

“奋战开门红·记者一线行”系列报道③

迎战春节消费旺季 奋力冲刺“开门红”

核心提示

1月22日清晨6点过,位于眉山“中国泡菜城”的眉山市东坡区海霸王食品有限公司内,负责原料清理的工人们已经各就各位。这班早班工人上岗,标志着厂区一天的紧张忙碌正式开始。

眉山市东坡区海霸王食品有限公司是隶属于海霸王国际集团的全资子公司,西南地区仅此一家。作为集团五大速冻食品生产基地之一,眉山工厂占地518亩,项目计划总投资10亿元,共分三期建设,主要建设速冻食品、熟制品、调理食品等生产线、全自动化冷藏库、观光工厂及火锅泡菜体验配套区等。自一期建成投产3年来,公司产值连年增长。2023年,该公司完成产值6.01亿元,缴纳税费6500万元。

乘势而上开新局,顺势而为谱新篇。当前,东坡区正以时不我待、奋勇争先的姿态,全力以赴抓生产,鼓足干劲谋发展,聚力冲刺“开门红”抓实“全年胜”!

□眉山日报全媒体记者 王允浩 文/图

全员“备战” 订单排到3月份

进入1月份,眉山市东坡区海霸王食品有限公司迎来了春节消费旺季,公司上下都做好了充足准备。“春节要放3天假,来回跑时间太紧,我申请留守。到时候看市场反馈情况,如果需要分批上岗,我第一个报名,既为公司创造效益,也为自己增加收入。”来自资阳的小陈说,员工宿舍楼条件很好,不仅干净整洁,还有热水供应,每个员工只需要带上自己的床上用品即可,“跟住宾馆差不多,在这里上班很安心。”

随着天色渐亮,大型集装箱货车陆续进入厂区,排队等待工人装货。经过标准化加工程序,各种类别的速冻食品成品从这里销往全国各地。

“我们开足马力抓生产,保安全、上产量、提质

量、增效益,为2024年起好步、开好头。应该说从2023年9月份开始,我们就进入了市场旺季,目前公司订单已经排到了今年3月份,这对公司生产和物流都提出了更高的要求。”眉山市东坡区海霸王食品有限公司主管赖安兵表示,“为了满足市场需求,我们不仅增加了生产线的生产班次和人员配置,并且与仓储、物流等环节紧密配合,确保产品能够及时送达客户手中。”

赖安兵家在成都,平常周末都会回家与家人团聚,但最近一直都坚守在厂区。“眼下正是忙生产、赶订单、拓销路,奋力冲刺‘开门红’的时候,大家都在‘备战’,只能辛苦爱人带着孩子多往眉山跑一跑了。”赖安兵说。

在公司500多名员工中,60%是眉山本地员工,其余都来自成都、南充等地。由于眉山工厂各方面要素保障都很好,员工工作稳定,对眉山的认同感也越来越高,已经有外地员工在眉山购房,计划长期居住,就近上班了。

上午9点不到,8条生产线满负荷运转,全面掀起生产热潮。香肠车间内,上岗人数达到140人,工人分布在各自岗位上,有条不紊地进行着速冻、装袋、检验、包装、入库等工作。在汤圆车间,原料经过预处理后,经由急冻生产线转向其他环节,实现成型、速冻、装袋、检验、包装、入库。

岗位不同,上班的时间也有区分。再过一会儿,上早班的那批工人就要陆续去食堂用餐了。

提升产品品质 优化产品结构

“我们一直高度重视产品研发和品质把控,不断推出新品种、新口味,满足不同消费者的口味和需求。”赖安兵介绍,“与世界500强零售企业合作推出的一款香肠产品就是很好的例子,这款产品受到了广大消费者的喜爱,销售效果非常理想。”

2023年,香肠和撒尿牛肉丸卖得最火。其中,香肠产品目标人群明确,以其独特的口味受到热捧,单品产值突破亿元成为众多产品中的佼佼者。之所以脱颖而出,赖安兵列出了很多因素,除进口设备外,品质把控是关键。据了解,公司在和国外厂商交流过程中学到了很多先进的经验,对产品品质把控、团队能力建设、技术提升等方面起到

了积极的推动作用。“如何保证质量?如何稳定质量?对企业来说,更看重的是交流技术、学习技术,最终促进整体提升。”赖安兵说。

海霸王集团的产品品类齐全,其中丸子、鱼排、但锅肠、虾米饺、虾饺、汤圆和水饺等在市场上均取得了良好的销售效果。这背后,除了产品的品质和口感外,还得益于公司对技术和设备的不断投入和升级。

“今年,我们斥资1300万元引进了数套国内先进的高效制冷压缩机系统,这为冷藏物流提供了更加稳定的温度环境,切实保证了产品质量。”赖安兵表示,“此外,我们还投入300万元用于原料的低温

解冻处理技术,这不仅提高了产品品质,还提高了生产效率。”

据了解,公司的二期建设正在如火如荼地进行中。目前,二期的主要生产车间、宿舍主体已竣工。配套的干料仓、污水处理站、道路等设施正在紧张地施工建设中。二期相关建设项目预计2026年全面建成投入使用。届时,将使眉山厂成为海霸王集团在西南地区的集散中心和发货中心,进一步巩固集团在该地区冷冻食品行业的地位。海霸王眉山项目二期车间投产后,公司有信心产值纳税在现有基础之上大幅度提升。海霸王也将竭力为地方的经济建设和社会发展再尽心力。

抢占新赛道 提升规模能级

2023年12月中旬,四川特色食品暨预制川菜(北京)宣传推广周活动在北京举行,活动充分利用首都北京区位优势,采取产业推介、新品发布、供销对接等方式,通过线上线下结合,搭建四川特色食品和预制川菜展示平台,拓宽市场销售渠道。下一步,东坡区将以打造“成都市圈‘中央厨房’”供给体系、全省预制菜生产基地”为重要抓手,全力招大招强引优,进一步提升全区食品产业规模能级,加快构建现代产业体系和新型工业化进程。

东坡区拥有全国最专业的食品园区——眉山“中国泡菜城”,是全国2023年预制菜产业百强基地、国家现代农业产业园、省级高新技术产业园区、省级重点食品工业园区。总计规划面积18平方公里,

现有规模以上企业61户,已形成了以惠通食业、川南酿造、蒙牛乳业、今麦郎、海霸王、山东天合堂、小龙虾、名扬食品、亲亲(中国)、汇宇生物等行业龙头企业为代表的泡菜、调味品、预制菜、饮料、休闲、食品配套六大产业集群,东坡区泡菜食品产业集群成功入选2023年四川省首批中小企业特色产业集群。

2024年,眉山“中国泡菜城”将聚焦抓创新、促转型,强管理、优服务,加快构建特色引领、创新驱动、绿色发展的产业园区高质量发展新格局,着力打造中国西部食品产业新城,争创全国一流、西部领先的食品产业新高地。

其中,大力实施建圈强链,推动产业高质量发展。抢占预制菜新赛道,围绕“即烹、即配、即热、即食”四大细分领域,持续跟进三旋火锅食材项目、即刻好菜即烹类预制菜生产基地项目。高效推进既有项目建设,2024年力争竣工投产东坡味道、蒙牛冰品、华嘉、香乐汇、老坛子三期、锦蓉、力智成、兰鑫、长征变电站和污水处理厂二期等11个项目。同时,深入实施创新驱动发展战略,支持企业主导、产学研合作组建预制菜创新中心,努力成为我省预制菜产业发展新高地。

抓好第一季度“开门红”,不仅关系到今年各项工作的开局、起步,而且关系到全年各项任务目标的完成与实现。当前,眉山“中国泡菜城”的各个企业和项目建设纷纷开足马力忙生产、抢进度,全力奋战“开门红”,处处呈现一派繁忙的生产景象。



抓紧订单生产。



工人满员上岗。眉山日报全媒体记者 周坤 摄



二期项目正在加紧建设。



眉山市东坡区海霸王食品有限公司全景。