



在八桂大地这片充满生机与活力的沃土上,传统饮食文化与现代产业发展交相辉映,孕育出诸多具有地方特色的优秀企业,广西六点半豆制品制品有限公司(以下简称“六点半”)便是其中的典型代表。自成立二十五年来,六点半始终以传承中华传统豆食文化为己任,立足广西、深耕本土,在推动产业发展、弘扬地方文化等方面持续发力,用一杯杯香浓豆奶书写着企业与广西经济社会同频共振的生动篇章。

让我们走进入选2025年度中国豆制品行业品牌企业50强——广西六点半豆制品制品有限公司,点赞企业,致敬品牌。

匠心廿五载 豆香传万家

——六点半豆食匠人的坚守与传承



六点半位于广西—东盟经济技术开发区的生产基地。

品牌故事

『6点半』是一句历久弥新的承诺

2000年11月,因一句纯粹而坚定的承诺——每天清晨6点半,将美味健康的豆奶送到消费者手中,“6点半豆奶”应运而生。经过二十五年的市场洗礼与沉淀,六点半凭借过硬的品质和服务,赢得了消费者的广泛赞誉,成为“南宁味道”的代表品牌之一,更成为许多广西人记忆中不可或缺的一种味道。“6点半”也因此成为“广西特色品牌”。

二十五年的时光,是岁月沉淀,也是匠心淬炼。在这四分之一世纪里,六点半从未停下探索创新脚步,始终将“为客户提供美味健康的豆食体验”作为使命,在豆食领域里精耕细作。每一次原料的精心挑选,每一道工序的反复雕琢,每一个凌晨为品质坚守的身影,都凝聚着六点半人对豆食事业的热爱与执着。

挑豆匠人

严选标准只为呈现至臻品质



六点半初期人工验豆。

每一粒大豆都藏着一个“挑剔”的故事。在六点半发展初期,条件艰苦,没有专业检测设备,挑豆全靠人工。六点半供应部经理潘浩华和同事们练就了“火眼金睛”:观察豆子的外观、颗粒大小,甚至通过亲口品尝、听咬豆时的声响,来判断干燥程度。潘浩华解释:“豆子从东北运来,表皮带着灰尘泥土,干度不够会影响豆奶品质,还增加烘干成本。”在六点半,大豆不仅要优质,更要适配。不同豆食产品对大豆品质要求不同,东北黑土地,是潘浩华心中的“黄金产区”。“我们首先要成为大豆专家,走到哪选到哪,要非常熟悉原产地的土壤和气候条件,大豆的品种、种植面积、换耕次数,甚至精确到哪块地种出的豆子最适合我们。”潘浩华说。



六点半现使用的检测仪器。

从初创走向成熟,六点半建立起精细化采购管理制度,从“产地溯源初筛”到“综合评估定选”等十项挑豆流程;制定严苛的采购准入条件,对大豆的种皮颜色、脐色、完整粒率、蛋白质、矿物质、水分、杂质、是否混有黑豆或者其他农作物等指标都有严格要求,并匹配精密的检测仪器精确测定原料指标数值;建立可追溯的质量档案,实施大豆标准化管控方案,为食品安全装上“定位导航”。潘浩华带领团队,从人工验豆到科学检测,从摸索经验到制定标准,他们用匠人精神守护每一粒大豆的品质本源,让六点半豆奶始终保持着醇厚口感与卓越品质,成为消费者心目中永远信赖的品牌。

精益工匠

精益管理让每一份资源都创造最大价值

走进六点半的生产车间,“精益生产”四个字符格外醒目,从设备运转效率到人力配置,每一道生产工序都经过数百次优化,力争将精益管理发挥出最大效能。比如袋装豆奶生产线,经过包装机标准化改造与杀菌程序优化,使产量提升至每小时20吨以上;比如在广西—东盟经济技术开发区的生产车间,投资600多万元,率先自主投建光伏发电,建成1.2万平方米屋顶光伏设施,年均发电量约155万kW·h,可替代煤炭约560吨,降低二氧化碳排放约1485吨,同时电路并入国家电网,为广西地方发展建设贡献富余电力……

每一步突破性提升,“草根智慧”是源动力。在六点半,每个岗位都是创新的试验田。2022—2024年,六点半制造中心员工围绕精益生产、节能降耗、智造车间等主题征集创新提案累计635项,其中381项成功落地,年创新价值高达500万元。比如生产总监曹海平提出“废水回收+废液回收+热量回收”提案,每年减少废水排放1.45万吨、废碱液排放3000吨,降低煤炭使用量555吨,成为创新驱动绿色发展的示范案例;比如包装组长周爱新提出创新提案“磨平袋装灌装刀口”,成功使内包装材料损耗率降低8%。他们秉持对“毫米级”精度的执着,以点滴积累汇聚成驱动生产力跃升的强大动能。



六点半自动化生产线产能3.2万瓶/小时。

磨豆匠魂

首创『全豆芯片』开辟行业发展新路径

在产品科研与创新方面,六点半始终认为美味与健康二者可以兼得。六点半创始人之一莫海军介绍:“为保证豆奶顺滑口感,传统的生产工艺需要过滤豆渣,会导致大量膳食纤维等营养成分流失,这将大大降低豆奶的营养价值与竞争力。”历经10多年300多次实验钻研,六点半研发团队突破传统工艺瓶颈,自主创新全豆利用技术,使用超细研磨工艺,将大豆颗粒的粉碎程度提高了近5倍,省去滤渣工序,保留大豆完整营养成分,再配以国际先进的烘烤技术,实现了豆味浓郁与口感顺滑的完美结合。

公司总裁周九平表示,全豆利用技术是六点半发展的“制胜芯片”,赋予6点半豆奶强大的竞争优势。作为中国全豆奶饮品的首创者,六点半已取得34项全豆技术相关的专利,并积极与江南大学、广西北部湾大学等知名高校展开联合研发,借助产学研融合的力量,保持全豆技术的持续精进与领先。二十多年来,六点半怀着矢志不渝的技术匠魂与敢为人先的创新魄力,成功打造出具有标杆意义的全豆豆奶。如今,“全豆营养更全面,豆奶就喝6点半”成为消费者心中的消费共识,六点半也将引领中国豆奶产业迈入高质量发展的新征程。

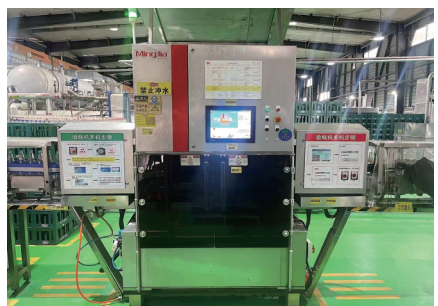


6点半盒装全豆豆奶自动化生产线。

检豆匠心

严格品控筑牢产品质量防线

在六点半的质量管理体系中,“硬核品控”不是抽象概念,而是具象化的操作手册。“糊粉配6点半瓶装豆奶”是广西人最经典的吃法,因此回收瓶的清洗工艺是消费者普遍关注的焦点。消费者希望支持循环经济的同时,企业能以透明、高效的清洗技术,消除卫生隐患,实现消费环保与豆奶安全的双重保障。



六点半引进全自动验瓶机。

六点半以二十五年的品控长跑回应消费者关切,每一个回收瓶的清洁过程都经得起检验,塑造行业信任标杆。在预洗环节,六点半自主研发洗瓶机翻转工艺,处理废弃吸管及初步软化瓶内污垢,相较于传统人工手动抽取废弃吸管的方式,实现了清洗流程的标准化,并将空瓶清洁效率提升5倍左右。品控设备历经多轮迭代升级,六点半率先引入全自动验瓶机。这台“工业鹰眼”每小时可完成3.6万瓶检测,能瞬间识别脏物、异物残留及瓶身缺陷,并自动剔除不合格品。六点半技术质量部负责人宁以强介绍,六点半累计生产15亿瓶回收瓶豆奶,至2024年,六点半回收瓶豆奶的品质投诉率达到了1ppm以下,这意味着每销售100万瓶瓶装豆奶,投诉不足1次。该数据远优于世界级工厂普遍采用的“六西格玛管理法”缺陷率≤3.4ppm的严苛标准,这是六点半品控实力最直观的注脚。

以敬畏之心对待客户期许,六点半始终在品控领域持续精进。构建精益质量管理体系,优化质量控制流程,从生产参数监控到成品抽检,精准锁定关键质量控制点,织起严密质量防护网,让六点半的每一瓶豆奶都成为品控标杆。

销豆匠风

用卓越服务兑现『让客户信赖』金石之诺

“让客户信赖”是一场以心换心的双向奔赴。例如六点半业务员把“友勤快快”服务标准拆解为可感知的细节——“友好自信、勤快务实、快速补货、快速收管”,用切实行动兑现对客户珍视,让客户真切感受到六点半的诚意与效率;例如全渠道网络保证沟通畅通,客服永远处于“秒级响应”状态,全年累计超五十万次的客户咨询接待人次、47万分钟在线沟通时长,打造“事事有回音,件件有着落”的卓越品质服务;例如物流运输为确保产品完好交付,严格管控运输车辆,要求运输车辆厢体误差控制在5%以内,车厢内面铺设优质吸水性纸皮,仅此项防护细节,六点半每年便需额外投入12万元成本,而当北方寒冬来临,六点半不惜为瓶装豆奶定制专属“保暖棉被”;例如针对回收筐层叠搬运容易磕碰到豆奶瓶盖导致漏气,六点半花费15万元重新定制筐体模具,将回收筐底部降低8毫米,保证筐体与瓶身高度有足够的“安全落差”,杜绝碰撞隐患,从源头上保障每一瓶豆奶的密封品质。这些看似“偏执”的坚持,正是六点半将客户利益置顶的具体表现。

超越客户想象的卓越体验,藏在分秒必争的沟通响应,藏在严守守护的物流运输,刻进锱铢必较的细节要求,六点半人用实实在在的行动,把服务打磨成客户心中“靠谱”的代名词,“六点半”也成为让客户信赖的金字招牌。

廿五载壮乡情

匠人筑梦创辉煌

二十五年扎根广西热土,六点半涌动着回报桑梓的滚烫心意,充分发挥企业优势,将社会责任与品牌发展深度融合。例如积极响应国家“增豆减油加奶”健康行动倡议,贯彻落实《健康中国行动(2019—2030年)》《国民营养计划(2017—2030年)》,自2020年起持续发力,六点半开展超3000场线下体验活动、覆盖广西三百万人免费赠饮,以实际行动推动豆奶消费升级;例如借文化厚植特色,2024年推出“广西十八怪”特色包装,巧妙融合广西的自然风光、民俗风情与文化精髓,让每一瓶豆奶都成为传播广西文化的鲜活载体,6点半豆奶作为“行走的壮乡名片”让壮美广西走向全国,为广西文旅发展不断注入新动力。



6点半“广西十八怪”定制款豆奶。



6点半“广西特色包装”豆奶。

在2023—2024年创新发展的关键时期,六点半依托卓越实力相继荣获广西高新技术企业、广西专精特新中小企业两项殊荣,2024年、2025年,六点半连续两年荣膺中国豆制品行业品牌企业50强,这些荣誉是对六点半二十五年深耕不辍的最佳褒奖。六点半致力于成为中国全豆奶领先品牌,坚守严选的挑豆匠人,精益的制豆匠工,创研的磨豆匠魂,敬畏的检豆匠心,卓越的销豆匠风,从“广西6点半”向“中国6点半”的战略目标加速迈进,在守护国民健康、弘扬民族文化、推动产业升级的道路上,书写新时代中国豆食匠人的新篇章。(苏韵)

(本版图片均由广西六点半豆制品制品有限公司提供)



(资料图片)