

小仙炖： 助推中式滋补行业创新绿色发展

■中国城市报记者 张永超

在加快构建新发展格局的当下，民族企业该如何承担自身使命，又该如何找寻合适的路径实现高质量发展？

小仙炖作为新消费品牌的代表、中式滋补行业优秀的民族企业，交出了民族品牌助推经济高质量发展的优异答卷。

近年来，小仙炖积极承担使命与责任，坚持品牌支撑和文化引领，以绿色赋能中式滋补现代化突破，通过品类创新、模式创新、供应链创新、工艺创新、服务创新等覆盖全产业链、全业务的体系化创新，在传统燕窝滋补产品的基础上革新升级，发展出一套完整的燕窝滋补解决方案，并通过引进C2M创新模式，拉近了消费者与燕窝滋补的距离，实现了优秀民族品牌的快速成长，获得了企业高质量发展的显著成效。

品牌塑建 标准化管理护航高品质

2021年12月10日，北京市商务局公布新消费品牌孵化项目，小仙炖鲜炖燕窝荣获专项支持资金100万元。

作为北京市朝阳区本土孵化成长起来的新消费头部企业，小仙炖开创鲜炖燕窝品类畅销国内外市场，在为消费者提供高品质产品的同时，不断升级服务模式和场景，为北京加速建设国际消费中心城市和新型消费标杆城市贡献力量。

据了解，小仙炖创立于2014年，从行业黑马到行业知名品牌，8年里小仙炖以用户为核心，通过品类、模式、供应链、体验、数字化等创新维度，满足消费者不断升级的健康滋补需求，实现传统中式滋补行业的现代化突破。

根据小仙炖官方数据，2021年“双11”期间，小仙炖分别获得天猫医药健康、京东燕窝、抖音滋补类目标榜第一，这也是继2020年“双11”之后，第二次占据天猫医药健康榜首。

见微知著，小仙炖鲜炖燕窝销量成绩优异的背后，是企业对品牌创建的精准定位和消费者对该品牌的认可。

“创立之初，小仙炖曾对燕窝市场进行过深度调研，发现用户在食用燕窝时存在很高的消费门槛：一是原料难鉴别，二是不知如何炖，三是不懂如何吃，四是没有时间坚持。即食燕窝虽然很方便，但保质期长，无法满足消费者对这类产品新鲜度的需求。在洞察消费者吃燕窝的难点后，小仙炖创新了鲜炖燕窝这一品类，并从此开启了基于

传统中式滋补行业的系统性创新之路。”小仙炖鲜炖燕窝创始人、首席产品官林小仙说。

好产品来源于好原料。据介绍，小仙炖精选马来西亚、印尼可溯源燕窝，同时对燕窝原

布，小仙炖也对外输出了从产品生产体系到产品质量控制体系的全套团体标准，向行业分享小仙炖的品质管理经验。

中国质量万里行促进会会长刘兆彬说：“目前燕窝行业仍

费者带来更加优质的产品和更加细致周到的服务。”

除了创新用户沟通方式，小仙炖从诞生之日起便通过创新驱动促进品牌发展。小仙炖在创新鲜炖燕窝品类之外，同

二等。

小仙炖首席科学官王东亮表示：“小仙炖作为中式滋补行业新一代的驱动者和引领者，将会持续努力夯实科研实力，以创新突破推动中式滋补文化现代化传承，助力行业向高质量发展之路全面迈进。”

绿色为底 可持续理念促行业转型发展

记者获悉，2021年12月24日至2022年1月3日，历时10天的小仙炖鲜炖燕窝第10季空瓶回收活动圆满收官。此次活动共回收372264个空瓶，折合玻璃40.32吨。小仙炖将空瓶回收所得善款，配合企业自主捐赠，通过上海真爱梦想公益基金会，认捐了陕西省咸阳市长武县亭口镇路家完全小学的梦想中心。在延续公益热情、献力可持续发展的同时，小仙炖也实现了公益升级的新突破。

苗树表示：“小仙炖在‘双碳’背景下，逐步实现绿色低碳发展，并通过空瓶回收公益活动，联动用户为保护绿水青山作出贡献。”

相关数据显示，在玻璃生产中，每加入10吨碎玻璃，即可减少释放约1.5吨的二氧化碳。

从2019年起，小仙炖开始从用户手中回收空瓶，送回玻璃工厂进行集中处理；截至目前，已有超4.2万名小仙炖用户参与空瓶回收，累计回收空瓶约195万个，折合约240吨玻璃，可减少释放二氧化碳约36吨，可节约等量玻璃制品生产中消耗的煤约95.56吨、电约7.5万千瓦时、石英砂约95.56吨。

同时，小仙炖的空瓶回收公益活动也直接带来了良好的品牌联动效应。不仅帮助用户解决了空瓶堆积的困扰，受到众多好评，大量参与活动的用户还在社交平台自发开展了二次分享，引发了相关话题破圈发酵，带动了真实的产品食用体验和相关的种草笔记出现。

此外，小仙炖在保障产品品质的同时，在产品和包装设计方面也充分考虑材料使用的可持续性，使用玻璃瓶作为容器盛装鲜炖燕窝，在运输包装箱内使用可循环无纺布冰袋。

小仙炖始终将可持续理念贯穿在发展中，绿色为底、品质为基，推动行业发展。苗树在2021年中国企业家博鳌论坛上表示：“作为中式滋补行业民族品牌的代表，小仙炖未来将积极融入新发展格局，坚持品牌支撑和文化引领，以数字化、绿色化赋能中式滋补现代化突破，为国家发展和社会进步作出贡献。”



从空瓶回收到梦想中心，小仙炖以实际行动回馈社会，展现出企业的社会责任与使命担当。图为小仙炖认捐的陕西省咸阳市长武县亭口镇路家完全小学的梦想中心。

小仙炖供图

料进行30项检测，确保高品质。燕窝原料验收合格进入工厂后，还要经过9道预处理、3道挑拣，质检合格后才会进入炖煮环节。

在小仙炖鲜炖燕窝工厂内，一位位身穿一体式防尘服的工人低头手工挑选合格的燕窝原料，一个个接受气洗、水洗、气洗三段式清洁排列整齐的燕窝瓶罐，一件件经历180次360°旋转可溯源的鲜炖燕窝成品等生产环节被开放供消费者参观，这也是小仙炖鲜炖燕窝生产的底气与自信。

2019年，小仙炖在行业内率先建成获得鲜炖燕窝方便食品SC生产许可的工厂。该工厂的建立标志着鲜炖燕窝从即食燕窝的罐头食品生产标准中分离出来，拥有了独立的生产标准。目前，该工厂已获得十大认证，包括ISO9001、溯源认证、GMP、HACCP、ISO22000和FSSC22000、SQF、SGS鲜炖燕窝供应链全程监控认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证。

此外，2021年，小仙炖率先在行业内发布全产业链生产过程管理规范《鲜炖燕窝良好生产规范》标准，填补了行业内生产过程标准化管理方面的空白。小仙炖还起草发布了《鲜炖燕窝质量要求》。

随着两大团体标准的发

布，小仙炖也对外输出了从产品生产体系到产品质量控制体系的全套团体标准，向行业分享小仙炖的品质管理经验。将对规范行业发展具有重要保障作用。”

创新驱动 科研引领生产工艺不断突破

除了线上渠道和工厂开放，小仙炖在2021年还创新了线下用户沟通的方式，在北京SKP地标商圈打造了近千平方米沉浸式中式滋补体验店。

据了解，该体验店并不以产品销售作为唯一导向，而是更加注重用户服务及对外展示燕窝文化。体验店更像一个燕窝文化展馆，能够让消费者更加全面及立体地感受燕窝文化的魅力，同时真实体验鲜炖燕窝这一品类的新鲜优势。线下门店的打造，也进一步拓展了小仙炖的品牌沟通渠道。除了线下互动外，门店还会通过直播等形式，打通线上线下的链路，形成更加全面多维的用户体验。

对此，小仙炖鲜炖燕窝董事长、CEO苗树表示：“我们通过创新鲜炖燕窝品类，创新C2M模式、创新周期服务模式、创新水雾炖煮工艺，再到创新线下零售店模式，不断为消

步自主研发了鲜炖燕窝炖煮工艺设备、建设鲜炖燕窝SC生产许可工厂，让鲜炖燕窝有了独立的生产标准，开启了鲜炖燕窝时代。

此外，小仙炖持续深耕科研创新。2021年，小仙炖制定“基础科研+大研发”双轮驱动的科研战略。同年6月，小仙炖成立鲜炖燕窝科学研究基金，组建专家学术委员会，汇聚产学研力量，助力燕窝基础科研。小仙炖鲜炖燕窝科学研究基金旨在汇聚科研力量，助力中式滋补行业高质量发展。它的成立标志着小仙炖踏上了科研新征程。

记者了解到，河北省燕窝鲜炖技术创新中心也成功落户小仙炖。该中心将针对燕窝加工技术和营养研究分析这一难题，开展技术研究，实现加工工艺创新，研究燕窝产品的营养成分及调节作用机制，培养标准化燕窝加工技术专业人才，推动燕窝食品加工技术向广度和深度双向发展，使燕窝加工技术产生良好的社会效益。

值得关注的是，2021年12月30日，中国商业联合会发布《关于“2021年度中国商业联合会科学技术奖”评选结果的公告》，小仙炖以鲜炖燕窝加工与品质控制关键技术突破创新，荣获全国商业科技进步奖