，它的出场检测报告、出发时间、中央厨房处理时间和到达学校时间一目了然，实现全链条可追溯。

同时，依托“光明味来”The Smart Chain全球食品集成分销平台，环球甄选世界美味，将全球高蛋白食物，以公益价格端上学生午餐餐桌。从阿根廷红虾、西班牙金枪鱼到新西兰银蕨农场的牛肉，优质食材直达学生的午餐。

记者看到，各种“光明味来”学生午餐品种丰富，牛排、鳕鱼、虾仁、猪排……再配上各种蔬菜，每种套餐荤素搭配，色香味俱全。

光明味来相关负责人表示，目前这一学生餐已在梅陇中学进行试点，未来将推广到更多学校。学生营养餐是光明食品集团的一个重点项目，将更多的进口优质食品带入儿

童餐和学生餐。

### 自动烹饪机器人能做800道菜

记者还注意到，光明味来还从德国引进的自动烹饪机，各种食材经过简单的切配后，只需把食材放进烹饪机，在屏幕上输入菜品名称，机器便会自动启动程序，烹制出一道道热气腾腾的菜肴。

可别小看这些机器大厨，它们已经能烹饪800多道菜，而且“手脚特别快”，15分钟可烹饪约1000只鸡翅，或者24公斤蛋炒饭。

【相关链接】

### 丰富家庭日常餐桌选择

作为新西兰领先的优质牛肉、羊肉和鹿肉生产商和出口商，银蕨农场进入中国市场已有二十多年。通过参展前两届进博会，银蕨农场深入了解中国消费者的喜好，进而着手开发适合中国消费者的零售包装产品。

为进一步将进博会效应延展到场馆外，将进博会展品变商品。今年进博会期间，光明食品集团和银蕨农场实施场内场外互动，让更多的上海消费者能品尝到其心仪的进博同款商品，品尝到了优质的银蕨肉类食品。

据悉，在山姆会员商店、盒马鲜生等线下渠道，可以购买到来自新西兰银蕨农场的西冷牛排、肉眼牛排、牛腱子肉、带骨牛尾、法式羊排及精品羊肉块等零售包装产品。银蕨农场联合董事会主席，上海梅林党委书记、董事长吴坚表示，未来，银蕨农场和上海梅林将积极回应消费者对美好生活新期待，坚持高蛋白+高质量的双高发展

理念，抓住光明未来布局农批市场的战略布局、冷链中心建设布局、良友两大港口的功能提升，城市厨房及学生餐业务发展等重大战略布局的机遇，依托光明丰富的分销、直营、新零售等全渠道资源，做好管理、市场、品牌、业务的全方位大协同，多渠道增加新西兰优质牛羊肉鹿肉等优质高端动物蛋白产品在中国市场的供应，努力深耕长三角、珠三角等核心区域市场，下好肉类产业市场布局的先行棋。

银蕨农场中国区总经理王臻表示，自2018年参展以来，银蕨农场迅速拉近了与中国消费者的距离，打造了一系列符合市场需求的零售产品。今年，银蕨农场也为此做足准备，希望通过进博会的影响力，能使更多展品变成商品，尽可能快地进入更多中国家庭。银蕨农场将在确保产品安全健康以及营养美味的基础上，进一步地开发多样化的零售包装，丰富中国家庭餐桌选择。