

今日12版

第255期 总第8413期
统一刊号:CN51——0098
邮发代号:61——85
全年定价:450元
零售价:2.50元

企业家日报

ENTREPRENEURS' DAILY

2015.9.23

星期三
乙未年 八月十一
热线电话:400 990 3393
官方微博:weibo.com/jrwd
weibo.com/jrbs

深陷“排放门”丑闻 大众品牌遭受巨大损失

◎股价暴跌 ◎形象受损 ◎中国未销售

《P3》

本期导读 Highlights

河南省委书记郭庚茂
8年9次调研鲜易

记者了解到,郭庚茂书记在河南工作的8年里已经是第9次到鲜易公司调研工作了,同时,这8年时间,也是鲜易公司进入战略发展阶段快速发展的8年。

《P2》

福寿之家:
从经营门店到经营用户

中国有2亿多老年人,参与网络购物的不到1%,几乎可以忽略不计。他们不在网上购物,不只是因为不懂,最重要的原因是支付没有安全感,对商品没有安全感。福寿之家服务的主要人群,就是这2亿多老年人。目前,福寿之家已有2000多家门店。

《P5》

“法商”修炼:
湖南民营企业家的全新课题

近几年,不少民营企业倒在法律的红线之下,值得反思的是企业家们为什么屡屡在法律问题上折戟沉沙?企业经营如何合法化,杜绝违法?从“野蛮生长”到“文明发展”,中小民营企业现在必须学会用法律武器突破风险防控薄弱的现状。

《P6》

文化传承之力
钢铁不朽之魂
——包钢企业文化建设掠影

企业文化作为一项系统工程,须有完善的理念识别、视觉识别、行为识别三大稳固支撑。进入21世纪,在确定“日月同辉”标识、“双翼神鸟”象征物和《草原晨曲》为包钢厂歌等企业文化多个识别标识后,包钢兼具了多个生动的企业文化元素。

《P7》

阿尔迪:坚持简单

将供应商商品缩减至销售得最好的700种,免去了消费者长时间的选择,从而提高购买效率;减少不必要的管理开支,培养员工多项技能。消费者购物效率提高,商品品类缩减但进货量加大,从而拿到最低进价,支持起精品、低价的销售模式。

《P8》



伊贝实业
—中国高端鞋靴领跑者
<http://www.js-yb.cn>

伍田牦牛肉
完整产业链 品质有保证

成都伍田食品有限公司
CHENGDU WOTEAM FOOD STUFF CO.,LTD

Iphone,android 手机扫描二维码下载安装



本报常年法律顾问为闫永宁律师

手机:13609110893

郑州东元食品高端发酵火腿项目投产 雏鹰农牧集团开启高端化战略



●河南省人民政府副省长王铁(右四)、意大利德拉瓦伊公司董事长保罗·德拉瓦伊(右五)等领导和雏鹰农牧集团董事长侯建芳(左三)、副董事长侯五群(右三)共同启动水晶球。



●河南省人民政府副省长王铁(左二)、意大利德拉瓦伊公司董事长保罗·德拉瓦伊(左三)与雏鹰农牧集团董事长侯建芳(右三)、副董事长侯五群(右三)亲切交谈。

■本报驻河南首席记者 李代广

9月20日,郑州东元食品有限公司(以下简称“郑州东元食品”)举行盛大开业典礼与投产仪式,这标志着该公司引自意大利的年产15万只高端发酵火腿生产线正式投产启用,同时也标志雏鹰农牧集团在肉类产业布局上开启了高端化战略。

河南省人民政府副省长王铁、国家扶贫开发协会副会长程学斌、全国健工委食品安全宣教中心主任刘鸿熙、北京科技食品研究院院长王守伟、河南省畜牧局局长宋虎振、河南肉类协会会长刘承信、新郑市市长刘建武、意大利德拉瓦伊公司董事长保罗·德拉瓦伊等领导和嘉宾出席了开业典礼,雏鹰农牧集团董事长侯建芳、副董事长侯五群向领导和嘉宾详细汇报了项目建设情况和发展规划。

郑州东元食品隶属于雏鹰农牧集团股份公司,是雏鹰农牧集团进行产业高端化战略的重要布局之一,东元食品的创立,致力于打造以世界高端发酵火腿为核心的肉制品品

牌,他们依托雏鹰藏香猪和三门峡雏鹰黑猪作为珍贵食材支持,全套引进意大利TRAVAGLINI 德拉瓦伊自动化发酵火腿生产线,并构建以国家著名专家领衔的海内外工艺技术团队,为打造具世界品质声誉的火腿提供全方位的保障。

在东元发酵火腿产品品鉴暨冷餐酒会上,高端发酵火腿的展示惊艳了所有参会的领导和来宾,其食材整合、工艺制作等现场展示,以及唇齿留香、入口即化、淡淡盐味伴着鲜美无比的肉香征服了现场品鉴的每一个人。

此前的9月18日,也就是第27届河南畜牧业交易会开幕前日,河南省省长谢伏瞻在郑州会见了前来出席交易会的意大利德拉瓦伊公司董事长保罗·德拉瓦伊、国家奶牛产业技术体系首席科学家李胜利等中外嘉宾。

省长谢伏瞻强调,雏鹰集团等食品龙头企业是全国重要的优质畜产品生产和加工基地。

随着人们生活水平不断提高,尤其需要加强对外合作,提供高品质畜产品,满足消费者多样化的需求。其中,雏鹰农牧集团控股子公司

浙江东元食品(郑州东元食品的母公司)已与意大利德拉瓦伊公司签署战略合作协议,德拉瓦伊公司向雏鹰输出技术、设备、人员等,协助雏鹰农牧集团建设国际一流的高端发酵火腿生产线。

据了解,早在2012年,雏鹰农牧集团就投资3亿元与西藏林芝地区米林县人民政府签署10万头藏香猪养殖项目合作意向书,投资藏香猪生态养殖项目。林芝是西藏海拔最低,气候最温暖湿润,生态环境最好,生物多样性最丰富的地区,最纯正的藏香猪就生活在这一地区。

郑州东元食品发酵火腿,采用的便是生长在海拔3700米左右的藏香猪,是一种古老的畜种资源,也是中国唯一牧养型猪种。“喝泉水、吃山珍”的藏香猪,因在生态高原野生牧养,常食用虫草、松茸、蕨麻(人参果)等野生药材,所以需1年周期才能长成出栏,也因藏香猪有著名的“两高一低”,即:肉品中氨基酸含量最高、微量元素最高、脂肪含量最低,所以因其营养丰富、肉质鲜美无比,亦被称为

“高原之珍”。为获取这种稀缺珍贵的世界珍稀猪种食材,郑州东元食品的母公司浙江东元食品在西藏林芝工布江达县建设了藏香猪产业旅游园区,并拥有严格的生产管理和追溯溯源系统,以确保东元发酵火腿优质食材的供应和品质安全。

东元发酵火腿的另一珍贵食材——三门峡生态黑猪,是国内行业内首个获得国家质检总局颁发的“生态原产地保护产品”证书的优质猪种,并获得由世界农场动物福利协会颁发的“福利养殖金猪奖”,该品种体质强健,耐粗饲、抗应激能力强、肉色完美、肉质优良,由于采用轮次式山林牧养与自由觅食式天然饲养,饲喂周期达十个月以上,所以不仅纯天然、肉质更加鲜美醇正,且富含更多蛋白质、维生素及微量元素,堪称“肉中软黄金”,是高端发酵火腿的绝佳原材料。

雏鹰农牧集团拥有40万亩山野牧养基地,东元食品可优先获得其生态黑猪食材,确保东元食品跻身世界高端发酵火腿品牌之列。

22名川商走上第三届杰出青年川商颁奖台 芝溪酒业董事长杨朝辉荣获川商明日之星

■本报记者 何沙洲



●杨朝辉(左二)在颁奖台上

近日,由川商杂志社、川商全国理事会主办的2015青年川商发展峰会暨第三届杰出青年川商颁奖典礼在成都隆重举行。颁奖现场揭晓“2015青年川商领袖”、“2015杰出青年川商”、“2015川商明日之星”三大奖项,蓬溪县芝溪酒业有限公司、蓬溪县清泉酒业有限公司董事长杨朝辉等22名青年川商在热烈的掌声中走上了颁奖台。

22名获奖青年川商中,6人获得“2015青年川商领袖”奖,分别是中国中清科华集团董事长赵峻、四川泰合置业集团董事长王仁果、巨海集团董事长成杰、四川宝生新能源动力电池制造有限公司董事长林曦、成都雄川实业集团董事长何帅、四川道远环保设备有限公司董事长陈静;11人获得“2015杰出青年川商”奖,分别是普瑞控股集团董事长何凯、四川得益绿色食品集团有限公司总经理杜威、浙江鑫沃乳胶制品有限公司董事长李利民、成都众创互乐科技有限公司董事长甘菊、

佳仪、四川金孔雀建筑工程有限公司董事长黄建军、四川善金金融服务外包有限公司(善金网)总裁左云、重庆圣勋广告传媒有限公司董事长谢沛其。

22位获奖青年川商在热烈的掌声中走上领奖台,领取了这一铭刻着荣耀与辉煌的奖项,并纷纷将象征荣誉的奖杯和奖牌高高举过头顶,豪情满怀。颁奖典礼现场掌声雷动、高潮迭起,上百位来自全国各地的青年川商,青年浙商、苏商、粤商代表汇聚一堂,共同见证这一青年川商的年度盛会。

颁奖典礼现场,四川省工商联副主席李光金向与会企业家分析了新常态下的产业发展趋势。西南财经大学副校长杨丹就“一带一路”与中小企业发展机遇”进行了主旨演讲。同时,部分获奖青年川商代表还与青年浙商、苏商、粤商代表分别就“互联网+”时代的创新创业”和“经济新常态下的转型升级”两个话题展开讨论,畅谈在“互联网+”时代如何创新创业以及在经济新常态下企业如何转型升级。

记者在现场采访了解到,获奖企业家率

领的企业在其行业处于领军地位,企业创新能力强,具有良好社会形象。其中蓬溪县芝溪酒业有限公司是四川第一家多粮复合酿造的“清香型”白酒生产企业,其品牌产品“芝溪玉液”是以高粱、玉米、小麦、糯米等纯粮为主要原料,采用固态发酵,经蒸煮、醇化、陈化、清蒸清摘串烧二次,精心酿造而成的“清香型”白酒,该产品无论品质、观感还是香味以及内在理化指标均达到国家高端“清香型”白酒标准。该企业目前通过一、二期建设,“清香型”白酒年产能将达500吨以上,有利于恢复满足广大消费者对“芝溪玉液”的需求,促进蓬溪工业经济发展。

此次杨朝辉荣获“2015川商明日之星”奖项,组委会对他的评价是:“他是川商回乡创业的一个代表,割舍不了家乡情怀的他,让‘芝溪玉液’起死回生,在市场上大放异彩,填补了蓬溪无品牌白酒业的空白。”对此,杨朝辉表示,将继续走好错位发展、特色发展、创新发展、跨越发展之路,不断提高“芝溪玉液”产品竞争力,树立企业品牌形象。

