

4 特别报道 Special Reports

●王志荣(左)向杨雄(右1)、张志红(右2)介绍安多集团发展情况



夏河县委书记、县长一行到安多集团调研生产经营和项目建设情况

对安多生态畜牧产业发展前景充满信心

■本报记者 何沙洲
通讯员 付昌入 石海燕 任小强

“安多公司总体基础好,思路好,目标明确。在青藏高原六月灿烂的阳光照耀下,甘南州委常委、夏河县委书记杨雄,县委副书记、县长张志红,县委副书记楞木塔、曹建军,县委常委、常务副县长王强,县委常委、县委宣传部长更藏吉,县委常委、县政府副县长孙一军,县委常委、政法委书记宋文洲,县人副主任马庆昌,县政府副县长张新春,政协副主席卓玛加及县委办、县政府办、公安局、发改局、财政局、国土局、招商局、安监局、环保局、信访局、畜牧局、经信局等县直部门负责人,王格

尔塘镇政府、麻当乡政府有关负责人等组成的调研组,前往夏河安多投资集团及其子公司甘肃安多清真绿色食品有限公司,对其生产经营、项目建设等情况进行了工作调研。杨雄表示,安多公司走生态畜牧业定位好,对安多生态畜牧产业发展前景充满信心。

在通过现场查看、走访,充分了解企业生产经营和项目建设情况后,在安多集团公司车间二楼会议室召开了座谈会,县调研组全体成员及夏河安多投资集团公司董事长王志荣等参加了会议。安多集团公司董事长王志荣汇报了安多公司生产经营情况及公司所存在的主要问题,县委、县政府与会主要领导针对安多公司存在的问题及下一步发展做出了

安排部署。

县委副书记、县长张志红指出,政府对于安多的发展高度重视,能扶持的尽可能扶持。目前企业运营效果不理想,生产线闲置时间长,运营时间短,要从营销方面抓好拓展,以营销拉动生产。安多公司应将电商作为销售的主渠道,结合夏河机场物流优势做好电商网络平台,政府将给予一定比例的资金支持。关于牛羊收购事宜,县政府正在培植、整合畜牧资源,安多要在牧民群众棚圈建设上探讨投入,下一步与畜牧部门进一步协调。关于招商事宜,做好血液制品、副产品的综合利用,项目以商招商,安多公司与招商局做好进一步的衔接。安全生产、环保问题不能出现任何

问题,不能麻痹大意,安监局、环保局做好监管,全力以赴支持好,进入正常发展轨道。甘南州委常委、县委书记杨雄在会上做了重要讲话。他指出,安多公司总体基础好,思路好,目标明确,走生态畜牧业定位好,对安多生态畜牧产业发展前景充满信心。同时,安多公司摊子大,困难多,环境差,任务重,责任大,发展难。目前存在的矛盾有三点:一是政府支持很大,但与企业实际需要差距很大;二是企业发展很好,但与社会各界期望还存在一定差距;三是企业困难很多,但与政府解决困难的实际能力还有差距。

针对企业下一步的发展问题,杨雄指出,一要提高认识,正确看待。要正确认识龙头企业

对带动县域经济发展的作用,要认识到非公经济对于解决就业促进地方财政增收作用,脱贫攻坚是当前我县重要任务,扶持好龙头企业发展是重中之重。二要积极协调,全力支持。县委、县政府要营造企业良好的发展环境,依法严厉打击非法扰乱企业经营的行为,对于企业的合法经营依法予以保护,政府各有关部门还要围绕企业发展做好服务,为企业审批、项目申报等提供必要的指导与帮助。三要主动作为,迎难而上。抓关键,抓实际,主动汇报,主动衔接,研究解决办法,政府也应主动提供支持和帮助。困难时暂时的,要迎难而上,坚定信心,一步步寻找方向和目标,推进企业生产经营上新的台阶。



●调研组走进安多集团畜牧工业园



●参观生产车间



●观看牦牛、藏羊肉分割产品



●王志荣介绍畜牧工业园建设情况



●园区项目建设正在完善中



●召开座谈会促进和支持企业更好的发展

王志荣的新主张:健康 源于自然

■本报记者 何沙洲

乘从兰州前往临夏市下高速,旧沿213国道到临夏经济开发区就到了安多集团投资1亿3千多万建设的临夏安多清真绿色食品公司,从这个牦牛肉和藏羊肉深加工基地生产的手抓牦牛排、手抓藏羊排、手撕牦牛肉、卤制牦牛肉、泡椒牦牛蹄筋等“安多牧场”系列产品,正在装车运往市场。

在这里深加工成熟休闲产品的牦牛肉和藏羊肉,都来自青藏高原的安多牧场,那里的牦牛、藏羊具备大自然的属性、原生态的属性,是任何饲养的牛羊都无法比拟的。沿213国道再往甘南藏区前行,在甘南的王格尔塘就看到了安多集团靠近安多牧场兴建的300多亩的安多畜牧产业园,从大草原运来的牦牛、甘加藏羊,严格按清真方式屠宰,然后使用美国、德国等目前国际上最先进的生产工艺设备,将牦牛、藏羊分级加工成120多种产品,目前产品主要销往兰州、西安、西宁、银川、呼和浩特、北京、上海、天津、南京、杭州、深圳、广州、成都等高端市场。

记者从临夏到甘南再往蓝天花海牛羊成群的安多牧场,一路追溯安多集团努力打造中国青藏高原生态有机肉品加工供应基地的本源。安多集团虽然前几十年在从事新型建材产业和水电开发,但十年以前也在摸索,研究开发安多牧场大草原的牦牛肉和藏羊肉。“国人越来越向往天然、生态的绿色食品。无疑,健康,源于自然。”安多集团董事长、总经理王志荣告诉记者,安多人努力在做的就是要让安多牧场真正的天然美食“为国民的健康幸福给力”,“从牧场到餐桌,我们将始终确保安多牧场产品的健康与原生态品质;我们的目标始终只有一个:你的健康,源于自然!”

王志荣带领安多人做建材时,最让人耳熟能详的是他倡导的“诚实守信,凝固到永远”经营理念。现在,王志荣要求安多人真正实现“诚实守信,健康到永远”的企业核心价值,让国人从享受名副其实的“生态型、营养型、功能型食品”天然美食中,真正享受到自然带来的健康幸福。

●追求健康 是生活高品质的象征

高品质的生活是每个人的追求,在饮食方面,单纯的吃饱、吃好已经不是唯一的标准,吃得健康、吃得营养变得越来越重要,追求健康是生活高品质的象征。

因此,近年来,国人对牛羊肉的消费逐年递增,天然的牦牛肉更是大受欢迎。然而,随着“鸡鸭肉冒充牛羊卷”、“肉牛饲养过程中添加瘦肉精”、“每年200万吨来路不明的走私牛肉行销遍及全国”以及国外走私黄牛冒充牦牛等信息的曝光所引发的畜产品安全信任危机,食品安全问题越来越引起人们的关注,如何保证牛肉安全,让人们吃得放心,真正享受到健康幸福,成为公众关注的焦点。

一位牛肉行业的专家曾教记者如何鉴别牦牛肉,一是看刀切的部位,货真价实的牦牛肉用刀切割时肯定会有气孔,而经过注水滚揉的牛肉100%没有气孔;另外吃的时候看口感,牛肉比较嫩,牦牛肉则因为纤维粗而略有硬质感。而这种口感不嫩爽的牛肉其肉质却素有“软黄金”之称。

安多的排酸牦牛肉在2006年第二届国际餐饮博览会上荣获金奖,并被列为2008年奥运会运动员专用肉品之一。2012年安多清真绿色食品公司又当选“北京市餐饮业优秀供应商”。特别是安多肉品已成功进入中南海,成为人民大会堂国宴菜品肉用,是烹饪各类高档菜肴不可多得的珍贵食材。为了让餐饮业的名厨们与生活在海拔3000米以上的安多牦牛、藏羊零距离接触,安多集团2013年8月组织来自全国餐饮业的名厨深入风光绚丽的安多牧场,见证了牦牛、藏羊在这片天然牧场上半野生放养,以混杂红景天、雪莲花、冬虫夏草等名贵药材的天然牧草为食,以千年冰川融化的雪水为饮,名厨们感慨:“这些欢快的牦牛、藏羊,可谓吃的中草药,喝的矿泉水,住的是风景区,堪称全世界唯一排他性原生态牛。”

名厨们在追寻舌尖上的安多牦牛时了解到,安多地区是全国最大自然资源处女地,草原面积占藏北草原二分之一还多。在蓝蓝天

空下富含高氧量的美丽纯净天然牧场上自然生长的牦牛自然出栏期约六年时间,藏羊约三年,而圈养牛羊在人工合成饲料喂养下,肉牛20个月就出栏,体重高达1000kg,羊3个多月就出栏,可想而知肉质的差别。“牛吃药草我吃牛,无病无灾药不求”这是一句在高原藏胞中广为流传的俗语。终年野外生活在海拔2500至3800米的高寒草原的安多牦牛和甘加藏羊,决定了它体内红细胞数和血红蛋白含量远远高于其他牛种,造就了其肉质自然天成的药食两用珍贵品质。

无疑,牦牛肉是一种高品质生活的象征,对身体是十分有益的,“在注重饮食健康的港澳和欧美市场上,牦牛肉一直被誉称为‘肉中之冠’。”中国农科院肉牛专家孙宝忠教授说:根据我们目前的调研,青藏高原的牦牛肉当属目前肉食品中可遇不可求的真正的生态食品。然而,牦牛是牛家族中的稀有牛种,要享受这天然美食,选购时一定要睁开眼睛。

●成为受人尊敬、爱戴的企业 是我们的志向

牦牛是一种十分宝贵和可大力开发利用的种资源,根据相关企业的估算,用最先进的技术对牦牛的各种产品精深加工后,一头牛的价值可达到10多万元。虽然是一个理论数字,但能使我们看到深度开发的潜力。

为了将牦牛全身的经济价值利用好,安多畜牧产业园“十二五”期间计划总投资6亿元,集“生态畜牧产业链、观光休闲、旅游接待、技术培训”为一体,重点建设万吨级牦牛、藏羊肉精深加工基地、牛羊血液副产品深加工基地、饲草料加工基地、暖棚养殖基地、旅游工艺品加工基地、活畜交易市场、畜产品展销与科技中心、旅游接待中心等9个重点项目,目标是建设成为甘、青、川地区最大的高原特色畜产品精深加工基地。届时,安多公司建设现代化的食品加工企业将提高牦牛、藏羊的经济价值;按照国际一流标准规划建设安多生态畜牧产业园,打造以安多原生态牦牛、藏羊的养殖、交易、屠宰以及肉、毛、皮、



●媒体团在安多畜牧产业园采访

奶、血液、生物科技制品等循环经济产业链条,更是要将安多牦牛、藏羊的经济价值和社会利益发挥到最大化。

2013年7月9日,中共中央政治局常委、全国政协主席俞正声到甘肃南甘南藏族自治州调研时,视察了建设中的安多循环经济产业园,他认真了解产品销售情况和未来发展规划,对企业发展高原特色畜牧业,开展牦牛、藏羊深加工,推动藏区农牧民增收表示了充分肯定,赞扬这是很有意义的事,是很有发展前景的事。王志荣回想起那天情景很高兴地告诉本报记者:“俞主席的话给了我们极大地鼓励。”

近年来,包括中央电视台、人民日报等几十家国家和省级媒体关注安多投资集团实现资源跨越式发展,践行生态产业之路,把做大做强畜牧业作为公司未来发展的优势产业,加快甘南畜牧业的产业化进程,从而进一步推进少数民族地方经济的发展。

媒体团走进安多畜牧产业园采访看到,安多集团在发展中重视发挥企业龙头引领作用,形成“公司+基地+农牧户”的产业化发展模式,以高档产品、高端价位打造安多牧场原产地品牌,拉动牦牛藏羊收购价格逐年攀升,有效带动了数十万牧民群众增收致富,公司获得了“国务院扶贫开发重点龙头企业”、“全

国少数民族特需品定点生产企业”等各类荣誉。

同时,安多食品从一开始,就坚定了走高质量、以完美质量给人类提供健康的道路,从生产设备、原料采购、现场管理、售后服务等各个环节,建立了完善的质量保证体系,并在与国内30余家科研单位建立院企合作的基础上,分别与中科院兰州分院、甘肃民族师范学院签订了《全面科技合作协议》和《产学研合作协议书》,提高安多食品公司的科技创新能力和产品的科技含量。临夏安多清真绿色食品公司总经理马雪莲表示,只有使安多牦牛、藏羊肉品实现价值和超越价值,才能在将企业与经销商和消费者的共同利益最大化的同时,使企业的核心价值得以提升和超越。

“成为受人尊敬、爱戴的企业是我们的志向。”王志荣说,他还很高兴,在安多公司的发展历程中,员工们都能够融入这种“受尊敬的、负责的”的企业文化中,以“生态循环经济”可持续发展为经营指导,践行着“一片牧场,健康一个民族”的社会责任。他表示,安多食品为之努力的发展愿景概括起来就是两个:“保护生态,健康身体”,更好地向全国以及世界,推广绿色、健康的“安多牧场”系列原生态肉食产品,传播“健康源于自然”的健康饮食理念。