

证券代码： 300915

证券简称：海融科技

上海海融食品科技股份有限公司投资者关系活动记录表

编号：

投资者关系活动类别	<input type="checkbox"/> 特定对象调研 <input type="checkbox"/> 分析师会议 <input type="checkbox"/> 媒体采访 <input checked="" type="checkbox"/> 业绩说明会 <input type="checkbox"/> 新闻发布会 <input type="checkbox"/> 路演活动 <input type="checkbox"/> 现场参观 <input type="checkbox"/> 其他（_____）
参与单位名称及人员姓名	参与海融科技 2023 年度网上业绩说明会的投资者
时间	2024 年 4 月 29 日
地点	公司会议室
公司接待人员姓名	董事长：黄海晓 独立董事：孔爱国 财务负责人：金林泉 董事会秘书：庄涛 保荐代表人：于力
投资者关系活动主要内容介绍	1、咱们公司的产品是否可用于奶茶中？ 您好，公司旗下产品可广泛应用于烘焙食品、餐饮茶饮行业供应链。目前公司餐饮渠道产品覆盖咖啡、奶茶、水果茶等应用领域所需要的餐饮稀奶油、奶基料、软冰、餐饮果酱 4 大系列产品。作为茶饮制作中的关键原料乳基底，公司推出了“4 个 0”系列乳基产品，主打 0 植脂末、0 奶精、0 氢化油、0 反式脂肪的特性，满足新茶饮品牌和消费者对于健康轻负担的需求。谢谢！ 2、今年还会有分红吗？ 您好，经公司第三届董事会第十七次会议审议通过，本年度利润分配预案为：以 89,885,000 股（公司总股本 90,000,000 股，扣除公司回购专用账户上已回购的 115,000 股，最终以实施 2023 年度利润分配预案时股权登记日公司总股本扣除公司回购专用账户上已回购股份后的股数为准）为基数，向全体股东每 10 股派发现金红利 4 元（含税），送红股 0 股（含税），以资本公积金向全体股东每 10 股转增 0 股。分配预案公布后至实施前，因股份回购、新增股份上市等原因，公司总股本、公

司回购专用账户上已回购的股份发生变动的，将按照分配比例（每10股派发现金股利4元人民币（含税））不变的原则对分配总额进行调整。本次利润分配预案尚需提交公司股东会审议批准后方可实施，尚存在不确定性。谢谢！

3、看了你们公司年报，收入增长还是挺稳定的。是啥原因？

报告期内，公司营业收入稳定增长的原因有以下几个方面：1、烘焙食品及餐饮行业的整体发展；2、加强新品研发力度，重视产品品质，客户销售稳定，带动销售收入增长；3、品类丰富，有助于协同拓展销售渠道；4、保证服务质量，及时吸收客户的市场反馈；5、调整公司产品结构，加大高端稀奶油及含乳脂植脂奶油的市场投入；6、加大产品售前售后服务；7、海外烘焙市场的发展推动。谢谢！

4、公司最近有新品推出吗？

公司在传统植脂、混合脂产品不断精进的基础上，焕新亮相“奶油家族”系列新品，新推出的恋乳澳浓、恋乳轻脂稀奶油，进一步延展丰富了海融稀奶油产品线，积极为广大客户提供国产稀奶油安心可靠的美味体验。同时，含乳脂奶油系列新推出了品质、性价比和操作性兼具的牛奶系列产品，以新鲜牛奶作为原料，口感顺滑细腻，适用范围广。餐饮渠道，在更健康的消费需求驱动下，公司推出0植脂末、0反式脂肪酸、0氢化植物油、0奶精的4个0系列乳基产品，给客户带来了更多健康方向的创意灵感。还重点推出相对轻脂的餐饮稀奶油，门店出杯操作方便，消费者在即品尝美味的同时又不用过于担忧脂肪问题，真正体现好喝无负担。目前公司餐饮渠道产品覆盖咖啡、奶茶、水果茶等应用领域所需要的雪顶、奶盖、奶基、酱料，同时还推出了餐饮渠道连锁所需的冰淇淋浆、冷冻烘焙西点等产品。

5、最近可可价格暴涨，公司有哪些巧克力替代产品？

您好，公司有代可可脂大块、代可可脂非氢化巧克力酱、纯脂3大系列的巧克力产品，可用于烘焙、餐饮、快消零售企业不同的生产工艺加工生产不同的产品；蛋糕表面的涂抹、淋面，蛋糕胚体的夹心；也可用于奶油、卡仕达酱等产品的调味，冰淇淋调味或表面装饰。谢谢！

6、市场竞争格局千变万化，你们公司咋看？

目前，国内烘焙食品原料生产企业数量众多，但行业整体集中度有待进一步提高，为行业内主导企业提供了良好的发展机遇和空间。近年来，烘焙行业的竞争格局产生分化，拥有供应链优势、创新能力的企业在市场中展现出了强劲的发展势头。这些企业不仅能够更好地应对市场变化，抓住发展机遇，还能够持续提升品牌影响力和市场份额。公司主要产品为奶油，在该

	<p>领域目前主要行业主导厂商为维益食品（苏州）有限公司、海融科技、立高食品股份有限公司、南侨食品集团（上海）股份有限公司等。其中，维益是知名国外品牌，海融、立高和南侨是我国知名品牌。当前国内品牌的市场集中度仍旧较低，但随着近年烘焙原料行业的快速发展，国内品牌厂商快速崛起，并具备了差异化产品，能够在未来占领更多市场份额，提升行业集中度。谢谢！</p> <p>7、公司研发实力怎么样？</p> <p>您好，经过多年努力，公司已拥有较强的研发实力，公司研发中心拥有优秀的研发人才队伍、先进的研发设备和充足的研发资金，为公司的持续发展提供了技术保障。近年来，公司分别获得国务院颁发的国家科学技术进步奖二等奖，上海市市级专精特新企业、上海市奉贤区“科技小巨人”企业、上海市名牌产品、上海市著名商标。公司还被授予“十四五”国家重点研发计划项目成果的实施基地。同时，公司与江南大学食品学院始终保持紧密合作，在食品创新的前沿上布局，共建“产、学、研”共同体。谢谢！</p> <p>8、巧克力在烘焙食品原料行业的情况如何？</p> <p>您好，在烘焙食品原料行业领域，巧克力广泛用来制作蛋糕、西点的表面装饰以及面包、月饼等夹馅。可可脂巧克力由于其固有的物理特性，操作性差，不适合用于蛋糕造型裱花，因此在烘焙食品行业使用量不大。烘焙食品加工销售企业普遍使用在铲花凝结速度，造型光泽，操作性方面具有优势的代可可脂巧克力作为主要原料。谢谢！</p> <p>9、你们每年有经销商增长数量的目标吗？</p> <p>您好，经销渠道的发展是公司战略发展的重要组成部分，目前在渠道拓展和渠道下沉方面，包括经销商数量、经销商布局和市场渗透率等都还有很大发展空间。未来将持续赋能经销商，并充分借力经销商合作伙伴的市场拓展、客户服务、冷链物流仓储等方面的能力，更好的满足市场需求！谢谢！</p> <p>10、贵公司募投项目的奶油产线都做了哪些变化呀？</p> <p>公司拟通过引进进口先进设备，将原有的 2 条生产线增加至 4 条，并扩充产品品类，在原有植脂奶油产品基础上新增稀奶油、混合脂奶油、植物蛋白饮料、植物基奶油等产品。变更后的奶油生产线规模化和智能化得到显著提升，新增的产品类别进一步提高了产品的应用性能。变更后的奶油生产线可在提升公司产能的同时，更加丰富公司的产品结构，巩固公司市场地位，提升公司产品市场占有率。谢谢！</p>
--	---

	<p>11、看到贵公司 2023 年和 2024 年第一季度毛利率同比都有提高，主要原因是什么？</p> <p>您好，公司 2023 年和 2024 年第一季度毛利率的提升，主要得益于上游原料价格的回落以及公司采取的一些锁价策略。其次是新品随着产品规模和工艺水平的提升，产品得产率得到了进一步的改善。以上因素是公司综合毛利率得以改善的主要原因。谢谢！</p> <p>12、公司有什么竞争优势？</p> <p>公司坚持科技引领研发驱动的理念，为消费者研发出更健康、更安心、更符合未来食品发展趋势的产品，服务于烘焙、餐饮和食品工业等不同类型的客户。公司荣获国务院颁发的国家科学技术进步奖二等奖，被授予“十四五”国家重点研发计划项目成果的实施基地。与江南大学食品学院始终保持紧密合作，在食品创新的前沿上布局，共建“产、学、研”共同体。截止目前，公司拥有专利 63 件。公司注重为烘焙行业客户提供产品以外的附加值，帮助客户不断满足终端顾客的需求，助力客户永续经营、共同发展。服务内容涵盖产品规划、技术开发、运营管理、营销支持等，为客户提供“整案、整柜、整店”的一站式营销解决方案。公司拥有上百人的技术服务团队，拥有一支素质优良的高技能人才队伍是客户服务得以实施的有力保障。公司在国内拥有 800 多家经销商，客户覆盖烘焙、餐饮、食品工业等多个渠道，同时不断开拓海外市场，截至目前已设立 4 个海外子公司，产品远销 10 多个国家。</p> <p>13、贵公司在市值管理方面有哪些措施？</p> <p>您好！公司一直以来高度重视公司价值和股东利益，积极开展市值管理工作。公司始终坚持自主创新，通过强化经营管理、提升盈利能力推动实现公司发展战略目标；同时公司上市以来积极通过现金分红回报投资者，已累计向投资者分派现金红利 1.08 亿元；近日公司披露了《关于使用自有资金以集中竞价交易方式回购股份方案的公告》，回购股份将用于实施股权激励或员工持股计划；公司也将继续加强与投资者的交流，建立和维护良好的投资者关系，努力提高公司价值。谢谢！</p> <p>14、公司募投项目建设情况如何？何时能建成投产？</p> <p>您好，公司募投项目暨未来食品智能工厂及研发中心项目建设进展顺利，目前正在有序推进中。项目具体内容可参见公司在巨潮资讯网披露的《关于变更部分募集资金用途、调整投资总额及使用剩余超募资金增加投资的公告》（公告编号：2022-053），感谢您对公司的关注。</p> <p>15、公司业务是否属于进口替代型业务？</p> <p>您好！烘焙食品对我国来说属于舶来品，自烘焙食品 and 消费习</p>
--	--

	<p>惯由国外传入之后，起初烘焙食品原料知名品牌多为国外品牌。近年来随着烘焙食品行业以及烘焙食品原料行业的发展，国内厂商在研发技术、生产制造工艺水平、产品创新、市场服务能力等方面成长迅速，包括公司在内的部分我国品牌知名度不断提高。当前国内品牌的市场集中度仍旧较低，但随着近年烘焙原料行业的快速发展，国内品牌厂商快速崛起，并具备了差异化产品，能够在未来占领更多市场份额，提升行业集中度。谢谢！</p> <p>16、目前烘焙行业发展情况如何？</p> <p>近年来，中国烘焙行业进入高质量发展的新时期。烘焙行业不断向大众生活领域延伸，以更多元的方式融入日常家庭场景，面包、蛋糕等不仅作为主食，也作为休闲食品、节日食品，甚至作为一种时尚的生活方式，逐步成为消费者饮食结构的重要组成部分。在烘焙食品正餐化需求与休闲需求的双重推动下，行业的市场规模正在进一步增大。消费者在对于追求“时尚”、“品质”和“健康”的烘焙食品需求日益增强的同时，烘焙行业也正经历着前所未有的变革，产品跨界融合不断推陈出新、线上线下多层次的消费者触达、新媒体时代的品牌营销模式创新等。</p>
附件清单（如有）	无
日期	2024年4月29日