

四川九龙开启 生猪代养模式助农增收

游飞

“我家现在存栏35头生猪，一年能出栏80多头，客商上门收购，销路不愁。”6月28日，四川省九龙县三坝镇养猪大户阿七克者一边为新生仔猪注射疫苗，一边介绍生猪代养新模式。

2019年开始，九龙县生猪产业开启“公司+家庭养殖合作社”代养新模式。目前，三坝镇洼铺子村、踏卡乡花椒坪村、魁多乡里伍村等地共有5个家庭养殖合作社，已饲养生猪共7600头，让50户以上建档立卡贫困户受益。

“公司+家庭”生猪代养

2019年初，九龙县与新希望集团达成战略合作意向，同年5月16日，该县经济信息和商务合作局与新希望集团凉山新六养殖有限公司正式签订为期5年的《生猪养殖场合作战略框架协议》。

“代养模式以公司为核心，家庭养殖合作社和公司利益共享。养殖户提供符合条件的猪舍并负责饲养管理，公司负责猪苗、饲料、药物、疫苗等供应并回收销售。既带动全县生猪产业发展，又壮大集体经济，有效带动农牧民增收。”九龙县经济信息和商务合作局局长刘双全说，出栏生猪时，公司支付不低于每头180元的保底养殖户代养费，并根据养殖户养殖情况，给予适当的绩效补贴。

九龙县郎呷养殖专业合作社负责人介绍，“合作社饲养规模3000头，每年可代养生猪2.5批，年出栏8000头，按照最低保底代养费180元/头计算，总收入为144万元，扣除工人工资、土地租用费、水电等杂费支出，年纯收入可达116.3万元，带动合作社272户508人年人均增收400元，8年可回收建设投入，年资金回报率12%。”

扩大规模合作共赢

“2019年开始生猪代养，养殖有了保障，生活是越来越好了。”阿七克者说。新希望集团万头生猪代养产业化项目落户九龙县以来，该县把生猪产业作为农民增收的骨干产业来抓，使生猪养殖成为全县的特色支柱产业。

对养殖意向户、养殖户以及有一定实力的经济能人，九龙县深入调查摸底，逐人逐户建档立卡，积极帮助他们造预算、选场地、搞规划，兴建养殖场地，通过采取“大户带动、农民自养”的方式扩大规模。

目前，甘孜州的生猪代养项目已辐射5乡(镇)390户1534人，带动62户231人建档立卡贫困户受益。刘双全说：“九龙县将继续与新希望集团签订意向协议，扩大养殖规模，同时将踏卡乡、魁多乡等4个乡镇打造成为优质生猪养殖基地，年出栏优质生猪可达4.7万头以上。”

迎接企业数字化转型 推动大健康产业 高质量发展

近日，2020大健康产业(重庆)博览会/第五届双品汇在重庆开幕。在“品领时代”主论坛上，参会嘉宾以“推动大健康产业高质量发展，回应全民健康需求高涨的时代之需”为核心，就大健康产业的发展交流看法。

东阿阿胶股份有限公司作为本次论坛获得“品牌引领奖”的品牌之一，东阿阿胶党委书记、总裁高登峰结合当下疫情就企业如何危中找机，如何做到未雨绸缪发表了自己的看法，他表示：“此次疫情加速了消费者购药习惯的改变，倒逼传统医药行业改变，行业品牌的推广渠道将不再单一化。随着数字化慢慢深入社会的方方面面，企业应该尽早做好战略上的布局，迎接企业数字化转型。企业的数字化转型对于传统医药行业来说是一种挑战但同样也是一个机遇。”

介绍，本次主论坛围绕后疫情时代的健康产业大洗牌及格局重塑重构，把握住迈向未来的方向和路径，构建全渠道新零售能力延展多元化，扩大满足消费者能力和大健康领域的产品系列等方面进行了广泛的探讨。(辛雯)



论坛现场

广告

Advertisement for West Beef (家西牛排) featuring a logo, product images, and contact information: 18683622118, 18682696933.

踏“云”而上 冀豫两省食品产业链线上精准对接

赵晓慧 郑建卫

云上对接产业链，河北再落关键一子。

7月3日，河北、河南食品产业链对标对接暨5G+工业互联网平台发布会线上和线下同步举行。现场，邀请河南知名食品企业围绕食品产业品牌营销、质量管控、产品创新、智能生产等方面内容进行经验分享，并围绕加工机械、食材原料、包装设备等产业链，与河南龙头企业进行线上对接。

“这是我们认真落实党中央、国务院和省委、省政府各项决策部署，扎实做好‘六稳’工作，全面落实‘六保’任务，针对企业订单减少、供应链不畅、资金紧张等问题采取的重要举措。”省工业和信息化厅副厅长徐科华表示，河北与河南开展食品产业链对标对接活动，就是要在向学习河南食品龙头企业的成功经验，提升企业综合竞争力的同时，积极开展产业链对接，带动两省产业链上下游企业共



河北省工业和信息化厅与中国移动通信集团河北有限公司签署战略合作协议。赵晓慧 摄

同发展。

食品产业是河北省第四大产业，已形成包含农副食品加工、食品制造业、酒饮料和精制茶制造业、烟草制造业四大类较为完整的食品工业体系，2019年底，规模以上食品工

业企业达到1165家。培育了“君乐宝”乳业、“六个核桃”植物蛋白饮料、“今麦郎”方便面、“金凤”扒鸡、“露露”杏仁露等中国驰名商标51个，知名品牌233项，中华老字号产品15个，君乐宝乳业荣获“中国质量奖提名奖”，老

山西联手中国生物打造疫苗临床研究山西品牌 共建疫苗联合研究开发中心、疫苗临床研究基地

6月28日，山西省与中国生物技术股份有限公司签订框架协议，共建疫苗联合研究开发中心、疫苗临床研究基地，联手打造疫苗临床研究山西品牌，引领山西省疫苗临床研究不断向更高标准和更高水平发展。

山西省疾控中心是中国较早开展疫苗临床研究的机构之一，通过多年努力，该机构积累了丰富的疫苗上市前后临床试验经验，具备各项完善的工作制度，创新并形成了一整套科学的工作流程，拥有一支素质高、能力强、有责任心的管理团队，可承担各种类型的临床试验任务。山西省将依托以省疾控中心为龙头的全省疫苗临床研究评价基地，全力配合中国生物在我省的各项投资、研发、评价、生产和人才培养等项



签约现场

目的落地执行。中国生物将增加新冠疫苗品种开展疫苗临床研究工作，支持联合研究开发中心、疫苗临床研究基地的发展。

按照框架协议，中国生物将在山西省投资，扩大该省生物医药板块高质量的发展。

中国生物有意愿重组收购山西康宝生物制品股份有限公司，并追加投资扩大康宝生物血液制品生产能力，目标投资量1000吨血浆，投资开展血液制品研发、质量提升、新型疫苗研发、单采血浆站开发新建等方面的工作，预计整体投资额将超过10亿元。

据悉，今后，双方还将在人用疫苗及其他产品的接种、使用、临床效果评价、流行病学调查、不良反应监测、新发突发传染病防控、临床研究行业指南制定等方面充分发挥各自优势，实现互动双赢、共同发展，着力推进新型疫苗研发和科技成果转化，重塑性建立健全山西省公共卫生体系，努力做到全方位、全周期保障人民身体健康。(王晓艳)

茅台集团第二季度安全督查考核 肯定保健酒业成绩并提出新要求

6月30日，茅台集团第三督查考核工作组组长黄凤鼎率队到保健酒业公司开展2020年第二季度安全督查考核并召开督查工作会。

保健酒业公司党委副书记、副董事长、总经理范庆华，党委副书记杨盛勇，党委委员、副总经理陈强、姚晓波出席会议。

第三督查考核工作组围绕督查考核内容，通过查阅资料、现场检查、整改情况验证、现场座谈等方式对常态化疫情防控工作开展情况、矛盾纠纷及信访问题排查化解工作开展情况、一季度综治安全工作督查考核中发现问题及前期整改问题未闭环情况、综治保卫宣传方案的制定和工作落实情况、治安防范及反恐防范工作开展情况等十五个方面进行了督查考核，对公司安全管理及闭环等相关工作进行了全面体检。

现场考核结束后，工作组就本次安全督查情况进行了反馈，与会人员就相关问题进行了交流讨论，并对存在的问题和短板提出了切实可行的意见建议。

本次会上，工作组通报了资料审查和



现场督查等情况，对公司在安全生产工作中取得的成绩给予了肯定，并就下一步工作提出要求：要加强安全生产主体责任落实；要加强隐患排查工作，特别是生产、设备、库房等方面的安全工作，严格按照相关管理制度执行，明确责任，做到痕迹化管理；要建立完善安全隐患台账，建立隐患排查清单、制度清单、岗位责任清单、危险源辨识清单，对所有危险源进行识别，一案一档；要结合公司实际，制定交通运输安全专项整治行动；要明确安全生产专项整治三年行动规划；要完善重点风险隐患和电气

设备专项治理工作，查缺补漏，形成系统化管理。

范庆华、姚晓波要求，各部门要高度重视安全生产工作，提高思想认识，强化责任担当，立行立改，做好相关整改工作；要梳理整改项和危险源，拿出整改方案，明确责任人，限期整改，由安保部进行监督、验证，做到闭环管理；隐患排查治理要横到边、纵到底，坚决防范和杜绝安全事故发生。

会上，杨盛勇就公司疫情防控工作进行了汇报，姚晓波汇报了公司1至6月份安全生产和综治保卫工作情况。(张元平)

线上“破圈”或成高端酒店餐饮常态

与此同时，消费者对“耐”类产品的消费意愿增加明显，奶茶和甜品的消费迅速增长。《报告》显示，在扩大内需、促进消费等多项政策推动下，居民消费持续改善，餐饮消费逐渐复苏。这其中，外卖对餐饮消费复苏起到了很大的推动作用。

近日，中国饭店协会、美团外卖、艾瑞集团共同发布《2020 外卖行业报告》(以下简称《报告》)，《报告》显示，2019年我国外卖交易额达到6035亿元，同比增长30.8%，外卖市场规模有望持续扩大，预计2020年市场规模将突破6500亿元。

快餐简餐占据黄金赛道

国家统计局6月15日发布的数据显示，2020年5月份，限额以上住宿和餐饮业企业通过公共网络实现的餐饮收入同比增长超过20%，外卖等餐饮服务快速增长。中国饭店协会方面指出：这表明餐饮业景气度上升，外卖功不可没。《报告》显示，2019年快餐简餐业态的外卖订单占总体订单量的23%，快餐简餐依然占据外卖黄金赛道。

疫情期间网友曾调侃：火锅、茶饮、烧烤成居家“三件套”，数据也充分证实了快餐小吃品类的刚需，从一线城市到五线城市，一直都占据较大的流量通道。

与此同时，消费者对“耐”类产品的消费意愿增加明显，奶茶和甜品的消费迅速增长。《报告》显示，在扩大内需、促进消费等多项政策推动下，居民消费持续改善，餐饮消费逐渐复苏。这其中，外卖对餐饮消费复苏起到了很大的推动作用。

“一人食”订单撑起半边天

奶茶果汁、西餐甜品外卖业务快速增长，离不开年轻人的“买买买”。

《报告》显示，90后、00后外卖群体的占比超过60%，且两个群体贡献的订单数量占比达到了七成以上，其中90后贡献了接近六成的外卖订单。

与70后、80后就餐形式以群体、家庭或多人聚餐不同，在90后、00后的外卖订单中，单人用餐的比例分别是65.4%和73.7%，在“一人食”就餐场景下，年轻消费者对外卖产品的要求为果腹、适当美味、高性价比。《报告》指出，这一独立而不孤独的就餐方式与我国独居人口数量的增加紧密相连，“孤独经济”已成气候。

与此同时，消费者对“耐”类产品的消费意愿增加明显，奶茶和甜品的消费迅速增长。《报告》显示，在扩大内需、促进消费等多项政策推动下，居民消费持续改善，餐饮消费逐渐复苏。这其中，外卖对餐饮消费复苏起到了很大的推动作用。

星级酒店、高端餐厅扎堆线上外卖

值得关注的是，疫情下星级酒店餐饮纷纷跨入外卖赛道，并将在疫情后加快布局线上业务。

美团外卖有关负责人向记者表示，事实上，在疫情之前已有不少高星级酒店、高端餐厅尝试布局线上业务，自去年起，花园酒店、中国大酒店、香格里拉大酒店等上线美团外卖，为了适应线上用户的口味，不少高星级酒店也纷纷推出特色外卖套餐，例如花园酒店一份瑶柱蛋白炒饭售价38元，平日还有限时特惠菜品。突发的新冠肺炎疫情，成为餐企布局线上业务的助推器。美团外卖相关数据显示，今年2月7日—2月13日，短短7天，就已经有3058个商家通过“绿色通道”极速入驻了美团外卖平台，这些商家绝大部分都是餐饮商家，甚至包括了一批此前从来不做外卖的星级酒店和高端餐厅。

红餐网创始人陈洪波指出，这些星级酒店和高端餐厅在消费者当中有非常高的认知度和热度，疫情之前，它们的线下堂食经常一桌难求，如今却也因为疫情扎堆上线外卖。记者了解到，像宋餐厅、炳胜这样的星级

白干酒业荣获第十八届全国质量奖。

“尽管如此，河北食品产业仍然存在很多短板。”徐科华称，与河南相比，河北企业在品牌营销、质量管控、产品创新、智能生产等方面还存在较大差距。而这，也成为两省对标对接的基础。

资料显示，作为食品产业大省的河南，2018年产值达到1.35万亿元，全国第二，拥有9400多家食品生产企业，肉类食品、速冻食品、方便面、饼干、调味品等产量全国第一，培育了双汇、三全、思念、科迪、白象等一批享誉国内外的食品龙头企业。

“河北企业要在取到真经、练好内功，补短板、强弱项的基础上，积极寻找合作机会，建立长期联系，通过持续不断的补链、强链、延链、拓链，形成更强创新力、更高附加值的产业链，为全省食品产业的高质量发展注入澎湃动能。”徐科华说。

宁夏引领枸杞消费“鲜”时尚

新华社 赵倩 马思嘉 范思翔

眼下正值宁夏头茬枸杞集中采摘期，每天都有3000多单鲜果从中宁县的枸杞基地直接发往各大城市，并在24小时内送达消费者手中。

“鲜果一般都是清晨从基地采摘后，直接分选、包装好发出去，为避免运输途中果实遭挤压破损，一斤重的枸杞会被分成4份装进塑料袋，每盒有四格，盒子之间还会垫上泡沫纸。”宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司副总经理叶赛珍说。

一直以来，无论是泡茶还是煲汤，干果始终是大众消费枸杞的最传统和最主要形式。但由于干果生产加工成本高、市场竞争压力大、附加值低等原因，近年来宁夏一直在努力调整枸杞产业发展结构，寻求枸杞产业新的增长点。围绕“鲜”字做文章，便是重要的突破口。

要确保千里之外的消费者能够品尝到裹着露珠的枸杞鲜果，离不开便捷高效的配送体系。据了解，中宁县建成了宁夏首个电子商务孵化中心和首家集仓储、分拣、配送为一体的物流仓储中心，并携手顺丰、民航、邮政、京东等物流企业和天猫、京东等14家互联网企业助力鲜果直销。

“鲜果经济已成为中宁枸杞产业新的爆发增长点，开启了枸杞产业发展的新模式。”中宁县商务和投资促进局局长罗永平说。

受疫情影响，今年多地农产品出现滞销。不过，宁夏的枸杞鲜果今年却更加走俏，销量大幅增长。“通过地方领导、企业负责人、网红走进枸杞地直播带货，消费者看到了枸杞生长的环境和现场采摘的过程，也就更想去品尝一下这种新鲜的味道。”罗永平说。

与此同时，宁夏也在不断为枸杞“保鲜”注入科技含量。日前，枸杞行业首条智能化锁鲜枸杞生产线在宁夏正式上线投产，这是几百年来枸杞制干领域的重大技术突破。

据百瑞源枸杞股份有限公司技术负责人介绍，公司与中国农业大学合作，历时8年时间攻克了过去必须破枸杞保护膜制干的技术制约，留住枸杞表面2.8微米保护膜，经检测枸杞多糖、维生素C、蛋白质等大部分营养成分指标都要优于传统干燥枸杞。项目投产后，可以年加工鲜枸杞500吨。

“将来宁夏枸杞干果的生产和销售比重将逐渐缩小，相应地鲜果、原浆等高营养、高附加值、高科技含量，也更符合年轻人消费习惯的产品会大幅增加，这既是宁夏再造枸杞产业发展新优势的发展趋势，也将引领全国乃至世界的枸杞消费观念。”宁夏枸杞产业发展中心主任叶进军说。

餐厅，也放下身段加入其中。炳胜集团有关负责人告诉记者，疫情期间的业务是应客户要求而开；宋餐厅亦如此，老客户在微信群里下外卖单，然后餐厅进行制作配送。

酒店餐饮外卖业务上升空间大

“总的来看，大部分星级酒店虽然是首次上线外卖，但在菜品结构、客单价设置上都做了不少研究，丰俭由人。”陈洪波分析说，目前势头和消费者反馈都还不错。

中国饭店协会方面指出，高端酒店餐饮走上外卖之路，可以说是受疫情影响不得不作出的转型。转型之后，一些酒店发现，兼顾质量与速度且性价比高的酒店餐饮外卖，在餐饮消费者对食物的品质和安全问题也越来越关注的疫情防控常态化时期，更能获得消费者的青睐，酒店餐饮在外卖领域有极大的可作空间。

陈洪波表示，已经有不少星级酒店和高端品牌对外表示，即便疫情过后，它们也会继续发力外卖，加速线上布局的步伐。比如，杭州西溪雷迪森大酒店就考虑，将送外卖变成常规业务，接下来等原材料供应恢复正常，厨师全到位，酒店可能会推出更多适合外卖的菜品和套餐，满足周边上班族和家庭消费的日常需求。(李勤)