



龙腾高科·绿大夫生态 VP、COO 张佳峰先生

他是个年轻的海归，今年只有28岁，却已经在澳洲留学多年，并回到鹰城运营高科企业3年。他就是河南省龙腾高科实业有限公司副总裁、首席运营官张佳峰。

“互联网+生态食材”是什么？他的企业运营模式又有哪些独特之处？他的科技创新对我们的生活有什么影响？带着这些疑问，记者采访了张佳峰。

## 张佳峰

固执对食材 笔直对自己

# 海归养猪，只为鹰城人的一味好食材

## ——记龙腾高科副总裁、绿大夫首席运营官张佳峰

### 他是产业链整合的跨界者

河南省龙腾高科实业有限公司是一家生物高科技自主研发型企业，旗下的绿大夫生态集微生态（菌肥、菌剂等）产品研发、种植及养殖生产、肉制品销售于一体，采取“科研+生态养殖+分割+冷链配送+直营店”全产业链经营模式，所生产的绿大夫生态猪肉符合中国绿色检测标准、供港检测标准、出口日本检测标准，全程生态追溯化，专注科研十余年，以安全美味的生态食材和专业诚信的服务得到鹰城消费者的高度认可。

初见张佳峰，发现他是个很谦和的人，脸上总带着微笑，说话间透着真诚和直率。“我在澳洲学习的企业管理，回来后接手家族企业，看到了传统制造加工业的弊端，就想着将国外先进的产业化运营模式引入企业，将家族企业只做饲料加工的模式，转变为‘从源头采用科技养殖，终端直营店销售，全程溯源化管理’的产业化运营模式。”张佳峰开门见山。

但是，张佳峰的想法遭到了长辈的质疑，他的父亲说：“明明可以把一个点做到最好，为何要涉足那些多不了解的链条，发展那么大的面？”张佳峰把自己的详细发展思路告诉了父亲之后说：“为什么中国不能出现百年家族企业？我们就是要从点到线再到面，让企业全面发展，进行产业化战略布局，让我们的企业成为中国食品界的沃尔玛。”他的话让父亲沉默了，过了几天，父亲释然地说：“时代变了，未来的天下是你们主宰的。放心地去做吧，我们都支持你。”

有了新方向，张佳峰开始跟随父亲吃住在厂，进行实地考察，开始更新企业设备。其间他考察了大连、新疆、内蒙古、江苏、广州等地的机械加工和电子设备密集型企业，最终决定从新疆、江苏、广州三地聘请专业人才对企业设备和技术进行革新。经过数千次的实验调试，终于建成了具有完全自主知识产权、亚洲最大、国内首条气爆破壁变性自动化生产固态微生态菌剂生产线，并成功生产出了绿大夫微生态中药制剂，已正式投入生态基地进行实验养殖。

在已引进美国匙吻鲟建立鲟鱼养殖基

地的基础上，张佳峰带领团队利用微生态中药制剂在养殖基地和生态养殖中心开启了生态猪肉和鲟鱼养殖新阶段。

### 他是线上线下模式的践行者

2014年9月，国家发改委、工信部等8部门联合发布了《关于促进智慧城市健康发展的指导意见》，提出到2020年要建成一批特色鲜明的智慧城市。2015年3月5日，李克强总理在政府工作报告中提出制定“互联网+”行动计划。顺应时代潮流，国家的新政策使张佳峰产生了“线上线下相结合”的运营模式新思路，并得到政府部门的重视和支持。同年5月，在市政等相关部门的协调下，张佳峰创办兴丰智能科技有限公司，开始着手“无线城市，智慧新城”无线网络覆盖工程。经过一年的建设，目前城中商业区开源路、中兴路、体育路、优越路、建设路路段，餐饮教育区联盟路、迎宾路、光明路、启蒙路路段，娱乐休闲区鹰城广场、白鹭洲国家城市湿地公园、湛河区公园已实现无线网络覆盖，可满足几万人免费上网。

与此同时，张佳峰又提出开发集资讯、娱乐、交友、购物于一体的智慧鹰城APP项目，重构城市，改变生活。智慧鹰城APP是抢占鹰城本地手机生活服务有利利器，汇集时讯博报、惠购、周陌、美食、免费上网、职场秀、房、圈儿、车、绿大夫、发现、全景12大板块，下载安装后，在本地可实现一键玩转鹰城指尖吃喝玩乐，在外地可近距离了解大美平顶山、智慧新鹰城。

### 他是科技界的先行者

利用微生态中药制剂培育、养殖生态猪一年后，今年3月底，张佳峰终于迎来了他市场战略布局第一步的成功：绿大夫生态猪肉顺利通过检测机构测评，符合中国绿色检测标准、供港检测标准、出口日本检测标准。

当被问到公司为什么要自己办养殖中心时，张佳峰说：“别人养殖，我来收购”的模式确实省心省力且节省运营和人员成本，但这不是我想要的。想要企业长久发展，就要有长远的发展战略，在这个食品安全问题频发的时代，我不能让不安全的饲

养源破坏了我的整个链条。公司的产品唯有自己从源头到终端全程严格控制，才能保证食品的品质和安全。绿大夫是我们独有的品牌，用专属的产业链才能保证食品全程的安全。我们自己安心，消费者才能放心。”

猪要出栏，肉要上市。公司决定首批在新华区开设3个直营店，湛河区、卫东区各1个直营店。张佳峰要求公司相关部门对直营店实行统一化装修、标准化管理。他说：“我们不仅仅是卖肉，更是经营服务和品牌。我们要让市民以大众化的消费水平，享受到高品质的产品，百姓的口碑是检验产品的最高标准，通过了这个标准，企业和品牌才能长久。”

今年6月19日，对于张佳峰来说，这是一个难忘的日子。这一天，绿大夫生态直营店五店联动，同步开启。张佳峰亲临园林路店，感受着当天销售的火爆，也收获着感动与成就感。开业当日，还未到正常营业时间，市民们就迫不及待地开始购买。绿大夫生态直营店开业没有华丽繁杂的庆典流程，而采用简洁、有趣味性的方式，让老百姓参与其中同乐。张佳峰说：“感动，是因为消费者给了我这个新品牌最初的信任。成就感，是因为我准备了3年，今天终于开始正式走向市场，这是对我的付出最好的回报。”

绿大夫生态直营店有个最大的特色就是绿大夫中央厨房。“我们不仅卖肉，还有专属厨房，消费者不用自己动手随时都能吃到大厨做的生态肉。好食材做出好味道，中央厨房的食材全部取自绿大夫生态基地。另外，通过中央厨房提供的特色菜品《烹饪秘籍》，能够让老百姓体会到烹饪也是一门艺术，让人们回归厨房、回归自然、回归生活。”张佳峰说：“我们引进世界先进设备，绿大夫生态肉当日屠宰，限时分割，按量冷链配送到店，冷藏销售。食材的运输、入库、保险、销售都有严格的管理和记录，全程溯源化管理。冷藏柜每晚都用紫外线消毒，以保证食材的新鲜健康。”

### 他是人良食安的勇担者

稳步做大，这是张佳峰的目标。目前，

除了已开业的5家，绿大夫生态直营店还有另外5家正在装修中，分别是新城区500㎡的直营店，新华区120㎡的直营店，湛河区、卫东区3家直营店，暂定于今年8月1日开业。截至今年底，市区将再开设8至10家直营店，到时总店数将达到18至20家。

“企业是社会的一部分，所以企业也有自己的社会责任，我们也正在努力承担这份责任。”张佳峰说，绿大夫直营店可解决数千人就业，无论是下岗职工、大学毕业生、农业养殖能手还是专业研究人员，只要是愿意用心做事的人都可以来。目前，龙腾实业已与部分大中医院开展公益合作，寒暑假为在校贫困学生提供勤工俭学、社会实践和展示自我的机会，学生毕业后如果愿意留下工作，企业将优先录用。

采访中，张佳峰说得最多的一句话是“做良心企业，人良则食安”。他说：“做事先做人，消费者已经给了我最初的信任，我要做的，就是把这份信任保持下去，给鹰城人一味健康安全生态食材！”

（本报记者 郭振宇 文/图）

