

阳谷倍尔康智慧奶牛养殖场

鲜奶吧养加一体化模式

一、技术背景

阳谷倍尔康智慧奶牛养殖场位于山东省聊城市阳谷县郭屯镇，占地 125 亩，现存栏奶牛 220 余头，奶牛品种有娟姗牛、弗莱威赫、挪威红牛，成母牛年均单产 10.5 吨，年产生鲜乳 735 吨，是集奶牛养殖、生鲜乳现场制售、文化科普于一体的综合型现代化牧场。牧场自建鲜奶吧，制作加工巴氏鲜奶、酸奶、奶酪等产品，实现养加一体化发展。



图 1 阳谷倍尔康休闲观光牧场

二、适宜区域

适用于中小牧场。

三、模式内容

（一）鲜奶吧基础布局。2011年起，倍尔康先后在聊城城区开设牧场牛奶直营店——倍尔康鲜奶吧 29 家，2012 年注册“倍尔康”品牌。鲜奶吧选择贴近大型社区和学校的位置设立，采用 82℃巴氏杀菌工艺，实现生鲜乳的即时杀菌与热牛奶现场制售，强化“新鲜、安全”的消费体验。

（二）产品线延伸。2017 年建设烘焙门店，依托自有奶源优势，使用自产牛奶制作销售面包、糕点，实现了更全面的产品服务，增加了门店的盈利能力和获客能力。

（三）生产模式升级。2018 年倍尔康建设了日处理原料奶能力 1 吨左右的中央厨房式加工中心，统一制作酸奶、奶酪和面包制品，通过集中化生产，实现产品质量的标准化控制，同时优化人工与制作成本分配效率，为模式规模化复制奠定基础。



图 2 倍尔康中央厨房加工现场



图 3 倍尔康奶吧店内景

四、关键点控制

（一）建设观光牧场，提高发展韧性。利用牧场有机肥资源，种植高品质果蔬，构建“种植—观光—消费”生态循环。通过采摘体验和预订配送，实现种植端与消费端的高效衔接。为增加会员与牧场的黏性，开展互动体验与科普研学项目，开发牧场游园、奶酪制作、现场烘焙等 DIY 体验项目，融入挤奶体验、酸奶制作、动物科普等亲子研学内容，通过沉浸式参与提升会员对牧场生态的认同感。

（二）坚持营养鲜活，提升消费黏性。坚持生鲜牛奶当日加工、当日销售，采用低温巴氏杀菌技术，确保牛奶以“鲜度优先”的生鲜初加工农产品形象，快速抵达消费者餐桌。通过强化“营养鲜活”的核心卖点，形成差异化竞争优势，有效提升消费黏性。

五、应用效果

（一）经济效益

2023 年以来，在奶吧的带动下，通过会员观光提升客户黏性、增加客流量，目前每日鲜奶销量达到 2.5 吨。以牧场营收来看，奶吧按照每公斤 7 元的价格来收购，扣除成本后牧场每公斤生鲜乳实现收入 3.5 元，每月实现收入 26.25 万元，年收益达到 315 万元。与其他牧场依靠向乳品企业交售生鲜乳而陷入持续亏损的境地相比，倍尔康智慧牧场实现了自有牧场生鲜乳完全自主且日产日销。

（二）社会效益

通过“中央厨房+奶吧”销售模式，形成了巴氏鲜奶、低温酸奶和奶酪等三大系列特色产品，搭配自制烘焙产品，形成了“特色面包+品牌牛奶”的独有销售模式，带动周边农户 10 余户农户增收。奶销售与烘焙业务的联动发展，推动店面规模扩大与烘焙产能提升，累计解决就业岗位 110 余个，就业人员月均工资约 3800 元，这一模式充分体现了“牧场放活、市场激活、产业带活”的一体化发展新模式的生命力和带动力。