

## 云南咖啡“精”益求精 小粒咖啡系列地方标准 即将发布

“这两年国内咖啡市场需求大,很多做精品咖啡的企业供不应求。”近日,面对第八届南博会主题采访活动的媒体,云南省咖啡行业协会会长、保山小粒咖啡产业园企业组织组长李晓波如是说。

曾以原料出口为主的云南咖啡,在当地政府的支持及行业机构的努力下,精品率和精深加工率正不断提高,正逐渐以“精品销售”为主。

走进保山小粒咖啡产业园的加工车间,热火朝天的全自动化生产场景映入眼帘。目前园区使用亚洲单条最大咖啡生豆分拣自动化生产线,仅需3人操作,日均分拣咖啡150吨,一次性可生产5至20种不同产品。

高效的分拣生产系统,加上电商经济的带动,园区发展蒸蒸日上。“园内每日平均发送包裹超3万个,在电商活动期间,这个数字甚至能突破50万。”李晓波说。

该产业园2023年初投入使用,在保山市“全链条重塑咖啡产业”中占据重要一环,也是保山市政企合力擦亮“保山小粒咖啡”金字招牌的一个缩影,聚集10余家涉及咖啡行业中上下游的企业。

云南地处北回归线穿过的世界咖啡种植“黄金地带”,咖啡种植面积、产量和产值占中国的98%以上。但放眼世界仅占比不到2%。要想跳出咖啡豆价格波动周期,唯有精品才是出路,而精品率的关键在品种。

保山市是云南第二大咖啡产地,也是云南出产精品咖啡最多的地区,这里培育的小粒咖啡以“浓而不苦,香而不烈,略带果酸”而驰名中外,因此业内有着“中国咖啡看云南,精品咖啡看保山”的说法。

为此,保山市在“高端、精品”上下功夫,选育推广了瑰夏、波邦、铁皮卡等优质小粒咖啡品种,通过水肥一体化、有机肥替代化肥等绿色有机种植。2024年,保山咖啡精品率超过45%,居全省第一。

被誉为“中国咖啡第一村”的新寨村,坐落于保山市隆阳区潞江镇潞江坝地区,独特的亚热带干热河谷气候为精品小粒咖啡提供了适宜的种植条件,咖啡种植精品化已成当地共识。

走进新寨村咖啡种植园,郁郁葱葱的咖啡树映入眼帘。“农民是很诚实的,什么赚钱种什么,我刚来的时候,正值咖啡产业低迷时期,当地咖农被迫砍树改种来减少种植投入。”一号庄园负责人蔡明月告诉记者,云南多山地,同巴西、越南等全球主要咖啡产地相比,难以大规模推行机械化采摘,人工成本高,走精品化路线会是更优选。

对于云南咖啡向精品化路线发展,新寨咖啡有限公司负责人谢显文与蔡明月不谋而合。

刚辞职回家发展咖啡时,谢显文只是开着农用车到处收购咖啡豆,然后卖给厂家,有时也会粗加工后再转手。“收东家卖西家,谁划算卖给谁。”谢显文说,价格好了大家争着去收购,价格不好谁也不收,最受伤害的还是咖农。只有做深加工、做品牌,提高产品质量、市场认可度,云南咖啡产业才能持续发展。

“引进企业、牵头成立专业合作社、改变种植方式……得益于这些工作的开展,村民的日子也越来越富裕了。”新寨村党总支书记王加维说,过去咖农只重数量、不重质量,收入并不高。在2017年以前,全村咖啡总产值仅3000余万元,到2023年时已达1.2亿元。“随着产业发展越来越好,村内咖二代、三代开始不断涌现,我儿子也辞掉工作,回到新寨村投身咖啡产业。”

从聚焦精品率和精深加工率提升,到打造精品咖啡庄园,云南咖啡产业正日益走向成熟。据悉,为深化咖啡产业从业人员的职业素养,促进行业内对最新标准的认知与应用,进一步推动云南咖啡产业健康发展,“云南省小粒咖啡系列地方标准”将在第八届南博会期间发布。(陆希成)

## 创新谋发展 求变赢未来

### 河南众品食业 2024 年下半年工作会议召开

■ 本报记者 李代广

7月6日至7日,河南众品食品产业发展有限公司召开2024年下半年工作会议,公司经理层、各部门一把手、骨干人员、营销经理、员工代表参加。会议以“创新谋发展,求变赢未来”为主题,吹响奋力攻坚、决战年度目标的“冲锋号”。

会上,公司管理层报告了2024上半年工作推进情况及下半年工作目标、达成措施。公司对2024年上半年度经营先进单位进行激励表彰。

公司总经理刘朝阳在讲话时以“规划全局明方向、创新突破图发展”为主题,发出决胜全年总目标的信号,为全体员工指明发展方向。

刘朝阳指出,上半年,面对经济下行、消费低迷、行业压力等复杂环境,众品人聚焦主业,紧盯目标,践行新发展理念,创新经营模式,强化产品力和品牌力建设,发展新质生产力,构建绿色食品产业链,公司收入利润、上缴税金、员工收入等各个指标持续增长,企业在实现高质量发展的同时,为产业链上下游客户、行业进步和区域经济发展做出了积极贡献。



刘朝阳指出,上半年,面对经济下行、消费低迷、行业压力等复杂环境,众品人聚焦主业,紧盯目标,践行新发展理念,创新经营模式,强化产品力和品牌力建设,发展新质生产力,构建绿色食品产业链,公司收入利润、上缴税金、员工收入等各个指标持续增长,企业在实现高质量发展的同时,为产业链上下游客户、行业进步和区域经济发展做出了积极贡献。

刘朝阳指出,上半年,面对经济下行、消费低迷、行业压力等复杂环境,众品人聚焦主业,紧盯目标,践行新发展理念,创新经营模式,强化产品力和品牌力建设,发展新质生产力,构建绿色食品产业链,公司收入利润、上缴税金、员工收入等各个指标持续增长,企业在实现高质量发展的同时,为产业链上下游客户、行业进步和区域经济发展做出了积极贡献。

## “洋鹅”扎根,中国小城年产“千吨级”法式鹅肥肝

法式鹅肝,已经是山东省潍坊市临朐县藏不住的“隐形土特产”了。

这座鲁中地区的小城,朗德鹅年出栏量500万只,鹅肥肝年产量达5000吨。以“吨位”供给的产量,轻松拿捏了这份自带优雅光环的高端食材的供应链。

在临朐县的“鹅之盛宴”中,除了制作法式鹅肝的鹅肥肝,还有鹅肝酱、红酒鹅肝、鹅肝水饺、鹅肝冰淇淋等多个产品。

这些产品源源不断地供应着中国30多个省市的高档酒店和高端餐饮店,并出现在日本、欧盟、东南亚等多个国家和地区的餐桌上,供世界各地的饕客享受西餐界的“珍馐”。

### 朗德鹅的漂洋过海路

20世纪80年代,借着改革开放的春风,一批长着灰色羽毛、体型肥硕的朗德鹅,自法国朗德省出发,漂洋过海首次踏足临朐县。小县城自此开启发展法式鹅肝产业之路。

公开资料显示,朗德鹅,又称西南灰鹅,原产于法国西南部靠比斯开湾的朗德省,为世界著名的肥肝专用品种。

18世纪,鹅肝当做饭品进入法国宫廷,国王路易十五品尝后深为喜爱,随后再经当时众多知名艺术家推崇,从而贴上了“高贵珍馐”的标签,成就了其高端美食的身份。

如同预想的一样,朗德鹅们并没有因为“移民”感到不适,同纬度的地理气候与临朐县得天独厚的环境优势,使首批朗德鹅平稳适应并得以改良,生长速度、品质均得到大幅度提升。

作为法国朗德鹅养殖和加工的专家,法国高级畜牧博士凯森被邀请至临朐,负责指导和推广朗德鹅产业的发展。在临朐的四年间,凯森从种鹅的选种、孵化、饲养到鹅肝的生产加工,每一个环节都严格把关,确保产品的质量和口感,让跨越国界的“味觉传奇”成为现实。

### “洋鹅”扎根 带动40亿元大产业

经过多年的适应和繁育,朗德鹅在临朐县逐渐扎根,并展现出旺盛的生命力,年产值40亿元(人民币,下同)以上。

鹅肝产业的兴起,也激活外围的农户养



殖链,但多数以分散养殖、代加工为主。为打破这种局面,该县畜牧业发展中心组织成立了临朐县鹅产业协会,形成“协会+企业+合作社+基地+养殖户”的发展模式,既保障了养殖户销售渠道,又形成抱团发展模式和品牌效应。

68岁的高尚坤是当地较早从事朗德鹅养殖的农户。每年养殖1000多只朗德鹅,能为他带来30余万元的可观收益。有40余年养殖经验的高尚坤,从种鹅场、育鹅厂选购朗德鹅苗进行养殖。养殖一段时间后,鹅肝企业将根据体重高低、羽毛光泽、身体健硕等标准进行筛选,以不同的价格从养殖户手中回购检测合格的朗德鹅。“最终,检测合格的朗德鹅将在鹅肝企业的填饲车间里被喂养25天至30天,直至鹅肥肝培育完成。”

“我们最初以散养、初加工为主,后来龙头企业带动养殖户发展,鹅产业逐渐成气候。”高尚坤说,目前他的基地每年鹅出栏量达到6批—8批,在“代养式育成、专业化填饲、标准化生产、品牌化经营”的全产业链运营模式下,养殖户只需要做好日常管理。

最初引进时,朗德鹅在临朐每年只能培育两季鹅苗,随着市场需求大幅增加,已远远跟不上供应。山东尊润圣罗捷食品有限公司是一家鹅肝年产量2000吨的公司,作为公司的负责人,高元良带队“寻方”,与山东农业大学合作创建反季节产蛋基地。经过不断实践探索,目前已经实现一年四季都可培育鹅苗,

解决鹅苗断季断层的难题。

为解决国内鹅肥肝产品出口难题,这位1996年出生的“养鹅人”除了建设符合欧盟标准的现代化生产车间之外,还投资2.1亿元新建了中国国内首家国际标准化鹅肥肝示范基地项目,为临朐县上下游供应商合作社提供一个稳定高质量的生产平台,带动多个相关产业发展。目前,在日本、欧盟等地区,临朐县建立了稳定的销售网络,每月出口30吨以上。

### “一鹅多吃”延伸美味产业链

临朐县当地企业探索深加工技术,赋予鹅肝及鹅相关产品更多可能。除了传统的冷冻鹅肝外,当地还开发出鹅肝酱、鹅肝片、红酒蓝莓鹅肝等多种深加工产品,满足不同消费者的需求。

位于临朐县蒋峪镇的山东春冠食品有限公司,是一家集孵化、养殖朗德鹅及加工、销售朗德鹅产品为主的养殖、加工龙头企业。该公司投资6000万元建设了“3R厨房”(即烹、即食、即热)项目,新上解冻、清洗、蒸煮等6条加工生产线,主要生产鹅肝类、肝酱类、冰激凌类、八宝鹅类等8大类预制菜产品,现已全部建成投产,进一步拓展了企业产品竞争力和市场边界。

当前,临朐县鹅肥肝的客户主要集中在高级西餐厅、日料店等高端餐饮行业。在临朐县城关街道党工委副书记叶森看来,鹅肝产

不平衡、终端网络建设与目标存在差距、产品力与品牌力建设任重道远等诸多挑战。

刘朝阳向全体众品人提出了决胜全年的要求。科技引领,持续提升产品力,以“一院四所”为载体,链接资源,打造行业领先的食品科技研发高地、人才高地;抢抓机遇,国内网络、国际市场双突破,实施“结网计划”,拓渠道,建网络、开客户。加快公司产品“走出去”步伐,实时将全球生鲜资源“引进来”;发展新质生产力,构建绿色食品产业链。

刘朝阳还要求,全体众品人要始终坚持诚信、高效、共创、共享的企业精神,紧盯目标,坚定信心,开放创新,链接资源,全身心投入到建设高质量发展共同富裕的事业中,实现企业价值、团队价值和個人价值的同步提升!

刘朝阳的讲话激励鼓舞着全体参会人员。在下半年及未来的发展中,众品人将深入贯彻刘朝阳讲话精神,凝心聚力,按照公司既定战略,趁势发展,锐意进取,决胜年度总目标,建功立业众品新时代!

品在家庭端的消费潜力有待挖掘,未来将协助企业扩大对零售商超的供应能力,让鹅肝产品进入更多“寻常百姓家”。

鹅肥肝的销路有了充分保障,那大量的鹅体何去何从?

预制菜为鹅产业发展打开了新渠道。临朐多家朗德鹅加工企业计划建设预制菜研发中心,以自有鹅肥肝初级产品、鹅白条及鹅副产品为原料,建设老鹅煲、清汤鹅、鹅肉盖饭等加工生产线,创造新的经济增长点。高元良所在的公司也在着手做好屠宰加工、商品鹅销售、羽绒服饰品加工等板块,提升鹅体使用价值,延长鹅产业价值链。

“在政策方面,临朐县统筹整合财政、农业农村、乡村振兴等部门涉农项目和资金发展鹅产业,大力扶持朗德鹅系列产品分割、腌制品及风味熟食制品等预制菜品向精深加工延伸,提升肉制品安全标准化生产水平,打造名牌特色预制菜产品。”临朐县发改局局长王明奋介绍说。

### 培育父母代种鹅 打造“鹅肥肝产业第一县”

临朐县将朗德鹅产业作为百亿级特色产业和特色预制菜产业“双体系”管理进行扶持,指导成立临朐县鹅产业协会,制定《鹅产业发展规范》,建立朗德鹅数据库,引导鹅产业实现现代化经营管理,形成“一产后延、二产两头连、三产走高端”的产业发展格局。

临朐县委副书记、县长陈诚的目标,是把该县打造成为“中国鹅肥肝第一县”。他提出,该县将在品种繁育上加力突破,加快培育父母代种鹅,培育一批具有自主知识产权的优良品种,同时大力发展生态养殖,加大新产品研发,不断提升临朐鹅产品的影响力、美誉度。据悉,该县与多家高校院所合作,完成了朗德鹅种业本土改良育种工作,种苗的供应和质量实现了重大突破。

地处沂蒙山区的临朐县,现已成为中国朗德鹅的重要养殖地和鹅肝供应地。陈诚认为,临朐鹅产业发展还应在品牌打造上重点发力,加快建设鹅产品检测和研发中心,组织开展绿色食品认证,建设最具影响力的鹅产品研发生产基地。此外,还要在固链强链上持续发力,加强本土企业培育和头部企业招引,推动鹅产业向百亿级迈进。(孙婷婷)

公益广告



文明用餐 勤俭节约

一粥一饭  
当思来之不易