



张博：逆境造就人才

张馨心

《逆商》中曾有这样一句话：“一个人能学会在崩塌中寻求机遇，那么恐慌也就不复存在。在企业创立初期，产品投放、资金周转、市场融合等问题应接不暇，而在困境中，除了要应对外界的干扰，还要磨合心态，直面境遇。能做到这一点，便能慢慢体悟在黑暗中产生的不是影子，而是哲学。

“贫困是我成功的第一桶金”

“万事开头难。”这是张博在回忆公司创业之初时的感慨。2003年，39岁的张博成立了青岛颐中生物工程有限公司，这一切都要从公司首个产品“数字纱布”的研发开始说起。那时，医院最常用的是脱脂棉纱布为主进行包扎止血。传统纱布吸湿能力强，但也因材质的特性，需要勤更换并保持伤口处干燥，避免发生纱布与伤口的粘黏及沾水后伤口发生感染的情况。纱布运用虽广泛，但在术后止血及创面修复领域还存在短板。

那么，如果变换纱布的材质，是否可以突破纱布使用的局限性？一个点子的出现能塑造产品的雏形。2003年，青岛颐中生物工程有限公司支持研发“数字纱布”，其独特的材质拓宽了纱布的使用价值。与普通医用纱布相比，“数字纱布”具有遇血液后能立刻止血、广谱杀菌、可溶、机体可吸收、加速创面愈合、防止术后粘连六大功能；纱布粘黏在出血创面，能封闭出血点，激活凝血因子Ⅻ，启动内源性凝血系统，最终在体内被生物酶分解成单糖，被机体吸收利用。同时，其天然纤维材质与抗菌药物产生置换反应，具备广谱杀菌分子结构，能预防创面感染。

但要让产品真正地诞生于市场，还需历经研发、试验、检测、临床、申报、审评、批准等繁琐过程。“公司在前期的时候投入很多资金，一边研发一边进行小试、中试、动物实验、临床验证。”而在这些漫长的过程中如果出现资金链的断裂，那么企业将无法生存。在公司发展前期，最欠缺的恰恰是资金这一块儿。由于资金周转较紧张，公司面临着无法给员工发工资的困境。“在工资发不下来的时候，我会站在窗边想，要是谁能替我发上几个月的工资，能让公司正常运转，就是让我从这里跳下去我也愿意。”为了让公司“活”下去，在还没有实行抵押贷款政策的年代，张博向亲人朋友筹集资金，保证市场、员工工资的供应。

“韧”在其意志，在其耐力，心中一旦下定决心，便会冲破阻碍，在逆境中昂首前行。在国家发改委和国家科技部的支持下，公司开始了系列止血产品的研发，同时，医药生产型企业的身分也拉近了张博与各大医院交流的距离。在几年时间的接触里，他发现医院存在医疗资源短缺、老百姓看病难等问题。为此，张博带领公司将医药产品制造业逐步延伸向大健康产业领域。

“得益于国家制度的引领，我们从止血产品起步，现已形成手术止血产品、手术补片、手术吻合器、手术支架、牵引固定器、无针注射器等六大产品系列，并利用公司现有的产业园和硬件设施，建立了医院。同时，养老院、医药大学的建设也在前期筹备中。”张博说。

回顾公司的发展历程，张博认为，企业发展最难的就是在前期阶段，但只要不放弃在逆境中挣扎，想办法解决问题，困境很快就会转有机。任何事物都会历经成长、壮大、鼎盛，然后迈向中年、老年的阶段，这是一种自然的发展规律，而经历就是财富，成功往往和一个人吃苦耐劳、勤奋的精神密不可分。”张博说。

重视培养员工思维的“养成教育”

企业的发展离不开企业文化和管理模式的管理，如何管理、培养人才逐渐成为衡量企业实力的另一标准。张博认为，高境界的管理模式需要拓展员工的思维模式、提高综合能力，让员工有情怀地参与日常工作。

“重视员工的成长非常重要，我们提倡人性化、温馨化管理，让员工把公司当成学习的地方。”张博认为，思维决定行为，在充满竞争的环境下，员工应多做一些积极的正能量思维，逐步完善自己的能力。而工资的保障和学习氛围的营造是员工充满积极态度的两个重要因素。对此，公司延续了信用保障，同时也为员工提供了“共同成长”的工作环境。

“从一个人的言谈举止、思维模式、利益取舍、价值观念来看，成功是有基因的。提高员工综合能力，让员工和企业同时成长是非常重要的‘养成教育’。”张博说。

内部体系逐渐完善，企业的发展自然也会充满生命力。2018年，公司健康产业链初步形成，并组建了“中惠健康产业集团”。同年，公司更名为“青岛中惠熙生物工程有限公司”，成为中惠健康产业集团的直属子公司。谈及如何理解韧性，张博认为，这可以从企业的发展视角进行解读。企业的发展会历经磨难，但磨难是有规律的，要实现事物的成长，就不能太着急，需要更多耐心、毅力和定力来度过困境。未来，公司将聚焦于新产品的研发及质量管理，并做好产品服务。“跟随时代的发展，进行新产品的研发，并根据百姓的需求完善服务，同时，推进产品的质量，向高、精、尖方向发展。”张博说。

天津市南开区党政代表团莅临安多集团考察 让更多安多牧场牛羊肉端上天津人民的餐桌

魏生芳 本报记者 何沙洲

7月2日下午，天津市南开区区委副书记、区长孙剑楠带领南开区党政代表团一行17人，在甘南州夏河县委常委、常务副县长安建坤，县委常委、副县长武永红及相关部门负责人陪同下，莅临甘肃安多投资集团旗下的夏河安多畜牧产业园区，对安多生态畜牧健康产业的发展规划及现状做了考察调研。

安多集团副总经理马雪莲迎接并全程陪同代表团一行参观安多畜牧产业园牦牛、藏羊屠宰加工生产线、产品展示厅、企业文化中心等，现场听取公司基本情况及畜产品加工等方面的介绍。安多集团是甘南州乃至甘肃省肉食品加工产业的标杆企业，依托雪域高原安多牧场优质的牦牛、藏羊资源优势，投资几个亿建成了高标准、工艺先进、设备一流的高原特色畜产品精深加工基地；同时，奉行“诚实守信，健康到永远”的经营理念，发挥牦牛、藏羊肉产品加工企业的规模和技术优势，深挖牦牛、藏羊高营养、高品质、独特性、稀有性的特点，向全国人民提供优质的、具有竞争力的产品与服务，正在努力将安多牧场



安多集团副总经理马雪莲迎接并陪同代表团参观



马雪莲向孙剑楠(右)一行介绍安多生态畜牧健康产业的发展规划

牦牛、藏羊肉产品打造成为纯天然、绿色、优质、原生态、高原地产品牌。

据悉，自甘南州和天津市开展对口援建帮扶以来，天津市南开区、中国海洋石油有限公司等多次组团赴安多集团开展对口帮扶考

察调研，在深入了解安多集团的同时给予了极大关注，也为“安多牧场”在天津开展消费扶贫，提升品牌形象，加快产业扶贫进程，让安多牧场牦牛、藏羊系列肉品惠及更多的天津市民打下了坚实的基础。

目前，中海油配餐、中信国安、天津食品、天津甘肃商会及政府饭堂已普及安多牦牛、藏羊系列肉品。代表团一行希望有更多安多牧场优质的牦牛、藏羊肉产品端上天津人民的餐桌。

习酒到访今世缘：以诚结缘，竞合发展

有缘千里来相会。6月26日，茅台集团总经理助理，习酒公司党委副书记、总经理涂华彬带领习酒公司党委委员、工会主席陈宗强，总会计师李明光，总经理助理蒋茂平及相关部门负责人莅临江苏今世缘酒业股份有限公司参观交流，共话行业竞合发展，共叙同行美好缘分。今世缘酒业党委书记、董事长、总经理周素明，副总经理胡跃吾、李维群以及公司相关部门负责人热情接待了来自贵州的同仁。

在欢迎晚宴上，周素明对习酒公司涂华彬一行不远千里到访今世缘表示欢迎，并愉快忆起2006年到访习酒的情况。对习酒公司近年来在白酒行业的优异表现、积极进取的信心以及高质量发展的业绩表示赞赏。他表示，新时代是一个伟大的时代，是一个消费升级的时代，中国白酒行业的未来充满希望，酱香市场前景广阔。希望进一步加强沟通与交流，加深彼此的缘分，携手共创中国白酒业的美好未来。

座谈会上，今世缘市场部、销售部、管理信息部介绍了今世缘营销概况，今世缘组织架构、营销团队配置及日常过程管理、新技术在营销方面的应用等情况。今世缘酒业副总经理李维群及相关部门负责人与习酒公司就品牌规划及推广策略、全国化市场布局、销售费用管控、预防窜货管理等方面进行了深入的探讨与交流。

胡跃吾认为，近年来习酒企业高质量发



今世缘酒业、习酒公司座谈交流会



涂华彬(左二)一行在今世缘美酒银行参观

展，品牌影响力和美誉度不断提升，展现了“君子之品”的优雅内涵。此次缘聚，是感情的交流，是友谊的交汇，是发展的共谋，是未来的共建，为进一步增加双方的友谊创造了一个很好的平台与契机。期待双方以谦逊、包容的心态，加强交流互助，共同营造良性竞争、健康发展的竞合态势，打造白酒产业共同的价值观和共同点，提高白酒产业整体竞争力。

涂华彬表示，此次来到今世缘学习交流是一种难得的缘分，充分领略了今世缘发展的风采，感受到企业深厚的文化底蕴和独特的文化氛围。今世缘人团结奋进、热情坦诚，今世缘酒业文化浓郁、开放友好。他对近年来

今世缘的快速发展、缘文化的打造、智能化酿造和未来发展规划表示赞叹。特别是今世缘智能化酿造的创新实践为行业树立了典范，值得学习。习酒正在参加全国质量奖的评选，曾获得今世缘的多方帮助，希望能在白酒行业中继今世缘之后，摘取全国质量奖。期待双方进一步加强交流合作，在文化建设、市场营销、卓越绩效管理更多领域增加学习交流，携手推动白酒行业高质量发展。涂华彬还就习酒的发展历程、目前的生产规模、经营现状、未来发展规划等方面进行了介绍。

在胡跃吾、李维群及相关部门负责人陪同下，涂华彬一行还参观了今世缘展示中心、

中国白酒智能化酿酒示范车间、今世缘美酒银行《今世缘·等着我》展示馆、高沟酒非遗保护区等地，实地了解了今世缘的发展历程、企业建设、智能化酿造过程等情况。

贵州茅台酒厂(集团)习酒有限责任公司1998年并入茅台集团，拥有员工近6000人，具有3万吨的优质基酒生产和包装能力及7万吨的基酒贮存能力，主导品牌习酒2014年被认定为“国家地理标志保护产品”。2018年，销售额突破56亿元。今年，习酒确立了以“调结构、促转型、聚核心、塑品牌”为中心的工作基调，力争全年实现76亿营收目标。(纪晓洋 赵悦)

好挂面是“产”出来的，也是“种”出来的

6月的中原大地，麦浪滚滚，生机勃勃。饱满的麦粒从收割机中喷薄而出，化身成面粉、饺子、挂面、馒头、糕点，丰富了全国乃至世界人民的餐桌……“好麦出好粉，好粉出好面”“真正的好挂面就是‘产’出来，归根结底则是‘种’出来的。”

数据显示，2018年全国粮食产业经济实现总产值3.1万亿元，增幅超过6%，粮食产业经济保持了稳中向好势头。

让国家粮食安全“压舱石”的地位更加巩固，离不开产好粮、储好粮，也离不开用好粮、卖好粮，推进“主食产业化”“粮油深加工”，让粮食产业经济活起来。如何延伸产业链、提升价值链、打造供应链，实现“三链协同”发展？如何提升粮食产业的科技支撑力和品牌引领力？记者日前进行了调研。

两个院士工作站和1800亿元的食品产业

两个院士工作站、两个博士后科研工作站、4家国家级高新技术企业、10家省级工程技术研究中心——这张河南省漯河市粮食产业科技创新的“布局图”，诠释着粮食产业高质量发展背后的科技力量。

正是有了科技和创新的支撑，漯河一个地市的食品产业主营业务收入达到1800亿

元左右，占河南省的六分之一，占全国的六十分之一。漯河因此也成为全国食品名城。

在漯河平食品有限责任公司、河南豪峰食品有限公司、中原粮食集团多福多食品有限公司的生产车间，食品传送带马不停蹄，繁忙而有序的生产场景里，“中原粮仓”正在粮食产品精深加工中成为“国人厨房”。

在中原粮食集团多福多食品有限公司，一条最新自动化馒头生产线正全速运转。“这条生产线比以往生产线长度缩短了40%，用工量降低了60%，生产能力和效率却提升了三到四倍。”中原粮食集团多福多食品有限公司总工程师杨业栋介绍。

速度和效率的提升，助推漯河粮食行业创新力高速增长。

“市财政原则上每年拿出不少于1亿元的专项奖励资金，大力支持粮食企业广泛应用新技术新工艺，加快产品研发，不断提高企业核心竞争力。筛选双汇集团、南街村集团、平食品等一批龙头企业开展智能化、绿色化、企业技术‘三大改造’，示范带动主食加工企业向智能化、高端化发展。”漯河市长刘尚进道出了当地在发展粮食产业经济上的“秘诀”。

在科技的支撑下，漯河走出了一条主食产业化特色发展之路。这个年均粮食总产量180万吨左右的城市，年粮食加工量达600万吨，年粮食交易流销量1080万吨，成为辐射周边9个省份及豫南8个地市的粮食加工交易中心。

创新的动力和产业的活力，在高质量发展的乐曲中形成完美和声。

6700多万亩优质粮源基地与农民增收

粮食产业一头连着生产，一头连着消费，基础性强，涉及面广。在解决吃饭问题的同时，形成了横跨一二三产业的庞大产业体系，

既是稳增长的重要支撑、促转型的重要一环，也是容纳众多劳动力的民生产业。

正是因此，发展粮食产业经济和乡村振兴战略紧紧联系在一起。

位于河南南阳市镇平县的想念食品产业园，是个综合性的粮食产业基地，这里可以储粮，也可以加工粮食。在这里，新收购的小麦源源不断地涌入拥有智能收储、氮气存储等功能的仓库和挂面生产车间，自动化生产线高效运转，一包包畅销挂面通过企业的销售网络销往全国各地。

把小麦变成挂面，可不是“想念人”的全部本领，他们坚信“好麦出好粉，好粉出好面”。

“真正的好挂面是‘产’出来，归根结底则是‘种’出来的。”镇平想念食品公司总经理常旭东说，近年来想念通过多种方式把产业链前伸，建立了30万亩优质粮源基地，企业与河南省农科院等科研机构合作，推广适合本地地区的优质小麦品种，以高于市场价的价格收购优质麦，既保障了粮源品质，又带动了农民增收。

鼓励粮食龙头企业与农民合作组织、种粮大户等形成紧密联结的利益共同体，通过“订单粮食”“土地托管”“土地流转”等方式，发展优质粮源基地，成为中原粮仓河南粮食生产的重要法宝。2018年，河南省粮油加工企业优质粮源基地面积达到717.53万亩，关联农户数达到190.46万户。

在全国，优质粮源基地成为农民增收的一大途径。“全国产业化龙头企业建立优质粮源基地6700多万亩，关联农户1200多万户。统计企业中，民营企业达2万多户，占比接近90%，有力带动了就业创业。”国家粮食和物资储备局局长张务锋说。

700多亿元和发展“优质粮食工程”的决心

今年全国夏粮收购形势喜人。走进大大小小的粮油市场，优质粮油产品品种丰富、琳琅满目。“黑龙江大米”“吉林大米”“山西小米”“广西香米”“齐鲁粮油”等一批区域化粮油品牌快速崛起，产品附加值不断提高，绿色优质粮油产品供给增加。

这些成绩的取得，离不开“优质粮食工程”的深入实施。

张务锋介绍，为实施“优质粮食工程”，中央财政三年累计安排专项资金近200亿元，带动地方财政和社会投资500多亿元。

700亿元投入，彰显着全面推动粮食产后服务体系建设的决心。张务锋表示，为保障粮食供给，为“优质粮食工程”的深入实施，张务锋介绍，为实施“优质粮食工程”，中央财政三年累计安排专项资金近200亿元，带动地方财政和社会投资500多亿元。700亿元投入，彰显着全面推动粮食产后服务体系建设的决心。张务锋表示，为保障粮食供给，为“优质粮食工程”的深入实施，张务锋介绍，为实施“优质粮食工程”，中央财政三年累计安排专项资金近200亿元，带动地方财政和社会投资500多亿元。700亿元投入，彰显着全面推动粮食产后服务体系建设的决心。

在优质粮食供给中，各地探索出适合本地特色的实施路径——山东省滨州市突出高点定位、龙头带动，产业链延伸拉长、价值链融合提升、供应链优化升级、产业集群集约集聚、种植结构调优，2018年滨州市粮食产业实现总产值1010亿元，粮食加工转化增值率达3.4:1，接近发达国家水平；湖北省建立“放心粮油”一张网，打好“荆楚大地”一张牌，探索线上线下一体化，建立起优质粮油营销体系；京津沪等城市与主产区共建直销通道，深粮集团探索“厨房管家”和“社区粮站”等模式，使优质粮油产品直通市民“米袋子”……张务锋认为，为推动粮食产业创新发展、转型升级、提质增效，要加快发展精深加工，增加专用型品种、功能性食品的有效供给，有序引导粮食加工向医药、保健、化工等领域延伸，促进初级加工、精深加工与综合利用协调发展，要引导企业采取全产业链经营、上下游协作等方式，实现仓储、物流、加工等环节有机衔接；要开展“互联网+粮食”行动，探索推广手机售粮、网上粮店、农商直供等新业态。此外，还要推动粮食产业融入乡村振兴，促进农业观光、农耕体验、文化科普等产业发展。(李慧)

广告

Advertisement for '家西牛排' (Home West Steak) featuring '牛肉干' (Beef Jerky) and '卤牛肉' (Braised Beef). Includes contact information: 18683622118 and 18682696933.