

五得利董事长丹志民：携小麦分会促进小麦加工业改革发展

■ 王忻

8月21日至23日,2018年(第十届)中国小麦和面粉产业年会在陕西省西安市举办。22日,中国粮食行业协会小麦分会第二届会员代表大会暨二次理事会召开,选举五得利面粉集团有限公司董事长丹志民为小麦分会第二届理事会理事长。

丹志民在接受记者采访时表示,对于当选新一任理事长,他深感责任重大。“大会选举我担任新一任理事长,这不仅是所有会员企业对我个人的信任和期望,也是大家对理事长单位五得利集团的认可和重托。”

带领小麦协会促进小麦加工业改革发展

小麦是三大主粮之一,随着粮食流通体制的改革,为进一步搞好小麦生产流通,促进农村经济发展、增加农民收入、稳定粮食市场,经国家粮食局批准,中国粮食行业协会于2006年成立了小麦分会。

丹志民向记者介绍,小麦分会的成立旨在发挥服务、自律、协调和监督的作用,沟通行业与政府、企业与企业之间联系,维护企业合法权益,发挥小麦行业的群体优势,加强行业规范,提高企业的经济效益和社会效益,更好地为国家的宏观调控服务。

自分会成立后,积极开展相关工作,搭建产销合作平台,及时宣传国家政策信息,分享标杆企业优秀案例,连续多年举办中国小麦和面粉产业年会;加强行业自律,共建食品安全,积极开展联合倡议活动,规范市场秩序,维护公平竞争的市场环境;开展调查研究,向



●五得利面粉集团有限公司董事长丹志民 冯孔摄

政府及有关部门反映行业、会员诉求,提出行业意见和建议;参与国家标准制修订工作,完善行业管理,促进技术进步,提高企业核心竞争力;加强人才队伍建设,组织培训、编写教材、举办行业知识技能竞赛,帮助会员企业增强创新能力、改善经营管理,提升人才专业素质。

作为小麦分会的新一任理事长,丹志民也对今后的工作做好了规划。他表示,今后,分会将紧紧围绕小麦加工业改革发展这一中心任务,按照分会与中粮协工作一盘棋的原则,明确分会是会员企业整体利益代表的定位,

坚持为会员、为行业、为政府、为社会服务。

此外,树立“资源共享、合作共赢”的理念,履行企业家办会、民主办会的责任,建立“共同办会、共同提升”的机制,不断加强自身建设,充分发挥服务、协调、自律、监督的基本职能,利用“两个市场、两种资源”,坚持以品牌建设引领高质量发展,帮助企业提高素质、增强创新能力、改善经营管理,开拓国际市场,汇聚行业力量,促进全行业不断向前发展。

提升提高企业规模化程度和创新能力

盘龙药业 秦岭掘宝反哺“失血”山村

盘龙药业从秦巴山区的柞水县起家,经过近20多年的创业,从一家濒临倒闭的集体企业,发展成为陕西著名的一家中药制药企业。2017年,这家公司通过“贫困县绿色通道”上市,成为陕西IPO速度最快的公司之一。

这家公司的董事长谢晓林是个豪爽直率的陕西汉子。和他聊天才知道,原来他也有着不少坎坷的经历。他9岁那年,母亲因为生病打了一针,结果病没有治好,就去世了。母亲去世后,谢晓林作为家里的老大,为家里没少操心出力。高中毕业后,刚好柞水县制药厂招工,他就去报考。上班没多久,他的父亲也去世了。谢晓林说,母亲和父亲因病去世后,没有留下任何财产,却留下1900元外债。他在上班后还要供弟弟上大学,每个月发了工资,第一件事就是把一半的工资寄给上大学的弟弟。

艰苦的生活环境,没有让谢晓林哀天怨地,反而更加刻苦认真地钻研中药营销的技巧,由于业绩突出,他一路当到了主管营销的副厂长。谢晓林回忆说,当时出差坐火车一坐就是十几个小时,坐得腿都肿起来,下车还要去拜访客户。为了节省经费,出差时他们业务员经常几个人挤一个房间,有人打地铺在地上睡。

后来企业管理不善,濒临破产,谢晓林就和一些老职工一起把药厂承包了下来。再后来,公司的总部从贫困山区柞水县搬到了西安高新区,把柞水作为生产基地,通过西安总部来辐射全国的销售市场。十几年后,这家公司在西安的浐灞生态区建设了自己的办公大楼和园区,成为一家新锐的中药厂。

俗话说“秦岭无闲草”,依靠着秦岭这座天然的自然资源宝库,“秦岭七药”成为秦岭山脉中草药特殊的地理标志。在我国的药典里,凡药名尾有“七”的草药,是指具有奇特功效的中草药。这些“秦岭七药”包括桃儿七、铁牛七、追风七、芋儿七、红三七、黑三七、白三七、朱砂七、红毛七、狮子七等等。而盘龙药业赖以起家的主打药品“盘龙七片”,就是用秦岭七药为原料做出来的药,这款主治风湿病的药在公司销售占比超过五成。

靠挖掘秦岭的中药宝藏起家之后,盘龙药业并没有忘记反哺秦巴山区。在企业上市后不久,谢晓林就做了在柞水县扩大发展的规划,他们出资扩建了以制药厂为基础的柞水盘龙生态产业园,另外还要建设养老健康小镇。谢晓林说,他们要把西安的一些高收入群体吸引过去,在柞水这种山清水秀的地方搞养老产业,让当地的村民参与到养老产业中来,帮助他们完成从村民到服务业员工的转变。

临近开学了,盘龙药业最近又和陕西省上市公司协会一起做了活动,共同资助了柞水县的几十名大学新生,记者了解到,这些学生拿到的奖学金少则3000元多则5000元以上,对一些贫困家庭的经济情况能够起到缓解作用。资本市场的扶贫活动正在进行之中,盘龙药业利用当地特色资源,以产业帮扶村民的做法,值得其他企业借鉴。(曹楨)

第二代方便面能否拯救行业?

自2013年需求量下滑以来,国内方便面的消费已历经4年的低谷期,但从2017年开始,方便面的需求量已有回暖迹象,2018年更是持续复苏。

不过,外来的冲击已经令方便面企业感到莫大的危机,很多方便面企业试图通过各项技术创新及产品升级来挽留消费者。例如,今麦郎旗下的老范家速食面馆面就开始抢滩日本等海外市场。

第二代方便面抢滩日本

2018年8月21日是方便面60岁生日。1958年8月21日,安藤百福销售了全球第一袋方便面——袋装的“鸡汤拉面”,方便面由此诞生。在60年之后,中国的方便面企业今麦郎在日本东京推出了“老范家速食面馆面”,这款面用蒸煮技术取代了传统方便面的油炸面饼技术,因此被誉为“第二代方便面”。

第二代方便面急于抢滩日本市场,背后显现的却是中国方便面企业的集体焦虑。在经历产品升级之后,方便面的技术创新成功挽留了一部分消费者,但在汹涌而来的外卖潮面前,如何让方便面行业重回巅峰?这已成为每家方便面企业都在重点思考的问题。

“整个行业都认为,现有的技术足以满足消费者的需求。其实并不是这样的。”今麦郎食品有限公司董事长范现国表示,超越消费者的需求才是创新的真正动力。身



●8月21日,今麦郎凭借中国蒸煮面技术推出老范家速食面馆面,在日本东京全新发布。

处方便面行业,自己时刻有一种危机感和对创新的焦虑。

抢滩日本市场,也体现出中国方便面企业不愿甘当追随者的角色。但是,“第二代方便面”能否引领方便面行业的技术革命,还需等待市场的进一步检验。据今麦郎相关负责人透露,老范家速食面馆后续将考虑海外销售渠道,还将入驻日本各大商超正式售卖。

方便面企业都在求变

今麦郎抢滩日本市场,只是方便面行业品质升级换代的一个缩影。近年来,日清、康师傅、统一等方便面品牌都曾推出过定价5元至10元的高端方便面,试图挽留一部分消费者。同时,方便面在食材和工艺上也在不断优化创新。在现在的超市里,此前曾占据货架最显眼位置的方便面“五连

包”已大幅缩减,高端的碗面开始占据更多的货架,方便面的单价也从3元一跃升至5元至10元,很多方便面企业还推出了自热火锅产品。

在中国食品科学技术学会举办的“2017-2018年度方便食品创新产品评审会”上,各家方便面企业推出的新品都有一个明显特征,就是与餐饮的边界越来越模糊,非油炸产品越来越多,从地方菜肴创新而来的特色风味越来越多。

世界方便面协会的数据显示,2011年至2013年,中国的方便面年销量从424.7亿包增至462.2亿包,销量和增速均呈逐年提升趋势。但这种稳步攀升的趋势却在2013年出现转折,在2013年至2016年期间,中国的方便面年销量已从462.2亿包跌至385.2亿包,跌幅达16.66%。直到2017年,方便面行业才开始出现复苏迹象,总销量达到389.7亿份。尽管跌势暂时止住,但与巅峰时期462.2亿包的销量相比,方便面的年销量早已不复当年之勇。

中国食品商务研究院研究员朱丹蓬指出,方便面行业的弱复苏,与中国出现的消费分化有关。近年来方便面市场表现不好,是因为没有进行适当的升级和创新,没有匹配消费端的需求。中金公司也在研报中表示,方便面行业的未来增长将主要由结构升级与新品类开发推动。(陈琼)

对于未来的展望,丹志民希望面粉企业能顺应行业发展要求,不断提升创新水平。继续将产品质量作为产品的基石,为社会提供绿色健康产品,保障食品安全。提升产品的多样性和丰富性,发展定制化、个性化产品。

中国优质乳标识制度在厦门公布

在日前于福建厦门召开的第二届中国优质乳工程巴氏鲜奶发展论坛上,中国优质乳工程团队公布并正式实施优质乳标识制度,规定只有全品项通过验收的乳品企业,才能在产品上使用优质乳标识。

“通过优质乳标识管理制度,把产品的原料等级、加工工艺、品质高低全部标识出来,让消费者明明白白消费。”国家奶业科技创新联盟郑楠博士表示。

始于2014年的中国优质乳工程被业内称作“现代奶业革命”,由中国农业科学院乳业创新团队主导,吸引诸多乳企参与。优质乳工程所设定的牛奶标准要高于国家标准,旨在从奶源、加工、冷链、标识等方面入手,全方位提升中国奶业水平。

据了解,2017年全国生鲜乳产品的抽检合格率达99.8%,各项指标看齐世界先进水平。2017年我国进口的乳制品折合生鲜乳约1485万吨,形成“身边的新鲜好奶却卖不过来自远方的洋奶”的怪象。

农业农村部奶及奶制品质量监督检验测试中心(北京)主任王加启说:“希望通过实施中国优质乳工程,普及巴氏鲜奶,让本土奶企发挥本土区位优势,提升民族奶业核心竞争力。”(何凡 林超)

贵州铜仁擦亮“抹茶之都”品牌

贵州省铜仁市茶叶基地面积达189万亩,形成了印江、松桃、江口梵净山旅游观光茶区,沿河、德江、思南乌江特色茶区、石阡苔茶茶区等特色茶叶产业带,具有发展抹茶产业的规模和原料优势。

目前,全球抹茶需求量在1.2万吨,抹茶产量只有5000吨左右,市场需求缺口巨大。铜仁市找准市场机遇,打造“抹茶之都”。

在铜仁市种植的近10个茶树品种中,“福鼎大白茶”“龙井43号”两个国家级茶树品种种植面积约占该市茶园总面积的60%。这两个茶树品种具有发展抹茶产业的品种优势。

自2012年开始,铜仁市将“梵净山茶”作为公用品牌统一打造,实行统一商标标识、统一包装元素、统一质量标准、统一质量检测、统一对外宣传的“五统一”管理模式,历时6年,梵净山茶品牌知名度和影响力逐年攀升,先后获得中国驰名商标、农产品地理标志登记证书和国家地理标志产品保护,被评为贵州省“十大绿茶公共品牌”。

为此,铜仁市紧扣打造“抹茶之都”战略定位和目标,计划在两年内发展抹茶基地10万亩,5年内建设碾茶生产线200条,抹茶生产线10条,2020年实现抹茶总产量达4000吨以上,将铜仁打造成为国际抹茶文化中心和交易中心。(王新伟)

我国已建成11个中药材物流实验基地

8月24日,记者在四川省广汉市召开的第四届中国中药材物流大会上获悉,目前全国已建成中药材物流实验基地11个,在建40多个,还有一批企业正在积极申报建设中药材物流基地。

本次会议由中国仓储与配送协会、中国中药协会主办,旨在推动中药材物流基地建设,促进物流基地运营模式创新。与会专家学者围绕中药材初加工、检验检测、在库养护等进行探讨。

中国仓储与配送协会、中国中药协会致力于推动中药材现代物流体系建设,组织编制了《全国中药材物流基地布局规划建议方案》等,参与制定并报经商务部发布了5项中药材物流行业标准。(任社)

站高望远 再创新业绩

四川省食用菌协会召开第八届会员代表大会

8月25日,四川省食用菌协会在成都金堂召开“四川省食用菌协会第八届会员代表大会”。四川省食用菌协会对第七届理事会五年来的工作向大会作总结报告,按照法定程序,大会选举产生出四川省食用菌协会新一届理事会。四川省农业科学院党委副书记钟毅到会祝贺并讲话,金堂县委副书记黄朔到会祝贺。四川省农业科学院土壤肥料研究所所长甘炳成当选为新一届四川省食用菌协会会长。大会得到省级相关部门、市州县农业部门、在川的大专院校、科研院所的支持,以及生产加工销售企业、专业合作社、会员代表的共同努力,使得本次大会圆满完成各项议程。

四川:引领西部食用菌产业崛起

会上,新任会长甘炳成作了“四川如何引领西部食用菌产业崛起”主题报告,全面阐述四川食用菌的产业特色、做法成果、存在问题,发展机遇与方向,反响热烈。甘炳成会长作的“四川如何引领西部食用菌产业崛起”主题报告,分析精准,观点专业,思路清晰,具有很强的操作性。据悉,四川是西部食用菌大省,四川丰富多样的生态、气候资源造就了食用菌的多样性,大型真菌资源高达1000余种,是全国种类最多



最丰富的省份之一。四川省政府已将食用菌纳入“四川十大特色效益农业”。

2017年四川食用菌(鲜品)总产量200万吨,产值150亿元,已成为四川重点发展的十大优势特色效益农业之一。形成“六菇三耳一菌”(平菇、姬菇、金针菇、双孢蘑菇、香菇、鸡腿菇,木耳、黑木耳、银耳,羊肚菌)为主,兼顾高档珍稀种类的多品种综合发展格局。在国内外引领羊肚菌产业发展。形成了金堂、甘孜羊肚菌,什邡、简阳的木耳,大邑、蓬溪的双孢蘑菇,青川、宣汉的黑木耳,通江银耳,崇州、郫县及红原的金针菇等特色产业基地。全省拥有食用菌加工企业100余家,获得全国知名品牌8个,地理标志

产品6个。

报告中,甘炳成会长对四川食用菌产业的未来发展、战略方向、具体举措方面,提出了“八大”建议。

产业:科技优势助力群众致富增收

在会上,四川省农业科学院党委副书记钟毅对四川省食用菌产业的发展、对四川省食用菌协会的关注提出希望和要求。钟毅说,加快食用菌产业发展,符合习总书记对四川提出的擦亮四川农业金字招牌的要求。要在三个方面努力:

第一,以大视野谋划大格局,协会集中了业界的精英,要站高望远需求发展。定期

或不定期开展相关活动,紧跟政府发展食用菌产业的指向,夯实做强发展根基,集中各方智慧,把新发展理念植根到食用菌产业中。

第二,以大策划彰显大品牌,尽快开展食用菌产业发展研究,解决发展中的问题,做好产业发展中长期、短期的规划。

第三,以大专家推动大发展,强化产业支撑。协会聚集了一大批教授、专家、学者、企业家和种菇能手,要发挥好协会作为政府的桥梁和纽带作用。用专家的“点子”变为“票子”。发挥好大专家推动产业发展的社会效应,用专家智慧服务广大种植群众致富增收,这也是我们科技工作者的使命与担当。

据了解,四川省农业科学院食用菌团队获得省部级科研成果奖20多项,经省部级认定的食用菌品种有80多个,特别是攻克了世界上羊肚菌栽培的技术难题,目前正在全国广泛的推广应用。成果原创性强,整体技术世界领先,得益于四川农科院有一支称雄省内外外的专业技术团队,有专业研发人员60多人。

在会上,由四川省园艺作物技术推广总站与四川省食用菌协会联合组建的“四川省食用菌科技服务团队”宣告成立,并对受聘的科技服务团专家颁发了聘书。(叶青)