

METERAIL9 生鲜加工配送中心定位

1、农产品物流中心和超市生鲜加工配送中心区别

在国内物流配送研究上，物流配送业务处于整个供应链的不同位置，其特性和功能会有一些的差距，实际上物流中心和配送中心存在一定的区别，在农产品流通的供应链中，有这么几类：

农产品物流中心（产地批发市场和销地批发市场）：属于农产品大宗商品跨地区调配，并是本地区区域性农产品集散地，是以大物流为主的中心，如全国十大农产品批发市场，其中有北京新发地、大钟寺、岳各庄；深圳布吉（年交易量达 160 亿元）属于农产品销地批发市场。另一类山东寿光；山东烟台苹果批发市场等属于农产品产地批发市场。这类大型农产品物流中心的年交易量很大，但批发市场数量有限。

农产品配送中心：由于近年连锁超市的快速发展，超市生鲜经营也日益普及化和大众化，农产品配送中心是面向这些规模化的连锁超市生鲜区提供的配送服务。

因此，连锁超市的生鲜区及其加工配送中心和农产品物流中心有上下游的区别，服务对象和运作方式各有不同，主要竞争者是农贸市场（肉菜市场）和部分销地批发市场业务，现在由于市场布局和满足度不高，竞争的态势不很激烈。这里我们关注的焦点是面向连锁超市的农产品加工配送中心。

2、常温干货配送中心和生鲜加工配送中心的基本功能比较

农业不同于工业及服务业，其生产过程对自然力、自然条件及作物个体生命的依赖性比较强。因此农产品具有鲜活性，生产上的区域性、季节性、分散性等特点；同时，农产品是人们的生活必需品，消费弹性小，消费具有普遍性和分散性。

由于农产品的特性，从而导致农产品流通和配送不同于工业产品物流和其他包装消费品物流，其主要特点为：

① 生鲜加工配送的生产性

由于农产品的鲜活易腐性，在流通销售过程中必须采取一定的措施，才能保证农产品合乎质量要求进入消费。例如：如果收购后进行宰杀，还要进行冷冻冷藏处理；农产品在流通环节还需要进行分类、加工、整理等活动；农产品储运过程中部分品种需要特定的容器和设备。这时的农产品流通比工业品流通更具有生产性，并且有更强的资产专用性。

② 生鲜加工配送半径的限制

由于农产品和生鲜产品生产具有区域性，而人们的需求是多样性的，因而需要不同区域间进行流通交易，然而农产品的鲜活易腐性，使得农产品运输需要特定的设备；即便采取了保鲜等措施，仍会有一定

比例的损耗，损耗比随时间和距离加大而增加，因此会造成流通成本上升；而制成品的加工时间和产品保鲜问题也会限制生鲜产品的流通半径。

③ 农产品流通的相对风险较大

农产品的流通风险主要来自三个方面：

首先是农产品生产和消费的分散性，使得经营者都难于取得垄断地位，但市场信息也更加分散，人们难于全面把握市场供求信息及竞争者、合作者的信息；

其次，农业生产的季节性强，农产品上市时难以短时间内调节，导致市场价格波动大；

第三，农产品的鲜活形式的农产品使得农产品为平抑市场价格在区域间和季节间进行调节的难度比较大，这些都使农产品物流具有更多的相对经营风险。

3、生鲜加工配送中心的定位

位置：处于整个生鲜供应链的后端

规模：经营规模比大物流中心小的多

类型：多品种、小批量、频率高（小型超市连锁每天配送一次；国外有些生鲜易腐商品配送3次/天）、响应时间要求短；

部分制成品属于批量定制加工的采购--仓储--加工--配送--销售一体化操作形式，专业性比较强的配送系统；

功能：比较复杂（一般配送功能和特殊功能）、属于灵活的、柔性化的加工配送中心

服务半径：生鲜加工配送中心的服务半径有限，原因如下：

A 保温配送和设备专用条件问题。

B 加工制作周期问题：多数订货配送周期为24小时，其间工作包括：备料、加工、制作、包装处理、保温配送等；制成品类商品由于加工过程所需时间（浸泡时间、烧腊、卤水等），限制了配送服务半径。