

不断探索食品行业转型与发展方向 河南漯河市把“食品名城”做成金招牌

康师傅中国区董事长贾先德:安全营养是康师傅的不变初心

胡可璐

将生产线“搬”到展会现场,对远在千里之外的方便面及饮品工厂的生产状况进行“现场直播”。在2017年全国食品安全“双安双创”成果展上,康师傅展台的这一设计吸引了众多观众驻足。参观者通过四块大屏幕就可以实时看到杭州等地工厂内部生产流水线,从产品灌装、包装到成品等过程一目了然。

康师傅中国区董事长贾先德在“双安双创”成果现场接受新华网采访时表示,康师傅敢于做“现场直播”,不但表现出对生产管控的信心,更是向消费者传达康师傅做每一瓶水、每一箱面的良心。他同时表示,食品安全是康师傅生产经营的立命之本。历经25年发展,康师傅坚持做好食安排头兵的角色,通过专业团队、科学设备、创新技术以及严谨体系,确保从农田到餐桌全产业链监控。

争做食安排头兵

“作为一家食品饮料企业,康师傅一直将食品安全作为所有工作的重中之重。”贾先德介绍,目前,康师傅在全国各地设立了超过3000人的食品安全与品质管控团队,每年对原材料及产品的检测指标超过1500项,检测次数超过350万次,平均一天有一万次的检验在进行,从而确保食品安全。康师傅一方面在生产过程中从源头把控,以严格标准严选原料和供应商;另一方面在销售环节,从运输、储存到销售严格把关。

“今年全国食品安全宣传周的主题是‘尚德守法,共治共享食品安全’。尚德强调的是道德,这是任何一个食品行业的从业人员必须要遵循和坚守的。而法律是最后的底线,要守法经营。共治共享就是要求政府、专家、媒体、企业、消费者共同打造食品安全环境,共治才能共享。在这中间,企业要落实主体责任,康师傅也会与社会各界共同努力,做好食安排头兵。”贾先德说。

记者在现场看到,康师傅在展厅设置了很多玻璃管,里面所展示的小麦、玉米、辣椒、黄豆、大蒜等各类食材就是康师傅日常生产产品时所要用到的原料。贾先德说,“康师傅通过与农民合作,保证农产品采购量,确保农民收入增加,同时辅导他们的整个种植过程,从用水到肥料检测,全方位辅导他们农业技术上提升。”

据介绍,康师傅作为大型食品、饮料制造商,多年来使用的原料几乎涵盖了农业产品的各个领域。2016年,康师傅使用面粉量80万吨,棕榈油27万吨,牛肉、茶叶各2万吨。每年购买原料产地遍及国内各大农产品主产区,直接拉动了地区农业经济发展,保障逾4000万农民受益。“农民增收、农业发展、农村稳定,康师傅透过这三个方面促进三农工作,在确保食品安全同时积极促进农村发展,这两个目标齐头并进。”贾先德表示。

弘扬中华饮食文化

康师傅主营的方便食品和饮料都是竞争异常激烈的市场,一个企业在严控食品安全之后,才能专注于创新升级,应对激烈竞争。贾先德说,市场竞争是无可避免的,更重要的是加强对自身的要求。康师傅不仅要做好食安排头兵,还要弘扬中华饮食文化。

展会上,除了工厂远程实时监控屏,康师傅还展示了VR工厂、一瓶水的八道净化工序、里约会馆等互动环节,让消费者能对康师傅食品安全管理和创新技术成果印象深刻。现场康师傅还特别制作了一张“中华美食地图”,展现“小笼汤包”、“泡椒牛肉”、“冰糖雪梨”、“酸梅汤”等中华传统饮食,经过康师傅现代食品加工技术的打磨,在保持健康美味的同时转变成方便快捷的现代食品与饮品。

“从东北的小笼汤包到西北的油泼辣子,康师傅在大江南北搜寻传统美食,创新研发方便口味,就是为了向消费者提供最好的产品。同时积极进行技术升级,通过技术、工艺创新增加产品品质。从1992年生产第一碗方便面到现在,弘扬中华传统饮食文化是康师傅的不变初心,也是康师傅25年来的坚持和根本。”贾先德表示。

数据显示,康师傅2016年实现营收83.719亿美元,呈现U型稳步回升趋势。而根据尼尔森数据,康师傅方便面、即饮茶和蛋卷市场占有率分别为42.9%、53.2%及15.1%,居市场领导地位。在贾先德看来,康师傅在食品安全、研发创新两轮驱动下,只有依靠匠心、领先的技术工艺和口味创新变化,积极打造各具特色的现代化食品,才能不断引领行业发展,为消费者提供美味、健康、营养的食品。



康师傅展厅一角 新华网 张昊 摄

用特级粉、专用粉取代原来的普通面粉,不仅附加值大幅提高,而且市场认可度极高。雪健集团生产的十几种小包装专用粉,畅销全国。

“全市粮食加工企业科技含量、工艺水平、设备档次不断提升,粮食加工科技支撑能力不断增强,安全营养,绿色生态,协调发展的现代粮食加工体系初步形成。”漯河市粮食局局长彭建平说。如今,漯河市粮食产业由单一收购基地、收购、储存、加工销售等一体化全产业链方向转变。

寻找“蓝海”

“绿色天然的低聚木糖是我们的招牌!”在河南源隆生物科技有限公司,总经理黄良凯手中端着一杯黏稠的糖浆,它微微发黄,散发出一股淡淡的香味。

农业产业占比高,决定了漯河的食品企业可利用农业资源大有作为。2015年,源隆公司引进国际先进的转化技术和深度加工工艺,将玉米秸秆、玉米芯、棉籽壳和花生壳等转化为功能性低聚木糖,年产1000吨的低聚木糖,能消耗1万吨左右的玉米秸秆和玉米芯。这家5年前还只生产肠衣膜的小企业,如今成为资产上亿元的国家高新技术企业,最大的“功臣”就是低聚木糖。

漯河市7000多家食品企业所形成的产业链错综复杂,而源隆公司在食品添加剂这一环节,无疑找到了一片前景可观的蓝海。目前,蒙牛、君乐宝、双汇等诸多企业都是低聚木糖的使用者,源隆公司年产1000吨已不能满足市场的需求。未来,公司将建成年产1万吨低聚木糖生产线。

在供给侧结构性改革中,漯河市食品企业以市场为核心,不断开放、创新、探索,书写了属于食品名城的荣耀。



图据网络

多个国家和地区。“国际竞争激烈,我们利用中国双汇和美国Smithfield两大品牌战略,在市场上形成互补,扩展发展空间。”双汇集团美式西式品牌经理杨青山表示,双汇利用美国生产设备和原料,生产Smithfield品牌的美式培根、火腿、香肠高端产品,颇受市场欢迎。

开放的企业,铸就了一种开放的漯河精神。以食博会为契机,漯河市对外开放的平台日臻完善。2016年1月,河南进口肉类指定口岸漯河查验区正式开通运营,成为中部内陆地区唯一进口肉类指定口岸;同年11月,漯河智能物联港公告保税仓正式揭牌,漯河“一关两区三仓四岸”建设加速推进。

优化产业链

“企业不创新,仍旧是落后的工艺和管理机制,仍然是老产品,那就是死路一条!”联泰食品有限公司副总经理孙治国说。

20年前,联泰公司刚成立时,靠一台膨化炉“打天下”,产品只有一种普通的膨化食品,年产值仅几十万元。经过十几年的苦苦探索,联泰公司发现,烘焙行业在高速发展的同时,也暴露出一些弊病:工艺落后,产品同质化严重,缺乏创新。

自2016年开始,联泰公司改造生产线,新上涂层蛋糕、虾肉片、酸奶果冻等几条生产线,多措并举,仅涂层蛋糕一类,每年就能增加产值7500万元。孙治国说,现在公司每年都要推出3到5个新产品,产品涵盖膨化、烘焙、果冻、糖果等四大系列280多个品种,年产值达到8亿元。去年在“小公举”系列白巧克力蛋糕的新品发布会举行后的2个小时内,经销商就付款预订了价值4000万元的商品。

产业资源的不断丰富,使漯河的粮食加工产业链在悄悄发生着变化。

食博会上,雪健食品集团现场生产的彩色小馒头前,参展市民排起了长长的队伍。

北京牛羊肉有了“身份证” 推行订单式供应模式

为进一步提升牛羊肉及其副产品质量追溯的有效性,北京食品市场全面推行牛羊肉屠宰企业订单式供应模式,并在产品胴体上加“追溯码”标识,包括企业名称、生产日期等,具有防伪性、唯一性和防拆性,是屠宰企业在京销售牛羊肉产品的全程追溯标识。

食品安全宣传活动形式多样

6月29日,2017年北京市食品安全宣传周活动在新发地农副产品批发市场启动,主题为“尚德守法 共治共享食品安全”。活动期间,北京将参加全国“双安双创”成果展,开展食品生产经营企业自主开展食品安全法规知识以及自身食品安全控制等宣传活动、多种媒体联动开展食品安全知识科普、食品安全“公众开放日”组织公众观摩和亲身体验食品检验等活动。

记者在活动现场看到形式多样的食品安全科普宣传展示:有北京市公安局和市食药监局联合打击食品违法犯罪案例和实物展;有东城、西城、海淀、顺义区创建食品安全示范区的阶段成果以及丰台区食药监管局的



6月29日,2017年北京市食品安全宣传周活动在新发地农副产品批发市场启动。图为一个展区里,一排带着“身份证”的羊胴体。

“你点我检”食品快速检测活动等。

牛羊肉也有了“身份证”

在活动现场的一个展区里,记者看到了一排带着“身份证”的羊胴体,“身份证”上标明了生产企业的名称和一串数字。

北京市食药监局食品市场监管处处长李江表示,这个身份证实际上是牛羊肉产品追溯码。为进一步提升牛羊肉及其副产品质量追溯的有效性,自本月起,北京市食品市场全面推行牛羊肉屠宰企业订单式供应模式,并在产品胴体上加“追溯码”标识。

订单式模式是由集中交易市场商户提前向屠宰企业发送订货需求,屠宰企业按照需求数量进行屠宰配货,进一步遏制未经检验检疫的肉品、来源不明的肉品假冒他人品牌的肉品混入正规市场。追溯码以在牛羊肉胴体挂标识牌的形式体现,挂牌主要内容有追溯码、企业名称、生产日期等,具有防伪性、唯一性和防拆性,是屠宰企业在京销售牛羊肉产品的全程追溯标识。

提高守法与自我保护意识

内外兼修铸就最优品质 伊利助力健康梦想实现

6月29日,第八届“一带一路”生态农业与食品安全论坛在京举行。伊利集团副总裁王维受邀出席论坛,分享了伊利在共商、共建、共享食品安全体系过程中的经验及成果,受到与会嘉宾的高度肯定。此次论坛作为“2017年全国食品安全宣传周”的一项重要活动,以“食品安全 国际共治”为主题,聚集了“一带一路”沿线的国家政府官员、专家学者、企业代表等在论坛上建言献策,共商深化食品安全国际合作,促进食品和涉农产品贸易,推进“一带一路”倡议加速实施。

深练内功 以最高标准铸就最优品质

王维在发言中指出,虽然“一带一路”沿线国家和地区文化迥异,但是,大家对保障食品安全的认知是高度一致的。这就需要各国将食品安全上升到价值理念层面,形成最大价值共识。作为亚洲第一、全球8强的乳企,伊利确立了“伊利即品质”的企业信条,建立了“全员、全过程、全方位”质量管理体系以及“集团—事业部—工厂”三级食品安全风险监测防控体系,实现了从源头到终端的食品安全和质量控制链条。伊利致力于生产100%安全、100%健康的乳制品,将质量管理工作战略升级为“质量领先3210战略”,聚焦“全球最优品质”,整合全球优质资源,持续升级全球质量管理体系,将严苛的质量管控标



伊利集团副总裁王维(右二)介绍企业对“一带一路”食品安全合作的思考和实践。

准贯穿于全球产业链,保证零食品安全事件。

除此之外,伊利还积极整合全球资源,与瑞士通用公证行、英国劳氏质量认证有限公司和英国天祥集团达成战略合作,持续升级伊利全球质量管理体系;携手欧洲生命科学领域的顶尖学府——荷兰瓦赫宁根大学,研究建立贯通全产业链的食品安全早期预警系统。这些工作进一步提高了伊利食品安全风险控制的能力,为“一带一路”食品安全标准的确立提供了更有力的支撑。

放眼全球 用“中国智慧”让世界共享健康

“一带一路”覆盖世界三分之一的国家,涉及全球近三分之二的人口,这为食品行业带来空前的合作机遇。

众所周知,食品行业关系着全人类的营养健康。今年5月全民营养周期间,伊利携手中国营养学会推出“营养早餐活力食谱”,并通过京东到家平台以及线下进社区宣讲等形式,把健康的生活方式融入消费者的生活。此

外,伊利凭借其强大的品牌资源,利用明星IP的正面示范效应,号召更多中国人喝牛奶,不仅牵手刘涛、李晨、宁泽涛、花样滑冰队、灰太狼等明星及IP拍摄心声篇视频,与大家分享一杯牛奶带来的美好;同时与新浪微博联盟,整合双方优势资源,发起#需要一杯牛奶#公益号召,并得到郑恺、王珞丹、迪丽热巴、杨紫等明星的倾情响应,接力传递健康。

正如伊利集团董事长潘刚所指出的,要实现“让世界共享健康”的梦想,企业应该始终坚持以“品质为基础”。可以说,没有品质这个基础,“世界共享健康”就是无本之木、无源之水。伊利作为行业领军企业,在质量管理方面一直坚守“三条线”:在国际线的基础上,提升了50%的标准制定了企标线,在企标线的基础上又提升了20%制定了内控线。在产品与乳品原料质量控制方面,伊利一直执行高于国家标准的世界一流、极为严苛的原材料质量控制标准,不仅增加了众多质量控制指标,而且对每项指标设定了极为严格的限量值。伊利的部分乳品原料甚至需要通过供应商特别加工定制才能满足要求,不少全球乳品顶级供应商都表示,伊利的标准严格程度堪称“史无前例”。

国际食品安全体系的建立任重而道远。业内专家认为,伊利打造品质企业的实践具有行业标杆作用,体现出时代的担当性,对于推动国际食品安全体系的建立和完善具有重大示范意义。(钟怡)