

泗水县食品加工业发展情况调研

牛金平

泗水县工业和信息化局, 山东济宁 273200

【摘要】泗水县是济宁市唯一纯山区县,是“中国优质地瓜原产地”“全国农产品质量安全县”“全国出口食品(农产品)质量安全示范区”“全国畜牧业绿色发展示范县”“全国食品工业强县”和“国家电子商务进农村综合示范县”。也被誉为“中国优质花生之乡”和“中国优质林果之乡”。近年来,县委县政府把培育壮大龙头企业,推动食品加工业发展,作为产业振兴的重要抓手,食品产业是我县打造工业新城的第一大产业,也是我县最具特色和影响力的优势产业。近几年我县食品加工业在不断发展也形成了出口模式。但是由于部分企业规模小,科研人员少,时代进步又快也对大跨步的发展有了阻碍,本文从以下几方面简述了目前我县食品加工业面临的问题和几点对策。

【关键词】食品加工; 问题; 对策

【中图分类号】F426.82 **【文献标识码】**A **【DOI】**10.12325/j.issn.1672-5336.2022.19.038

1 食品加工业发展情况

产业振兴的推动下,泗水县食品加工业蓬勃发展。目前,泗水县食品加工企业已发展到187家,其中规模以上21家,从业人员1.9万人,年加工各类食品200多万吨,产品达十大系列500多个花色品种,畅销全国各地并远销30多个国家和地区。主营产品涉及淀粉及淀粉制品、粮油、蔬菜、林果、肉制品、饮料等,初步形成四大食品加工业集群。

1.1 甘薯淀粉制品加工产业异军突起

国家级龙头企业利丰食品有限公司是目前全国最大的薯类加工基地,与国家甘薯产业技术体系合作成立了国家甘薯产业技术体系柳絮高科技产业园。该公司的传统产品有粉条、粉皮和酸辣粉等,新型健康食品有饮料、烘焙和膨化三大系列若干个品种,高科技产品将重点推出蛋白、多糖以及膳食纤维等高端保健品种。以利丰、圣地、银河等企业为龙头的薯类淀粉加工企业,带动泗水及周边县市地瓜种植80余万亩,年生产加工淀粉及其制品60多万吨,年生产加工粉条、粉皮、酸辣粉、糕点、甘薯蛋白等淀粉制品64万吨,年销售收入12.64亿元,出口总额3000多万美元,产品畅销20多个国家和地区,其中粉条占据韩国60%以上的市场份额,形成了甘薯淀粉制品产业集群^[1]。

1.2 粮油加工产业迅速崛起

2012年,“泗水花生”获得国家工商总局地理标志证明商标认证,常年种植面积稳定在30万亩以上,质优量大的产品带动粮油制品企业迅速崛起。以锦川、盼盼、金利康等企业为龙头的粮油加工产业,带动本县及周边

县市区种植花生、小麦73万亩,年生产加工粮油、花生制品、烘焙面点等30多万吨,年销售收入10.83亿元。

“吃着盼盼看冬奥”营销广告激发了亿万观众的热情,今年冬奥会、冬残奥会期间,盼盼公司的手撕面包、三明治蛋糕、麦香鸡味块、轻烤薯片、雪饼、仙贝、瑞士卷、梅尼耶无糖粗粮饼干等产品销售火热,得到广大消费者认可,形成了粮油制品产业集群。

1.3 肉类加工产业蓬勃发展

近年来,泗水县着力培育“笨、土、野、绿”的特色畜牧品牌,大力发展现代生态养殖业和肉类加工业,逐步形成了以生猪、肉羊、肉兔、肉鸡、肉鸭五大主导产业为支撑的畜牧养殖、加工产业。依托鸿润、鸿毅、圣昌等龙头企业带动,精心打造肉类加工产业集群,年销售收入28.16亿元。全县年屠宰优质猪10万头、肉牛6万头、肉羊20万只、兔113万只;鸿润食品有限公司日屠宰肉鸡6000万只、肉鸭3000万只。鸿毅食品有限公司加工调理、熟食酱卤肉制品、速冻调制品、肉罐制品、熏烧烤肉制品、蛋制品等100多个产品,产品全部通过了ISO9001、ISO14001、ISO22000、SC系列标准认证和产地无公害认证。形成了肉类加工产业集群。

1.4 果品饮料加工产业方兴未艾

泗水境内山清水秀,泉群种类丰富,姿态各异,水质清澈,为国内罕见的泉水景观资源。泗水县作为国家注册的“中国泉乡”,泉水资源得天独厚,日总涌量为26.1万立方米,年总涌量为9500万立方米,常年水温14~18℃,《山东通志》称其为“山东诸泉之冠”。森林覆盖率和林木绿化率分别达到42.5%、45.6%,苹果、

作者简介:牛金平(1975.12—),女,汉族,山东省济宁市,本科,高级经济师,主要从事企业管理工作。

核桃、黄金梨、珍珠油杏、板栗等果品相继通过绿色食品认证。泗水县依托优质泉水及绿色林果，20世纪90年代初就大力发展果品饮料、矿泉水等饮料加工业，1992年10月兴建了合资企业“泗水县保健饮料厂”。目前以娃哈哈、汇源、蒺藜沟山泉水等为龙头的矿泉水及果蔬饮品加工企业，年生产销售果蔬饮料、茶饮料和含乳蛋白饮料576万箱、矿泉水9.6万箱，年销售收入3.05亿元，形成了果品饮料产业集群。

2 主要做法及成效

2.1 建设种养基地，提供优质专用加工原料

采用“龙头企业+合作社（家庭农场）+基地+农户”发展模式，全力抓好新品种培育的产业化推广和专用原料的基地化种植，逐步实现加工原料专业化、标准化、规模化、集约化。通过合同订单、入股分红等方式，与农民建立稳定的购销关系和合理的利益分配机制，保证专用原料的有效供给^[2]。在泗水及周边县市区布局甘薯、花生、蔬菜、中药材、林果等种植基地，专用品种面积已达到80万亩以上。围绕生态猪、生态羊、优质蛋鸡、优质肉鸡肉鸭和绿色肉兔产业，发展规模化、标准化养殖，建设特色明显、科技含量高、效益显著的现代畜禽规模养殖场1021个。

2.2 与科研院校合作，提高创新能力

目前和中国农业大学、江南大学、山东农业科学院、河北工业大学、齐鲁工业大学、北京理工大学、南京航空航天大学、山东医学校等高校院所建立稳定紧密的实质合作，与山东省食品发酵设计研究院建立了长期合作关系。打造科技集成创新与成果转化中心，构建食品加工科技集成创新平台，合力开展新产品研发和关键技术攻关，不断提高食品加工业的科技含量。已拥有银杏省级加工工程技术研究中心1处，元宝枫、花生、甘薯市级加工工程技术研究中心6处。鸿毅食品公司创建了市级肉类食品精深加工创新创业共同体，利丰食品公司创建了市级甘薯深加工创新创业共同体；锦川花生、巨峰饼干等5家食品加工企业被评为市级“专精特新”食品加工企业；金利康面粉、鸿润食品等8家为泗水县高新技术食品加工企业。

2.3 注重品牌打造，提升产品质量

紧紧围绕“泗全食美”“泗味俱全”“泗水地瓜”区域公共品牌，积极推动有机产品认证、地理标志保护产品申请、鼓励企业自主推出品牌、多种产品打造统一品牌。泗水地瓜、花生、西瓜、绿豆、小麦、西红柿、泉林鸭、莲藕、核桃等相继通过国家农产品地理标志产品认证。“柳絮”牌商标被认定为中国驰名商标并在韩国进行注册，慧丰花生米出口企业获得欧盟注册，2个花生油品牌获得国家绿色食品颁发的A级使用证书，1个花生油品牌获得国家有机食品认证，山东名牌产品2个、

山东省著名商标3个。将叫得响的泗水地瓜、花生、肉食等分散的区域特色食品从县域层面打包，形成泗水的食品品牌矩阵，采用统一标准管理运营，塑造更具价值感、应用性的泗水食品公用品牌形象。将“柳絮”粉条、“鲁丫头”肉食、“锦川”花生、“黄金梨”“金利康”面粉等一批省、市级著名商标产品加入“济宁礼飨”区域公用品牌的宣传和销售。

2.4 发展电子商务，搭建销售平台

县委、县政府高度重视电商产业、特别是食品产业的发展。2020年出台了《泗水县关于促进直播电商发展的若干措施》，分别于2020年、2021年举办了泗水县第一届、第二届电商节，极大提高了各市场主体参与电商发展的积极性。2021年全县实现网络零售额12亿元，其中食品销售额突破6个亿，同比增长20%，电商企业数达到700余家、直接从业人员8000余人。充分发挥一品客、煎点网络、泗泉食美等区域性电商交易平台的作用，利用他们的线上消费市场，引导食品企业积极入驻；明慧直播电商基地、泗张直播小镇、圣曦传媒、华耀星途、草原红、祥宝传媒等电商直播基地，涌现出了一批如阿敏子、爱吃辣的李格子、小杜库纯、泰合云仓等粉丝量超百万的个人网红，2021年直播基地销售的网络零售额超过了2亿元。仅爱吃辣的李格子的酸辣粉、米线，一年的网络销售额就超过了2000万元，每天发单3000单以上，产品畅销全国30多个省、市、自治区，带动了原材料、包装箱、快递物流等上下游产业的发展。

2.5 提升服务水平，促进优质发展

开展助企攀登活动，为企业纾难解困。从全县遴选44名优秀干部，派驻到“准四上”企业、“种子”企业，帮助企业强化党建引领、解读政策、破解难题，加强要素保障办理。将办理企业诉求、推动项目进展作为助企干部“日晒”“周晒”工作通报的主要内容，实行“红黄蓝”三色动态管理，每周调度、动态更新、定期通报，通过“蓝色”办结、“黄色”预警、“红色”督办方式督促办理。目前，为44家攀登企业新增授信3.48亿元，新增用信0.62亿元，贷款余额5.16亿元，兑现稳岗补贴105万元，发放创业担保贷款贴息228.91万元，以工代训补贴488.5万元；人才科技奖励扶持资金850余万元；争取新增用地指标431.1105亩。县工信局梳理2018年以来各级惠企政策，形成支持企业发展的《惠企政策摘编》及单项政策翻印本，联合审批局、商务局、人行等多部门，集中开展“走企业、听企情、解民忧”惠企政策进企业活动，为企业提供服务1000余次，服务企业500余家，发放惠企政策2000余册，切实当好工业企业“娘家人”。

3 存在问题

3.1 企业综合竞争力不强

虽泗水县食品加工行业正加速发展,但大多数加工企业规模普遍偏小,产业基础薄弱,从资产规模上看,资产上亿元的食品加工企业仅有8家,缺乏规模大、实力强的龙头企业。大多数企业缺乏高层次的管理和科研团队,科研资金投入有限,生产工艺较为落后,生产污染现象仍然存在。同时,企业与企业之间缺乏关联度,产业链条短,产品附加值低。

3.2 人才缺乏

由于我县食品加工产业科技型企业较少,技术含量普遍不高,经营管理较为粗放,对人才的吸引力较弱,人才集聚与产业集群还未实现良性互动,食品生产企业的专业管理技术人员远远低于其他一般行业。由于人才创新创业支撑力不强,造成内部管理薄弱、市场建设落后、技术创新缺乏,在成本控制、产品研发、品牌培育、品质保证、融合发展等方面亟待加强。

3.3 科技研发投入不够

2021年全县21家规模以上食品加工企业中,仅有鸿润、利丰、味珍等6家市级以上龙头企业有研发投入,共31.7亿元,只占营业收入的1.64%。很多企业没有科研经费投入,更没有专业科研人员,食品进一步深化加工步伐缓慢,多数产品还停留在基础产业上,缺少加工增值能力,严重影响了食品的升值空间。

3.4 品牌意识不强

由于我县食品加工企业多由乡镇企业、民营企业发展而来,长久以来习惯了做代理加工,自创品牌的意识差。尽管现在品牌意识开始加强了,培育了区域公用品牌“泗泉食美”“泗味俱全”“泗水地瓜”,但是知名度和美誉度不高。“著名商标”“驰名商标”“山东名牌”的数量不多,真正在国内“叫得响”的更是屈指可数。

4 对策建议

4.1 培育壮大龙头企业

在原有产业化扶持政策的基础上,着手从金融、信贷、科技、人才等方面给予支持,围绕食品产业链,用好“群长+链长制”,持续做好干部助企攀登,“双招双引”等工作,实施企业攀登、技术改造、企业上市、要素保障、企业培育“五大工程”;着力构建优质企业梯次培育体系,建立“专精特新”企业培育库;加快推进数字化赋能,加速食品企业上云上平台,开展工业互联网示范培育活动,全面提高企业市场竞争力。

4.2 加强人才培养

深化产学研合作“企业出题、高校解题、政府助题”三题模式,加大中介引才工作力度,引进一批高层次人才。深化企业家素质提升工程,组织企业参加省、市举办的各类培训,帮助企业从国家政策、经营理念、创新发展等多方面进行改进升级,年内组织各类培训3次以上,培训企业人员600人次以上,组织企业家到高校培训30

人次以上。实施人才平台载体升级培育行动,年内新增省级以上平台载体4个以上。

4.3 加大科技投入

鼓励利丰、欣欣、银河等老字号食品加工企业提高推广新技术、开发新产品的能力;引导盼盼、亲亲、鸿毅等新兴企业加强科研开发,大力引进新技术、新工艺和新设备,走精深加工的路子;联系各加工企业与高等院校和科研院所进行新产品新技术合作,提高产品的科技含量和附加值,不断提高企业和产品的竞争力。

4.4 加强品牌培育

引导企业树立品牌营销理念,并通过政府、法律及防伪、宣传等多种方式对品牌,特别是商标专用权进行保护。鼓励企业培育自主品牌,立足山区生态优势,在产品品种、质量、造型、包装上找准自身特色,大胆创新,积极开发各类休闲食品、家庭厨房快捷食品、保健营养食品、特色食品、调味食品、婚庆食品等,以技术创新培育自己的品牌竞争力。政府安排专项资金支持品牌建设,从品牌策划、宣传、展销各个环节带动全产业链品牌培育,提高产品档次和市场竞争能力,推进食品加工业高质量发展^[3]。

4.5 加强政策扶持和引导

认真落实《国务院关于印发扎实稳住经济一揽子政策措施的通知》(国发〔2022〕12号)精神^[4],通过政策扶持、信息支撑、市场推动,实现政府与企业有效衔接,推动相关扶持优惠等配套政策有效落地。积极营造良好发展环境,鼓励引导企业优化资源配置,加强产业结构调整升级,加快产业集聚,在资金配套及有效融资等方面促进银企融合对接,协调金融、保险、科技等相关机构创新金融产品和服务方式,有效满足企业的资金需求,提高企业研发自主性和发展积极性。

参考文献:

- [1] 泗水县统计局.2021年泗水县国民经济和社会发展统计公报[EB/OL].(2022-03-15)[2022-08-16].http://www.sishui.gov.cn/art/2022/3/15/art_27326_2741963.html.
- [2] 农业部印发《全国农产品加工业与农村一二三产业融合发展规划(2016—2020年)》[EB/OL].(2016-11-26)[2022-08-15].http://www.gov.cn/xinwen/2016-11/16/content_5133376.htm.
- [3] 何平均.提升农产品加工业核心竞争力[EB/OL].中国社会科学网(2020-09-02)[2022-08-16].http://www.cssn.cn/gd/gd_rwhn/gd_ktsb/xccyxyzhyncgzlfz/202009/t20200902_5177914.shtml.
- [4] 国务院.国务院关于印发扎实稳住经济一揽子政策措施的通知(国发〔2022〕12号)[EB/OL].(2022-05-31)[2022-08-18].http://www.gov.cn/zhengce/content/2022-05/31/content_5693159.htm.