

《奋进》特刊在成都新兰天地酒店首发

7月8日,《奋进》大型特刊在四川成都市高新区新兰天地酒店首发,同时隆重举行南充鑫达集团28周年庆典。

《奋进》特刊由读与写数字出版技术有限公司、南充应急管理编辑部联合编辑出版。该特刊共分A、B、C、D四叠,48版,分别刊载了《一个民营企业家的党性修养与社会担当》《风雨同舟,逐浪前行》《新街圆梦人》《用信心浇灌民营企业成长之花》《以这样的方式致敬》《雕刻城市的人》《红苕娃的小平观》《我们心中的一盏灯》《张开双臂,拥抱未来》等重要文稿,全景再现南充鑫达集团的建设壮大和各个重要时期的变革发展。

据悉,南充鑫达集团创始人股邦权,系中国管理科学研究院学术委员会委员、房地产智库专家、《经济师》杂志社特约研究员。南充鑫达集团创办于1993年5月,经过28年发展,已壮大成集房产、建筑、酒店、物业、金融、科技、劳务为一体的多元化集团企业。

(本报记者 龙柯利)

川晶“原初纯”高端新品盐上市

7月5日,四川省盐业总公司和宜宾丰源盐业合作开发的川晶“原初纯”高端新品盐上市发布会在成都举行。现场,川晶品牌“原初纯”食用盐、竹盐、无患子果蔬净和无患子餐具净4种产品集体亮相。

今年初,四川省盐业总公司和宜宾丰源盐业顺应改革趋势,以实施增品种、提品质、创品牌“三品”战略为主线,共同研发新品、开拓市场,以满足消费者对绿色、安全、健康、高端食盐产品的需求。

“今天‘原初纯’新品的上市发布,是两家产销企业适应市场经济发展规律,互惠共赢、协调共进、发展共享的良好开端,更是标志着四川省产销协作迈出了实质性的关键一步,对带动四川省盐产业发展、改善民生、提高川盐竞争力具有十分重要的意义。”经济和信

息化厅盐业处处长朱华呼吁,全省盐业企业共同行动起来,以“三品”战略为抓手,挖掘千年川盐历史文化内涵,打造川盐品牌价值,不断丰富食盐品种,提升食盐质量,稳定食盐价格,让消费者切实感受到盐业体制改革带来的成果。

据丰源盐业相关负责人介绍,“原初纯”系列原盐来自深埋于2700米以下的震旦系灯影组天然岩盐矿床,水采用蜀南竹海深山天然矿泉水,并引用了瑞士工艺生产。

据了解,将于近期上市的盐类产品包括川晶品牌“原初纯”食用盐、竹盐、无患子果蔬净和无患子餐具净4种。

(刘琳)

四川 TIR 跨境公路货物运输首票在天府新区启运

6月28日下午3点,满载灯串、充电插头等货物的集装箱卡车缓缓启动,驶向匈牙利首都布达佩斯。这标志着四川省TIR跨境公路货物运输首票正式启动,该省跨境公路货物运输发展进入新阶段。

TIR即《国际公路运输公约》,TIR系统是建立在联合国公约基础上的国际跨境货物运输领域的全球化海关便利通关系统,企业在内陆办理海关相关手续后,TIR运输车辆就可凭一张单据(TIR单证)在同样实施TIR公约的国家间通行。对于途中不需要继续装载货物和换装的TIR业务,途经国海关一般不开箱查验,可有效缩短在边境口岸的等待时间。

据测算,与非TIR跨境公路货运相比,TIR运输最高可节省58%的运输时间和38%的运输成本。而与空运、海运、铁路等运输模式相比,TIR跨境公路货运对基础设施依赖较小,具有机动灵活、装卸方便等特点,尤其适合电子零部件等货品单价高、时效要求高的货运需求。

目前,全球有77个TIR公约缔约国。我国于2016年7月正式加入该公约,并于2019年6月25日起全面实施。

此次四川省TIR跨境公路货物运输的集装箱卡车将由新疆阿拉山口口岸出境,途经哈萨克斯坦、俄罗斯、白俄罗斯、波兰、斯洛伐克,到达匈牙利首都布达佩斯清关,随后经捷克、奥地利,最终到达德国卸货,全程约9200公里,涉及10个国家,预计12天抵达最终目的地。

(王国平 寇敏芳)

中国牙谷·临空新城获意向投资442.84亿

6月29日,由资阳市人民政府、四川省人民政府驻上海办事处主办的“天府新航程临空新资阳”-中国牙谷·临空新城全球投资推介会在上海国际会议中心举行。

会议邀请了中华口腔医学会、浙江口腔医学会、香港中华工商总会、上海生物医药协会、上海物流协会、赛诺菲、国药控股、上海复星、上海医疗器械、上海罗曼照明、力方数字科技等商协会、企业、专家代表300余人参加推介会。

本次活动共签约项目(投资意向)9个,投资额442.84亿元。其中,二产业项目(投资意向)5个,投资额111.84亿元,三产业项目(投资意向)4个,投资额331亿元。

(汤斌)

四川省内民用运输机场整合迈出“第一步”

优化区域航线配置,促进各支线机场“淡季不淡、旺季更旺”

6月30日,成都天府国际机场再传重磅消息:四川省机场集团在此分别与泸州市、绵阳市、南充市、巴中市、阿坝州、甘孜州政府和蜀道集团、川航集团签署省内民用运输机场整合框架协议,标志着四川省内民用运输机场整合迈出“第一步”。

四川为什么要推动省内机场整合?特别是在成都天府国际机场正式投运后,这一动作背后有何现实意义和战略考量?记者就此采访了相关人士。

为啥整合? 既是大势所趋,更是现实所需

“全省民用运输机场整合发展,是省委、省政府作出的重大决策部署,对于建设中国民航‘第四极’、构建成渝世界级机场群、打造内陆开放战略高地,具有十分重大的战略意义。”四川省国资委主任徐进说,这既是大势所趋,更是现实所需。

从全国看,这是目前国内民航业的发展大势。自全国推进主要机场属地化管理以来,省机场集团统一管理全省机场模式成为主流。云南、甘肃、浙江、山东、江苏等地以省会机场为核心,完成或基本完成省内民用运输机场整合。

同时,以省机场集团为主体整合省内民用运输机场,符合相关政策导向。其中,国企改革三年行动方案等有关文件均明确要求,推动企业间战略性重组、专业化整合,做强做优做大国有企业,支持行业相关、产业相近、主业相同的国有企业通过合并等多种方式进行重组。



● 图据网络

从四川看,现实需求更为迫切。目前,四川机场存在管理各自为政,航线布局分散低效等现实难题。特别是省内支线机场生产规模小、发展速度慢,难以满足和支撑未来全省经济社会高质量发展需要。一组调研数据显示:以甘孜、阿坝为例,2019年两州5个机场旅客吞吐量合计不足40万人次。而同期,云南丽江、西双版纳、芒市机场旅客吞吐量分别突破700万人次、500万人次和200万人次,大理、腾冲、保山3个机场均达到100万人次以上。

同时,全省机场资源管理分散,协同效应难以发挥,各支线机场在获取市场资源、开拓航线业务方面明显缺乏话语权和竞争力。从这个角度看,整合支线机场有利于构建运行

顺畅、组织高效的集疏运体系,提升运行效率和管理水平,增强各支线机场业务开拓能力,从而形成机场集群发展的整体优势。

怎么整合? “七个统筹”,优化区域航线配置

如何整合?各方代表都提到一个明确的整合思路——坚持“一盘棋”理念和“一体化”改革方向,在实现成都双流国际机场、成都天府国际机场“两场一体”顺畅运营基础上,综合运用市场化等方式,由省机场集团分步对省内民用运输机场进行整合,推进资源统一调配、集中管理运营,实现集团化管控、板块

化运营、协同化发展。

通过实施专业化改革,优化区域航线配置,备受关注。

记者从活动现场获悉,整合将按照“干支统筹、区域统筹、客货统筹、淡旺季统筹、航司统筹、军民统筹、运输与通航统筹”思路,构建“省内支线+国内干线+国际远程”轮辐式和点对点航线网络,促进运输与通航两翼发展,形成合理有序、多方共赢的航空运输体系。

其中,包括引导航空公司在成都双流国际机场、成都天府国际机场增加与西昌青山、攀枝花保安营、阿坝红原、九寨黄龙、甘孜康定、稻城亚丁、甘孜格萨尔等机场的航班密度;与重庆密切协作共同打造成渝世界级机场群;加大货运航线开发;充分发掘各地公务商务与旅游出行需求,加强客源集聚,促进各支线机场“淡季不淡、旺季更旺”等。

此外,提升机场管理水平、促进非航业务发展,也将是整合的努力方向。

当天,中国国航、东方航空、四川航空和成都航空4家航空公司的6个航班满载着来川旅行的游客从成都天府国际机场首次飞往九寨黄龙、甘孜格萨尔、西昌、广元4个支线机场。“这是机场整合后省内航线优化配置效果的具体体现。”徐进说,下一步将按照整合时间表和路线图,力争在年底完成全省机场资产整合,推动机场集团实施专业化改革,构建“以战略为支撑、以产权为纽带、以制度为保障、专业化管理、平台化运作、集群式发展”的集团化机场管理模式,通过提升机场管理水平、优化区域航线配置,创新“航空+高铁”“航空+旅游”等运营模式,形成全省机场集群发展效应,促进四川省由旅游大省向旅游强省跨越。

(朱雪黎)

获中华技能大奖 四川“工人院士”游洪建创造“九洲精度”

6月22日,第十五届中华技能大奖和全国技术能手表彰大会在北京召开。会上,四川九洲技师学院副院长游洪建荣获中华技能大奖。

据介绍,游洪建曾将加工精度做到千分之一毫米,误差仅0.001毫米,达到了数控机床都难以达到的精度。

据了解,“中华技能大奖”是我国给予高技能人才最高政府奖项,获奖者素来被誉为“工人院士”。该奖每两年评选一次,旨在加速培养具有优秀品质和高超技艺的技能人才,表彰他们为企业、为国家作出的突出贡献。自1995年设立评选表彰制度至今,我国共表彰“中华技能大奖”获得者200余名。

创造“九洲精度”

1991年,游洪建中学毕业。在成绩优异的情况下,他毫不犹豫地选择进入父亲所在单位的技工学校——当年的203技工学校,如今的四川九洲技师学院。在这里,他从一个普通学生起步,从一个不知道什么是机床、什么是模具,看不懂图纸的农村娃起步,磨破了数十把锉刀,阅读了百余部技术手册,高质量完成了学院各类课程,成长为一名毕业即能上岗的优秀技术工人。他精益求精的精神和军工报国的思想,也在这里得到了启蒙。

毕业后,游洪建凭借优异的成绩顺利接替父亲的岗位进入九洲集团。他在岗位上不



● 四川九洲技师学院副院长游洪建荣获中华技能大奖

(绵阳市委宣传部供图)

断突破极限,甚至将加工精度做到了千分之一毫米,误差仅0.001毫米,达到了数控机床都难以达到的精度,这个精度也因而被命名为“九洲精度”。20岁他成为最年轻的班长,22岁成为班组长,34岁成为九洲集团最年轻的首席技能专家,35岁便摘得全国技术能手桂冠。

2009年,游洪建再次回到四川九洲技师学院,进阶学习最新技能理论知识。随后,他在九洲集团创立游洪建技能大师工作室,用掌握的新知识反哺生产。作为九洲集团军工生产战线的技能带头人,他的工作室承担着企业重大装备的关键零部件生产加工工作。许多加工难度大、精度要求高、质量价值重的零件,他是九洲集团指定的唯一首席操作师,

攻克了大量生产及在研型号产品的加工技术难题,解决了众多困扰军工生产质量和效率的瓶颈问题。

他主创的《焊件受力检测仪》等9个项目的技术成果获得国家发明专利授权,主创的《三工位自动化板材集成输送装置》获得中国科技城第二届创新创业大赛三等奖。他带领的“小点子”QC小组质量改进成果丰硕,是中国电子信息协会明星小组,主创的《某产品外壳加工工艺研究》等8个QC课题,连续获得中国电子信息行业成果一等奖和中国质量协会成果一等奖。

培养高技能人才

据介绍,从业30年来,游洪建先后荣获全国五一劳动奖章、全国技术能手、四川省敬业奉献道德模范、四川省五一劳动奖章、四川省技术能手、四川省首席技师、四川省岗位学雷锋标兵、四川工匠、天府工匠等荣誉称号。他是享受国务院特殊津贴专家、国家人力资源和社会保障部职业技能建设司培训专家、第三届四川省专家评议(审)委员会成员、全国国防邮电工会钳工专委会副主任、四川省职业技能鉴定高级考评员、四川省职业技能竞赛专家组长。

(汤小均)

眉山工厂年产能10万吨调味品

小龙坎宣布进入“小”时代

“营销做得好,是对小龙坎的‘批评’;味道好,才是最高的褒奖。”面对外界近年来广泛称赞“小龙坎很会跨界营销”,小龙坎控股集团联合创始人、执行董事李硕彦却这样表示。

7月2日,为期两天的“寻味之旅·热辣探秘”小龙坎控股集团2021年小龙坎智慧工厂媒体开放活动圆满收官。

活动首日,在位于四川成都IFS国金中心一号办公楼50层的小龙坎控股集团总部,李硕彦向记者分享了一组数据,创业7年,诞生于四川的小龙坎火锅现已在全球开出近1000家门店,跻身全国火锅行业头部阵营。

如何做到一份“值得等待的好味道”,小龙坎近年来发力火锅餐标标准化建设。作为此次活动开放的重要节点,位于四川眉山的小龙坎生产基地“漫味龙厨智慧工厂”于2019年投产,它占地5.4万平方米,综合年产能达10万吨,更值得一提的是,去年开设了专门生产小袋装火锅底料的智能生产线。

在厂区7号车间内,全智能化的无尘生产空间,机器人手臂、AGV自动运输车……熟练地运转着,让记者恍然以为这是一条汽车柔性化智能生产线。据介绍,这一柔性化的火锅底料智能生产线,使用了来自西门子的软硬件数字化方案及工业云Mindsphere物联



● 小龙坎小袋装火锅底料智能生产线

网系统。同时严控原材料采购源头,可生产半固态调味品类(即火锅底料和其他调味料类)产品达84个品类230种。

目前,漫味龙厨已吸引了行业内大型食品快消品牌和知名的连锁餐饮品牌进行代工合作,包括联合利华、周黑鸭、盒马鲜生等头部企业。

更值得关注的是,从这里走出来的每一小袋装火锅底料都有1个二维码,可供小龙坎门店的客人扫码溯源底料的生产、储存、运输、到店等情况,解决大众对食品安全的顾虑。小龙坎信息安全部负责人李桂周介绍道,今年这个二维码还悄悄升了级,往下游打通了餐厨废弃油脂回收处理企业的系统。消费者扫码后,不仅能往上游溯源,还可朝下游追



● 小龙坎控股集团联合创始人、执行董事李硕彦

踪监督,看看这些废油被什么企业回收,又是如何被处理。

小龙坎是国内火锅行业首个开发并使用全流程的油料监控系统的企业。系统开发了7个月,“目前在成都地区试点运行,已经跑通了”,李桂周对记者表示,未来二期工程,小龙坎将在全国分区域与当地废油回收企业合作,逐步实现油料全过程管控。

这是小龙坎在坚持“聚焦超级IP小龙坎”中长期战略的同时,努力做“小”的一个切片。李硕彦说,“小”意味着细分,意味着精细化,这便是小龙坎接下来想要突破的核心方向。

“小动作,小场景,背后都有大市场。”李硕彦还表示,提前布局细分市场及衍生市场,以先进的生产基地、2.0门店为代表的终端升

级,小龙坎Minihoogo火锅菜(以下简称“小龙坎Mini火锅菜”)等细分市场的深入和餐饮零售化等业务板块,共同构成小龙坎的第二增长曲线。

小龙坎小袋装底料、小龙坎Mini火锅菜、小龙坎小茶等新的业务线应运而生,以“轻模式”瞄准餐饮“小场景”,同时小龙坎食品亦在暗自蓄力。从小龙坎Mini火锅菜的官方介绍来看,它仍然会以门店为核心,同时具备堂食和外卖的功能,走轻餐路线。

此次活动中,小龙坎集团高层公开对媒体表示,未来3-5年,小龙坎Mini火锅菜将成为小龙坎发展的主要推动力之一,“致力于通过它,实现1万个家庭的创业梦”。

(赵泽宇/文 图片由小龙坎控股集团提供)