



凝聚共识·行业赋能 2025 中国工程机械 租赁大会 将在长沙举行

本报讯（记者 李凤发）2025 中国工程机械租赁大会将于 5 月 14 日在长沙国际会展中心启幕。本次盛会汇聚政府监管部门、中央企业施工单位、世界 50 强工程机械制造商、金融保险机构、行业商协会及全国租赁企业代表，同时邀请数字化转型专家、新媒体领域意见领袖及国际商务顾问共同参与。大会将围绕“凝聚共识·行业赋能”主题，深入探讨行业痛点问题，聚焦企业成长路径，通过多方智慧碰撞推动行业创新发展。

作为荣获吉尼斯世界纪录认证的工程机械租赁领域盛会，中国工程机械租赁大会以工程机械行业研究报告、市场分析、行业对话、标准颁布、优秀评选为核心，旨在打造工程机械租赁行业面向中国乃至世界的交流合作和展示平台。

本次大会直击行业四大痛点问题：风险控制专家根据保险理赔数据分析风险控制报告，包含事故发生前的预防管理和事故发生后的处理方法，助力实现从“被动应对”到“主动防控”的管理升级；债权管理专家解读“20 年实战非诉催收+政策调解+AI 智能催收”多维清收策略，破解应收账款困局；分享“工程机械行业 IP 生态构建”新媒体运营技能，打造数媒时代企业形象与个人品牌；开设“海外市场拓展策略与风险防范”专题，为工程机械租赁企业海外市场布局保驾护航。

大会特设“国际工程机械网红包”，以创新形式赋能产业传播，通过培育兼具专业素养与正向影响力的工程机械领域网络达人，构建“技术科普+文化传承+职业荣耀”的立体传播体系，为行业技术进步与价值传递注入新动能。报名的参会企业将参与“AAA 诚信企业”评选，活动现场将举行颁奖授牌仪式，以典范之姿引领行业发展。

中国工程机械租赁大会由中国机械工业联合会、中国工程机械学会、长沙市人民政府、CICEE 组委会、中租联工程机械（北京）中心、中租联成员商协会主办，中租联技术服务有限公司承办，慧聪网、铁甲网、机械之家提供媒体支持。

武汉出台 21 项促进跨境贸易 便利化措施

记者 4 月 24 日从武汉市商务局获悉，武汉市近日印发《2025 年武汉市促进跨境贸易便利化措施》，围绕提升通关效率、深化监管改革等 6 大领域推出 21 项具体举措。

聚焦加快速口岸通关效率，武汉将在水运口岸以“水水中转”“联动接卸”等新模式实现货物无缝衔接，试点出口拼箱货物“先查验后装运”缩短货物待港时间；在航空口岸推出“机坪理货—机坪直提”“空侧直转”等 4 项试点，推动货物“即到即提、即装即飞”；在铁路口岸实施“铁路快速通关”，并开展数字化监管集拼仓试点，大幅提升运输效率。

针对重点产业与新兴业态，武汉将推动“光芯屏端网”企业纳入集成电路进口危化品“白名单”，为新能源汽车生产企业定制通关方案；全面推广跨境电商税款担保电子化，探索“中欧班列+保税仓储”进口新模式，开通空运鲜活农产品“绿色通道”，助力跨境电商、保税加工等新业态蓬勃发展。

此外，在助力企业“出海”方面，武汉提出开展技术性贸易措施分析，帮助企业规避出口风险。

（龚联康）

责编:王萍 版式:黄健
企业家日报网:www.zqceo.cn 电子版:www.entrepreneurdaily.cn
官方微博:http://weibo.com/rwbq 投稿邮箱:cib498@sina.com

企业家日报微信公众号二维码
企业家日报网二维码

双汇以数字化转型成功样本 引领中国肉类行业高质量发展

■ 本报记者 李代广

在河南漯河的双汇工业园内，智能机器人精准分拣肉制品、数字化大屏实时追踪生产全流程、冷链物流系统自动监控运输温度……这些场景折射出中国肉类加工行业的一场深刻变革。

近年来，双汇投资数十亿元推进屠宰、肉制品加工及物流等环节的智能化、数字化升级，通过引入工业机器人、物联网、大数据等新一代信息化技术，构建起覆盖全产业链的数字管理体系，不仅大幅提升了企业生产效率，降低了成本，更以数字化转型的成功样本引领着中国肉类行业迈向高质量发展的新方向。

智能化改造升级 重构生产流程

走进双汇第一工业园屠宰厂，冷鲜肉生产线上几乎看不到传统屠宰车间的人头攒动，取而代之的是机械臂精准分割、AI 摄像头实时监测、自动化传送带高速运转的场景。

这条双汇于 2000 年引进的生产线，在 2020 年再投资 5 亿元完成智能化改造后，成为国内领先的数字化屠宰标杆。

结合屠宰生产的各环节，双汇引入了多项行业领先的数字化、智能化技术，例如通过 AI 证件识别系统精准识别每头生猪的身份信息；通过分区智能温控系统动态调节各区域温度，最大限度地保证产品质量……此外，双汇还在国内首创了白条影像分级系统，通过高清影像扫描，结合 AI 智能算法，自动测定白条瘦肉含量、背膘厚度、体型质量，自动定级。

智能化升级后，整个生产过程实现了全流程的信息化和智能化管理，从生猪收购到产品销售，数据自动采集、上传、计算，实现全程可追溯。

而在双汇漯河股份的肉制品加工车间，高温火腿肠的生产线同样焕然一新。投资 2.4 亿元进行智能化改造后，原料搅拌、灌装、蒸煮杀菌、自动包装、入库等工序在智能化、自动化设备的加持下，高效、有序运行。

通过升级改造，采用奥地利、西班牙、丹麦等国一流生产设备，与中国科学院沈阳自动化研究所合作设计，引入九大智能模块，通过 MES 系统与 ERP 系统无缝衔接，实现了智能排产、综合调度、信息采集、数据分析、能源管



理等方面的智能化和数字化，成为一条集约化、自动化、智能化、信息化的火腿肠生产线。

变革管理方式 数字化驱动生产效率跃升

通过生产环节的智能化、数字化改造，首先带来的是生产过程标准化管控水平的提升和生产效率的大幅度改进。

“一头生猪从屠宰、排酸到分割上市，全程操作只需 13 个小时。”双汇股份屠宰厂设备安全管理副总经理袁文堂告诉记者，改造后的生产线实现了全流程智能化管理。

据了解，智能化改造后，屠宰的劳动效率能提升 15%，人工费用一年节省约 560 万元。从生猪收购、生产加工到物流配送，整个产业链相关数据都自动采集、自动上传、自动计算，并做到在线追溯和即时汇总分析，大幅提升了企业管理水平。

升级后的双汇漯河肉制品生产线同样大幅提升了生产效能，年产肉制品可达 7 万吨，生产效率是改造前的 2.5 倍。

不仅如此，通过数字化管理，车间的管理

方式也实现了重大变革。

“通过数字化手段的应用，车间管理方式实现了从人盯人向数据驱动管理的转变。”双汇股份肉制品分厂设备安全管理副总经理杨保亮告诉记者，通过引入可视化管理系统、信息化排产系统，与企业资源计划系统进行对接，形成了集自动化、信息化、智能化于一体的数字化管理系统。

杨保亮介绍说，从生产计划的制定到生产过程的管控，再到生产后的分析与追溯都实现了数字化驱动，完全取代了原始的纸质单据的管理方式，减少对人员经验的依赖，成功实现了从劳动密集型生产管理模式向技术密集型生产管理模式的转型。

助推产业升级 擘画双汇数字生态新蓝图

生产环节的数字化改造，只是双汇众多数字化转型实践中的一个缩影。近年来面对数字化浪潮，为继续保持在中国肉类行业的领先优势，双汇积极实施产业链不同环节的自动化、数字化、智能化升级改造，通过延伸

产业链、提升价值链、打造供应链，不断提高企业竞争力。

在“产业化、多元化、国际化、数字化”战略方针的指引下，双汇正在加快推进企业数字化转型，推动物联网、互联网、大数据、AI 等现代技术在企业的部署和应用，升级管控模式，提高全程管理水平和效率，再造企业发展新优势。

据悉，目前双汇正在实施的数字化转型重点项目包括双汇云商智店项目、工业数字化升级、智慧物流、智慧养殖、智慧品控、智慧金融、集团级大数据平台等项目，通过新一代数字技术自主开发和外部联合的“双驱动”，加快数字技术在饲料养殖、肉类加工、物流配送、市场销售、管理决策等全产业链的深入应用，打造更具双汇特色的数字化生态体系，建设科技双汇、智能双汇。

从屠宰厂的机器人手臂到第三工业园的智慧中央厨房，从成本管控的精细化管理到全产业链的生态重构，双汇的数字化转型不仅是一场生产方式的革命，更是一次产业逻辑的重塑；未来，双汇将加快数字技术在企业的部署和应用，实现生产水平、制造质量、运营效率、集团决策的整体提升，助推肉类产业升级。

中国肉类协会产业河南研学之旅走进华昱控股



●中国肉类协会副会长、总工程师张原飞(右)听取华昱控股总经理刘朝阳工作介绍。

本报讯（记者 李代广）4 月 23 日，由中国肉类协会组织的“豫你同行”肉类产业河南研学之旅走进河南华昱控股有限公司，中国肉类协会副会长、总工程师张原飞，副秘书长刘蕾，北京食品科学研究院乔晓玲，合肥工业大学周辉，以及四川高金、巴彦万润、牧原食品等行业同仁共 40 余人参加活动。

在华昱控股总经理刘朝阳的陪同下，张原飞等协会领导、专家、行业同仁先后来到公司新零售众品优食、现代化生猪屠宰分割基地、智能化速冻面点生产基地和肉制品加工制造基地，详细了解公司产品结构和产业结构。

座谈会上，与会人员围绕中国猪肉产业、预制菜产业发展趋势，肉食品产业数智化与绿色低碳化建设，以及如何打造大单品、人才建设等进行了交流，公司副总经理王娟介绍了公司基本情况，总经理刘朝阳向大家讲述了“从众品到华昱”创业发展历程，以及公司在构建现代食品产业体系方面的探索和实践。

华昱控股的前身追溯到 1958 年，计划经济年代的长葛县食品公司。1988 年利用世界银行贷款建立 500 吨冷库；1993 年成立长葛县肉联厂，1999 年成立长葛市众品实业有限公司。众品首次以品牌形象出现在行业、市场

和消费者视线，并得以逐步发展。2006 年，众品在美国纳斯达克上市，成为肉类行业的一匹黑马，在资本加持下开启了拼速度、多元化、粗放型扩张之路，2018 年陷入困境。

2020 年 9 月，在党委、政府支持下，公司组建新管理团队开始经营自救。2023 年 6 月，华昱控股启动重组众品实业。

华昱控股作为一家专注食品产业领域的投资控股公司，拥有众品、东方伊厨、华源供应链、华源国际农批等品牌，分别承载生猪屠宰加工、肉制品、预制菜和调味料制造、生鲜供应链服务、农产品批发及国内外贸易、产业

投资等业务。

公司在全国拥有 7 个生鲜食品产业园区，3 个肉制品综合深加工园区，5 个冷链物流园区。年屠宰生猪能力 800 万头，肉制品、预制菜及调味品年产能 25 万吨，冷库容积 60 万 m³。

华源国际农批是豫中南地区标准化程度最高、规模最大、设施最完善的农产品交易批发市场，蔬菜交易量、水果交易量、粮油干调肉类交易量等占区域市场 85% 以上。

会上，大家对华昱团队在逆境中坚守、在困境中重生的拼搏精神高度认可，称赞“从众品到华昱的创业之路”堪称行业传奇，对公司通过科技赋能，构建现代绿色食品产业体系的实践给予肯定。

张原飞指出，此次研学走进华昱，看到干净整洁的园区环境、标准规范的车间运营、员工饱满的精神面貌、丰富的产品结构，充分感受到了企业在刘朝阳等新的管理团队带领下，实现了从众品到华昱质的飞跃，不仅走出困境，而且产业资源得到盘活，企业营收、上缴税金、员工收入等全面增长，市场、品牌等影响力显著提升，“华昱模式”为肉类行业的发展提供了重要的参考价值。

双汇熟食

SHUANGHUI DELI

三重卤·更入味

广告

山西特产 霍州年馍

中国年馍之乡

“舌尖上的美食” “指尖上的艺术”

联系电话:18534090188
霍州市农村集体经济发展有限责任公司