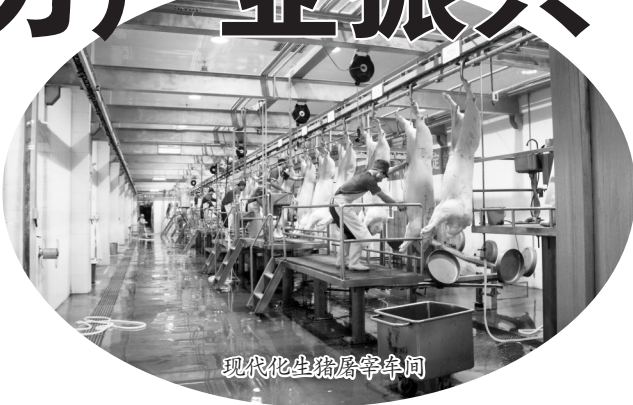


华宝食品:

强化三产融合 助力产业振兴

□牡丹晚报全媒体记者 孟欣



现代化生猪屠宰车间

作为鲁西南规模最大、设备最先进的生猪养殖屠宰加工销售全产业链企业，山东郓城华宝食品有限公司紧抓时代脉搏，严把质量安全关，经过七年来的发展已成为一家集生猪屠宰、猪肉储备、冷链物流、连锁经营于一体的大型国有控股企业，实现一二三产业全覆盖。公司现年屠宰加工生猪能力100万头、冻品储备能力2万吨，系农业产业化国家重点龙头企业、全国生猪屠宰标准化示范厂。随着二十大精神“春风化雨润心田”，该企业铆足干劲，争取在未来再创辉煌。日前，牡丹晚报全媒体记者赶赴郓城县，实地探访该企业全产业链发展的先进经验做法。

做强一产，打造优质原料基地

牡丹晚报全媒体记者在华宝食品的全覆盖监控室看到，全自动化的生产线正有序运作，工作人员身穿无菌衣各司其职，对刚屠宰的生猪进行仔细分割、检验，车间外众多物流车有序等待装车。

据华宝食品有限公司副总经理张进介绍，该公司现有自建种猪繁育基地169亩，建有总面积3万平方米的27栋标准化猪舍，存栏原种母猪680头、二

元母猪6000余头，年均出栏生猪12万头。该公司按照“公司+合作社+基地+养猪户”的联合体运作模式，依托金农合作社，在国内首创了为养猪户免费发放母猪，实行“统一育种、统一饲料、统一防疫、统一技术培训服务、统一销售”的方式，带动养猪农户4000余家，并签订收购合同，解决了养殖户对“卖猪难”的后顾之忧。该公司先后被评为“山东省种畜禽

生产经营一级场”、“国家级标准示范场”和“农业部无公害农产品生产基地”。金农牧业合作社被评为国家首批“全国农民专业合作社示范社”。

为稳固第一产业，提升养殖户的参与感、获得感，该公司创新性为他们建立了合作养殖户档案，同时建立封闭式养殖管理和长效服务机制，对养殖场区和养殖户实行“全进全出”饲养模式，封闭式管理，统一提

供饲料、药品、防疫等中间投入品，执行统一的养殖技术规程和管理规程，在15公里范围内设立一个养殖技术服务站，配备2至3名技术员，随时为养殖户解决技术问题。正是通过技术服务“送上门”这一有效方式，把该县5000余养殖户纳入该企业全产业链条，户均年增收12000元以上，同时每年可为该公司提供50万头的生猪，确保了可持续发展。

“近年来，公司一直在创新探索完善与养殖专业合作社、家庭农场、困难户等其他经营主体联动发展的利益联结机制，产业联合体日渐完善。”张进说，“我们构建了‘公司+基地+合作社+农户’的农业联合体，公司统一提供种猪、技术、饲料、销售等全产业链服务，年增加生猪出栏量10万头，每头生猪降低成本100余元，年节省生产成本可达2000万元。”

做优二产，加快新旧动能转换

产业单一，意味着企业规避风险能力软弱单薄，要想提升核心竞争力，延伸产业链条是必不可少的途径。

“我们紧抓农业供给侧结构性改革机遇，大力发展农业‘新六产’，先后投资8000余万元，购置先进屠宰设备，建造国内一流的生猪屠宰、分割流水

线，在车间全面推行6S管理体系，聘请行业专家对一线员工进行培训。”张进介绍，在先进的生产设备及高素质技能人才配合下，该公司生猪屠宰、分割效率大大提高，日屠宰量可达1000头以上，年屠宰量最高可达100万头。公司拥有1500吨冷库，可提供就业岗位200余个。

此外，该公司始终把食品安全工作放在首位，建立健全卫生检查制度、入场检疫制度、无害化处理制度、生猪来源和肉品流向登记制度、缺陷产品召回制度、肉品检验制度、急宰检疫和登记制度等56项管理制度，彻底杜绝屠宰经营病死猪、病害猪、注水猪等违法行为，确

保群众舌尖上的安全。

华宝食品公司坚持科技创新战略，秉持“全环节升级、全链条升值”理念，积极提高肉类资源利用率。“我们依托山东农业大学科研力量，不断加大研发投入，三年来累计投入研发资金1500余万元，研发队伍不断壮大，种植、养殖、加工、销售

等配套技术日益完善成熟。公司现有研发人员12人，高级职称2人，中级职称5人。”张进自豪地说，该公司还积极打造明星品牌，拥有“鲁荷华宝”、“华宝”、“华郓菜园”等17个注册商标，申报的“郓城猪肉”获国家地理标志证明商标，提高了产品附加值。

做活三产，融合发展谋突破

“近年来，我们在坚持市场导向的同时，积极构建农产品从田头到餐桌、从初级产品到终端消费无缝对接的产业体系，打造了终端连锁新业态。”华宝食品有限公司总经理张传峰告诉记者，截止到目前，该公司已在全省开设直营店5家、华宝肉庄4家、连锁加盟店34家。

此外，该公司还根据各地实际情况，积极探索建立食品物流供应链全面质量管理体系，建立“门对门”全程冷链保障食品安全，在济南、菏泽、北京等12个城市设立冷链物流周转中心，减少食品污染和损耗，直接间接为1200余家超市、农贸市场提

供肉食品运输、加工、包装、配送等服务。

“为适应年轻群体烹饪新需求，我们上马了‘预制菜’新项目，将建设国内一流的现代化预制菜加工厂，按工业4.0标准设计，主要车间设计为全自动化生产线，车间顶部设计太阳能光伏板。项目建成后，实现工厂标准化、现代化、智能化，达到中餐工业化，节能环保，高效低耗，打造集储藏、加工、运输、销售、检测、研发于一体的综合性工厂，实现从农田到餐桌的一站式直通渠道。”张传峰说。

据张传峰介绍，该公司预制菜项目全部投产后，年可生

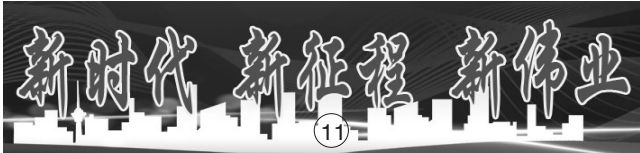
产猪肉卤制品6万吨、肠类制品2.5万吨、丸滑类1.2万吨、面食水饺类5万吨、净菜类1.8万吨、速冻菜肴类5.5万吨，可实现年销售额26亿元、纳税1.2亿元，带动全市蔬菜及经济农作物种植面积30万余亩、生猪养殖100万头、禽类养殖2亿只，直接提供就业岗位1200个，带动相关从业人员8000余人。“这个项目将成为国内较大的预制菜食品加工厂、山东省预制菜科研基地，为菏泽及周边城市居民的饮食生活提供可靠保障，投产后将成为乡村振兴的样板示范项目。”

张传峰表示：“华宝食品作为农业产业化国家重点龙

头企业，今后将继续做大做强生猪产业，延伸预制菜产业链，抓好食品安全，带动当地畜牧业快速发展，推进乡村振兴，打好养殖、饲料、屠宰、加工‘组合拳’，引领公司和农民群众在新征程上勇毅前行，砥砺前行。”

借助党的二十大的“东风”，华宝食品的崭新蓝图已经绘就，将紧紧围绕打造生猪全产业链条，深度融合一二三

产业，以培育农业“新六产”为着力点，以采取“公司+农户”、“公司+合作社+终端连锁店”等模式构建稳定的农业产业联合体，推动产业链相加、价值链相乘、供应链相通“三链重构”，推进畜产品加工业生产、服务、加工、销售一体化融合发展，提高农业附加值，培育农村新业态，探索形成符合农业产业化联合体发展的新模式。



华宝食品公司外景