

“新年新开局、奋战首季开门红”系列报道②

聚力冲刺“开门红” 奋力夺取“全年胜”

【核心提示】

3月初,东坡区各重点企业以饱满的热情投入到生产中,开足马力奋力冲刺“开门红”,奏响了新春“奋进曲”。
工业兴则东坡兴,工业强则东坡强。《中共眉山市委关于深入推进新型工业化奋力攻坚全国百强加快构建现代化产业体系的决定》鲜明提出了要着力构建“1+1”主导产业体系,突破发展新能源新材料产业,特色发展食品医药产业。
作为地处成渝地区双城经济圈、成都市圈核心区位的东坡区,将聚焦“1+1”主导产业,抓实“招大引强”“培优育强”,坚持大抓项目、抓大项目,加快百亿千禾、五十亿汇宇等龙头培育,市区并进推动2027年全域工业规模突破3000亿元,加快构建支撑千亿GDP承载百万人口的现代化产业体系。

□眉山日报全媒体记者 王允浩 文/图

吉香居食品股份有限公司

一季度蔬菜原料收购量 同比去年增加200%

3月7日,在2024第十四届中国泡菜食品国际博览会会场外的品鉴区,吉香居食品股份有限公司带来的脆口豇豆、脆口菜芯、爽口下饭菜等泡菜系列,老坛酸菜鱼调料、靓汤酸菜鱼调料、青椒水煮鱼调料等鱼调料系列一亮相,便吸引了各路媒体的目光。

吉香居食品股份有限公司是一家传承创新、科技赋能、标准规范的现代化食品生产企业,专注于为消费者提供美味的高品质食品,以千年泡菜工艺为根基,研发、生产、销售下饭菜、下饭酱、复合调味料、泡菜等。

春节过后,由于订单增加,吉香居食品股份有限公司迅速进入满负荷生产状态。记者在包装车间看到,各种自动化、智能化设备飞速运转,将泡菜分装成品。设备旁,质检员正认真检查每一件成品的质量,确保产品品质合格。经过打包、运输环节后,这些刚下生产线的泡菜被送往全国各地,成为老百姓餐桌上的一道开胃小菜。

吉香居食品股份有限公司占地350亩,拥有员工1500人。公司以多品牌发展战略为指引,拥有四个主要品牌。“吉香居”作为公司核心品牌,聚焦高品质下饭小菜,从田间到餐桌全流程践行更优品质,引领行业创新升级。

多年来,吉香居食品股份有限公司一直坚持创新驱动,通过不断的技术研发和产品升级,推动泡菜生产技术的进步。“这种对创新的执着追求,不仅提升了产品的品质和口感,也为泡菜的规模化、标准化生产提供了强有力的技术支撑和决策依据。”吉香居食品股份有限公司副总经理王艳丽介绍。

据了解,吉香居食品股份有限公司2023年的销售目标已经全面完成,实现稳中有升。2024年的销售目标是同比增长10%到20%。为了实现这一目标,公司目前的员工复产率达到100%,15条生产线全面开工。同时,为了满足生产需求,公司还新增了100个就业岗位。

此外,吉香居还通过订单农业等方式,帮助菜农提高产量和收入。公司现发展蔬菜基地66000余亩,带动基地29980户订单农户,为全年20万吨的加工生产量提供了优质的原料资源保障。公司目前拥有先进的自动化泡菜加工生产线12条,调料生产线4条,产品近100种,全年可加工蔬菜25万吨。

“今年一季度,公司蔬菜原料收购量同比去年增加了200%,超出了合同计划外的蔬菜量也达到了上万吨。为了满足市场需求,公司加大了对蔬菜原料的采购力度,并积极调整生产计划,确保每一份食材都能得到合理的利用。同时,今年一季度以来,公司的销售目标已完成了季度的80%,实现了‘开门红’。”王艳丽表示。

经过24年的发展,吉香居食品股份有限公司在中国泡菜生产研发领域成绩斐然,建有国内唯一的“四川省泡菜工程技术研究中心”“国家泡菜加工技术研究中心”、“博士后创新实践基地”等研发平台,是中国泡菜行业标准起草单位、泡菜国家标准制订参与单位,首家获得中国泡菜行业中国驰名商标、中国泡菜产业领导品牌、全国就业先进企业等荣誉。目前,公司拥有发明专利7项,实用新型专利5项,注册商标172个,获得了省级科技进步奖一等奖两项、二等奖一项,国家行业科技进步奖二等奖、中国轻工业联合会科学技术进步一等奖等重大成果。

四川味滋美食品科技有限公司
推出的火锅底料产品。



吉香居食品股份有限公司繁忙的生产景象。

四川味滋美食品科技有限公司

调整产品布局 大力进军预制菜产业

“味道相当不错,麻辣鲜香!”在品鉴区,四川味滋美食品科技有限公司推出的麻辣烫受到热捧。该公司展示的火锅底料牛油、串串香、火锅红油等产品成为一大亮点。

“我们公司专注于川式半固态复合调味料、固态复合调味粉、速冻生调理预制菜、速冻熟制品预制菜四大领域,申请自主知识产权30余项,其中发明专利5项,取得了国家级高新技术企业资质,在售产品200余个,储备配方方案1000余个,服务于1万余个餐饮终端用户,产品畅销全国并远销海外。”四川味滋美食品科技有限公司负责人介绍。

目前,东坡区积极布局的预制菜、储能、先进金属材料、人工智能等赛道都是市场风口行业,当下正是积极布局、弯道追赶的“窗口期”。

随着预制菜的逐渐走红,面对新兴市场,四川味滋美食品科技有限公司迅速调整产品布局,大力进军预制菜产业,产品包含生调理的肉制品、熟调理的冷冻制品和方便菜肴等三大品类。目前,该公司成立了专门的技术中心,并与四川大学、成都大学等院校进行长期的产学研合作,致力于川式复合调味料、预制菜等新产品及其制造工艺的研究开发与技术改良,申请自主知识产权30余项,发明专利5项,并取得国家级高新技术企业资质。

新春奋进、砥砺前行。东坡区将突出工业引擎作用,保持定力、拼搏实干,全力推动主导产业集群成链发展,为全市建设成都都市圈高质量发展新兴城市作出更大贡献。

一线声音

我们公司一直致力于提高生产效率和产品质量,通过自动化和智能化的生产方式,不仅提高了生产效率,降低了成本,而且保证了产品的质量和稳定性。今后,公司将持续加大研发力度,紧跟市场变化和消费者需求,不断提升产品品质和口感。同时,公司将继续优化生产流程,提高生产效率,以更优质的产品和服务回馈消费者。

我们将持续秉承“始终坚持做高品质食品”的企业使命,以“诚信创新、马上行动”的价值观,在“打造百年品牌 实现百亿业绩”的双百工程引领下,努力将吉香居打造成为消费者喜爱、上下游信赖、社会各界尊重的高质量和高社会责任感的企业。

——吉香居食品股份有限公司副总经理 王艳丽

采访手记

园区是经济发展的主战场,也是东坡区构建现代化产业体系的主力军。

当前,东坡区全面提升三次产业整体效能的号角已经吹响,伴随着“新春奋进曲”,如何撸起袖子加油干,在突破发展新能源新材料产业,特色发展食品医药产业的征程中交上满意答卷?必须把拼经济搞建设作为首要任务,结合自身实际,找准发展路径,把牢项目招引关,立足细分产业赛道,抢抓新兴产业赛道,着力招引储备一批竞争性强、成长性好、关联性高的重大项目。同时,为企业提供全生命周期服务、全方位保障,切实推动招引项目早落地、落地项目早开工、开工项目早投产。

怎样进一步培育企业核心竞争力?必须紧紧围绕安全节能环保和智能化改造、数字化转型方向,加快推动传统、低附加值、高污染高耗能、替代性强的产业提档升级,大力推进工艺变革、方式转型、结构优化、能级提升。

实践证明,实现经济高质量发展,必须突出工业引擎作用,着力推动产业集群成链发展,方能赢得主动、赢得优势、赢得未来。

今年是东坡区推进新型工业化、奋力攻坚全国百强、加快构建现代化产业体系的关键时期。一张蓝图绘到底,一以贯之抓落实,奏响了工业发展的最强音。园区上下务必思想再统一、决心再坚定、措施再细化,坚定把新型工业化作为推动高质量发展的第一推动力,奋力书写东坡现代化产业体系建设的崭新篇章。

主编 周 军 编辑 王小普
美编 李红利 校对 杜沁莲



四川味滋美食品科技有限公司生产车间。



吉香居食品股份有限公司。