

## 河南双汇投资发展股份有限公司

## 投资者调研记录

时间	2023年10月24日	地点	电话会议
投资者关系活动类别	双汇发展2023年三季度业绩交流会		
参与单位名称及人员姓名	申万宏源 周缘、严泽楠 鹏扬基金 王亦沁 银华基金 李爽 中金基金 钱頔玥 新华基金 王达 华宝信托 王鹏飞 太平资产 窦萍华等 130 余人		
公司接待人员	公司董事兼总裁马相杰先生、常务副总裁兼财务总监刘松涛先生、副总裁兼董事会秘书张立文先生等。		
<b>会议记录</b>			
<p><b>一、常务副总裁兼财务总监刘松涛先生介绍公司 2023 年元-9 月经营情况</b></p> <p>今年以来，猪价肉价上涨动力不足，行业竞争进一步加剧。公司持续推进网络建设、加强网点开发，顺应生猪行情变化、调整生鲜品结构，顺应市场消费变化、调整肉制品结构，有效管控成本费用，扩大产销规模，核心经营指标实现稳步增长。</p> <p>元-9 月份，公司肉类总外销量 247 万吨，同比增长 6.3%，实现营业总收入 463 亿元，同比增长 3.8%，实现归母净利润 43 亿元，同比增长 6.4%。分产业看：</p> <p><b>生鲜品业务：</b>实现营业收入 239.8 亿元，同比增长 4.1%，头均盈利 63 元、同比增长 19%，主要得益于成本的管控、结构调整和购销价格的有效把控。</p> <p><b>肉制品业务：</b>实现营业收入 208.1 亿元，同比增长 2.1%，吨均盈利 4129 元、同比增长 2.6%，主要得益于新渠道开拓及“两调一控”实施。</p> <p><b>其他业务分部：</b>养鸡业务规模逐季扩大，二、三季度实现盈利，同时为了更好地发展禽产品加工业务，公司成立了禽产品事业部。</p>			

四季度，公司将继续按照产业化、多元化、国际化、数字化发展战略，做好以下工作：

1、继续加强终端网点开发，加大市场新渠道的开拓力度，深化市场服务和终端标准化建设，积极参与市场竞争。

2、生鲜品研判好行情、运作好冻品业务，鲜冻结合参与市场竞争，扩大产销规模。

3、肉制品坚持“两调一控”，有序发展中华菜肴业务和团餐业务，积极参与新赛道竞争。

4、持续提升养猪业、禽产业经营，促进肉类产业化、多元化发展。

5、继续加快信息化、数字化对工厂、农场、市场和企业决策的赋能，推动数字化双汇建设。

## 二、交流的主要内容

### 1、2023年三季度公司生猪屠宰量、生鲜品销量、肉制品销量及禽产品销量情况？

三季度公司生猪屠宰量 289 万头、同比增长 34%；生鲜品外销量 35.8 万吨、同比增长 6%；肉制品销量 41 万吨、同比下降 1%；禽产品销量 12 万吨、同比增长 55%。

### 2、2023年三季度公司营业收入同比下降的主要原因？

三季度公司肉类总外销量 84 万吨，同比增长 4.6%，但主要由于猪价肉价同比下降较多，公司营业收入未能实现增长。

### 3、2023年三季度公司肉制品销量小幅下降的原因？

受市场需求不及预期、双节带动效应不明显等因素的影响，三季度肉制品销量同比下降。

### 4、公司采取哪些措施促进肉制品销量增长？

一是加强终端陈列，开展展销活动，拉动终端销售。

二是聚焦主导新品，加强结构调整，推动销量提升。

三是组建专职团队，开发潜力渠道，扩市场上规模。

四是加强网点开发，实现提质增量，助推规模增长。

五是加强营销宣传，扩大品牌影响，助力市场动销。

六是加大市场支持，精准参与竞争，提升市场份额。

#### **5、今年以来肉制品调结构的进展如何？**

今年元-9月份，公司新产品销量、收入和利润同比均实现较好增长，新产品吨均销价也明显高于老产品。下一步，公司将围绕以下方向加强产品研发，推进肉制品结构调整：

一是高温产品，围绕“营养、健康”方向，开发健康概念产品。

二是低温产品，围绕“高档、高端”方向，丰富高端低温产品。

三是休闲产品，围绕“多品项、更方便”，开发满足不同场景、零食消费需求的产品。

四是餐饮产品，围绕“口味还原度更高、适应区域更广”，开发肉粮结合产品。

五是酱卤熟食，围绕“风味更佳、更趋正餐化”，开发中式熟食酱卤产品。

#### **6、公司肉制品吨利的展望？**

公司将坚持“两调一控”方针，持续推进产品结构调整，推动肉制品结构升级，助力肉制品盈利能力提升，保持肉制品吨利稳定。

#### **7、目前公司的冻品储备情况？**

公司在今年的低猪价期，适度进行了冻品储备，目前冻品库存处于相对偏高水平。四季度是猪肉消费传统旺季，公司将根据行情及库存情况适时进行出库。

#### **8、2023年元-9月进口肉情况？**

受中外价差收窄影响，元-9月公司进口肉采购量和销量同比下降。

**9、公司预制菜产品的研发方向？**

公司已组建专业的研发团队和专业的厨师团队，专职负责预制菜产品研发：

- 一是围绕成品菜肴，重点开发即热即食的传统美食菜肴。
- 二是围绕半成品菜肴，开发即烹的腌制调理类等餐饮食材。
- 三是围绕预制切割类，开发即配的丁、丝、条、片等预包装产品。
- 四是围绕方便速食，开发拌饭拌面等速食系列产品。

记录	张霄	审核	张立文	批准	张立文
整理日期	2023-10-24	审核日期	2023-10-24	批准日期	2023-10-24