

关注2016中国(鹤壁)快餐食品博览会(4月15日~17日)

“百名客商进鹤壁”市情推介会举行

本报讯(记者 王峰)4月15日下午,由市工商联、市商务局联合举办的“百名客商进鹤壁”市情推介会在鹤壁迎宾馆举行。市政协副主席、市工商联主席张洪波出席并讲话,来自全国各地的百余名企业家参加。

张洪波代表市工商联、市总商会向与会嘉宾的到来表示欢迎。张洪波指出,近年来,我市立足自身优势,以提高发展质量和效益为中心,大力推进“3+2”产业发展和“2+3”服务业发展,现代产业、现代农业、现代城乡、现代生态、现代治理新体系逐步构建,全市经济发展保持了良好

势头,项目建设、开放招商工作位居全省前列。市委、市政府始终致力于最优发展环境和最优从政环境的打造,以健全的法制环境、开放的政策环境、诚信的人文环境、优质的服务环境、和谐的社会环境,吸引着越来越多有识之士到我市投资兴业。张洪波希望,与会嘉宾在鹤壁多走走、多看看,积极宣传鹤壁、投资鹤壁,在这片热土上收获财富,收获友谊,收获成功,实现共赢。

推介会上,我市企业代表、河南双黄酒业有限公司负责人发言,市商务局有关负责同志为嘉宾作市情推介。

打造“中央厨房”工程保障百姓餐桌安全

——访河南大用集团总经理郑科



郑科

□本报记者 王峰 文/图

谈到预制菜肴,郑科热情地邀请我们到食博会大用展位。“今年大用把旗下成员企业的牛肉、鸡肉等产品以及预制菜肴整合在一起,向市民展示‘中央厨房’工程。”

方便的预制菜肴,正是大用重点打造的“中央厨房”工程的核心产品。那么,什么是预制菜肴呢?郑科打了一个形象的比喻:买到大用预制菜肴产品的顾客,30分钟就能轻松做出一桌丰盛的菜肴。

“目前,高盛集团等国际知名企业都在开拓‘中央厨房’业务,国内的正大集团最近也在该业务上投资了20多亿元。”郑科很自豪,因为早在4年前,大用就开始着手这一项目,如今大用旗下的鹤壁赛德食品有限公司生产的预制菜肴已经推向了市场。

郑科介绍,食品产业链完全封闭,才能最大程度保证食品原料、加工过程、包装运输的安全性。而且,“中央厨房”把“个体小餐厅”变为“大型连锁餐厅”,提高了食品企业违法成本,给食品安全上了“双保险”。

借助食博会平台拓宽企业发展渠道

——访河南至真食品有限公司董事长张琳彬



张琳彬

□本报记者 陈海寅 文/图

“本届食博会给我们提供了绝佳的展示机会,为我们更好地把企业推广出去提供了良好的平台。”4月15日,河南至真食品有限公司董事长张琳彬说。

“我们是一家主要生产猪肉制品的企业。自成立以来,先后荣获‘中国最受消费者喜爱的五大

猪肉品牌’‘中国最受尊敬的五大猪肉企业’‘全国供销合作总社重点龙头企业’‘河南省清真食品知名企业’‘河南之星最佳企业’等荣誉,并通过了河南省无公害农产品产地和产品认证、ISO9000国际质量管理体系认证、ISO14001环境管理体系认证,是我市的循环经济发展中心试点单位,并被中国绿色食品发展中心授予绿色食品证书,产品远销到阿拉伯国家。”张琳彬说。

张琳彬表示,企业一直秉承着“做良心食品”的理念,把产品品质和企业信誉当成企业发展的关键。“从原材料采购到产品生产再到产品流通都有着严格的监管体系。”张琳彬说,公司要借食博会这个平台,进一步扩大知名度和影响力,争取和国内知名的上市公司达成合作,把企业的发展渠道拓展得更宽。

让汇源果汁在河南市场更畅销

——访中国汇源果汁集团有限公司河南区域总经理程炜



程炜

□本报记者 陈海寅 文/图

“我们非常重视这次展会,组织了超大规模的参展团,仅参展单品的数量就达到了100多种。”4月15日,中国汇源果汁集团有限公司河南区域总经理程炜接受采访时说。

程炜表示,近年来,公司发展紧跟时代潮流,不断创新产品种类,品牌也越来越年轻化。“像这种萌果星球紫葡萄饮品,就是专为年轻白领而研制的,包装

和口味都进行了创新,很受当下年轻人喜欢。”程炜说,在创新发展的同时,公司也坚持着对产品品质严格要求的一贯风格,把产品质量当成企业的最高追求。“我们开辟了更多的原材料种植基地,直接和农户们签订收购订单。这不仅保证了产品原材料的充分供应,也在一定程度上保证了原材料的品质。”

“这次食博会规模宏大,参展客商众多。主办方给我们提供了周到的服务,让我们倍感亲切、温暖。”程炜说,汇源果汁在河南的开封市、濮阳市、三门峡市都设有项目部,欢迎有意向合作的商家到项目部进行参观考察。“我们也会好好把握这次机会,加强与食品行业同仁的交流,加强与客户之间的沟通,力争让汇源果汁在鹤壁市场乃至河南市场上更畅销。”

链式布局、上下延伸、瞄准末端提升鹤壁食品产业整体收益

——访中国农业科学院农产品加工研究所教授魏益民



魏益民

□本报记者 张婷媛/文 李国庆/图

“从食品业产值在国民经济中所占比例来看,食品产业依然是国民经济最大的支柱产业,是可持续发展潜力最大的产业。同时,食品产业是与农业、物流、服务业高度关联的产业,也是朝阳产业。”4月15日,中国农业科学院农产品加工研究所教

授魏益民在接受记者采访时表示,鹤壁有较好的食品产业基础,食品原料丰富优质,生产要素齐全配套,区位优势明显,食品产业有广阔的发展前景。

“现在通过手机可以远程打开家里的空调,将来用手机也可以打开烤箱、咖啡机。”谈到快餐食品的发展趋势,魏益民表示,快餐食品产业朝着自动化、智能化方向发展。“未来把你的信息输入到系统中去,系统会根据你的身高、体重、年龄和身体的营养状况等,每天定时给你推荐食品,在实现私人定制的同时,保持身体健康。”

谈到如何进一步提升我市快餐食品产业发展水平,魏益民说,第一要延长产业

链条。通过分析跨国食品集团的产业结构和发展历程,都具有链式布局、上下延伸、瞄准末端、整体收益的特点。第二要提高产品质量。食品质量与安全是食品价格一样,是消费者选择食品的重要条件之一。在当前食品市场供给侧结构性改革的大背景下,稳定和提升食品质量和安全水平,是鹤壁食品企业发展的重中之重。第三要依靠技术创新。包括产品开发、设备提升、经营模式革命,这将为鹤壁食品产业发展提供不竭动力。第四要重视模式创新。包括营销模式创新、管理模式创新、人才培养模式创新、产学研结合模式创新等,以此来优化鹤壁食品制造业产业结构,提升产业效益。

以产品优质化为方向推进鹤壁快餐食品产业化

——访面食食品国家地方联合工程研究中心主任刘晓真



刘晓真

□本报记者 张婷媛/文 李国庆/图

“随着社会发展加快,人民生活水平的提高,快餐食品产业必然会发展到一个新高度。”4月15日,面食食品国家地方联合工程研究中心主任刘晓真表示,鹤壁是一个农业大市,食品工业发达,

发展快餐食品潜力巨大。

刘晓真认为,发展快餐,国外快餐的模式、管理方法我们可以借鉴,但食品,要以中国面食制品为主。“之所以这么说,是因为国外面包要求加工到170摄氏度至240摄氏度,而有研究表明,当谷物加工到120摄氏度的时候,会产生致癌物质,中国的馒头、面条等食品制作过程不超过100摄氏度。”刘晓真说,同时,中国饮食文化是中华传统文化的重要组成部分,中华传统文化又关系到我们民族的自信,弘扬中国安全的食品应该是快餐业首选的方向。

“以前,食品的功能相对

单一,主要是充饥。而今天以及未来的发展,更要求保障身体健康、提供全面营养、补充定制元素,用优质、安全的产品占领更大的市场。”就如何进一步做大做强鹤壁食品产业,刘晓真认为,应以科技创新为支撑,以产品优质化为主要方向,加快自主技术创新、推进自有品牌建设、提高优质产品比重,同时,政府要着力培育和扶持有技术实力、有产品特色的企业发展,让这类企业通过合作、合资、兼并等方式进行行业资源整合,在产业方向、科技创新等方面发挥辐射、带动作用,不断加快鹤壁快餐食品产业化进程。

市委督查室、市政府督查室、市创园指挥部成员单位联合督查创建国家园林城市工作时要求督促解决困难问题推动任务按节点落实

本报讯(记者 王帅 田白雪)4月15日,市委督查室、市政府督查室、市创建国家园林城市指挥部成员单位组成联合督查组,分两路到山城区、鹤山区、淇滨区、鹤壁国家经济技术开发区、市城乡一体化示范区,对我市创建国家园林城市工作进行督导检查。

督查组采取明察暗访的形式,重点督查各城区绿化空白、道路绿化、公园管理规范化、林荫停车场、河道绿化、庭院绿化及基础资料收集工作进展情况。

第一督查组先到山城区枫岭公园、汤河花园小区等处查看公园游园和居住区绿化,并沿途查看了朝阳街、前进路、红旗街、汤河街等路段的行道树和隔离带缺株断档情况,并对发现的问题提出整改意见;在鹤山区,督查组查看了中山公园、鹤山文化广场、南山森林公园等处的绿化建设,对难度大、进展慢的复杂问题进行记录,搜集整理意见建

议,研究制订解决办法。第二督查组沿途查看了淇滨区淇水诗苑、二支渠,市城乡一体化示范区淇澳(yù)翠境,鹤壁国家经济技术开发区部分荒芜企业和107国道,重点督查了公园绿化,道路两侧绿化带黄土裸露、缺株断档和河道绿化,并抽查荒芜企业内的庭院绿化。

督查组负责同志表示,各城区对创建国家园林城市工作高度重视,采取措施得力,经过去冬今春的园林绿化,绿化的亮点和成效已经显现,并形成了大搞春季绿化的浓厚氛围。就下一步工作,督查组强调,针对督查中发现的问题,要及时解决,将下一步园林绿化工作计划上报至市创园办;要按照《鹤壁市创建国家园林城市实施方案》要求,强化措施,进一步加大工作力度,全面完成春季绿化任务;要对照督查台账,按节点完成各项任务的基础资料收集工作,确保圆满完成创建国家园林城市任务。

市政府办利用“政务讲坛”加强法制教育讲解交通法规规范文明行车

本报讯(记者 王峰)4月14日下午,市政府办通过机关“政务讲坛”这一平台,邀请市公安局法制大队孔令潮副队长对干部职工进行了交通法律法规专题讲座。讲座上,孔令潮详细讲解了道路交通安全法及交通管理、安全行车、日常交通规则等知识,以图文并茂的形式对行车中容易忽视的违法行为及有关处罚规定进行了重点讲解,提醒大家务必做到

开车不饮酒、饮酒不开车,严格按照交通法规驾车,开文明车、开安全车。

通过学习,大家对交通法律法规有了更深入的了解,对规范驾驶有了更深刻的认识,切实增强了自觉遵守交规的意识,做到恪守规范、文明行车,努力做遵守交规的践行者,做文明出行的参与者,做鹤壁形象的代言人,共同打造安全、有序、畅通的交通环境。

创新发展现代工业着力打造电子新城

(上接第一版)田锋说,目前公司与许继电气股份有限公司的合作已提上日程,许继电气生产的新能源汽车充电桩的重要结构件今后将在鹤壁生产。

田锋告诉记者,上海航盛的商用车业务内容丰富,包含车载终端项目、显示屏和胎压监测系统,这些业务的转移,将为鹤壁航盛带来至少3亿元的新增产值。随着业务规模的扩大,生产汽车面板、汽车零部件总成的鹤壁航盛机电分公司应运而生,将在近期投产。

“我们的目标就是打通汽车全产业链,公司今年至少会新增10亿元产值。预计到‘十三五’末,公司将形成至少50亿元规模的年产值。”田锋信心十足地表示。

不只是产业链的完善,开发区汽车电子龙头企业还有打入国际市场的雄心壮志。

自动下线、穿防水栓、压接、自动绞合,一根根原料线经过全自动下线机,就完成了汽车发动机线束的多道生产工序,效率比以前的设备提高了两倍以上。去年11月13日,天海国际高端线束出口工业园一期建成投产,截至今年1月底,工业园已实现产值2亿元。

作为全国最大的连接器科研、生产基地和新兴的汽车电子产品研发、生产基地,天海集团2015年主营业务收入比上年增长21.3%,其国际业务系统近年来年均增速更是达到了30%。据了解,为尽快实现“百亿天海”目标,天海集团扩大战略布局,加快发展步伐,今年上半年计划开工建设汽车电子及新能源项目,目前正在协调厂房土地。

在天海、航盛等龙头企业的带动下,相关配套企业迅速入驻园区,园区汽车零部件和电子电器产业全面崛起。配套产业园——尼克斯汽车产业园建成后,吸引了5家企业入驻,去年实现产值7000万元。

邢玉富表示,今年开发区将紧紧依托天海、航盛等龙头企业,实施“链式招商”,推进定向招商和精准招商,加快引进上下游产业,重点引进恩智浦汽车电子、海信诺有机发光显示器、重庆航天汽车智能控制模块等项目,推进航盛、仕佳等龙头企业强强联合,跨领域协同创新,引领产业链向高端发展。

优化发展引擎:“技术革新+终端带动”打造有“魂”的“中国镁谷”

刘胜利是开发区金山工业园区河南明镁镁业科技有限公司的总经理。2015年,他带领的技术团队和吉林大学合作,研发出了能够生产目前世界上最薄的高强韧镁合金薄板的连铸连轧设备,目前这套设备已悉数进场,预计本月底可投产。

与科研院所、著名高校的深度合作,显著提升了开发区金山工业园区镁精深加工企业的科技创新能力,园区镁精深加工产品附加值和公司经济效益也因此大大提高。

开发区持续引进更多龙头企业,今年1月14日,总投资5亿元的山东万洋集团年加工1000万件镁合金产品表面处理项目落户开发区。表面处理是镁精深加工产业链条上必不可少的环节,该公司拥有世界领先的低压微弧氧化技术,产品主要为LG、苹果、三星等企业配套。

建设有“魂”的“中国镁谷”,已经写入我市“十三五”规划。所谓有“魂”的“中国镁谷”,一个重要的标志就是要有生命力强大的终端产品发挥核心带动作用。

开发区经济发展局局长郭伟告诉记者,为了实现镁精深加工产业的快速发展,开发区将加快深圳维达科翼、山东万洋镁合金产品表面处理项目的建设步伐;同时积极对接跟踪香港中国铝业集团镁合金压铸生产、上海瑞尔镁合金汽车零部件等重点项目,提升产品层次,带动镁合金压铸、挤压、型材加工关联企业协作配套。

对于产业未来发展方向,开发区工委书记、管委会主任胡红军表示:“下一步,开发区将围绕打造汽车电子、镁精深加工、汽车零部件和电子电器3个百亿级产业集群,继续突出做好招商引资、项目建设和企业服务三项重点工作。不仅要打造有源和无源芯片闭合的完整产业链,推动汽车电子与光电子、金属镁的融合发展,还要深度整合金山工业园区企业与中南大学、重庆大学等高校合作资源,发挥科技驱动力,力争在创新发展现代工业方面走在省市前列,实现全区经济社会跨越发展。”



4月15日,2016中国(鹤壁)快餐食品博览会开幕式在市中心会展中心举行,吸引了众多市民。本报记者 李国庆 摄



“香鲍菇居然可以这样种植,真不赖。”“不仅能吃还能观看,放家里挺好。”4月15日,在市中心A馆河南天邦菌业股份有限公司的展馆内,一盒盒菌类盆景赢得了众多市民的称赞。展馆工作人员张坤告诉记者,盆景菌类称为阳台工程,是一种新型项目,市民放在阳台上既能观赏又能吃到新鲜的菌类。“目前比较成熟的菌类盆景主要有杏鲍菇、平菇和金针菇。”淇河晨报记者 陈艳艳 摄