

聚焦 | 在推动高质量发展上蹚出运城新路

永济市酱料产业市场价值、智能化、标准化程度不断提升——

“永济味道” 华丽转型

本报记者 范娜 见习记者 李星星

世界面食在中国,中国面食在山西,山西面食在永济。永济面食的味道则来源于一家又一家的酱料生产企业。

近年来,以酱料“链主”企业为依托,永济市引导相关企业加大研发力度,丰富产品种类,走智能化、标准化、技术化的发展道路。目前,该市共培育出面食调味品加工企业5家。

近日,记者深入永济市各酱料企业采访,感受其在酱料产业上,传统生产与现代化加工有机结合,技术研发与现代化设备相辅相成,联农带农与拓展市场并行不悖。经过多年发展,永济市酱料产业链条不断延伸,市场价值不断提升,发展日益成熟。

“永济味道”,正通过转型迎来更长足的发展。

多措并举 完善产业链条

做出一碗美味的永济扯面,需要多久?

“有了老冯家永济扯面料,只要你会煮面,几分钟就能做出一碗,味道不比在餐厅吃的差。”永济市老冯家食品有限公司(以下简称“老冯家公司”)总经理冯永杰告诉记者,餐厅有了老冯家的酱料,不仅出餐快、味道好,还能省下一大笔人工费用呢。

餐饮的高效化、标准化,关键在于要保证好味道。其中,酱料至关重要。

老冯家公司于2012年5月成立,是一家专门从事研制、生产、销售复合面食调味品的现代化龙头企业。目前,公司主厂区占地面积10余亩,厂房占地面积4000余平方米,形成了从田间到餐桌的全产业链布局以及“种植合作社+生产企业+中央厨房+餐饮门店”的经营体系。

走进老冯家公司的生产车间,一股浓郁的香味便扑鼻而来,干净整洁的车间里,大型炒料锅、分装和罐装生产线、全自动广口瓶封口机依次排开,分装、打包、装箱井然有序。

产品展示台上,家用产品和餐厅产品定位清晰,分区摆放;牛肉酱、大盆鸡调料、炖排骨调料等,产品多达几十种,让人目不暇接;桶装、瓶装、罐装、袋装……多种包装规格,适应不同消费者的需求。

种种场景,刷新了记者对酱料企业的认知。自动化、标准化、智能化生产,助力老冯家公司生产规模不断扩大。

据悉,老冯家公司日生产能力可达5000公斤,现有牛肉酱、面调料、砂锅料、调味汁等产品4大类70余种产品销往全国各地及东南亚各国。

技术研发,促进产品迭代升级。

老冯家公司先后与山西农业大学、运城学院等高校合作,成立“运城学院—老冯家面食复合调味技术创新中心”,打造产学研合作基地,并聘请专家担任技术指导,研发面食复合调味品。目前,公司拥有“一种葱油牛肉酱”和“一种刀削面底料”两项国家发明专利。

现代化设备,提升企业生产效率。

今年,老冯家公司的生产车间里多了2条全自动罐装生产线。“新生产线投产后,生产将更加智能化、标准化,不仅能够节约人力成本,还能保证原材料使用量更加精准。投产后,日产量可达10吨,能比以前翻一番。”冯永杰表示。

前沿的经营理念,优化企业产业布局。

生产规模扩大了,销售渠道也得跟上。依托栲栳镇乡村e镇平台,老冯家公司大力推广应用线上销售模式。以卖产品、推品牌为主题,通过优质短视频推广、直播间营销、网红带货等多种模式,走出了一条线上营销新路子。去年,老冯家公司产品销售额达到4600万元。

除此之外,老冯家公司董事长赵亚丽与冯永杰已成为永济扯面非物质文化遗产传承人,



上图:永济市山西神味食品有限公司生产车间内的流水线。
左图:永济市老冯家公司工人正在搬运酱料产品。 本报记者 陈方斌 摄



右图:在永济市乡村e镇直播房,电商工作人员边做酱料边直播销售。
本报记者 闫鑫 摄



以永济风格、永济风味、永济模式为连锁加盟基本方案,打造出“永济味道”响亮品牌。目前,有老冯家永济味道加盟店33家。同时,老冯家公司还成立了蔬菜种植专业合作社,为公司提供安全、健康的原材料。

“我们的宗旨是‘让天下没有难开的饭店’,争做面食调味品的领跑者。未来,我们规划投资1.8亿元建设集复合酱料面食加工、预制菜加工、旅游文化等于一体的产业园,把山西美食带向全世界。”赵亚丽表示。

代代传承 优化发展模式

还未走进加工车间,便闻到的浓浓酱香味,仿佛在告诉记者,这里的酱料生产正如火如荼。果然,在混合操作间内,一名工人正在操作机器翻炒酱料。“炒好的酱料经过晾晒,便进入下一道工序。”工人告诉记者。

在酱料加工车间内,一名女工正在实时监控自动化设备的生产流程,并不时拿起一瓶做好的香葱牛肉酱进行抽检。之后,传送带将一瓶瓶酱料运送到隔壁的打包车间。流水线旁,两名工人正给产品贴着标签。

这是山西神味食品有限公司(以下简称“神味食品”)的生产场景。神味食品生产的各类酱料,很受市场欢迎,产品一直处于供不应求的状态。

公司董事长王向朝是永济市首批面食酱料生产者之一。

上世纪90年代,20岁出头的王向朝前往北京打拼。同许多在外的栲栳村民一样,王向朝经营着一家永济饭店,主营面食。在实际经营中,他一直在思考一个问题:怎么能够让面食生产标准化,提高出餐速度,减少人力成本?

王向朝敏锐地发现,只要有健康可口的酱料,做面食完全可以实现标准化生产。之后,他便开启了自己的酱料研发之路。他翻阅资料、多次实验、精心研制,终于研制出刀削面专用料、藤椒鸡专用料、大盆鸡专用料等数十种酱料。

2003年,王向朝成立永济市神味食品加工厂。

为了节约原材料成本,使酱料生产更加规范化、标准化。2015年,在永济市农业农村部门的大力支持下,王向朝以小儿子的名字注册了永济市晓杰家庭农场,流转了100多亩耕地,种植大葱、辣椒、茄子等酱料生产所需的原材料,并建设了加工车间。

之后,王向朝及两个儿子先后关停了各自在北京的饭店,回乡专心发展酱料事业。

2022年,永济市神味食品加工厂更名为山

西神味食品有限公司。

为了拓展产品销路,王向朝父子做了许多努力,参加展销会、进行线上直播、邀请专家授课……

成立20年来,神味食品始终坚持“绿色无公害”选料原则,80%的原材料来自自有农场,实现了产、供、销一体化。如今,神味食品生产的酱料不仅供应许多在外开饭店的永济餐厅,也进入了高校食堂、各大超市,深受市场欢迎。

“未来,我们将进一步优化产品体系、拓展全新消费群体,尤其是在确保饭店供应的基础上,占领家庭消费市场,让神味食品的酱料走进千家万户,让做饭变得更简单、更有趣。”王向朝表示。

集聚发展 提升市场价值

坐落于伍姓湖循环产业园区内的永济市好美味食品有限公司,以生产“蒲润祥”复合酱料产品系列为抓手,主要从事香辛酱料系列面食复合调味料的生产和销售。

位于栲栳镇栲栳村的山西金思源食品有限公司,主营产品包括干菜、调味料、烧烤料、调肉料等;

位于永济市渚水西街的永济市玉倩食品有限公司,主要从事复合调味品的生产和销售;

……

勤劳淳朴的永济人民,秉持着“一辈子只做一碗面”的精神,积极发展面食产品配料、酱料产业,自主研发多项新品,为酱料产业链的延伸和价值提升作出了许多贡献,致力于打造“山西面食第一县”。

目前,永济市将老冯家公司确立为酱料产业的“链主”企业,引领带动好美味食品、金思源食品、神味食品、玉倩食品等企业,生产面食酱料、牛肉酱等佐料产品,年可生产加工面食系列调味品1万吨。

“这些企业和合作社在原材料种植、产品加工、产品销售等环节已经建立了相对成熟的联结机制,联农带农效应显著。”永济市农业农村局产业发展与信息股负责人樊海成表示。永济市酱料产业在永济市农业农村局的扶持下,其联农带农效应已经涉及整个永济市及周边县市,为当地农业生产经营中利益联结机制的创新提供了成功经验——

充分发挥产业组织优势。以“公司+合作社+农民”“公司+农民”等形式,进行标准化种植技术推广、产品仓储设施改造、农业技术培训、农业社会化服务队伍建设、产品加工、营销网络建设、产品销售等工作。通过各类组织形式,促进土地流转、服务带动型等多种形式规模经营协调发展,提高产品质量和附加值,实现产业链增值增效,让农民有更多获得感。

创新采取订单生产模式。通过企业与合作社的协调,实行“统一标准、统一收购”,确保农户稳定收益。比如,可由企业与合作社签订收购合同,委托合作社组织农户在种植基地按照企业标准进行原材料种植,企业进行回收。

优化“土地流转+优先雇佣”模式。通过土地流转,盘活土地资源,让被占地农户获得土地流转收益。优先雇佣被占地村庄的农民,让他们能够就近务工、就地就业,获得稳定务工收益,从而提高收入。

强化技术研发与应用。鼓励酱料企业通过产学研合作、专家指导、自主研发等形式,加强技术创新和应用,申请专利,积极研发新产品。

一系列措施下,由永济酱料产业造就的“永济味道”,正在迎接更加光明的未来!

市社保中心

积极推进失业保险金“畅通领、安全办”

本报讯(记者 余果)失业保险是我国社会保障制度的重要组成部分,旨在保障失业人员失业期间的基本生活,促进失业人员再就业。今年以来,市社保中心多措并举,积极推进失业保险金“畅通领、安全办”。

市社保中心积极推进失业待遇网上申领工作,向办事群众广泛宣传国家社会保险公共服务平台网上、“掌上12333”App、微信和支付宝等线上申领渠道,方便群众申领失业保险金。同时,该中心通过内部经办信息系统比对及信息共享等核查途径,减少失业人员申领待遇时出具的相关证明材料,我市失业人员在线下办理待遇申领,仅需提供身份证或社会保障卡。

据统计,今年上半年,全市失业保险金享受人员共4655人,发放失业金3594万元;上半年共为全市1.4万余人次的失业人员缴纳医疗保险金(含生育保险)451万元,失业人员在失业期间享受基本医疗保险待遇覆盖率达到100%。

市社保中心相关负责人表示,该中心将深入贯彻落实国家、省、市关于失业保险待遇政策的决策部署,扎实推进工作开展,确保符合政策的失业人员待遇落实到位。

永祥煤矿

捐建一所标准化小学

该校目前已交付使用

本报讯(记者 余果)近日,由山西永祥煤矿集团有限公司投资3000余万元捐建的稷山县西社镇清水庄标准化小学交付使用。

交接仪式上,清水庄村相关负责人对积极配合的全体村民、给予大力支持的职能部门和山西永祥煤矿集团有限公司表示感谢,并就不断完善办学设施和质量进行了表态发言。

山西永祥煤矿集团有限公司负责人表示,工业反哺农村,实现乡村振兴,是新时代赋予企业的光荣使命。作为一名企业负责人,自己有义务扛牢使命担当,厚植社会责任,与村民共同发展。

“新学校,新起点,新征程,新蓝图。在今后的工作中,我们将继续坚持依法执教,坚持立德树人,坚持精细化管理,促进教学质量不断提高,办学特色不断显现。捐资助学,福泽千秋。全体师生一定会怀揣感恩之心,努力工作,刻苦学习,以优异的成绩回报家乡、回报社会。”西社中心校清水庄小学校长说。

据了解,西社中心校清水庄小学总建筑面积8500多平方米,主要包括综合楼、教学楼、生活楼及餐厅、宿舍、体育场等配套设施,可容纳540名学生就读。新学校的交付使用,极大提高了清水庄村及周边村民对优质教育资源的获得感和满意度。

河津阳村街道连伯村

延长韭菜产业链 打造致富“新引擎”

本报讯(记者 余果 通讯员 赵阳飞)秋风起,韭花香,又到了韭菜花开的时节。近日,走进河津市阳村街道连伯村万亩韭菜种植基地,放眼望去,成片的韭菜花如同白雪一般平整铺展,清香四溢,沁人心脾,村民们忙着采摘韭菜花。这一金秋时节独有的丰收景象,是该村韭菜产业的“衍生品”。“只有二十几天采摘时间,摘完韭菜花后供应到村里加工厂进行加工,就能享受时节馈赠的美味——韭花酱。”该村党支部书记杨进说。

“韭菜花得靠人工一朵朵摘,不能用机器割,因为花期很短,为了保证韭花酱的口感,要抓紧采摘,我一亩能收获1000斤左右韭菜花。”村民周瑞杰一边忙着采摘,一边捧起一把刚摘下的韭菜花说。种植了13年韭菜的周瑞杰算了一笔账,他共种植50多亩韭菜,每年能割三茬,一年下来,每亩最少收入1万多元。

产业兴旺是乡村振兴的重要基础。连伯村地处黄河与汾河交汇的三角地带,有广袤的黄河沙滩地和丰富的水资源,加之优良的光照条件,在此种植韭菜具有得天独厚的优势。多年来,该村因地制宜在特色产业上下功夫,把韭菜作为主导产业,不断发展壮大,种植出来的韭菜叶皮宽厚,白杆粗长、清脆、一掐即断不带丝,吃起来辣中带甜、清香可口,颇受消费者和收购商的欢迎,产品销售到北京、太原、西安、郑州等城市。目前,全村90%的村民种植韭菜,韭菜种植面积达1.2万亩,产值6000多万元,户均收入达1万元,韭菜已成了群众增收致富的主导产业。

“现在我们收割的是晚熟韭菜。7月份,我们打韭菜。8月份,打韭菜卖韭花。冬天,温棚里的韭菜也就上市了。”杨进告诉记者,从冬天的温室大棚,到初春的小拱棚,再到露天韭菜,一年四季,连伯村都有韭菜。此外,该村还组建了6个韭菜种植专业合作社,通过“党支部+合作社+农户+基地”的发展模式,将农户家庭分散式经营有序组织起来,顺应市场需求,科学合理安排韭菜上市时间。为了连伯韭菜种植产业持续富民惠民,该村还积极把握市场主动性,投入资金,引进韭花香食品有限公司,对韭菜进行深加工,进一步延伸产业链,提高附加值,实现“一种多销”,促进“小韭菜”成长为“大产业”,致力打造群众致富增收的“新引擎”。

莲藕池里卖莲蓬

卫世新 杨建义

初秋时节,走进新绛县龙兴镇娄庄村赵建民的莲蓬地,只见朵朵荷花在阳光下竞相绽放,成群结队的红鱼在莲叶间穿梭游弋,荡漾的水波为静雅的荷塘平添了几分诗情画意。

“我种植的是采摘莲,只卖莲蓬,不产莲菜。”赵建民指着他的6亩莲蓬地说。他身后,有几个农民穿着鱼裤,蹚进齐腰深的水,穿梭在荷塘里采摘成熟的莲蓬。成熟的莲蓬夹杂在娇艳欲滴的荷花和碧绿的鲜嫩的荷叶丛中,散发出缕缕清香,让人垂涎欲滴。

赏荷花、摘莲蓬。连日来,赵建民的莲蓬已经相继成熟上市,备受消费者青睐。地处汾河岸畔的娄庄村曾是贫困村,全村8000亩耕地中,盐碱滩地就占了3000多亩。近年来,在党支部和村委会

的带动下,村民们通过“以稻治碱,变废为宝,产业脱贫”,探索出了一条生态和经济效益双赢的致富道路。全村水稻面积达1000亩,年产值达450万元,成为远近闻名的水稻生产村。

今年,娄庄村以水稻产业为依托,规划建设水稻观光园,打造乡村旅游新地标,让游客在荷塘中赏莲采莲,在农田体验农事,在稻田“浑水摸鱼”,在游乐区赏景品美食。

作为娄庄村党支部书记兼村委会主任的赵建民,一直在为村里的主导产业发展和旅游开发殚精竭虑,他在网上看到种植莲致富的信息后,带领村里的一班人到山东、湖北等地考察,投资7000元,带回了可种6亩地的采摘莲籽,在自己的地里试种。

“我种的这个莲菜品种,花多、蓬大、结实率高、颗粒大、品质优、口味甘甜。前一段时

市城市管理局综合行政执法队

依法拆除中心城区多处破旧房屋

本报讯(记者 余果)近日,市城市管理局综合行政执法队持续开展拆违治乱行动,对中心城区内影响市容环境、违章搭建的破旧房屋及违建棚亭依法拆除。

据该执法队相关负责人介绍,经过与市民的沟通协调,8月25日至27日,该执法队共出动执法人员200余人、作业机械10台、作业人员60余人,对红旗东街与学苑南路交叉口西北角、禹都东街禹香苑对面、禹都东街建村巷口3处影响城市市容市貌的老旧房屋进行依法拆除。同时,还对河东西街与圣惠路交叉口私搭乱建破旧房屋、禹都东街禹香苑对面的临建棚亭进行拆除。此次拆违治乱行动共拆除老旧房屋370余平方米、私搭乱建破旧房屋200余平方米、临建棚亭100余平方米。

该负责人表示,下一步,该执法队将充分发扬执法铁军精神,聚焦市容市貌治理,依法推进拆违治乱工作,打造整洁、和谐、有序的城市环境,为推进城市更新工作保驾护航。