

联合利华植卓肉匠亚洲产品创新中心揭牌 构建新时代全方位产品创意、研发与销售枢纽

上海2024年3月27日 /美通社/ -- 2024年3月26日，联合利华旗下植卓肉匠品牌在江苏省江阴市举行亚洲产品创新中心的揭牌仪式。该中心的创立，将进一步提高联合利华植卓肉匠品牌的上下游产业链能力，为中国消费者提供更多优质多元的植物基食品。无锡市委常委、江阴市委书记许峰，联合利华北亚区食品营养总经理张海涛，共同为创新中心揭牌。无锡及江阴市相关领导，植卓肉匠及江苏逅厨，上海罗森相关负责人在现场共同见证产品创新中心的开启。



联合利华旗下植卓肉匠亚洲产品创新中心签约仪式在江苏省江阴市顺利举行

联合利华植卓肉匠亚洲产品创新中心依托无锡和江阴市政府的政策支持，携手总部位于江阴的江苏逅厨供应链管理有限公司，专注于植物基食品的深度研发、技术创新及品质升级，致力于为消费者提供更美味、更健康、更环保的植物基食品。



无锡市委常委、江阴市委书记许峰与联合利华北亚区食品营养总经理张海涛共同为创新中心揭牌

打造“未来食物”，提升产业能力

2020年，联合利华提出了“未来食物”倡议，致力于打造一个更健康、更可持续的全球食物体系，植卓肉匠的上市成为践行该倡议的重要里程碑。同年，联合利华将植卓肉匠的业务拓展到中国，展示了对中国植物基食品市场的充分信心。植卓肉匠希望通过推广植物基食品，减少对环境的影响，倡导低碳、可持续的生活方式，联合利华植卓肉匠亚洲产品创新中心的建立，也将助力当地建立中国植物基产业的集群效应，为减碳贡献一份力量。

落地创意灵感，快速响应市场

产品创新中心将与逅厨共同打磨植物基食品的应用场景。在这里，植卓肉匠最前沿的消费洞察，和最具创新的产品理念，能够和江苏逅厨的生产能力充分融合，让市场部人员，产品研发工程师和消费者，通过头脑风暴共创出面向未来的创新产品，以满足不断涌现的消费新需求，和产品的高速更新迭代。

扩大应用场景，拓展销售渠道

植卓肉匠通过与逅厨花园厨房餐厅，临港开发区政府食堂以及好利家超市的合作，让更多消费者有机会接触和尝试产品，并收获了良好的市场反馈。植卓肉匠与逅厨，计划于今年5月在华东地区的罗森门店全面上新两款植物基食品，以满足更多消费者需求。未来，联合利华植卓肉匠还将继续依托产品创新中心的力量，触达更多消费者，提供他们喜爱的优质产品。

联合利华北亚区食品营养总经理张海涛表示：“联合利华在植物基食品和乳制品替代品业务上表现突出。我们的全球目标是，到2025年实现年销售额15亿欧元植物基食品销售。这显示了联合利华在该赛道的强劲能力和占领第一梯队的绝对信心。联合利华植卓肉匠亚洲产品创新中心的建立，为品牌实现长久健康发展，不断满足亚洲消费者需求，提供充足动力。”

联合利华植卓肉匠亚洲产品创新中心将推动品牌在中国市场的进一步开拓，并助力中国植物基食品行业的新发展。未来，创新中心将作为产品创意、研发与销售枢纽，让越来越多健康、创新、受欢迎的产品从这里走入中国乃至全球

市场。

原文地址：<http://www.china-nengyuan.com/news/208605.html>