



四川省川联川菜调料商会制定新的战略方针和计划安排,实地进行企业走访、考察和调研,为企业送去关怀,带去温暖。调动商会所有资源,最大程度为会员企业扩大服务范围。

在走访、考察中与企业共谋大局

■ 本报记者 王剑兰 张建

敞开心扉 有效对接 贴心服务

2021年1月8日,根据2021年省委省政府及四川省工商联联合党委的指示精神,四川省川联川菜调料商会制定了全年新的战略方针和计划安排。其间,川调商会新年第一次使用新的工作方式进行了企业的走访、考察和调研。

按照战略方针的计划安排,川调商会将提高对会员企业的服务意识,全方位地针对每一个企业的实际情况,进行有效对接,从企业内部培训、管理、技术支持、展会、会员沙龙、体育运动会、上游、中游、下游、企业家学院、业务人员培训等等,调动商会所有资源,最大程度上为会员企业扩大服务范围,加深相互沟通,加强互动。新战略方针和计划提出,企业只有链接互动,才能进行业务的合作,事业的增长,在硬件这个层面,商会一定是敞开心扉,给大家做企业的链接,业务链接,市场链接,还有管理链接。

执行会长朱俊松、秘书长刘君贵、党委书记孔祥伦、党委委员马霞媛、秘书处李俊霖等人参加了企业走访、考察和调研活动。

有关企业走访、考察和调研活动,详细了解了企业发展状况,并为企业提供了难得的咨询建议。

成都圣恩生物科技股份有限公司董事长朱俊松是四川省内食品生产制造业中很有前瞻性的一位年轻有为的企业家。公司在疫情中,采取一系列应急措施,并对公司整体规划做出大的调整,不仅按照客户的需求顺利完成了订单,并超出2020年全年计划30%的销售额。整个厂区基本上全部使用了网络技术,公司所使用的服务团队也是世界顶级的“施耐德”的技术团队。最值得骄傲的是圣恩股份比较超前的“MES智能制造系统”,这个花重金打造的智能系统,是朱董事长走向“工业全智能”化中最为关键的一步。圣恩股份已经成为四川省川联川菜调料商会借鉴和学习的实践基地。

在成都天厨生物科技有限公司,四川省川联川菜调料商会与张波总经理、生产厂长严加力、电商运营总监何鹏,共同分析和探讨天厨生物公司现在的产品结构和市场供需矛盾的实际状况,了解经营中的痛点和难点。张波总经理对2021年也做出了整体的安排和大的调整,增加了技术研发队伍,根据客户的不同要求进行了私人定制,避开竞争激烈的产品,在复合调味料方面加大了开发新产品的力度,线上线下共同开发新的市场,带领整个天厨生物公司走上了一条新的具有市场竞争力的快车道。

四川海科机械制造有限公司是食品机械企业中的中坚力量,公司在胡学丽总经理的带领下,产品已经销往全国各地乃至走向了世界,一些知名的大型食品企业都能见到海科机械的产品。企业注重新产品的研发,处处为消费者着想,具有60人的研发队伍,平均年龄只有33岁。2021年胡学丽总经理更是信心满满,继续为食品企业制造出更好、更受欢迎的最好的产品。

成都金箭桥包装材料有限公司的总经理吴建国,在包装材料领域潜心研究,已经总结出了本企业一套完整的高产、技术含量很高的包装材料深加工的延伸产品技术,在整个四川内客户群体非常庞大。2021年,他们技术团队精心研发的一种高科技含量的彩箱包装新技术,将会是一个新的亮点,新的突破。疫情并没有影响到“金箭桥”人的决心和干劲,2020年喜获丰收,吴建国说:“2021年企业会更好,信心满满,干劲十足。”

在祥云传媒,杨姣平总经理、李晓青、王诗咏等人参加了调研座谈会。该公司是一家有着培训、论坛、线上、线下新媒体的传媒公司,多元化运作,全方位服务,是在同行业中较为突出的后起之秀。主要为企业精准服务,覆盖性强,在塑造企业形象、



会长刘元福



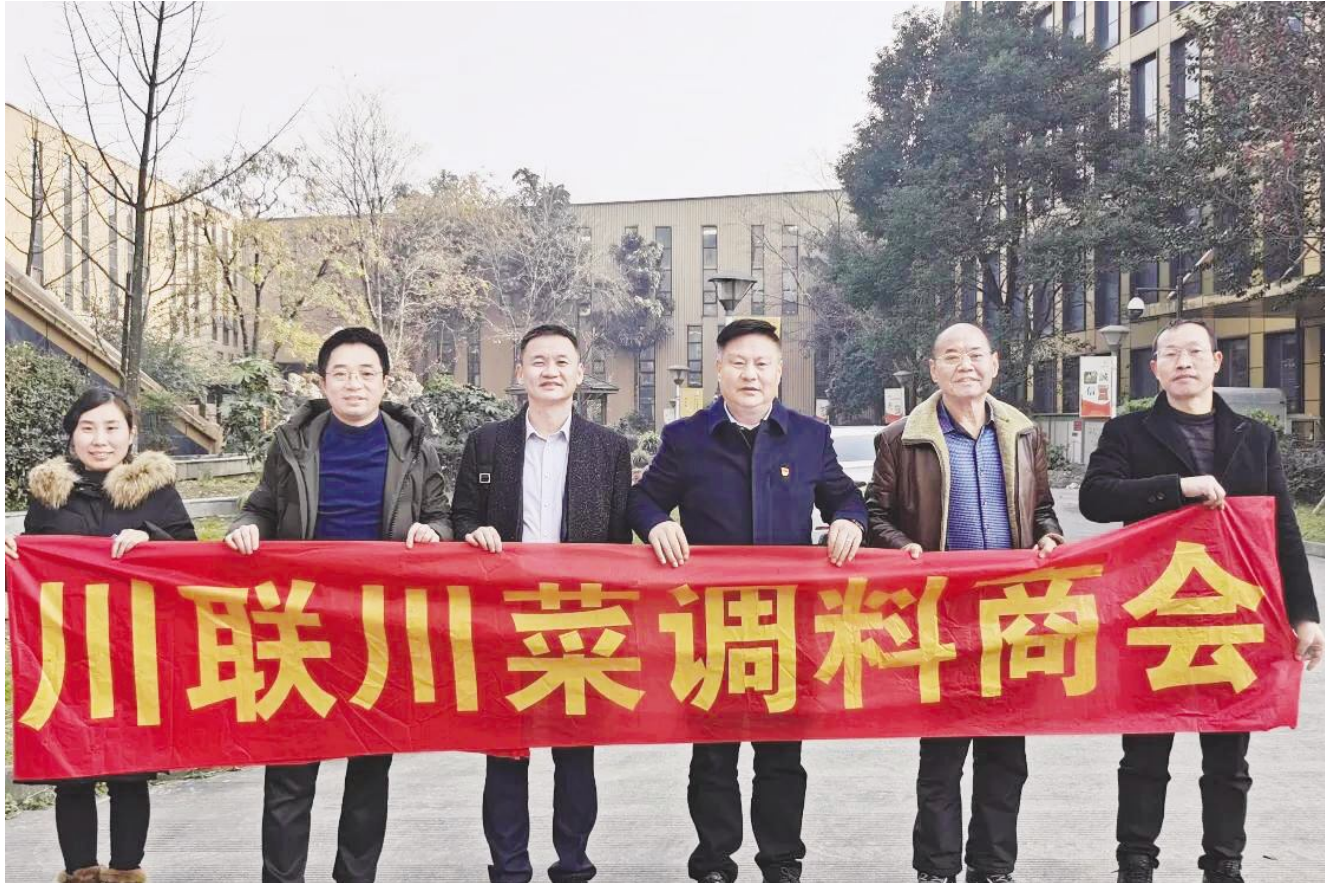
书记孔祥伦



执行会长朱俊松



秘书长刘君贵



树立标杆产品等一些专业的产业化论坛方面,是一个不可多得的传媒公司。

成都扬名食品有限公司董事长杨永昌,亲自负责技术、研发、品牌策划;唐章明和王芳等人,在百忙中与商会调研的同志们进行了长时间的洽谈和全方位的深入沟通探讨。扬名食品经过几十年的产品研发、人才储备、设备更新、市场运营开发,积累了丰富的经验,从“扬名酱油”、“扬名豆瓣”到现在的“砖型火锅底料”的第一创始人,每一步都凝聚着公司的心血。对于现在市场价格和品质上的一些乱象,杨永昌坚定地表示,永远做最顶端,品质最好的火锅底料。

在成都天坤时代机械装备制造有限公司,轰鸣的车间中,工人师傅们都在加班加点地忙碌着。彭志雄总经理给大家进行了详细的介绍。对市场行情和客户需求,他有着精准的把控,他带领技术团队,经过几年的刻苦钻研,研制出了全国首创“火锅底料酒精榨机”,填补了全国食品行业的空白。这个创新,可以为火锅底料加工企业和餐饮企业节约10%左右的经营成本,受到了很多客商青睐和高度评价。

最后,执行会长朱俊松与走访、考察的7家企业一起,共同座谈,总结各企业的现状和所有困惑。几位总经理都对川调商会这次深入的调研,进行了高度的赞扬和感谢。同时也对商会提出了一些可行性的意见和建议。执行会长朱俊松、秘书长刘君贵对会员企业提出的问题,都当场进行了一一解答,也提出了改进方案及措施。

商会党委书记孔祥伦对党建工作做了详细的部署和安排,希望党员同志们“不忘初心,牢记使命”发扬革命传统,积极发挥

党员先锋模范作用。

这是四川省川联川菜调料商会秘书处、商会党委,对会员企业走访、考察、调研中普通工作一天的缩影。走访、考察收获颇多,调研中涵盖了食品制造业、食品机械制造、食品深加工设备、包装、包材、印刷、会展传媒。有着这么多企业家们对商会的关心和支持,有着强有力的秘书处的共同努力,有着商会党委的正确领导和贴心服务,四川省川联川菜调料商会明天会更好。

疫情防控 共渡难关 共谋大计

四川省川联川菜调料商会及成员单位在2020年期间,认真做好疫情防控,彰显担当,党企同心,共渡难关。2020年突发疫情使食品企业受到重创,多数企业刚刚复苏,疫情却又重现。商会企业需要做好更加完善的应急预案,才能安全生产再出佳绩。1月15日,商会党委书记孔祥伦、执行会长朱俊松、秘书长刘君贵和秘书处李俊霖等,接连走访和慰问“温江区海峡两岸科技园区”部分会员企业,送去关怀、带去温暖。

四川味在龙腾农副产品有限公司是一家有着餐饮、酒店、火锅底料生产等与食品相关的综合性企业。受2020年疫情的影响,不少加盟会员倒闭或者转移了经营项目,而委托贴牌的生产火锅底料的食品企业,也部分关闭,直接影响了餐饮企业的发展。2021年新年前夕,公司已经做好了一系列可行性的计划和细致的方案。他们变贴牌为自己生产,提高自己的技术含量,打

造属于自己的品牌,推出更多的新品,生产出更好,更放心的优质产品,节约成本,提高质量,开发出更多直营的“龙腾火锅店”和有一定影响力的加盟店。

成都工匠时代机械设备有限公司的工匠机械人才济济,自动化设备和技术都比较超前。耿孟滔总经理详细介绍了他们生产的用于休闲制品、豆腐干、肉类、蔬菜、鸡蛋干等产品制造,具有高科技的成套设备,对包装消杀清洗有着非常成熟的传输生产线。疫情期间由于措施得当防控有方,公司生产并没有受到大的影响。现在企业的产品已经销往山东、河南等地,生产计划已经安排到下半年。

成都嵘兴科技有限公司的前身是做进口机械贸易的企业,接触高端的技术比较早,现在生产的饮品、乳品瓶装自动化生产线是行业中的尖端技术,产品可以满足各种食品企业所需要的不同灌装生产设备,产品具有很强的竞争力和发展空间。

成都七婆餐饮有限公司全部按照国内优质餐饮企业的标准,从装修,餐具到服务,不断提升各个店的档次。陕西、甘肃、福建、上海等全国各地和澳洲、新加坡、马来西亚等国家都有自己的加盟店。2020年由于疫情的影响,国外的几家加盟店陆续关闭,后期经过不断的参加各种食材展、火锅展等一些大的展销会,增加了一些促销方式,调整了营销方案,合同量迅速增加了几百家。此后,李文红总经理见势而为,迅速改变经营策略,增加了更多的服务项目,改变了只有串串这样单一的想法,增加了消费者的体验感和满意度,适合了更多层次的消费群体。

成都六香餐饮管理有限公司是一家专

门生产火锅底料的专业化生产企业。所生产的“六香牌”火锅底料,已家喻户晓,进入了大多数消费者的餐桌上,企业生产规模大而专一,对于火锅调料,公司总经理陈昌元已经潜心研究了数年之久。六香公司的原材料展示大厅中,全国各地各种调味料摆放整齐,琳琅满目,聚集了全国各地的调料精品,原料留存样室的产品上标注着时间和产地以及质量标准。2020年由于疫情的影响,餐饮企业的经营疲软,带来了公司销售量严重下滑,随着疫情的好转,如今公司全体员工,加班加点,加工车间热火朝天,尽最大努力完成,前期积压的外地客商的所有订单。商会企业对六香公司快速反应和复工复产的应急能力,表示了肯定和赞赏。

最后,执行会长朱俊松、秘书长刘君贵,对所走访、慰问的几家企业所提出的问题发现的不足进行了逐一分析,对疫情所造成的影响与几位企业家进行了有效的沟通,并做出了具有实效性的计划。对企业中出现的不足之处,也都发表了各自的意见,提出了整改措施,对部分企业提出了很好的意见和建议,以及企业对突发事件的应对方法。希望大家要相互借鉴取长补短,解决部分企业出现的孤军奋战的难题。使企业能够切实感受到商会和党委带来的关怀和温暖。

党委书记孔祥伦表示,此次走进企业,使企业感受到商会党委是政府与企业之间的桥梁和纽带,希望通过商会这个平台及时地享受到政府的相关优惠政策,坚信在党和各级政府的关怀和领导下,再接再厉抗击疫情,强化责任担当,服从党的领导,希望大家多磨合,多交流,多沟通,共谋发展大计。

成都科教印刷厂印刷