

2024年1月29日/星期一  
责任编辑 关凝淼  
美编 李鹏 / 校对 白洁  
E-mail: ycwbbjb@126.com

招商项目,不断转化为生活品质

项目微观察 · 食

# 卤制产品“一条龙”

## ——感知三黄鸡产业基地建设项目(现山西晋星食品有限公司)

□记者 张筱苑



▲三黄鸡产业基地建设项目全景图



▶打包成品



◀清洗食材



▶成品展厅

“路虽远，行将必至；事虽难，做则必成。”走进位于夏县尉郭乡的山西晋星食品有限公司，首先映入眼帘的是小游园石碑上的勉言。“柿柿如意”“兴旺未来”……小游园拱形门楣上的刻字表达了对企业和员工的祝福。该公司董事长李建平打造的这座小游园，宛若一座文化小观园，将企业文化诠释得淋漓尽致。

山西晋星食品有限公司隶属晋星集团，是一家集食品研发、生产销售于一体的高标准食品加工民营企业。该企业拥有专业化生产线，依托传统工艺，生产卤制产品（鸡心、鸡胗、鸡爪、鸡脖）及卤鸡预制菜。

该公司预制菜生产基地占地23亩，漫步在厂区道路上，两侧的中式仿古建筑风格庄重大方，白色和灰色相得益彰，给人一种干净整洁的感觉。

沿着大路走便能看到一个巨大的生产车间。

透过车间的玻璃窗向内望去，只见生产线上的各类机器设备正快速运转。

生产线上，一只只鸡被送入预处理区。整个过程都在严格的卫生条件下进行，以确保食品的安全。

生产线旁的员工们穿着统一的工作服，戴着口罩和手套，正认真地操作着各种设备，确保生产过程顺利进行。

据了解，为进一步促进现代农业产业链“一条龙”发展，晋星集团按照夏县县委、县政府引导、企业市场运作、社会参与的指导思想，以肉鸡产品为依托，通过绿色养殖和循环加工，对肉鸡产品进行深度开发。2023年7月，该集团决定在尉郭乡建设三黄鸡养殖基地、仓储晾晒场、三黄鸡初级分割加工、预制菜生产等三黄鸡产业基地项目。

目前，三黄鸡初级分割加工、预制菜生产项目已经完成，开始生产运营。

“在食品行业中，安全是首要任务，这一点对我们来说非常重要。因此，确保每个环节都达到最高标准是我们的责任和使命。从原料的选择到生产线的每一个细节，我们都严格把控。”正在生产线操作的员工冯慧婷说。

在卤制区，处理好的鸡被放入大锅，工人用独特的卤料进行炖煮。

卤制过程中，工人们需要不

断地翻动，确保整只鸡都能均匀地吸收卤料的味道。经过一段时间的炖煮，鸡身色泽诱人，散发出浓郁的香气。

卤制完成后，将鸡捞出，放入包装机进行真空包装。这种包装方式可以有效保持鸡肉的新鲜和口感，同时也方便消费者在家中进行烹饪。

……

在2023年10月份举办的第七届山西（运城）国际果品交易博览会上，晋星集团生产的预制卤鸡大放异彩。

“我们的产品会在展会上陈列了7天，营业额第一天就超过了5000元，然后每天递增，最后一天超过了1万元。品尝过的顾客都连连称赞。”李建平喜滋滋地说。

他拿出手机，打开微信界面分享着：“现在大部分的回头客都是那时候打下的基础，随着顾客的认可，生产订单像滚雪球一样越来越多。”

运城学院阳泉籍学生张浩然在果博会上发现了李建平销售的卤鸡，立刻就为家人邮寄了一份。遇到美食，第一时间就是想要和最爱的人分享，而这份食品掺杂着思念一起到达远方，隐隐表达着孩子对家人的爱意。

李建平深刻意识到，食品级企业在生产运营时，离不开干净、健康，但更重要的是，企业负责人如何用正确的方式对待员工，把他们的“心”留住，这样企业才能发展得更好。

该项目建成后，扩大了肉鸡产业规模，完善了肉鸡生产产业链，年可实现工业产值3.5亿元；项目建成投产后，可为200余名农民工提供劳动就业机会，增加了农民工的收入，同时也可带动周边种植、养殖、运输、餐饮等相关产业的发展。

2023年11月，在外打工的李蓉霞拉着行李来到晋星集团预制菜生产基地，得知该企业正在招聘带货主播，她没有犹豫，第一时间就报了名。“首先我非常喜欢直播这份工作，在家门口就业，能随时和家人、朋友保持联系，很有安全感，还能为家乡发展贡献力量，而且老板还会请专业的老师为我们讲解直播带货的技巧。”提起这份工作，李蓉霞略显激动。更让她感动的是，直播的所有收益都会归入个人绩效，这让她干劲更足。