

证券代码：300898

证券简称：熊猫乳品

熊猫乳品集团股份有限公司投资者关系活动记录表

编号：2026-004

投资者关系活动类别	<input type="checkbox"/> 特定对象调研 <input checked="" type="checkbox"/> 分析师会议 <input type="checkbox"/> 媒体采访 <input 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（请文字说明其他活动内容）
形式	<input type="checkbox"/> 现场 <input type="checkbox"/> 网上 <input checked="" type="checkbox"/> 电话会议
参与单位名称及人员姓名	开源证券 张思敏 金信基金 黄飙 天治基金 王娟 易方达基金 生名扬 圆石投资 方梓翰
时间	2026年5月20日 10:00
地点	电话会
上市公司接待人员姓名	董事、副总经理、财务总监、董事会秘书 XU XIAOYU 投资者关系 景致
投资者关系活动主要内容介绍	见附件会议纪要
附件清单（如有）	会议纪要
日期	2026年5月20日

附件：

一、整体业绩情况

一季度情况来看，炼乳的基本盘还是保持维稳的状态，奶油业务的增速依然比较乐观，目前椰品业务的规模和去年同期基本持平，但是由于原材料价格回到正常水平，所以毛利率情况会有明显好转。

渠道方面，流通渠道受大环境影响承压的情况下保持正增长。工业客户渠道从去年到现在都有一个比较好的增长，主要体现在工业客户端的炼乳和奶油业务，目前可以看到已经为集团贡献了不少增速。

毛利率的角度，由于原奶长期看涨，公司做了比较多的大包粉原料储备，可以看到对应经营性现金流的下降。但另一方面贸易业务规模和利润会有好转。椰品原料当前处于正常范围，毛利率会回到正常区间。

二、问答

Q1：椰品原材料价格为什么和同期比相差很多？后续价格走势如何？

A：椰品原材料价格去年开始出现波动，海南有完善的椰子初加工产业链，原材料价格主要受东南亚的气候、人工、国际形势等因素影响，但去年下半年开始有下降，现在趋于合理成本区间。

Q2：海南未来原材料需要依赖进口吗？

A：海南工厂的原材料是间接进口的，因为海南岛人工成本相对东南亚更高，当地以更高价值的经济作物为主，椰子供给量不多，都是以进口为主。椰品供应链模式是整椰子进口到海南，海南当地工厂做加工。海南封关以后也会更多支持椰子产业，相信也会推进本地化。

Q3：椰品业务的客户结构和订单情况？

A：椰品主要是茶饮客户，终端应用是咖啡产品。旧厂产能比较满，新厂预计7-8月投产，投产后椰品产能可以翻倍，当前潜在订单也有一些，以TOB的原料为主，明显的业绩贡献可能会体现在明年。另外未来渠道和产品成熟的前提下，也可能生产一些零售类产品。

Q4：椰品毛利率展望？

A：对于椰品毛利率持保守态度，因为上游原材料的控制能力弱，下游客户议价权较高，当前策略是盈利的前提下以提升市场份额为主。

Q5: 茶饮和烘焙下游市场趋势如何?

A: 茶饮: 流通渠道会进入小茶饮品牌, 这部分感觉发展较弱, 特别是头部品牌上市后市场格局更加稳定, 小品牌空间会有缩减。我们也对新品牌保持关注, 希望可以共同成长。食品原料客户主要为大的品牌, 这部分增长不错。但头部大茶饮品牌通常有稳定的供应商, 供应链切入会有难度。

烘焙: 相比茶饮, 烘焙行业标准化难、专业度高, 大型连锁的规模更加受限。网红单品可能带来短期增长, 近年来增量在部分头部 KA 渠道, 带动部分代工厂业绩。

Q6: 为什么经销商数量增长但业绩没有增长? 经销商开发方面是如何考核的?

A: 经销方面的业绩还是看总体消费趋势。2025 年核心经销商还在, 但整体存量经销商的业务量有下降。目前新增经销商更多在细分市场, 比如二批及以下、做专业渠道的经销商, 通过这些经销商能更高效的接触到新终端, 开发新客户。考核方面, 我们对经销商开发有数量指标, 对新开客户的增量订单有激励措施。

Q7: 奶酪行业国产替代趋势明显吗? 终端接受程度如何?

A: 国产替代是全行业趋势, 当前国产的中高低端产品都有, 比较考验选品能力。当前奶酪的应用越来越多样化, 应用端已经习惯使用进口产品的认为国产有差距也属正常, 但一些创新场景对国产的接受度会更高, 这部分对于国产奶酪的起步有很好的支持作用。相信未来在差异化和时间验证下, 国产品会有更多机会。

Q8: 有哪些有潜力的产品? 新品规划和节奏?

A: 茶饮咖啡方面比较看好乳基底产品, 但更多是定制化服务, 在原产品基础上做微调、应用上变化的新品满足终端的需求。有些茶饮过去主要是用混脂、植脂的基底, 现在也在切换乳脂的乳基底, 对我们来说是一个机会。

烘焙方面奶酪、奶油类也有比较多的研发储备, 不过烘焙行业目前并不是处于快速增长的阶段。