

# 做大做强粮油产业 为食品名城添浓彩

## ——漯河市“河南好粮油(放心粮油)企业”展示

“中国好粮油”行动计划是国家实施“优质粮食工程”的重要组成部分，是深入推进粮食行业供给侧结构性改革的一项重要举措。主要目的是增加绿色优质粮油产品供给，发挥流通对生产的引导作用，突出地方优势，通过标准引领、质量测评、品牌培育、宣传推广和试点示范，促进粮油产业发展，提高绿色优质粮油产品的供给水平，满足城乡居民消费升级需要，实现粮油供给从“吃得饱”到“吃得好”的转变。市粮食和物资储备局在中国好粮油行动计划实施以来，突出我市主产优质小麦和粮食流通集散地的优势，聚焦“保障安全、提升品质、改善营养”，通过政策引导，品牌培育、示范引领、政策支持，催生了一批好粮油企业，结出了累累硕果。获得“中国好粮油之河南省示范县”1个(临颍县);“中国好粮油之省级示范企业”1家(河南南街村(集团)有限公司);4家企业5个产品获得“河南好粮油加工企业”和“好粮油产品”称号;7企业家9个产品获得“河南放心粮油加工企业”和“放心粮油产品”称号。

### 河南省南街村(集团)有限公司

#### 企业简介

河南省南街村(集团)有限公司位于豫南腹地,是国家大一型企业,创建于1997年。总部所在临颍县享有“中国休闲食品之都”的美誉。经过二十余年的奋斗,铸就产、供、销一条龙,农、工、科、贸一体化的大型实业集团。2018年,集团企业实现销售额24亿元,利税8454万元,出口创汇52万美元。

#### 经验做法

大力发展主食产业化,三链融合发展。

##### 1.健全产业链

随着南街村集团企业的发展壮大,南街村集团年加工生产能力已达40多万吨,日处理原料能力为630吨,为了更好地满足原料供应,

拉伸产业链,在各级领导的大力支持下,南街村集团牵头成立了南街村面粉产业化集群,集群内集聚13个企业、4个合作社、2个配套机构,自建基地规模3817亩,联建基地规模10437亩,合同订单基地规模12.8万亩,保证了企业优质原料的供应。通过“公司+中介组织+基地+农户”的产业化经营模式,和周边农户形成了稳定的利益联结机制,既保证了南街村集团加工生产的优质原料供应,又保证了合同农户的稳定增收。

南街村集团主要原料从基地采购量占总采购量的80%以上,年转化粮食20多万吨,2018年,南街村集团筹措原料收购资金12000万元,用于原料采购和原料存储;对基地

建设投资1100万元,用于提高基地基础设施建设和合同用户的收购,起到了很好的行业龙头作用。

##### 2.打造供应链

依靠当地的小麦等粮食资源和自身优势,确立了“围绕农业办工业,围绕龙头企业上配套”的经济发展战略,以粮食深加工为主导方向,以生产多种方便食品为龙头,形成了“多业辅助一业上,一业带动多业兴”的良好局面。

##### 3.提升价值链

随着集体经济的日益发展,为了保证产品的质量和不断更新换代,南街村集团成立了中国农村第一家博士后科研工作站,设立了河南省农林产品深加工院士工作站、省级企业技术中心、河南省小麦面



制品工程技术研究中心、大豆功能肽河南省工程实验室等科研机构。2018年,南街村集团技术开发经费投入2649万元,充分保障了新产品、新技术、新工艺研发工作的顺利开展。

#### 特色产品

1.简餐面,随时随地鲜拌一下。

2.爱7面,爱美爱吃爱7面,好吃低脂人生完美,低脂蒸熟面饼,一分钟速享轻食。

3.南街村方便面,天下流传。

#### 老总寄语

做好人 做好事 做好产品 为人民生命送健康  
——总经理 窦彦森

### 河南省雪健实业有限公司

#### 企业简介

河南省雪健实业有限公司是国内大型面粉生产企业,实力雄厚,20年来坚持一贯的品质要求,只选用硬质冬小麦,引领无添加面粉回归,专注于提供高质量、安全健康的面粉和挂面食品。

2007年美国福布斯评选出的中国企业潜力100榜中,河南省雪健实业有限公司位列第48位,是中国面粉行业唯一入选企业。2008年该公司成为北京奥运会赛区面粉供应商。2015年被国家农业部授予“全国主食加工示范企业”。在国家相关部门组织的“中国十大面粉品

牌”评选活动中,雪健多次荣列前五名。麦芯雪花粉全国销量第一。

强大的品牌力量,打造中国面粉业第一品牌,雪健产品在同行业中脱颖而出。塑造更为显著的品牌特色,取得更为强烈的上架冲击力,雪健在众多竞争对手中拔萃出众。高素质的营销团队,建立了遍布全国50多个大中城市的以沃尔玛、大润发、麦德龙、欧尚、家乐福等大型超市为主的众多终端销售网络。

#### 经验做法

加快开发主食新产品,推进产业升级,大力发展优质粮油产品。

提升产品档次,加快产品系列

化、多元化、营养化、专用化开发。大力实施品牌战略,丰富产品文化内涵,提高产品品牌附加值。

#### 特色产品

1.麦芯雪花粉:蛋白质含量高,粉质细腻洁白,筋度高,口感筋道,蒸煮性能好。适用于家庭制作高档面包、水饺、馄饨、包子、面条、馒头等。

2.麦芯饺子粉:面筋含量高,口感筋道,蒸煮性能好。适合家庭制作水饺的专用粉。

3.多用途麦芯粉:满足家庭日常面食的制作需求,具有良好的通用性,使用范围广。适合家庭制作馒头、饺子、包子、面条、烙饼、油条等



各类面食。

#### 老总寄语

引领无添加产品回归,为您和家人

提供从田间到餐桌的食品安全保障。

——总经理 杨庆生

### 漯河石磨坊面业有限公司

#### 企业简介

漯河石磨坊面业有限公司是一家专业从事粮食加工的面粉生产企业。公司日处理小麦500吨的高级专用粉生产车间,主要设备全部采用国际一流的瑞士布勒公司的产品;主导产品“义兴坊”牌系列面粉畅销两湖、两广、云贵川、闽浙赣和西北诸省市。

脚踏实地抓质量,苦心孤诣塑品牌。以品牌优势推动企业的持续发展,是石磨坊人一贯的追求。

#### 经验做法

1.诚信守法。生产企业的基本责任是生产满足人民需要的合格产品。为此,公司定期组织员工学习企业适用的法律、法规,强化底线意识、责任意识,以诚信

体系的建设固化员工的质量安全意识,把食品安全的主体责任制落实到实处。

2.标准引领。标准是产品质量产出的依据,没有高标准就没有高质量。公司通过对单位过往的产品质量数据进行统计分析和评估,将行业标杆企业的关键质量数据作为“标靶”,制定适合自己的产品标准。目前,公司产品企业标准Q/LSM0001S、Q/LSM0002S在国家管理部门备案许可后,结合配套生产工艺的更新,不断引领企业产品提档升级。

3.品牌推进。通过扎实有效的内部塑造和外部推广活动,企业由原来的名不见经传逐步成为国内同行业有影响力的品牌企业。“中国

粮食行业协会放心粮油进农村、进社区示范工程企业”“河南省农业产业化龙头企业”“河南省企业技术中心”“河南好粮油”“河南省著名商标”“漯河市长质量奖”等荣誉的获得,都是对公司“河南好粮油”产品的质量背书。

守初心、担使命。发展中的石磨坊面业在今后的工作中将持续强化质量管理,提升服务水平,把消费者心目中的“好粮油”的品牌做优、做强,为国民“舌尖上的安全”竭尽所能。

#### 特色产品

主导产品“兴义坊”牌系列面粉选取中原地区优质小麦(其中“兴义坊特级精粉”获得第一批河南省好粮油主食产品称号),经由



先进的制粉设备和科学的生产工艺精心加工而成的产品,粉质细腻,可塑性强,保留了小麦原有的清香本色,满足了当下人们对饮食的营养、健康、安全的需求。同时,各种专用粉的即时推出,满足了不同

客户的个性化需求。

#### 老总寄语

“用好人品,做好产品;以高标准,保好质量。关注舌尖上的安全,我们一路同行。”

——总经理 杨志红

### 漯河联泰食品有限公司

#### 企业简介

漯河联泰食品有限公司从1997年开始,在董事长许文博的带领下租用了一个不到1000平方米的小厂房,一个膨化炉,走上了创业之路;企业从零起步,从无到有,从小到大,今天,致力为消费者提供高品质产品的联泰公司,现有职工960人,建筑面积12万平方米,固定资产近3亿元,年销售收入近5亿元,利税3000多万,产品开发从单一的“巧巧”膨化食品发展到“喜盈盈”“巧巧”四大品类。

公司荣获农业产业化国家重点龙头企业、河南省放心粮油加工企业、河南省好粮油加工企业、河南

省技术创新示范企业、河南省信息化与工业化融合示范企业等称号。

#### 经验做法

自2011年以来开始农业种植,主产区以小麦、玉米为主,自建基地1个、联建基地3个,与当地农民专业合作社、家庭农场、种养大户及农户签订合同收购的原料占生产加工所用原料的85%以上。

打造真材实料,在符合国标的范围内少添加、零添加香精色素防腐剂等;再者就是健康,将尽全力产健康的食材,比如现在做的一口番(原味番茄棒)、虾片、鱼片都是野生无污染的深海虾、鱼和富含维生素C的番茄粉,公司也将以这样的

一个利基点扩大到其他品类。

#### 特色产品

膨化系列、烘焙系列、果冻系列、糖果系列,产品规格达200多种,并陆续推出“小公举”“贝儿强”“熊猫不二”等品牌的系列产品,自主研发产品专利达40多件。

#### 老总寄语

漯河联泰食品有限公司坚定不移地奉行“利他、爱拼、创新、反省、感恩”的价值理念,立足中原、布局全国;以一二三产业融合发展的方式实现了健康、和谐的可持续发展方向。在此,我代表喜盈盈集团董事会,向长期关心、重视和支持喜盈盈发展的党和政府、



合作伙伴、广大消费者、全体员工以及长期给我们热情帮助的社会各界人士表示诚挚的谢意。在今后的发展中,我们充分发挥国家级农业产业化重点龙头企业的带动作用,

紧抓机遇、迎难而上,为国家、为民族、为中原经济区建设、为实现公司的跨越式发展而努力!

——董事长 许文博

(下转07版)