

莆田:中国食品产业名城的突围之路

□本报记者 陈盛钟 通讯员 林楚云 林亦霞 文/图

核心
提示

一方水土,孕育一方美味。地处福建中部沿海的莆田枕山面海、拥江揽湖,自然禀赋得天独厚,物产丰饶,成就了独具特色的“莆田味道”。莆田食品产业从“一条鳗”“一朵菇”出发,到发展成拥有以酒类制造、饮料、粮油罐头、农产品加工、水产品加工、肉制品加工、食品烘焙、制茶、制盐、休闲食品及预制菜等为主,涵盖16个大类40多个小类的现代食品产业体系,成为具有区域影响力的产业集群。众多莆田食品企业从小作坊

到大工厂,从提篮小卖到连锁经营,从走出家门到走向世界,缔造了一个又一个行业发展传奇。

去年底,中国轻工业联合会、中轻食品工业管理中心授予莆田市“中国食品产业名城”称号。站在新的历史起点,莆田食品产业按照“接一强二连三,培十强百争千”发展路径,重点做细做实“酒菜鲜果茶”五篇文章,再造产业新优势,领跑产业新赛道,推动食品大市向食品强市迈进。

经济观察

补链强链,推动集群发展

新春伊始,在福建省红太阳精品有限公司新建的国圣食品产业园海带生产车间里,直线型全自动化流水线高速运行,全力以赴忙生产、赶订单、冲刺“开门红”。

成立于1993年的红太阳精品公司是一家专注于海产品类、酱菜等农副产品深加工的农业产业化国家重点龙头企业。“产业园去年正式投产,引进国内最新的即食海带自动化生产线,每天可生产海带产品100万包。”红太阳精品公司总经理严涵伟介绍,公司生产的即食海带产品年销量达6.6亿包,成为全国最大的即食海带生产加工基地。

位于涵江滨海产业新城的涵江食品产业园已入驻百威雪津、红太阳精品、景田食品等多家行业龙头企业,并带动华兴玻璃、中粮制罐等产业链企业集聚发展,一个现代食品产业集群正在这里加速崛起。

作为全市三大传统产业之一,莆田食品产业门类较为齐全、特色突出,其中盐、啤酒、罐头、包装饮用水等品类产量位居全省前列。莆田市提出,围绕“接一强二连三,培十强百争千”食品产业发展路径,重点培育10家以上龙头企业,做强100家以上规模以上企业,致力于打造世界啤酒之城、中国预制菜肴之都、福建休闲食品重要加工基地。

要实现上述目标决非一朝一夕之功。当前如何“突围”?

超前谋划,下好“先手棋”。莆田市成立以市政协主席为组长的食品产业发展暨招商工作专项领导小组,下设综合协调、专家政策、金融支撑等5个小组,实现有效市场与有为政府良性互动。出台《促进食品产业转型升级七条措施》,从增强扶优企业、鼓励集聚集约发展、创新业态模式等方面提出18条举措,引导服务各细分领域重点企业进一步做大做强,推动食品产业跨越发展。

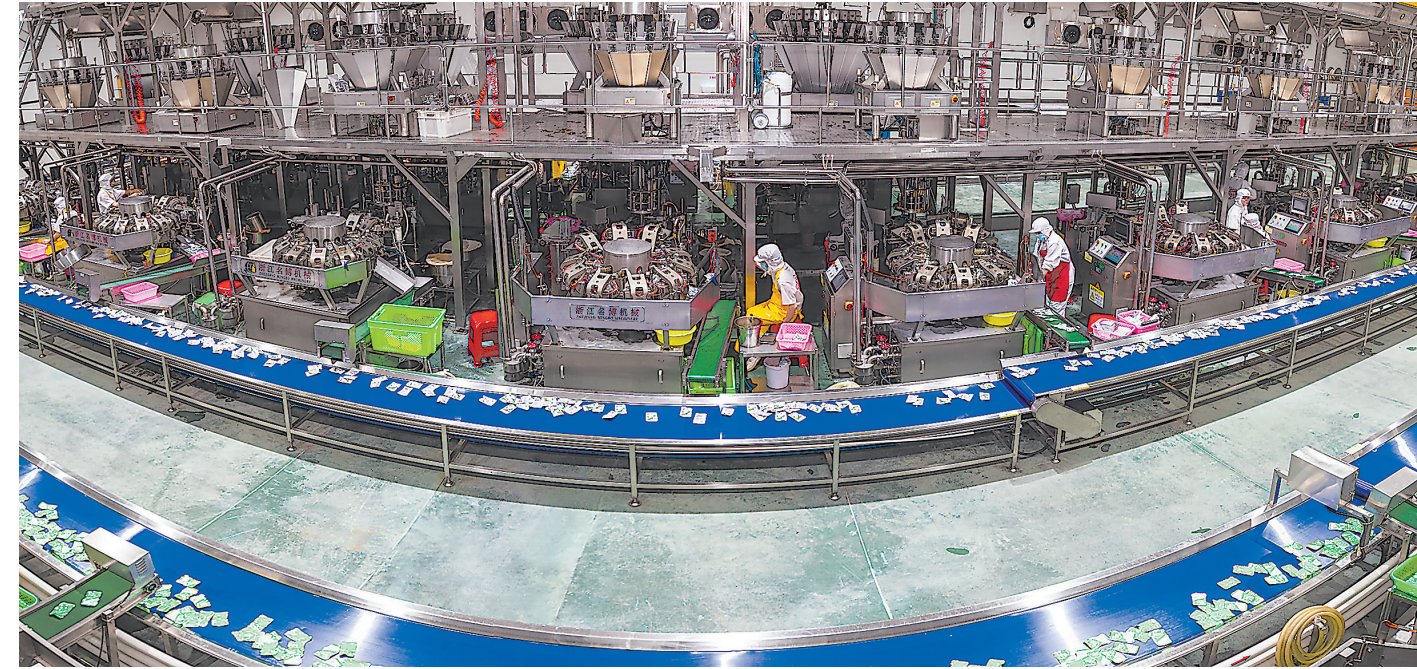
项目建设无疑是产业发展的“加速器”。莆田市围绕构建多链条、多业态支撑的产业格局,大招商、招大商、招好商,推进食品产业补链强链延链。去年3月举行的莆田市食品产业投资洽谈会上,20个重点项目签约,目前已有9个项目开工,5个项目投产。2023年,全市食品产业有38个在库项目,其中,秀屿鲍鱼科技产业园区等15个项目开工,新顺水产等8个项目实现投产。

科技创新,注入澎湃动能

机声隆隆,麦汁飘香,在百威雪津偌大的啤酒包装车间内,几乎看不到工人的身影,啤酒罐在智能化生产线上源源不断地快速输送,宛若一条条长龙在流水线上游动。

“这些整装进口的易拉罐生产线,最高可实现每小时16万罐、每秒45罐次的生产速度。”百威雪津包装部高级经理王海龙说,作为全球单体产能领先的智慧低碳工厂,百威雪津共有15条智能化生产线,包括10条高速瓶装生产线、4条高速罐装生产线和1条桶装生产线,年产能可达200万吨。

从一锅小麦芽到生产包装,每瓶啤酒需要经历200多道工序,而这些工序高效精准对接的,正是百威雪津拥有的储粮罐——原料不落地的技术,电子验瓶机、无菌压盖技术,可溯



福建省红太阳精品有限公司全自动化即食海带生产线高速运行,全力以赴忙生产、赶订单。

源管控体系四大“黑科技”。王海龙介绍,电子验瓶机会对每个瓶子分9个区域高速扫描成像检验,识别精度精确到毫米。存在液位、盖缺陷、金属、漏气及漏液等问题的成品,将在专用检测仪的“火眼金睛”下剔除出列。

当前,新一轮科技革命和产业变革加速,创新才能赢得未来。对于食品产业而言,随着现代生物技术、信息技术等创新技术在食品领域不断渗透融合,驱动全球食品产业向高技术、智能化、可持续方向快速发展,科技赋能成为越来越多食品企业发展的战略选择。

在莆田市城厢区,工信等部门通过开展智能诊断、技术培训、政策扶持等方式,分层推动食品企业“智改数转”,赋能食品产业高质量发展。烘焙中华老字号企业复茂食品引入第三方服务商,搭建企业整体供应链、会员体系、车间信息化看板等数字化平台,实现产销融合一体化建设,每年仅人力和库存成本便可节省上百万元。

莆田市工信局食药科科长余竟舟介绍,莆田市大力引导食品行业中小企业专业化、精细化、特色化、新颖化发展,鼓励企业引进工业智能化装备、集约化绿色制造技术等,实施智能化绿色化改造。对技改设备投资200万元以上的规上企业,按照设备投资额

的5%给予最高200万元补助。支持龙头企业嫁接市内外高校、专业机构,搭建产教公共平台,为行业发展提供人才支撑。

抢占风口,新赛道新机遇

2023年中央一号文件首次提出“培育发展预制菜产业”,预制菜产业被称为“用工业锅炒农业菜”,其已成为当下蓝海。面对这条万亿元级的产业新赛道,莆田本土食品企业也不落后。

梦8金牌骨、韩澳舌、雪花牛粒粒……走进位于华林经济开发区的亚明食品公司展厅,预制菜产品琳琅满目。“除了主打产品酒店预制菜外,我们又开发出火锅、米面、团餐等预制菜系列,品类达100多种。”亚明食品总裁吴其明说,投资30亿元的亚明预制菜肴产业园项目正在推进中,将扩建智能化厂房,建设智慧工厂,打造中国预制菜产业创新示范基地。

亚明食品深耕酒店菜肴行业20余年,是一家集研发、生产、销售于一体的中式菜肴生产标杆企业。亚明食品与中国食品工业协会共建中国预制菜研发中心,引进孙宝国院士专家团队,设立省级院士专家工作站,拥有知识产权300多项,成为国家高新技术企业、国家知识产权优势企业、中国食品工

业优秀龙头企业。

近年来,莆田市预制菜产业依托资源禀赋、产业集聚和政策扶持等,呈现迅猛发展态势。目前,全市已有亚明食品、诚味食品、方家铺子等近40家规模以上企业。莆田预制菜肴企业研发并规模化生产的有酒店菜肴、滋补产品、海产品等200多个品种,部分品种在全国处于领先地位。城厢区和涵江区分别入选2023中国预制菜产业基地百强榜。

去年8月,莆田市商务、工信、发改等8部门印发《加快推进预制食品产业高质量发展的措施》,围绕打造预制食品产业集群、培育预制食品龙头企业、完善预制食品产业配套支撑等5个方面推出15条措施,力争在2025年,培育自主创新能力强、加工水平高、年销售收入超15亿元的预制食品企业2家以上,培育具有全国影响力的预制食品大单品10个以上。

“预制菜一头连着田间地头,一头连着市场餐桌,串起的是二二三融合的价值链。”莆田市工信局副局长吴旭东表示,莆田市通过打造“专业园区+特色基地+重点龙头”的预制食品产业布局,积极抢占产业发展风口,加快链条布局、规模发展、品质提升、品牌塑造,做优做强预制食品赛道,打造经济新增长极。

记者手记

找对提档升级的突围路径

□本报记者 陈盛钟

作为全市三大传统优势产业之一,莆田食品产业相较于鞋服、工艺美术显然要“低调”不少,与省内的食品产业强市漳州、泉州等地相比,更有明显的差距。比如,产业层次不高,产品附加值低;创新能力不强,质量效益不高;产业布局分散,龙头企业较少等,莆田要实现食品产业强市目标仍“任重道远”。

此次,莆田上榜“中国食品产业名城”,莆田食品产业也在新的历史机遇下被

赋予了新的发展使命。

产业高质量发展,离不开政府政策的引导与支持。让人欣喜的是,为推动食品产业跨越式发展,莆田高位高效推动,专门成立了食品产业发展暨招商工作专项领导小组,统筹协调推进产业发展工作。出台产业政策、举办产业活动、梯度培育项目、打造城市IP……近两年来,产业专班不断亮硬招出实招,打造营商环境高地,成就食品产业创新创业“热土”。

“信心比黄金更重要!”莆田市食品协会会长何建平指出,莆田食品行业发展态势良好,坚定发展信心,对进一步推进莆田食品行业发展至关重要。

有信心,也要有决心,更要找对突围的路径。采访中,当地不少专家学者给出了建议:莆田食品产业要瞄准更高水平发展,在强龙头、强链条、强品牌上推进产业提档升级;要发挥龙头企业带动作用,加大研发投入,推进产品和工艺创新,加快数字化转型;要加大品牌培育和宣传推广力度,推动美食文化赋能,不断开拓国内外市场。

高质量发展是一场耐力赛,注定不会一帆风顺。莆田食品产业是否能够在新的赶考路上继续交出高分答卷,我们拭目以待。

福清:蔬菜大棚椒香浓

□本报记者 卞军凯 通讯员 陈凯婷 陈生 文/图

春风拂过田野,和煦的暖阳映照着一眼望不到头的蔬菜大棚,一筐筐青翠欲滴的尖椒刚刚采收完成后,被搬出大棚快速装车,即将发往省外批发市场销售。日前,记者在福清市沙埔镇东盛村,看到了福清市绿叶农业发展有限公司蔬菜大棚的丰收景象。

地处东南沿海的福清市,本地人并没有吃辣椒的习惯,但因为气候条件好、农业基础强、政策支持力度大,吸引了一批现代农业企业落地,建设蔬菜大棚,专门种植尖椒。

“今年尖椒的产量高、品质好,可以卖个好价钱。”望着大棚里成片的尖椒沉甸甸地挂满枝头,福清市绿叶农业发展有限公司总经理助理郑小映喜上眉梢地告诉记者,“这批尖椒从去年八九月开始育苗,11月底陆续进入采收期,眼下正是收获上市的好时节,主要销往山东、河北、河南、浙江、广东等地,每斤价格在2元到3元之间。”

位于东盛村的这片尖椒种植基地,共200多亩,并不是绿叶农业公司所拥有的全部。“我们最早是在江南村试点种植,得到市场认可后,由江南村逐渐扩大到东盛村、西叶村,并进行大棚改造,为农作物生长提供更好的环境。”郑小映说,这批尖椒预计2月底采收结束,产量约2000吨,收入可达800万元,收益同比增长10%左右。

青青尖椒,在福清市的种植面积越来越广。目前,福清市已种植尖椒约2万亩,年产量超12万吨,销往南北方市场。2023年,福清尖椒入选全国名牌农产品名录,获得“国字号”金字招牌。

尖椒种植面积不断扩大,成为福清农村地区带动就业的新渠道。在沙埔镇,1000多亩尖椒在每年的播种、采收时节,都需要大量劳动力。尖椒种植基地里,每天都有近300人在帮忙采收,带动当地农

户实现了务工增收。

“我家离尖椒种植基地比较近,只要一有时间就过来,每天可收入100多元,在空闲的时候可以补贴一点家用。”沙埔镇东盛村村民魏华平说。

春到菜田,丰收的不只是尖椒。连日来,在位于江镜镇后地村的福清市大利农业有限公司,连片的花菜长势喜人,迎来采摘高峰。工人来回穿梭,忙着收割、分拣、包装、装车,田间道路、厂区门口堆满了花菜,现场一派丰收景象。

“下一步,这些花菜将进入福州和莆田地区的蔬菜市场。”福清市大利农业有限公司蔬菜基地负责人郑敏介绍,该基地种植花菜800多亩,为确保能够供应市场,该公司在春节期间积极抢收,满足市民“菜篮子”需求。江镜镇是农业大镇,蔬菜种植面积达5000多亩,尤其是设施农业发展势头良

好,除了福清市大利农业有限公司,还有星源农牧蔬菜基地等大型农业企业。春节以来,花菜、包菜、辣椒、西红柿、蚕豆等蔬菜在江镜镇同步上市,销售火爆。

基地化、设施化、收成好、销路好的蔬菜种植模式,是福清市加快推进农业现代化的缩影。作为传统的农业大县,近年来,福清市通过加大资金投入、实施良种工程、强化生产服务等一系列“组合拳”,促进传统农业向产业化、规模化的现代农业转变。

据介绍,2023年,福清市获得农业绿色发展先行区、现代农业产业园两块“国字招牌”,9家企业入选省农业产业化龙头企业100强,为新的一年推动现代农业高质量发展夯实了基础。今年,福清市将深化“园区带动”工程,做强6个现代农业产业园,计划新增市级以上农业龙头企业10家,在希望的田野上奏响更响亮的发展乐章。



日前,在福清市沙埔镇东盛村的尖椒种植基地,农民正在采收尖椒。

全球闽商会聚福州

致敬民营经济“生力军”

本报讯(记者 卓越)近日,2024全球闽商企业领袖年会暨2023闽商新锐人物颁奖盛典在福州举行。年会上发布了《2023闽商年度报告》《2023闽商十大新闻》,并举办了“闽商商会志”丛书启动仪式及“数字闽商”上线入驻仪式。

本届年会以致敬民营经济强省战略“生力军”为主题,海内外著名闽商代表、海内外闽籍商协会会长、秘书长等共500多人出席活动。以闽商为代表的民营企业是福建省经济发展的重要支撑。闽商年会已成为海内外闽商共叙乡谊、同谋发展的重要平台。

当天的年会上还举办了“2022—2023年度闽商新锐人物”颁奖盛典。“2022—2023年度闽商新锐人物”继续聚焦年度最有创新力的标杆人物、最有创业创新热情的特色人物、最具发展潜力的青年闽商。

与会嘉宾表示,福建经济高质量发展和持续优化的营商环境,带来的机遇让他们信心满满,将继续凝聚闽商力量,书写福建民营经济高质量发展的壮丽篇章。

福建认定56名省级乡村工匠名师

本报讯(记者 张辉)近日,省农业农村厅等7部门联合公布2023福建省省级乡村工匠名师名单,王德星、李亚华、许庆石等56人获认定。

按照要求,各地各部门应支持乡村工匠名师设立工作室,领办创办经营主体,弘扬技艺、开发精品、创设品牌,为乡村工匠名师创新创业创造条件、搭建平台、提供服务。

去年,省乡村振兴局等部门联合出台关于推进乡村工匠培育工作的实施意见,提出在“十四五”期间,在全省范围内挖掘一批传统工艺和乡村手工业者,培育一支服务乡村振兴的乡村工匠队伍,打造一批乡村工匠品牌。其中,认定技艺精湛的乡村工匠1000名以上,鼓励设立乡村工匠工作站1000个以上;遴选乡村工匠名师100名以上,鼓励设立名师工作室100个以上;向国家推荐一批乡村工匠大师,设立相应的大师讲习所。

乡村工匠主要为县域内从事传统工艺和乡村手工业及相关产业5年以上,在本行业内有一定影响,带动当地乡村产业发展和农民增收效果明显的乡村手工业者、传统艺人和非遗传承人。目前,我省乡村工匠主要从刺绣印染、纺织服饰、编织织制、雕刻彩绘、传统建筑、金属锻铸、剪纸刻绘、陶瓷烧造、文房制作、漆器髹饰、印刷装裱、器具制作、茶制作、传统酿酒、传统农副产品加工等领域中产生。乡村工匠名师原则上从乡村工匠中产生。乡村工匠大师原则上从乡村工匠名师中产生。

截至2023年底,我省已培育乡村工匠1300余名,其中报送参评国家级乡村工匠名师10名。

莆田两大惠企平台正式上线

本报讯(记者 陈盛钟)近日,由莆田市数字集团开发建设的“天下莆人”线上平台和莆田民营经济综合服务平台两大惠企平台,正式上线。

“天下莆人”线上平台涵盖PC网页端和APP移动端,拥有这就是莆田、莆田动态、莆商、莆侨、妈祖文化、招商资讯、带货甄选、在线交流、意见建议等九大功能模块。目前,该平台注册用户超1.6万人,成为莆田市委市政府连接莆商莆侨的桥梁纽带,成为宣传莆田、推介莆田的动态窗口,成为海内外莆商莆侨共同的“线上家园”。

莆田民营经济综合服务平台重点打造书记市长留言板、民间投资项目推介、我为民营经济建言献策、产业动态等模块,旨在开门纳谏集良策、凝心聚力促发展,企业家可以通过留言板直接向书记市长提出建议、表达诉求,助力民营经济重大决策部署和政策措施落实落地,为推动莆田民营经济健康发展、高质量发展提供强有力的平台支撑。

据悉,两大惠企平台正式上线后,将以推动数字技术与实体经济深度融合为主线,以协同推进数字产业化和产业数字化,赋能传统产业转型升级为重点,以培育壮大数据要素市场为动力,全面助力莆田产业经济发展。

厦门自贸片区燕窝平台1月产值破亿元

本报讯(记者 廖丽萍 通讯员 周莹)记者近日从厦门自贸委获悉,厦门自贸片区燕窝平台迎来开门红,今年1月实现产值1328.3万元,同比增长63.56%,进口毛燕2.75吨,同比增长39.5%,呈现供需两旺的良好势头。

得益于厦门自贸片区的改革创新集成优势,2019年11月首批进口毛燕在厦门自贸片区海沧园区落地。4年多来,在厦门自贸片区管委会、厦门海关等部门的大力支持下,燕窝平台已成为全国最大的毛燕进口和指定加工基地,已累计招商和吸纳近百家企业入驻,初步形成全国最大、产业链最完整的燕窝产业集聚区。截至目前,燕窝平台已累计进口约88.06吨,其中2023年进口量约29.03吨,厦门口岸毛燕进口量连续5年位居全国第一。

厦门自贸片区管委会不断提升服务质效,推动平台融合进口毛燕查验、暂存及指定加工一体化平台和东南燕都产业园两大物理载体加速投产扩产,助力平台蓬勃跃升。目前,厦门已成为全国最大燕窝品牌及深加工基地。

东南燕都实业发展有限公司董事长骆义宁表示:“目前我们正在抓紧推进越南、柬埔寨、印尼等东南亚国家的毛燕准入,这将为有望成为燕窝平台的全产业链深度投产,助力平台更为稳定可靠的货源保障,随着高端滋补行业进一步复苏,燕窝消费市场潜力正逐步释放。”

永春举办侨家乐·华侨美食风情文化节

本报讯(记者 郭雅莹 通讯员 颜彩虹)龙腾盛世,桃源永春。23日,为期3天的2024年侨家乐·福建省华侨美食风情文化节永春五里街专场活动正式启动。

本次活动以“海丝原点·魅力五里街”为主题,涵盖文艺展演、元宵灯展、永春美食体验等。在“品味五里街”美食体验区,传统年糕、糯米糍、猪肚养脾糕、老醋猪脚、金橘馒头等美食琳琅满目,吸引了众多海外侨亲、游客及市民朋友品尝。

“活动办得非常棒,令人耳目一新。”世永联永远荣誉会长、香港进出口商会永春名誉顾问陈章明说:“我就是在五里街出生的,今天尝到了炸米糍等当地美食,很有儿时的味道。”永春素有“闽南侨乡之都”的美誉,是我省著名侨乡。这是永春第三次举办“侨家乐”活动。近年来,永春先后投入1亿元恢复五里街古街风貌,引进华侨城文化集团合作运营,吸引大马百货商行·娘惹服饰文化体验中心、南洋风味美食餐馆等商户入驻,重现“海丝”风貌、侨乡风情,春节期间接待游客超20万人次。