

做中国企业的思想者

企业家日报

Chinese brand 中国品牌
weekly 周刊 东裕·汉中仙毫协办

ENTREPRENEURS' DAILY

今日 4 版 第 276 期 总第 10256 期 企业家日报社出版 值班副总编辑:肖方林 主编:赵敏 责编:袁红兵 版式:黄健 全年定价:450 元 零售价:2.00 元

2021 年 11 月 7 日 星期日 辛丑年 十月初三

全球潮玩东莞制造忙

■ 龙跃梅

全球潮流玩具,九成东莞制造。临近双 11,在东莞,这个全球潮流玩具之都,晚上 11 点依然灯火通明,工人们轮班发货。

芭比娃娃、HelloKitty、哆啦 A 梦、史努比……几乎所有知名动漫衍生品都在东莞生产,但却一直没有诞生有影响力的本土品牌。这个制造业之城,一直在寻求产业升级的突破口。

“泡泡玛特”的成功上市,让更多代工厂看到做自主品牌的机会。此时,将潮玩升级为重点行业来运营的天猫,成为他们转型的密码。这座曾经的世界工厂,正在悄然转型为潮玩之都。

去年 8000 块今年剑指 4000 万

据科技日报报道,ToyCity 是立足于东莞的新晋潮玩品牌,去年双 11 他们刚开淘宝店,销售额只有 8000 块。今年升级为天猫店之后,双 11 将最能打的新品“劳拉五代”和“angle boy”等新品都在天猫首发,销售目标直指 4000 万。

11 月 1 日双 11 开售的第一天,近 4000 平方米的仓库都堆满了,工人三班倒忙着打包、发货,晚上 11 点依然灯火通明。

作为 ToyCity 的仓库主管,王占峰已经半年多没有回过家了。“今年潮玩产业发展太迅速了,刚忙完 618,CJ 等展会就来了,展会刚结束,双 11 就来了”。今年天猫双 11 期间,每天他经手的出货量就超过 5000 单,对于一个首战双 11 的新品牌而言,这个数字相当可观。

记者获悉,双 11 开卖首日,天猫潮玩行业 13 小时的业绩超过了去年首日全天的成交。过去 3 年,天猫潮玩同比增速都高达 50% 以上。

天猫玩具潮玩行业负责人表示,潮流玩具原本只是小众人群的爱好,随着国民 GDP 超 10 万亿美元,消费者可支配收入变多了,大众审美的提升,都带来了这个行业的东风,也把艺术和潮流和生活的距离拉近了。无论是盲盒玩法的社交属性,还是手办文化的圈层认同,潮玩逐渐成为年轻人情感连接和自我表达的介质。

从代工到自创品牌出口海外

APEX 的创始人马力,80 后的他是个老玩具人了。此前他为万代等日漫大厂在国内下单,做手办的跨境贸易生意。

2018 年成立自主品牌“APEX INNVA-TION”,2019 年,制作了全球首款全浮空结构 1:1 等身大美女手办,从而在业内正式确立了技术领先的优势。2021 年,APEX INNVA-TION 天猫旗舰店正式开业,此后,销量环比增长率超过 5 倍以上,也使得公司的今年营业额迈入亿元俱乐部。

如今自己创立的品牌 APEX,也入驻日本宅男云集的潮玩胜地“秋叶原”,产品还远销欧美市场,在海外的价格甚至是国内的 2 倍。

“手办不像盲盒,做工要求很精细,次品率很高,一般工厂接不了,只有东莞这么成熟的供应链市场,才能做得到。原先一些品牌在江浙下单,后来发现不行,还是转到东莞来了。”马力在东莞买了一家工厂,根据目前的单量来看,把工厂产能提升 3 倍,仍然满足不了汹涌的市场需求。

天猫玩具潮玩行业负责人表示,“近几年我们发现东莞是涌现出最多潮玩商家的,很多代工厂开始做品牌化升级。长期给国外品牌代工的经验,使当地的工厂都具备生产手办、盲盒类的基础设备和熟练工人,进入这一市场的品牌,都会选择东莞作为供应链的首选。”

此外,业内很多小规模潮玩设计师、工作室都汇集于此,形成了一个圈子,方便于艺术交流和寻找工厂直接出货。加上当地政府对潮玩的支持,对商家建厂、生产加工、销售产业链的扶持,也加大了行业人才的吸引和储备。今年入驻东莞的淘宝天猫商家运营中心,也将帮助本土品牌建设电商团队,提升运营效率。

聚焦“粤菜师傅”工程 “潮菜之乡”刮起美食风

■ 陈家源

11 月 2 日至 3 日,第四届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛暨粤菜产业文化交流活动在广东汕头举行,中国“潮菜之乡”刮起美食风。在活动期间举办的“粤菜师傅”产业文化发展论坛上,多位饮食文化专家、粤菜烹饪大师纷纷建言献策,倾力推动粤菜文化创新和产业高质量发展。

走进本届“粤菜师傅”技能大赛暨粤菜产业文化交流活动的举办地——汕头潮博馆,大堂内立有一块“粤菜师傅”工程,潮汕牛更牛”的巨大宣传展板,不仅介绍了获取牛肉美味的具体方法、潮汕牛肉的特色品种及市场潜力,还对如何打造潮汕牛肉小吃品牌,促进“潮汕牛”上下游产业全方位发展提出了可行性的建议及措施。据了解,这块“潮汕牛更牛”展板内容的作者,就是此次粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛中式烹调的裁判张树茂。

作为汕头餐饮界的知名人物,张树茂有着汕头市非物质文化遗产项目潮菜(潮州菜)烹饪技艺的代表性传承人、国家职业技能鉴定高级考评员、中式烹调高级技师、广东烹饪大师、汕头市技术能手等诸多头衔,目前担任汕头多所职业院校的特聘教师。

在汕头从事厨师工作这样一句说:“没有一头牛可以从潮汕全身而退”,其背后蕴含的意思是潮汕人不仅能吃,而且会吃牛肉。张树茂认为,以牛肉为美食的汕头“牛产业”大有可



为,潮汕牛肉火锅不仅在潮汕本地走红,更是火到北上广深;潮汕手打牛肉丸的制作技艺历经数代师傅保护和传承,其味道与品质已经深入人心,制作技艺也被收录入非物质文化遗产保护项目。卤制五香牛肉是潮汕牛肉的传统品种之一,牛腩饭与牛腩面(粿)更是遍布城乡,家喻户晓。众多的牛肉美食品种,巨大的消费市场,根深蒂固的饮食习惯,成为汕头做大做强做精“牛产业”的坚实基础。

产业的发展离不开人才的培养。在张树茂

看来,潮汕牛肉师傅的技能及培训,需要发挥汕头市职业院校、技工院校、培训机构、技能大师工作室的培训培养能力,探索在烹饪专业中增设“潮汕牛肉”烹饪技能课程,延伸拓展餐饮管理、饮食文化、营养健康、食品安全等课程学习,增强职业技能储备。针对“潮汕牛肉”经营企业的人才需求,依托各技能大师工作室、高新技术企业实训基地开展“潮汕牛肉”专项技能培训,开办刀工等厨艺工种,探索开展“潮汕牛肉”专项能力证书、培训合格证书标准制定,

发挥高技能人才示范作用,精准培养技能人才。此外,鼓励餐饮企业通过“名师带徒”模式培养精通“潮汕牛肉”烹饪技能的“粤菜师傅”,运用企业新型学徒制等模式推动校企合作,通过定向培养、交流培养等方式,促进企业和院校技能型人才的深度对接。

张树茂说,讲好“潮汕牛”的故事,加强“潮汕牛肉”从业人员的技能提升,促进“潮汕牛”上下游产业全方位发展,提高就业创业水平,增强人民的幸福感、满足感,是一件为民办实事、办好事的重要举措。

近年来,汕头市大力实施“粤菜师傅”工程,使潮汕牛肉声名远播,各种火锅和小吃店在全国各地如雨后春笋般出现。潮汕牛肉是大产业,亦是大民生,特别是小吃产业,作为餐饮业最大的赛道,具有商户数量多、交易规模大、从业人员多、民生联系紧等特征,在促消费、稳就业和惠民生等方面发挥着巨大作用。

据张树茂介绍,按照省“三项办”(注:三项指粤菜师傅、广东技工、南粤家政三项工程)的统一部署,汕头市将积极打造潮汕牛肉小吃品牌,在潮汕牛肉小吃产业规划、扶持政策、创业孵化等方面出台利好政策,对小吃业主升级、开办小吃品牌店给予一定奖励扶持,对店面、工艺制作和质量制定了严格的标准,着力打造潮汕牛肉小吃从业者共同的堡垒,为潮汕牛肉小吃从业者提供更牢固的发展基础,从而进一步实现潮汕牛肉产业化、标准化、规范化、品牌化,使潮汕牛更牛。

山东肉鸭产业咋“起飞”?
培育一批标杆企业,打造山东肉鸭品牌

■ 杨璐

山东是全国肉鸭养殖生产第一大省,2020 年肉鸭出栏占全国近一半,占世界 35% 以上,肉鸭产业如何实现健康可持续发展?

11 月 2 日,山东省畜牧兽医局发布《关于加快肉鸭产业高质量发展的若干措施》(以下简称《若干措施》),以有效突破制约瓶颈,巩固山东省肉鸭产业优势,加快推动高质量发展。

推广标准化、集约化生产

肉鸭出栏时间短,造肉成本低,效率水平高,40 天内出栏体重达 3 公斤以上。肉鸭浑身都是宝,深加工产业化空间大,国内外市场消费潜力广。自上世纪 80 年代开始,山东肉鸭养殖生产历经前后两个 20 年分别打基础、扩数量,现已形成数量市场、物质技术、经验模式三大优势。

山东省肉鸭产业体系覆盖良种繁育、商品养殖、投入品供给、设施装备、屠宰加工、冷链物流配送、专业化服务等全链条。肉鸭产业在保障动物食品供应、繁荣农业农村经济、促进富民增收中发挥着重要作用。但是,仍面临种禽经营混乱、生产方式粗放、产能扩张无序、产出质量较低、环保约束明显等问题,对产业健康可持续发展造成较大冲击。

为此《若干措施》提出,要加快转变生产方式。完善产能空间布局上,在潍坊、泰安、临沂、聊城、德州等肉鸭主产区,普及推广标准化、集约化生产,加快存量升级。在东营、滨州、菏泽等肉鸭潜力区,立足优化增量、提高发展定位,发展聚集式全产业链经营。在烟台、威海等肉鸭控制区,审慎引导发展,提升规范水平,促进肉鸭和肉鸡产业的协调发展。

开展种鸭场分级管理

改进饲养生产模式方面,加快淘汰落后、粗放的养殖模式,大力推广肉鸭多层立体养殖。加强标准化生产,优化饲料配方,降低蛋白、脂肪含量,规范科学喂养,提升养殖质量效益。强化设施装备配套,改进节水节能、环境调控设施,加快智能化、数字化设施装备推



广应用,提升设施化、标准化生产水平。

规范提升种业水平。加大行业部门监管力度,强化事前审批、事中监管、事后惩戒,规范种鸭生产经营,严厉打击种业生产经营违法违规行为,持续开展肉鸭种业市场整治净化。

《若干措施》提出,开展种鸭场分级管理,按照 ABC 三级管理,严格有关标准执行和验收等环节管控,对于经营规范、产品质量优、市场口碑好的种鸭场予以推介宣传,并在政策资金上优先予以支持;对于经营不规范、产品质量差的督促其整改提升;对于确实不符合要求的按照法律规定取缔其经营资格,形成优品优质优价的公平市场环境。同时,规范孵化厂管理,保障种蛋质量符合标准,来源可追溯,保证安全,减少疾病传播。

山东要完善种鸭繁育体系,加快新品种选育推广,加大扩繁规模。加强种禽保量调节平衡,引导从业者合理安排生产,强化行业自律,优化祖代产能,提升父母代质量,强化商品代监管,有序引导规范“赌蛋”行为,维护产业健康发展。

率先建成一批无疫小区

《若干措施》要求,突出抓好疫病防控。全力抓好肉鸭疫病防控,强化基础免疫,推行强制免疫“先打后补”,严格监测排查、检疫监

管,降低动物疫病带来的损失。

分类推进动物疫病防控,引导种鸭场有序开展垂直传播疫病净化,加强对种鸭群细小病毒、呼肠孤病毒等垂直传播性疫病病原的净化,鼓励有条件的养殖场因地制宜实施部分疫病净化。强化养殖环境生物安全防控,引导大型龙头企业,对标肉鸭产业,采用联防联控模式,加快高致病性禽流感、新城疫等无疫小区建设推进行动,依托肉鸭养殖密集区,率先建成一批无疫小区。

山东提出,鼓励企业主动开展疫病监测,密切关注鸭传染性单核细胞增多症、呼肠孤病毒病、鸭腺病毒感染等新发疫病对养鸭业的危害,及时规范做好病死鸭无害化处理,筑牢生物安全防护屏障。

《若干措施》提出,着力推进绿色发展。严格执行禁养规定,通过标准化养殖、饲料氮磷减量、改进饮水工艺、科学应用微生物制剂、传带清粪等措施,从源头上减少粪污产生量。鼓励规模场改造提升、规模以下养殖户配套建设粪污处理设施,规范粪污收集处理利用,提升绿色发展水平。加大鸭粪资源化利用有关技术攻关,推动肉鸭健康、高效、环保养殖关键技术研究示范。

以粪肥全量化还田为重点,促进就地就近低成本还田利用。着力推广发酵床、堆沤

肥、固液混合发酵、液态粪肥利用等经济高效的利用方式。重点推广中小养鸭场原位发酵床,中型养鸭场异位发酵床,大型养鸭场纳米膜处理等技术模式。优化种植养殖布局,加快种养结合农牧循环。

培育标杆企业 打造山东肉鸭品牌

在质量安全管控方面,《若干措施》提出充分落实政府属地管理责任、部门监管责任和生产经营主体责任,以药物残留为重点,推进“控药残、治违禁、促提升”三年行动,强化养殖生产环节安全监管,加大检验检测力度,强化生产联动和行刑衔接,严打违法犯罪行为。加大违法案例通报力度,倒逼从业者加强行业自律,从苗种、饲料、环境、装备等多角度提高养殖水平,减少用药,保障食品安全。

山东鼓励有条件的龙头企业开展鸭产品生产、收购、储存、运输、销售等全环节的追溯,培育一批标杆企业,打造山东肉鸭品牌。鼓励有实力的企业发展养殖、繁育、屠宰、加工、销售全产业链一体化经营,推进产业上下游不同环节的协同和链接,提高全产业链运行效率。鼓励屠宰企业升级屠宰加工技术工艺,发展精深加工,开发高附加值熟食品、休闲食品,提高鸭产品生熟转化率。加快鸭产品营销渠道建设,通过新零售、网络销售、线上引流线下消费、组合营销等多种方式,多维度引导消费,提升消费体验。

支撑服务方面,《若干措施》提出,整合主管部门、行业协会、科研院所、大专院校、相关企业等多方资源,加快融合拓展,打造优势互补的创新平台。依托行业组织加强行业自律,广泛征集全产业链各环节企业意见,出台肉鸭产业发展自律倡议书,广泛宣传推广。加大科技攻关,积极争取科技立项,重点开展种鸭群疫病净化、肉鸭养殖高效节水设施、饲料资源开发、粪污资源化利用、自动化屠宰设备等薄弱环节研发,加快成熟适用技术集成推广。加强消费引导,宣传普及鸭产品生产、加工和营养健康方面的知识,缩短鸭产品与消费者之间的距离,提升消费价值需求,拓宽产业市场空间。

**双汇熟食**
SHUANGHUI DELI



广告

新闻热线:028-87319500
投稿邮箱:cjb490@sina.com



企业家日报微信公众平台
二维码

中国企业家网
二维码

**東 | 漢 | 中 | 山 | 毫**
CHINESE GREEN TEA

東 | 漢 | 中 | 山 | 毫

『东裕汉中仙毫』获第31届巴拿马国际博览会金奖

陕西东裕生物科技股份有限公司
招商热线:029-87809659

广告

**冰川时代**
天然矿泉水

广告

挑战巅峰 天生好水

中国登山队 荣誉之选



扫码订水