

背靠“中国花生之乡”平度市,青岛天祥食品集团有限公司(以下简称天祥食品集团)发挥地标产品的原料优势,以一种全新的形式,将“花生的香气”带到美国、俄罗斯、加拿大等全球80多个国家和地区,成为以食用植物油为主,横跨面粉生产、挂面制品、辣椒调味品、蔬菜制品、仓储物流等多行业的集团化公司。“立志成为国内民族粮油品牌的领导者,让平度好粮油走向世界”,正是公司董事长、总经理于强和所有天祥人的共同愿望。值得一提的是,就在今年,于强先后获得青岛市优秀企业家、山东省劳动模范称号。在于强看来,企业正通过持续创新打造一流产品,跑出高质量发展“加速度”。

让国产粮油香飘全球

天祥食品集团董事长于强:靠技术升级打造一流产品 用品牌铸就国品之光



听民营企业家
讲好发展故事 系列报道 15

青岛市工商联、市民营经济发展局 联合
青岛早报 主办



天祥食品集团董事长于强(左)查看全新升级后的精炼车间。

为梦想返乡创业兴业

花生,起源于南美洲,明朝晚期经海路传入中国。花生在我国不仅是一种普通的农作物,更是一种文化和传统的载体。胶东半岛得天独厚的种植条件,孕育出国家地理标志保护产品“平度大花生”。作为岛城高质量企业发展代表,天祥食品集团正是通过“一颗颗大花生”走出了一条不平凡的发展之路。

“20世纪80年代初期,物资相对匮乏,老百姓买油得提着油瓶走上几里路,来到粮油店打散装油。随着散装油取代荤油,成为普通居民餐桌消费的主流,1985年平度县(现为平度市)植物油厂应运而生,员工仅有20多人,这就是天祥食品集团的前身。”于强说。记者了解到,大学毕业后的于强,原本有一份银行系统内的高薪稳定工作,但他放弃了舒适的都市生活,毅然回到家乡平度发展,和父亲一起创业奋斗。于强彼时的想法很简单,“想为家乡的老百姓做点实事,为百姓的‘粮袋子’‘油瓶子’开拓出新天地。”

于强告诉记者,天祥早期并没有自己的品牌,而是以代工和向国内外知名品牌提供中间产品为主要业务。“我们有原料和品质的优势,为什么不创立自己的品牌呢?”在于强看来,品牌具有强大的“聚宝盆”作用,能够带动整个公司和产业的发展。就这样,为进一步激发企业活力,提升生产效率,更好发挥“联农带农富农”作用,1998年2月,天祥食品集团正式成立,为企业的多元化经营和品牌化运作奠定坚实基础,此后集团逐步驶入高速成长的快车道。

花生油生产车间里,没有噪音,花生油正在静悄悄地被压榨出来;包装车间,流水线一气呵成完成作业;全封闭卸粮车间中,大吨位卸粮车正在忙活;一箱箱出口国外的辣椒制品正等待装车;一辆辆满载着各类食品的货车正陆续发往全国各地……这就是天祥食品集团里的日常场景。

“硬核”技术提升企业实力

对于做企业,于强为之倾心、用心。创业初期,当听到有人感叹“现在面粉麦香味没有以前充足了”,于强便与技术人员一起反复实验分析,找到了确保面粉麦香味十足的“秘籍”——小麦有60天左右熟化期,最好的质量是在当年8月份至明年新小麦上市期间,按照这样的标准选麦,自然就留住了麦香和健康。

火车跑得快,全靠车头带。于强在行业内首次提出“五鲜初榨、头道好油”的品牌理念。筛选、去石、去杂、色选、压榨、过滤……这是平度大花生变成香味



天祥食品集团的花生油灌装流水线。

醇厚花生油所必须经历的工序。2004年,“喜燕”花生油从天祥食品集团诞生。如今,成立近20年的“喜燕”品牌跻身于“全国花生油加工十强”,被认定为“中国驰名商标”,出口量连续多年在青岛同行业中排名第一。

农业产业化国家重点龙头企业、全国好粮油示范企业、全国“放心粮油示范企业”、全国主食加工示范企业、中国驰名商标……这些都是记者在天祥食品集团荣誉室内看到的。如果说荣誉代表成绩,那么“硬核”技术平台和数据统计则客观呈现了天祥食品集团在行业的创新引领能力:拥有国家认定企业技术中心、青岛市花生油质量控制技术中心、青岛市花生油质量安全与风险防控工程研究中心等4个创新平台,配备研发、检测、中试等先进设备100余台(套),拥有各项授权专利130余件,为“国家知识产权优势企业”,参与了多项国家标准、行业标准 and 团体标准的制修订工作,有40余项核心技术支撑企业创新发展。

在于强看来,“科技创新是企业制胜的法宝,只有不断加大投入,运用新工艺、新技术,开发新产品,以科技创新增强可持续发展动力,才能使企业永葆生命力。”于强表示,集团与中国农科院、江南大学、河南工业大学、武汉轻工大学、青岛农业大学、山东省花生研究所等高校及科研院所建立产学研合作基地,围绕花生加工全产业链黄曲霉毒素精准防控与绿色提质关键技术、头道初榨花生油加工工艺、绿色过滤等难题开

展技术攻关。

积极开拓国内外市场

年产各类食用植物油30万吨、小麦粉20万吨、挂面6万吨……这是2022年天祥食品集团交出的傲人答卷。在具备强大生产能力的同时,天祥食品集团还配备了储存能力达7万吨的标准粮食储备库和10万吨的食用油罐,常年承担青岛市粮油应急储备任务。而于强也兑现了自己曾经许下的诺言,“保障好市民的‘粮袋子’和‘油瓶子’。”

记者采访了解到,天祥食品集团将当地的花生、小麦等资源的优势转变为经济优势,以“喜燕”品牌带动提升平度市小麦、大花生等地标农产品品牌附加值,带动当地种植面积50万亩,周边从事种植、加工、运输、销售等产业的近30万人,既实现了粮油就地加工转化增值,又拉动了粮油生产、促进了粮食安全,成为实现共同富裕新征程上的撬动点。

此外,平度市南村镇充分发挥天祥食品集团“领头羊”作用,加快培育特色鲜明、富有竞争力的现代食品产业集群。当前,全镇各类农民专业合作社达到800多家,食品加工企业100多家,其中规模以上的食品加工企业28家,进入青岛市乡村振兴示范区行列,跻身山东省农产品加工业示范园区。

天祥食品集团发挥地标产品的原料优势,走出了一条特色快速发展道路,使“花生的香气”飘向万里之外。于强介绍,

对于国内市场,企业运用物联网营销,先后与京东、天猫、盒马鲜生等平台达成战略合作协议,实现销售模式新业态。同时又与多家新媒体运营合作,实现“跨界融合”全流程销售。对于国际市场,天祥食品集团产品业务已涵盖美国、韩国、加拿大、俄罗斯等全球80多个国家和地区,成为以食用植物油为主,横跨面粉生产、挂面制品、辣椒调味品、蔬菜制品、仓储物流等多行业的集团化公司。

擦亮国产品牌之光

传统文化与现代科技在碰撞中融合,各自焕发出新的生机,如同天祥食品打造的花生文化馆,可引起社会的关注和共鸣。“花生文化馆是一所集花生文化体验、科普知识普及、地域品牌价值推广为一体的公益性文化馆。”于强说,“花生文化馆浓缩了花生的历史记忆,传承了中华民族的花生文化,可以更广泛直观地向市民、学生普及科普知识,激发创新梦想……”

记者注意到,花生文化馆科技感十足,共分五个展区,采用全息幻影的表现模式,展现了天祥食品成长轨迹。对于产品加工工艺,花生文化馆应用动漫技术,让定量出仓、去石、炒料、冷凝、存储等各个环节更直观、更易懂。让参观者脑海中“天祥”“喜燕”的印象逐渐清晰。

除了花生文化馆,在今天的天祥,科技感十足的数字化场景随处可见。花生油生产车间里,自动化灌装线有条不紊,在生产线的终端,机器人将一桶桶花生油自动装箱、打包、码垛。几层楼高的面粉生产车间看不到几个工人,只有奔涌在管道和机器里的小麦粉。研发中心的实验室里,数十台机器安静又有序地运转着,保障着每一批次出厂产品的质量。

企业与管理者是“互相成就、双向奔赴”。今年,于强先后获得青岛市优秀企业家、山东省劳动模范称号。在于强看来,这是对天祥食品的肯定,也是全新的起点。于强表示,“我们的第一责任是壮大民族粮油企业,认真落实国家粮食安全战略,让大家吃得好,吃得健康。”对于企业的下一步规划,于强表示,“集团计划投资10亿元,建设高端食品产业园项目,创百亿营收,以品质铸就品牌,让民族品牌走向世界。”

观海新闻/青岛早报记者 邹忠昊 摄影报道