**附件 1 ：策划对象简介**

（一）察尔汗湖盐

踞于巍巍昆仑山和祁连山之间的柴达木盆地，以青藏高原“聚宝盆”之誉蜚声海内外，而柴达木盆地的心脏则是赫赫有名的察尔汗。察尔汗盐湖是世界上最大的天然盐湖之一。它富足得令人惊讶的盐矿资源和长达32公里的奇异“万丈盐桥”风光，使它的名字响亮了半个多世纪。

消融的冰川雪水汇聚成格尔木河、那陵格勒河等10多余内陆河一路向北，跳过高山峡谷，疾驰雪山草原，徜徉隔壁沙滩，静静穿行绿洲农田，缓缓徘徊在沟壑碱滩，最后停留在柴达木盆地的最低洼地带——察尔汗盐湖。冰雪与盐融合，形成纯净的卤水，卤水通过日晒蒸发逐渐结晶成盐粒。

“察尔汗”蒙古语意为“盐泽”。察尔汗盐湖是中国最大的盐湖，面积为5856平方公里。这里蕴藏着丰富的钠、钾、镁、锂、硼等多种资源，其中钠盐储量500亿吨。

根据地质理论，柴达木盆地（包括青藏高原）原来是一片海洋，喜马拉雅造山运动使其隆起，在后续的地质运动中又成为一个盆地，成为一个巨大的内海。在距今约3.7万年形成一个独立封闭的盆地，经过几次大的气候变化和地质回旋沉积，于1.5万年前进入全面盐类自析阶段，经过7000年左右的日晒蒸发盐湖逐渐变成干盐滩。察尔汗是其中最大的一个。当然原始海水中的盐分只是现在察尔汗盐湖的一个初始基础，其含盐量也是远远不够的。由于盐湖成为一个封闭的汇水区域，这些汇入的水中就含有各种盐，虽然量及其微小，但是经过数万年的汇集，再加上淡水的蒸发，使得湖水越来越浓，最终形成盐湖。

（二）企业简介

格尔木盐化（集团）有限责任公司座落于著名的“中国盐湖城”——格尔木。始建于1965年，是青海省三大盐厂之一。原名“格尔木市盐化总厂”，1998年企业改制组建为格尔木盐化（集团）有限责任公司，是国家食盐定点生产企业。也是唯一一家混合制食盐企业，产销一体化。

现有员工670余人。其中各类专业技术人员100余人，注册资金5000万元，评估资产达2亿元。公司在驰名中外的察尔汗盐湖，用于36k平方米的钠盐生产基地，钠盐储量达5亿吨。企业于2004年通过了ISO9001质量管理体系认证，2014年通过食品安全管理体系认证。

（三）品牌概述

1、品牌历程

1999年，察尔汗湖盐注册商标；2015年，获批成为“中国驰名商标”。

2、品牌LOGO

品牌标识分为两个组成部分：玉带和一个六边形晶体

玉带：宽12米，厚6米，比喻了从地球铺到月球，可以让全球60亿人食用一千年，很形象的体现出了察尔汗盐湖丰富的湖盐储量

六边形晶体：代表了察尔汗湖盐的形成过程和纯净度。表明察尔汗的湖盐是天然结晶，同时把食盐比作晶体，象征纯净无污染。



（四）品牌文化

1、公司文化

公司一直秉持“先做人，后做事；人品与产品一样重要”的理念。始终把人品放在第一位的位置，一直坚信只有做好了人才能做好事。

2、公司理念

公司一直坚持信誉，坚持品质。始终秉承“品质至上”的理念，用心做好每一件产品，服务好每一个顾客。

自上个世纪80年代开始，由政府指定的西藏专供盐；进入日本市场10年，每年销售已达到600吨；2008年海盐事件后，一直成为广西市场的主供产品。

（五）公司战略

立足于青海，辐射全国，依托“一带一路”拓展全球市场。目前产品已在广东、安徽、湖南、广西、西藏等20多个省份销售，并出口到中国香港地区以及日本、美国、尼泊尔、哈萨克斯坦等国家。

（六）产品现状

【按形成类型划分】

颗粒盐：颗粒盐原料选自察尔汗盐湖自然结晶湖盐，经卤水、淡水两次洗涤后再精选而成，色泽洁白，颗粒均匀，是理想的调味佳品。

加碘精制盐：加碘精制盐以自然结晶湖

泡菜盐：泡菜盐以大颗粒天然湖盐为原料，经洗涤、干燥、等盐为原料，采取真空制盐的方式精制而成，并按一定比例加入碘酸钾。加碘精制盐“色白、细颗粒状”，是烹调、凉拌菜的首选。

粉碎洗涤盐（食品加工用盐）：粉碎洗涤盐采用二次粉碎，洗涤，精选等工艺加工而成，广泛用于食品加工行业。

【按功能划分】工艺加工而成。大颗粒原盐便于盐份缓慢渗入菜品。泡菜盐不含碘，更有利于菜品的保存、保鲜。

味精盐：味精盐以精选后的颗粒盐为原料，根据客户要求数目生产加工，主要用于味精添加剂。

炖肉盐：炖肉盐选自察尔汗盐湖生长期千年以上的原生盐为原料，每一粒盐均由手工挑选，是炖肉、煮茶的最佳选择。

果蔬洗涤盐：果蔬洗涤盐主要成分是精制碘盐，加入一定比例的食用柠檬酸、淀粉等（不添加表面活性剂），能有效清除瓜果、蔬菜表面的残留农药、污物，具有杀菌消毒作用，同时还有天然、安全、高效、无任何副作用的特点。

海藻碘盐：海藻碘盐是新一代纯天然碘盐产品，海藻碘热稳定性好，含8%左右的无机碘，更有利于人体吸收，在食品“回归大自然”的呼声中，海藻碘盐是适合所有人群的理想的天然调味补碘品。

【按元素划分】

低钠盐：低钠盐是一种健康食盐，是以碘盐为原料，再添加了一定量的氯化钾，从而改善体内钠、钾的平衡状态，预防高血压。因此低钠盐最适合中老年人和患有高血压病患者长期食用。

加碘天然湖盐：加碘天然湖盐以天然湖盐为原料，采取二次粉碎、洗涤、精选等工艺加工而成，是理想的调味佳品。