

# 中国肉牛产业如何“牛”起来

最近一段时间,中国牛肉市场颇不平静。美国牛肉来袭,在消费者、经营者、生产者心里都掀起了不同程度的波澜,价格、品质、产业冲击等成为热议话题。美国牛肉14年后再入华,会给中国市场和肉牛产业带来什么影响?中国肉牛产业现状如何?面临什么挑战?面对激烈市场竞争,该如何转型升级绿色发展?

## 美国进口牛肉冲击有限

据国家质检总局公告,中国此次允许进口的美国牛肉需满足多重条件,包括月龄、可追溯养殖记录、不得检出中国法律法规禁止的非天然产生的兽药、促生长剂、饲料添加剂和其他化合物等。再加上各种税及通关代理等费用,价格优势并不突出。此外,首批上线开售的美国牛肉是“冷鲜”而非冷冻的肉品,必须空运加全程冷链才能保证。这些因素都造成美国牛肉质价更高的现实。

另据业内人士分析,从长期来看,受运输周期和距离影响,美国出口中国的牛肉多数只能以冻肉形式存储,这并不符合中国人偏爱冷鲜肉的消费习惯。并且,重新放开美国牛肉进口,不会贸然提升总进口规模,因此,美国牛肉造成的竞争将主要在澳大利亚、巴西等出口国之间展开。

伴随中国肉牛产业整整走过20年的从业者,内蒙古科尔

沁牛业股份有限公司董事长李和认为,放开美国牛肉进口对中国市场冲击并没有想象中那么大。“中国牛肉市场经历过好几个世界级牛肉大国的进口冲击波,无论澳大利亚还是巴西牛肉,都没对中国牛肉产业带来颠覆性影响,美国牛肉的到来也没那么可怕。”

中国已成为全球牛肉消费增长最快的地区,也是全球第二大牛肉进口国。数据显示,中国人均牛肉消费水平从上世纪80年代初只有0.1~0.2公斤,增长到了现在的5.5公斤;2003年牛肉进口总额仅为1500万美元,到2016年已达到约26亿美元,进口量达到57.98万吨。业内人士普遍认为,中国牛肉市场增长空间巨大,随着牛肉消费从少数民族为主转为全民性消费、从区域性消费转为全国性消费、从季节性消费变为全年性消费,未来几年有望继续保持增长势头。

## 中国肉牛产业挑战重重

虽然中国肉牛产业并未受到较大冲击,但是肉牛从业者还是普遍感觉到了压力。“我国在肉牛生产体系方面与国外的差距非常明显,效率太低。”李和说,“去年我在美国参观了一个牛场,15万头牛只有28个人管理,我现在有7个万头牛场,一个万头牛场需要60个人,而这已经是国内最领先的了。”

陕西秦宝牧业发展有限公

司定位于中高端牛肉供应,董事长史文利说:“这些年我们一直在探讨肉牛养殖效益为什么低下?最后得出结论,一是缺乏有效的品质管理体系,二是缺乏科学化的繁育体系。”

“我国肉牛产业发展起步晚、底子薄,生产方式总体落后。”中加肉牛产业合作联盟理事长王智才谈到,肉牛产业一直是畜牧业的短板。肉牛在畜牧业规模化标准养殖中的比例是最低的,分散养殖仍占有主导地位,年出栏50头以上的肉牛场只占总量的28.5%。与美国、加拿大等肉牛业发达的国家相比,无论是产业的集中度、养殖规模、人均养殖头数、饲料转化效率、技术应用和管理方面,中国肉牛产业都存在明显差距。在美国、加拿大排名前5的肉牛育肥企业占本国出栏总量的25%,围栏育肥场的人均饲养量为1200头,每公斤增重饲料干物质消耗为5.5公斤,而我国相应指标只有0.5%,80头、7公斤。“这与我国肉牛生产效率低、技术水平低、应用技术不足有关。”

“观念上的转变至关重要。我们不少从业者还是传统思想,认为养牛嘛,很简单,其实不然。”中国农业大学肉牛研究中心主任孟庆翔教授说,“人才的观念也需要转变。我们大学培养出来的人才不愿去养牛,更愿意呆在城市里,这一点跟国外不一样,国外常常祖祖辈辈几代人都从事这一个行业,人家培

养的博士硕士都能够在牛场里干。人才培养也是我们产业转型中很重要的环节。”

## 加强合作促进产业转型升级

当前,中国正深入推进农业供给侧结构性改革,加上进口牛肉的倒逼,双重作用之下,中国肉牛产业必须加速转型升级、绿色发展的步伐。发达国家的肉牛产业多数已经实现了现代化,观念技术方面遥遥领先,因此,加强国际间产业合作,学习国外先进技术经验,快速提升国际竞争力尤为必要。

史文利谈到,在引入澳大利亚的肉牛管理及繁育等先进技术并进行转化后,秦宝牧业迎来了快速稳健发展阶段。李和认为,中国亟需建立从饲料、带犊母牛、育肥牛,到屠宰加工、牛肉消费的整个肉牛生产体系,“可以借鉴北美、南美、欧洲、澳大利亚的模式,总结他们的经验教训,当然我们不能完全照搬,具体实施要形成中国自己的特色。”

一个月前,由中国农业大学肉牛研究中心与加拿大肉牛业发展协会联合发起的中国一加拿大肉牛产业合作联盟在北京成立,致力于推动两国在肉牛科研、人才培养、技术交流、贸易等方面的合作交流。中加肉牛产业合作联盟常务副理事长、加拿大肉牛业发展协会主席GamerDeobald博士接受采访

时介绍,加拿大肉牛产业有一些优势:生产方面,如何提高产量等经验可供中国借鉴;品种方面,加拿大被认为是全球肉牛品种方面的佼佼者,可以帮助中国培育出更多健康肉牛品种,通过优选品种生产质量更好、更安全的牛肉;还有牛肉市场价值评估系统的技术等,可以帮助中国加快产业转型升级。

澳大利亚默多克大学肉品营养学教授DavidPethick博士建议,中国肉牛产业应该参考国际标准,在饲养、分割、销售等各环节,尽快制订中国自己的标准。他详细介绍了澳大利亚肉类品质评价系统MSA设立的依据、应用及反馈,认为这种面向消费者建立的评价机制,适合中国牛肉市场,有利于中国肉牛产业的规范发展。

“我国肉牛产业长期以来是一个封闭的产业,主体是农民、家庭农场、养殖场,但是反观国际上的肉牛产业,特别是美国、加拿大,年饲养和出栏几百万头甚至上千万头的规模化育肥企业比比皆是,这也是我国肉牛业需要考虑借鉴的主流发展模式。”多年科研实践让孟庆翔感到,加强合作交流非常重要,“我们不仅要进口牛肉,还要引进技术、引进智力和人才,甚至资金,国外企业可以到中国来发展,我们的企业也可以借助‘一带一路’平台和机制到国外去发展,实现产业共赢、产品互通。” (中国网)

## ■ 企业动态

### 东来顺2017连锁经营主题年会召开

本报讯 崔岚 7月5日,主题为“新机遇、新挑战、新格局——双轮驱动下的连锁发展”2017东来顺连锁经营主题年会在昆明召开。此次年会共有来自全国区域加盟商、代理商近200位代表参加,中国烹饪协会,中国商业联合会中华老字号工作委员会,北京市、区商务委员会,北京市、区民族事务委员会,北京市烹饪协会等领导莅临大会并作重要讲话。

会上,中国烹饪协会和北京烹饪协会领导从品牌、品质、创新等角度,肯定了东来顺品牌在文化技艺方面的继承和发扬;同时,坚持品质餐饮定位,走创新发展之路,再创品牌辉煌。北京市商务委员会领导从国家、地方两个层面针对老字号、清真企业等一些优惠扶持政策进行了详细的解读和指导。

东来顺集团连锁餐饮管理分公司经理史蜀莉从市场及规模发展指标、特许体系建设及运营情况、打造品牌核心优势等几个方面,向大会作了题为《新机遇源于内心 行于脚下》2017年东来顺特许业务运营发展报

告。

东来顺集团常务副总经理周月明针对本届年会主题作了东来顺双轮驱动工作报告,从市场角度出发,较为深入地解读“大餐饮”发展战略,指明了下一步发展的工作内容和时间节点。

主题分享环节,来自全国优秀加盟商代表进行了门店案例分享,与参会嘉宾一起探讨经营成功之处,介绍经营亮点举措和先进管理经验。

此次年会还邀请了零点有数集团餐饮行业总经理、中国饭店协会互联网餐饮研究院研究中心主任张燕玲,为参会嘉宾解读了当下新生代消费群体的特点,并从五个方面给出品牌升级建议。

最后,东来顺集团党委书记、总经理周延龙作主旨讲话。他指出:要正视尴尬,敢于面对目前所处的连锁发展局面与国际标准连锁企业之间的差距;要敢于破局,站在品牌发展高度,通过顶层设计和技术层面,共谋品牌发展大局;共迎东来顺品牌的二次创业。

## ■ 行业信息

### 首批十家餐饮业质量安全提升工程示范企业在京公布



本报讯 冯文亮 由国家食品安全办公室指导,中国烹饪协会主办,联合利华饮食策划承办的“餐饮业质量安全提升工程示范企业交流会”日前在中国国际展览中心举行。此次交流会作为本届全国食品安全宣传周的重要组成部分,落实“十三五”国家食品安全规划相关要求,全面提升餐饮业质量安全水平,在会上公布了首批“餐饮业质量安全提升工程示范企业”,呷哺呷哺、小南国、外婆家等十家餐饮企业获此荣誉称号。

此次“餐饮业质量安全提升工程示范企业”遴选工作从落实餐饮经营主体责任情况、经营管理提升情况、企业诚信经营

情况与企业品牌文化建设情况四个层面进行评估,将餐饮企业食品安全管理的落实以及整个企业甚至供应链上下游各环节的配合程度作为考察标准,力求以全面的考察方式保证遴选工作的有效进行。

中国烹饪协会姜俊贤会长表示,“此次‘示范企业’评选活动,不仅能更好地促进健康安全餐饮产业建设,引导我国餐饮产业持续健康发展,培育健康安全餐饮品牌,还能够发挥品牌餐饮企业典型示范作用,推动全行业不断提高食品安全水平,实现诚信经营、依法经营、科学经营,切实保障公众的食品安全和实现企业自身的健康发展。”