第 268 期 总第 11571 期



国内统一连续出版物号: CN 51-0098 邮发代号:61-85 新闻热线:028-87319500 13811660079

全年定价:450元 零售价:2.00元

做中国企业的思想者

华昱控股参加 2025 中国食材供应链峰会,总经理刘朝阳与行业同仁 共同发起《2025 中国食材供应链郑州倡议》,呼吁业界

共建安全链、数智链、绿色链、 协同链、人才链

本报讯 (记者 李代广) 10 月 29 日, 由河南省商务厅、农业农村厅指导,全球肉 类产业博览会组委会、河南省物流协会及 河南省乡村商贸物流产业联盟共同主办的 "2025 中国食材供应链峰会"于郑州隆重

河南华昱控股有限公司总经理刘朝阳 作为重要嘉宾受邀出席,并发表主题演讲, 与河南省物流协会、河南省乡村商贸物流 产业联盟等专家领导,四季物流港、澄明工 业园、良之隆供应链、观麦科技等产业链上 下游领军企业代表及行业专家, 共同探讨 中国食材供应链的高质量发展之道。

论坛上,刘朝阳以《产业链+供应链,构 建现代生鲜食材产业体系》为主题,从供给 侧、需求侧等切入,分析肉类食材、餐饮团 膳、商超终端等行业、消费趋势,和与会人 员分享了华昱在构建现代生鲜食品产业体 系方面的探索实践。

洞察趋势:消费需求跃迁,餐饮商超转 型驱动产业升级。刘朝阳深入剖析了当前



食材消费市场的深刻变革。他指出,肉类市 场持续增长,消费需求正从"吃饱""安全" 的基础层面,向"绿色健康""营养美味""功 能有趣"的多元化、品质化阶段跃迁。与此 同时,餐饮行业结构优化,对标准化、预制

化食材的需求刚性增强; 商超终端则加速

向"食品加强型"转型,生鲜与熟食半成品

面对肉食品行业发展趋势, 以及针对 餐饮连锁、商超终端在食材供应链面临品 质损耗、库存协同、成本效率与安全合规等 方面的共同挑战,刘朝阳强调,破局的关键

在于以消费者需求为中心,构建从源头到 终端的一体化生鲜食材供应链体系,并通 过数字化与智能化技术,全面提升供应链 的韧性与敏捷响应能力。

刘朝阳进一步分享了华昱控股的创新 实践。通过将"产业链、供应链、数据链"三 链深度融合,华昱公司构建了覆盖养殖、屠 宰加工、深加工、冷链物流、渠道零售于一 体的现代智慧生鲜食品产业体系。同时,公 司正开放其全产业链资源,为合作伙伴提 供从基础产品、联合研发、定制生产到仓运 配一体化供应链、数据服务等全方位支持, 携手客户共创价值。

峰会期间, 刘朝阳与行业同仁共同发 起《2025 中国食材供应链郑州倡议》,呼吁 业界共筑"安全链"、共建"数智链"、共倡 "绿色链"、共绘"协同链"、共育"人才链", 凝聚共识,推动产业协同发展。

在同期举办的颁奖典礼上,华源供应 链、华鼎供应链、华润河南医药等企业荣获 "冷链星光奖"。

前不久,从全国第五届工

XX

程建设行业高推广价值专利 大赛组委会传来消息,中铁建 电气化局集团轨道交通器材 公司一举捧回了3项大奖。该 公司研发中心副主任刘文波 领到"全国第五届工程建设行 业高推广价值专利二等奖"证 书,心生感慨:"还是'九龙聚 力'力量大,如果单纯依靠哪 一个创新工作室或部门,这项 重大攻关课题,很难如期完 成, 更不要说先后对它进行6 次迭代升级了。"

刘文波是该公司"储文 平劳模创新工作室"的骨干 成员之一。2017年,他们与中 国铁路设计集团联合承担中 国铁路总公司关于《新型高 速铁路接触网装备技术研 究》课题。

"九龙聚力" 破解重大难题

高铁接触网是向电力机 车提供电能的输电系统,由 接触悬挂、支持装置、定位装 置和基础等 4 大部分组成,

每部分都肩负着特殊的使命。以接触悬挂 为例,在接触线、吊弦、承力索和连接零件 的共同作用下,把牵引变电所的电能输往 电力机车;由腕臂、水平拉杆、绝缘子等部 件构成的支持装置,通过支撑接触悬挂, 将所有负荷传递给支柱;定位装置包括定

位管和定位器,通过固定 接触线,确保它始终在受 电弓滑板运行轨迹内,保 障行车稳定;基础好比房 屋的承重墙,承受接触悬 挂、支持装置和定位装置 的全部重量。

2000年初,我国刚开 始建设高铁时,高铁接触 网技术主要依赖从国外引 进。在引进国外技术和产 品的同时,加速推进消化 吸收再创新。到 2013年,基 本实现了接触网零部件国 产化。但是,接触网多制式 和标准不统一的问题,仍 然困扰施工单位。

2015年,当时的中国铁 路总公司正式立项《新型高 速铁路接触网装备技术研 究》课题,2020年8月,把 "推进工电技术装备标准化 简统化""深化高铁关键核心 技术自主创新,系统掌握智 能高铁、智慧铁路关键硬核 技术,推进信息系统、关键零 部件、基础元器件及基础材 料等关键核心技术自主化,

实现自主安全可控"和"发展智慧工地等智 能建造装备技术",纳入了《新时代交通强国 铁路先行规划纲要》。

该公司在与中国铁路设计集团联合 接受《新型高速铁路接触网装备技术研 [紧转 P2] 究》课题时发现,

跨国企业董事长 借进博会强化全球创新资源协同

的"全勤生"复星医药将在第八届进博会 疗器械及国际合作成果。

"进博会备受全球瞩目,作为一家植 根中国、创新驱动的全球化医药健康产业 集团,复星医药一直将进博会作为展示公 司全球创新成果与推进业务合作的重要 舞台。"复星医药董事长陈玉卿 10月 30 日对记者表示,"过去的7年来,复星医药 持续借助进博会的溢出效应,实现从'展 品变商品、展商变投资商'的落地转化,推 动了多款前沿技术和创新药械产品加速 落地中国。'

以达芬奇手术机器人为例,复星医药 从最初的产品代理商,到2017年与直观医 疗成立合资公司直观复星, 加快本土化进 程。企业从"展商"成为"投资商"。去年,直观 复星在浦东新区启用集研发、生产、培训、 服务于一体的,亚太地区最大的产业化基 地。"我们正逐步构建具有全球竞争力的本 土供应链与创新链。"这位董事长透露。

今年,复星医药将在医疗器械及医药 保健展区集中展示多款全球合作的创新药 品、尖端高端医疗器械。陈玉卿透露:"我们 至少有6款'进博宝宝'成功实现在中国落 地投入使用或获批,包括:达芬奇手术机器 人、中国首个 CAR-T 细胞治疗产品奕凯 达、用于肺癌精准诊断的 Ion 支气管导航操 作控制系统、'磁波刀'无创治疗系统、双通 道止吐药奥康泽、用于慢性肾脏病(CKD)成 人透析患者降血清磷水平的创新药万缇乐 等,这些创新产品依然会展示。"

据悉,除了"进博宝宝",首展的 Marie 立式粒子治疗室内系统,作为肿瘤放疗领 域的革命性突破,备受关注。它摒弃了传 统粒子治疗系统的庞大结构,将传统治疗 室的面积从 120 平方米缩小到 30 平方 米,高度从3层楼降为1层,无需新建院 区,可安装在医院的现有空间。这将大幅 降低建设与运营成本,实现在现有医疗空 间内的快速部署。陈玉卿介绍:"该产品已 于今年7月获美国 FDA 批准上市,我们

正积极推进其在中国落地。" 陈玉卿指出,进博会的溢出效应是全 方位、深层次的,不仅为全球创新成果提 供了集中展示的窗口,更通过集聚国内国

中新网记者 10 月 30 日获悉,进博会 际资源,形成强大的产业联动和创新辐射 效应。在服务中国患者的同时,复星医药 积极将中国市场的创新成果反哺全球市 场,共促开放创新。

奕凯达作为中国首款获批上市的 CAR-T产品,从第一届进博会就积极参 展。得益于进博会的溢出效应,自2021年 获批以来,奕凯达已惠及超过1000位淋 巴瘤患者。第八届进博会,奕凯达的多个 喜讯将公之于众,比如成功实现产品在港 澳地区的首例跨境运输和使用等。今年9 月,第二款 CAR-T 产品布瑞基奥仑赛注 射液的上市申请也已获国家药监局受理, 未来将为更多血液肿瘤患者带来希望。

他直言:"对复星医药而言,通过进博会 这一平台,我们进一步强化了全球创新资源 的协同能力,构建了从技术引进到本土化、





责编:王萍 版式:黄健 企业家日报网: www.zgceo.cn_电子版: www.entrepreneurdaily.cn

官方微博: http://weibo.com/jrwbd_投稿邮箱: cjb490@sina.com





第二届全球肉类产业博览会举行

双汇携五大类近 200 种产品参展 马相杰致辞

本报讯 (记者 李代广) 10月 28日至 30日,以"相约大中原,共谋新发展"为主题 的 2025 第二届全球肉类产业博览会在郑州 国际会展中心举办,展会展品涵盖肉类食材 原材料、肉类卤制品、肉类精深加工产品等。 双汇携旗下生鲜品、肉制品、禽产品、餐饮食 材、调味品五大类近200种产品参展。

在 28 日举办的 2025 郑州国际肉类发 展高峰论坛上,河南省肉类协会会长、双汇 发展总裁马相杰致辞。他代表河南省肉类协 会, 向与会嘉宾分享肉类行业的发展情况, 并结合双汇的发展历程,与大家深入交流。

双汇发展副总裁张斌在论坛上作《浴 耕主业,科技赋能,筑牢高质量发展根基; 协同创新, 开拓进取, 推进全球化产业融 合》主题报告。

多年来,双汇始终以实业为本,专注肉 类产业发展,坚持与时俱进、创新求变,不 断引领行业发展。2000年,双汇率先将"冷 链生产、冷链销售、冷链配送、连锁经营"的 冷鲜肉模式引入国内,改变了中国几千年 卖肉没有品牌的历史

双汇利用现代化的屠宰技术把一头猪 分成 200 多个产品,按照不同的消费需求, 分割成不同的品种,流向不同的市场。在本



次展会上, 双汇生鲜品重点展示了生鲜盒 装、气调包装的冷鲜肉产品,它们采用定量 包装的形式,有新鲜安全、营养健康的特 点,适合家庭消费及商超、电商平台、社区 团购等渠道。

双汇技术人员向现场咨询者表示,气 调包装是食品保鲜包装的一项热门先进技 术,它利用二氧化碳、氧气、氮气等保护性 混合气体转换包装内的空气,利用各种气 体不同作用,抑制微生物生长繁殖,使新鲜 食品呼吸速率降低,从而使食品保鲜并延 长保质期。既能保持肉色鲜红,又能防腐保 鲜。双汇生鲜对气调包装类产品已布局多 年,拥有稳定的技术与品质保障。

此外,双汇坚持由生变熟、由粗变细 粗加工与深加工相结合、生加工与熟加工 相结合, 围绕西式产品引进、中式产品改 造、东西方食品结合,大力进行产品创新,

1000多种肉制品的产品群,推出了香肠、 火腿、培根、中式酱卤等深受消费者喜爱的 系列产品,不断满足消费者营养、安全、新 颖、时尚的肉类需求。 展会现场,来自外地的陈先生对双汇 展出的卤福斋中式酱卤系列产品进行了深

入了解。他表示,在来的路上,恰巧在高铁 站看到了双汇卤福斋的广告。中式酱卤产

品搭配国潮风,既有对中国传统美食的传

每年新产品销量占到 10%以上,形成了

承,又有符合当下审美的新潮设计,他很看 好这个品类的发展。 贞福斋系列产品是双汇以' 国味传承"为核心,推出的涵盖牛、猪、鸡等 多品类的礼赠礼盒。产品采用优质原料,并 精简配料仅用天然香辛料提味, 工艺上承 袭双汇 40 余年卤制精髓,低温慢卤、三重 卤等传统技法搭配地方风味复刻,锁住地 道老味道。包装采用爱马仕橙、马卡龙绿等

流,辨识度十足。 未来,双汇将坚持精耕肉类产业,以满 足消费者日益增长的肉类消费需求为己 任,持续为中国肉类行业的健康、有序发展

全新配色搭配国潮新中式,融合经典与潮

推动中国茶品牌成长为世界级品牌

访北京中科国茶农业科学研究院执行院长卢劲

■ 彭鑫 李正明

近日,第六届海丝茶道产业融合发展论 坛暨 2025"两岸茶匠"秋季"茶王赛"全国启 动会在厦门举行。来自茶叶行业的权威专 家、嘉宾和社会各界人士等100多人出席。 与会人士围绕茶叶品牌建设、资源应用、团 体标准、共享新模式等话题展开研讨。

"茶王赛"主办方北京中科国茶农业科 学研究院执行院长、两岸茶匠评茶专业委员 会执行主任卢劲介绍,本届茶赛 11 月 10 日 至 20 日收茶样,分别寄往北京、厦门两地赛 区评审比赛,11月29—30日在北京举办第 六届海丝茶道产业融合发展论坛暨 2025 两 岸茶匠秋季"茶王赛"颁奖盛典与论坛峰会。 届时将有主管部门领导、专家学者等莅临峰 会,围绕茶产业高质量发展、品牌建设、文化 塑造、产销渠道、数字化与资本赋能及产业升 级、异业联盟等议题展开探讨,共谋茶产业发 展的新路径与新机遇。峰会现场还将有优质 项目对接、推介和商务活动等,近期申报等级 评定,茶行业星级评价入围的"中国制茶大 师""星级品牌茶企"及本届"茶王赛"茶王、金 奖和部分特等奖、一等奖获得者,以及受聘



"茶文化推广专员"等将同台接受授牌。

紧随浪潮 电子商务为茶叶销售添翼

卢劲的祖籍是福建漳州。二十世纪80 年代,他前往厦门创业,早期从事组织实用 技术培训、技能培训,举办高校在职工商管 理 EMBA 研修班等,同时也介入传统媒体 行业,参与创办地方刊物,并担任多家媒体

的执行总编、总策划等。 2000年,正值互联网经济蓬勃发展时 期,卢劲以敏锐的眼光和洞察力,紧随时代 潮流,投入大量资金从事互联网平台建设 和电子商务,创立"福建茶业网",获取大量 客户和相关资源。

2008年,卢劲以"福建茶业网"为基 础,创办"茶业通"门户网站,提供茶业行业 动态、流通资讯、精品评选、茶王赛、展销 会、茗茶品鉴及茶商茶友商务交流等相关 内容。同时,卢劲还牵头编辑出版了数十期 内部刊物《茶业通》DM杂志,汇集了茶行 业丰富资讯和茶企茶人高质量客户数据, 成为当时茶业界颇有影响力的专业媒体。 搭建媒体平台,并逐渐延伸到线下服务,为 茶行业各类主题活动提供支持, 由此迈出 线上线下相结合的关键一步。

"茶"是健康饮品,又是一大产业,卢劲暗 下决心,要联合有识之士,打造出一批在中国 乃至世界叫得响的中国茶品牌,培养一批既 善传承也善创新的制茶大师和工匠茶人。

坚守初心 推动中国茶品牌快速走向世界

卢劲意识到,举办高水平赛事是加强茶 品牌建设的重要途径。于是他雷厉风行,立即 进行茶叶赛事策划和执行,于2014年成功 举办首届中国世界功夫茶大赛"五星茶王 赛"。"五星茶王赛"每年举办 2~3 次,分为春 季、秋季二大赛事,至今已成功举办23届,参 赛茶产品涉及中国 20 多个省市及东南亚地 区的茶产区,数百万人次参与赛事,通过论 坛、品牌评选等活动促进茶企交流合作,推动 茶产业品牌化发展。每届赛事的财经论坛、品 牌评选、茶王比赛等活动,内容不断得到创新 和提升,为茶企、茶商、茶人、茶叶爱好者搭建 了一个良好的交流与合作平台。

为响应"一带一路"倡议,推进港澳台及 东南亚地区茶文化传播与交流合作,2023 [紧转 P2]