



罐前抽检。

汁浓味美售全国



上图:罐体检查。



右图:查验出货。



直播销售。

10月29日,在位于峯城区的王老吉(枣庄)大健康产业园的生产车间内,工人正在流水线上作业。经过26道生产程序,石榴籽由原汁变成了石榴小青柠饮、石榴凉茶等10多个品种的石榴产品。10月是石榴收获季,峯城石榴加工产品产销两旺,产业园的石榴汁、石榴小青柠等产品订单激增,各个车间开足马力,赶制订单。

“按以往经验,这两个月属于饮品销售淡季,但这个月产业园的生产量和销售额约增长了30%,整条生产线基本保持了较高的负荷。”生产经理王海华说,近期,产业园里的其他订单的类型也比较丰富,涵盖了不同规格、不同口味的产品。为了满足市场需求,各个车间都在全力生产,确保按时交付。生产线的工人表示,“我们将不断提升产品质量和服务水平,满足市场需求,希望借助石榴加工产品的产销两旺之势,进一步扩大市场份额,提升品牌影响力。”

据悉,王老吉(枣庄)大健康产业园的石榴汁生产线采用了行业内最先进的设备和技术。通过自动化和智能化设备的应用,生产效率得到了显著提升,同时也大大降低了人工成本。在严格的质量控制下,石榴汁的口感和营养成分得到了充分保障,赢得了消费者的高度认可。值得一提的是,在生产石榴汁的过程中,产业园坚持选用优质原材料,确保产品的天然、健康。此外,产业园还积极探索新的生产工艺,以实现产品的多样化、个性化,满足不同消费者的需求。目前,产品销往河北、江苏、新疆等全国20余个省份。

以直播带货开拓市场、增加销量,是石榴企业今年的新尝试。“前段时间我们搞了一次直播,销售额近百万元。现在,我们也组建了自己的直播销售团队,效果很好。”产业园副总经理李永帅说。目前,产业园已拥有王老吉石榴+大健康饮品生产线、石榴无损剥粒生产线

等生产线6条,年可生产王老吉凉茶系列、石榴+大健康饮品等产品8000吨,预计2023年可实现产值3亿元。(记者 王龙飞 文/图)



质量检验。



打包发货。