

# 舒华体育:深耕三十载科创致远 逐梦全球化健行未来

2026年,创新发展“晋江经验”纳入国家“十五五”规划纲要,为福建民营经济国际化、高质量发展提供战略指引。同年,深耕健身器材行业的晋江企业舒华体育也迎来三十周年。三十年来,舒华体育从本土小型工厂起步,坚守实业、深耕主业、持续创新,成长为A股上市企业与全球化科学运动服务商,业务覆盖全球110多个国家和地区,完成从“产品出海”到“品牌出海”的跨越,是“晋江经验”在体育制造领域的典型样本。立足三十而立的新起点,舒华体育发布2030全球化战略,确立“中国第一、世界前三”目标,全面推进全球化、智能化、品牌化升级。

□融媒体记者吕振震 通讯员张爱凤 文/图

SHUA 舒华

2026-2028年中国奥委会健身器材供应商

SHUA, Chinese Olympic Committee Fitness Equipment Supplier (2026-2028)

签约仪式

Signing Ceremony

中国·厦门 2026年5月  
XIAMEN CHINA MAY 2026

舒华体育董事长兼总裁张维建  
与中国奥委会代表合影

2026年舒华体育成为中国奥委会健身器材供应商

## 三十而立启新程

2026年2月28日,舒华体育在泉州举办三十周年庆典活动,来自全球的合作伙伴齐聚现场,共鉴企业发展里程碑。庆典期间累计捐赠2400万元,用于地方医疗、教育、扶贫及医疗健康保障事业。目前,舒华体育慈善基金规模超8000万元,长期助力全民健身普及与地方民生建设,彰显民营企业的责任担当。

立足三十周年全新起点,舒华体育正式发布“2030全球化战略”,提出“中国第一、世界前三”的中长期发展目标,致力打造全球领先的科学运动服务商。企业明确五大核心升级路径,通过构建全球化多品牌矩阵、强化科技创新产品力、搭建全球一体化运营体系、培育专业化核心人才梯队、融入可持续发展与公益理念,助力企业向全球化、高端化、服务化纵深发展。

凭借实力深耕,舒华体育行业龙头地位

## 全球战略擘画蓝图

位获得权威认证。尚普咨询调研显示,企业产品畅销全球110多个国家和地区,高端家用跑步机、室外健身器材销量稳居全国第一。V10智能商用楼梯机、Biofit数字力量器械、AI健身助手3.0、智能健身房解决方案等新品,进一步夯实科技化、高品质的产品核心优势。



舒华体育董事长兼总裁张维建在三十周年庆典致辞

## 智创赋能启新程

### 服务转型聚力未来

近年来,舒华体育积极推动企业从传统健身硬件制造向AI智慧运动生态服务商转型。在2026年德国科隆FIBO国际健身展上,亮相了28款旗舰级智能健身产品,覆盖商用俱乐部、专业体能训练、大众健身等多元场景,集中展现中国健身品牌的智能化研发与全球化服务能力。其中,全新V10智能商用楼梯机、AI数智力量系列等新品,获得全球行业关注。

目前,舒华体育已搭建完善的智能化研发体系,布局国家级实验室与智能数据管理平台,打造行业领先的AI健身服务体系。依托自主研发AI算法,企业创新构建“PDCA”科学健身闭环模式,实现运动测评、方案制定、训练执行、效果评估、动态调整的全流程智能化服务。

在商业模式上,舒华体育完成从设备制造向科学运动服务的战略转型。2022年推出的“1+1+1”新型门店,整合器材销售、健身服务、定制解决方案三大业态,形成“设备销售+增值服务”的多元经营格局,将核心价值从产品交易转向长期用户健康赋能。

就在2026年中国国际体育用品博览会亚太健身产业交流大会上,舒华体育副总裁傅勇在以“从‘世界工厂’到‘全球智造’的战略跃迁”为主题的分享演讲中表示,中国制造已实现从成本规模输出到技术价值输出的本质升级。舒华始终坚持“硬件提质、软件赋能”双轮驱动,依托CNAS实验室及与上海体育大学、北京体育大学、哈尔滨工业大学等高校的产学研合作,持续迭代创新产品。

面向未来,企业将从产品创新、品牌建设、全球运营、人才培育、可持续发展多维度发力,坚持“走出去、走进来、融进去”的全球化发展路径,全力冲刺百亿发展目标,力争建成全球领先的科学运动服务商,持续以中国智造赋能全球健康事业,彰显民族体育品牌的时代担当。

## 携手中国奥委会践初心

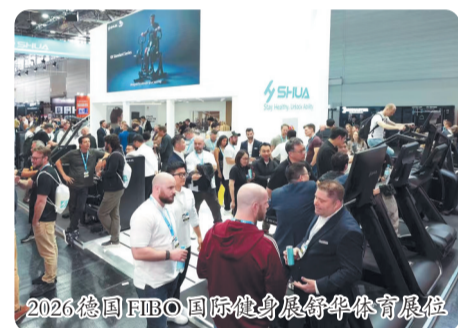
多年来,舒华体育长期赋能国家体育事业发展,持续为国家队备战提供装备保障。2026年5月20日,企业与中国奥委会正式签约,成为2026—2028年中国奥委会、中国体育代表团健身器材供应商,将全程护航名古屋亚运会、达喀尔青奥会、洛杉矶奥运会等国际重大赛事,为国家队科学备战提供专业器材与配套服务。

据介绍,舒华体育与中国奥委会合作渊源深厚,自2013年首次合作以来持续深化,已五次入驻奥运“中国之家”,服务索契、里约、平昌、巴黎、米兰等多届奥运赛事,北京冬奥会期间产品入驻三大奥运村,保障中外运动员训练。多年来,企业累计为99个国家运动队、600余名奥运冠军提供训练装备,产品品质历经国际顶级赛事检验,获得全球行业认可。

张维建表示,此次再度签约中国奥委会,是品牌发展的战略新起点。舒华将传承奥运精神,做强民族品牌,全力服务体育强国与健康中国建设,让世界看见中国体育科技的力量。

## 品牌出海逐鹿全球

奥运IP赋能与产品实力升级,加速舒华体育国际化布局。数据显示,2025年外销业务同比增长63.77%,顺利完成德国、西班牙、法国等欧洲核心市场渠道布局,英国、巴西、澳大利亚等海外市场销量实现翻倍增长。2026年第一季度,企业海外销售额同比增长67.37%。完成从“产品出海”到“品牌出海”的战略转型的同时,舒华体育还发布《科学运动发展报告(2014—2024)》,引领行业科学化升级。



2026年德国FIBO国际健身展舒华体育展位

## 深耕实业守初心

坚守实业、深耕主业,是舒华体育三十年稳健发展的核心优势。自1996年成立以来,企业始终聚焦健身器材研发、生产与服务,坚守体育健康主赛道,打造出覆盖家庭、商用、全民、校园、体能训练、康养六大场景的全品类健身解决方案,满足不同人群的科学化运动需求。

舒华体育三十年发展历程清晰有序,层层递进。创立初期,企业聚焦国内市场,打造自主品牌,拓展本土市场;第二个十年全面对接国际市场,拓展海外渠道,牵手国际赛事,品牌影响力持续提升;第三个十年实现跨越式升级,成功登陆A股主板市场,完成向科学运动服务商的战略转型。值得关注的是,2002年行业调整期,面对同行跨界地产追逐逐短期红利的热潮,舒华体育坚守主业,集中资源升级生产线与研发体系,夯实了如今的产业与技术的坚实根基。

## 匠心锻造硬核实力

目前,舒华体育累计获得专利500余项,牵头及参与制定50余项国家及团体标准,助力行业标准化、规范化发展。产品实力多次斩获国际权威认证,2025年,舒华88系列力量器械成为国内首个通过德国IGR人体工程学认证的健身器材产品;2026年,E9智能跑步机斩获德国红点设计奖,产品功能、人体工学与工业设计达到国际先进水平。

回望三十年发展,舒华体育董事长兼总裁张维建感慨,舒华从晋江的一间小工厂起步,一步步成长为国内领先的健身器材上市公司,实现了从晋江出发、立足中国、走向世界的跨越式发展。企业始终秉持“让简单运动融入每个人的生活”使命,坚守三大发展准则:扎根健康事业的初心、诚信创新共享的价值本心、对标国际标准的产品匠心,坚定不移走专业化、品牌化、国际化发展道路。

# 一锅鸭,一座城,两代人的“忠”与“真”

## 一部手机,一座城的“真”

这几年,泉州文旅热度一路走高。作为土生土长的泉州古城姑娘,黄小琳比谁都高兴。她开始拍视频,用自己的方式为家乡“上分”。

她的短视频很不一样——她会穿上惠安女的传统服饰,跑到崇武古城墙下,在风里拍姜母鸭的制作过程;也会戴上惠安女的“簪花围”,和妹妹一起头顶鲜花、围裙一系,钻进后厨翻鸭、看火。

镜头里,在热气腾腾的砂锅旁边,两个头戴簪花的泉州姑娘一边掀锅盖一边笑着招呼:“来泉州,吃鸭,簪花,我们都在。”那种朴实的热情,隔着屏幕都能闻到姜香。

镜头里,在崇武古城,她穿着惠安女的斗笠和短衫,端着刚出锅的姜母鸭,面朝大海说:“泉州的海,泉州的鸭,等你来。”

这些短视频慢慢攒了不少关注。评论区里,天南海北的留言都在说:“看饿了,更看暖了”“原来姜母鸭还能这样拍,泉州也太有味道了”“忘记的鸭子就像这座城,不急不躁,安静闲适”……

很多人专程坐高铁、打飞的来

泉州,第一站直奔崇福路,点名要吃“视频里那锅鸭”,然后再去惠安古城看海。

有人问黄小琳,你长得这么漂亮,是不是想当网红?她笑着摆手:“我不是网红,大家点赞的不是我,是泉州这座城市的真诚和温度。”

视频号有了稳定关注者之后,她仍然每天在后厨盯火候、在前台招呼客人。她说,最好的宣传不是拍得多华丽,而是让屏幕那头的人,既能“闻到”姜母鸭的香气,也能看见泉州的美。

泉州不缺老字号,但缺的是愿意把老味道和传统文化一起讲给新朋友听的人。黄小琳用一口锅守住了家传,用一部手机连起了远方。在她身上,能看到另一种泉州年轻人的选择——不离家乡,也能把家乡送上热搜。

下次您来泉州,无论为世界遗产而来,为美食之都而来,还是只为那一头簪花而来——忘记的门永远敞开着,那一锅盐烧姜母鸭,正咕嘟咕嘟地等着您。(赖小玲)

作为世界文化遗产城市与“世界美食之都”,泉州的市井街巷处处萦绕着地道古早香气,无数老字号凭借长年累月的打磨积攒下了绝佳口碑。

在崇福路91号,有一家开了三十多年的忘记盐烧姜母鸭。以前掌勺的是父亲黄期忠,如今接手的是女儿黄小琳。她用一口砂锅守住了家传的老味道,又用一部手机,把泉州的老字号和这座城的烟火人情,“端”到了更多人面前。



忘记盐烧姜母鸭店外景



黄小琳(左一)和父亲黄期忠、妹妹的合影。

## 一锅鸭,两代人的“忠”

忘记的“忠”,来自父亲黄期忠的名字。

上世纪九十年代,黄期忠在崇福路支起小摊,做的是老泉州最地道的盐烧姜母鸭——精选上好的番鸭整只入瓮,加特制调料、老姜切片,慢火炖煮3—4小时。在炖煮过程中,需要时刻关注火候,保证受热均匀不焦锅,鸭肉中的水分不会太快蒸发,出锅后就能闻到浓浓的姜味,不油不腻咸淡适中,鸭肉酥软,姜片入味,用筷子夹起来立刻脱骨。很多老泉州人到现在都记得那一口。

黄小琳从小在后厨长大,闻着姜香、听着砂锅咕嘟,对这家店有

说不出的感情。大学毕业后,她没有犹豫,回到崇福路,接过了父亲手里的汤勺。她说:“这锅鸭养大了我,现在换我来守着它。”

三十多年,店里始终只做这一道主打菜。有人劝她多添几个品种,她摇头:“忘记的魂就是一只鸭,一块姜,一锅耐心,就够了。”

后来,忘记盐烧姜母鸭登上了米其林必比登推介榜单,也连续多年入选大众点评必吃榜。这些荣誉说到底,就是两代人共同守住的,一个“忠”字——忠实于食材,忠实于火候,忠实于每一位专程赶来的食客。



忘记盐烧姜母鸭登上米其林必比登推介榜单



一墙荣誉牌匾,是忘记盐烧姜母鸭数十年深耕风味的最好见证。