

九联集团:破局新农业的“优品模式”

凭借“三同标准”打造青岛优品 养殖场的鸡吃绿色全价料、住着空调房

民以食为天,食品安全一直是质量把控的重中之重。青岛优品作为从工业产品、农产品和服务等品牌中优中选优的结果,其中入选的食品品牌如何在食品安全方面精准把控,为全市食品生产企业打造模板?近日,记者就走进了青岛九联集团——国内禽类养殖加工的龙头企业,看看这个同时拥有“好品山东”和“青岛优品”双荣誉的企业如何在质量“高原”铸就品牌“高峰”。

起家

5000只鸡开启养殖之路

“公司最早要追溯到1988年,最初的名字是莱西县庄扶家禽实业公司。”说起公司的历史,九联集团办公室主任刘绍玉告诉记者,集团的前身是莱西庄扶村的一个村办企业。当年村里有砖瓦窑厂,后来停产了,原来干活的村民“下岗了”。如何实现“再就业”?公司老董事长王振江当时拿着他任砖瓦厂厂长时上交给村里的部分利润,村里可以给拨付的启动资金14万元,领着大伙创建了庄扶村养鸡场。村里的建筑队和当时创业的11人用了三个月的时间,套起了围墙,盖起了简陋的办公室、育雏室和仓库,原破烂不堪的瓦屋也修成了鸡舍。

最早是引入了5000只蛋鸡鸡苗,主要销售的是鸡蛋。“80年代大家生活水平还不高,把鸡杀了吃肉还是特别奢侈的事情。”刘绍玉告诉记者,当时家禽养殖还都是以蛋类销售为主。虽然只是一个村里的养鸡场,但成立之初便开始了科学养殖。王振江专门聘请了县兽医站的技术人员来做业务培训,又派了两名职工到良种场去学习育雏管理,干活的空闲时间就组织大家一起学习养鸡技术。这让庄扶村的鸡蛋逐渐变成抢手货,而且不仅是在莱西和青岛市区销售,产品还通过批发商走进了上海和北京的市场。“我们老董事长,开着一辆五十铃轻卡货车,到处送鸡蛋的画面,很多庄扶村的老人到现在还念念不忘。”刘绍玉介绍。

养鸡能挣钱,庄扶村甚至周边村子的村民们纷纷开始效仿。但在王振江看来,这并不是竞争的关系,为养鸡的村民提供鸡苗和饲料,以及提供技术指导,一起把周边养鸡产业做大,这也为后期九联集团的发展奠定了基础。

壮大

开创肉鸡行业“九联模式”

20世纪90年代,随着人们生活水平的提高,肉鸡的需求量开始大大增加,针对市场的变化,九联也快速转型,开始转向肉鸡养殖和生产。而在九联的带动下,以后庄扶村为中心,周边有3000多户的养殖户。当时公司采取的是“公司+农户”的经营模式,公司提供鸡苗和技术,农户养殖出栏后,公司收购,集中加工。在这种模式之下,企业盈利挣了钱,养殖户们便也跟着受益。在此期间,小小的养鸡厂变成了大集团,不仅为村民增加了就业机会,养殖户们的钱袋子也渐渐鼓了起来。

然而这一模式在2001年我国加入WTO以后却遭到了巨大的挑战。“随着国内外肉鸡市场竞争越来越激烈,对标准化生产的要求也越来越高,这种分散养殖模式的弊端也逐渐显露出来。”九联



九联集团从村办企业发展成行业龙头公司。



九联集团的产品加工车间。



鸡舍里配备空调。

集团食品安全总监杨圣仁告诉记者,在一家一户的分散养殖过程中,用药和防疫问题成了两大难题,鸡肉质量也就无法保障。这时公司已经开始进军日本和欧美海外市场,药残成了最大的拦路虎。而且不仅仅是海外市场,随着国家对食品加工行业的产品质量和安全监管逐渐加强,对动物疫病防疫、产品质量卫生的要求日益严格,国内检测标准也在不断提高。改变养殖模式迫在眉睫。九联派团队先后去美国、韩国和马来西亚进行市场考察,再结合当时国内的实际情况,意识到必须建立大型的标准化生产养殖场,实行规模化养殖,才能抵御养殖风险,坚决保证食品质量安全。从2000年下半年开始,九联集团开始以推行标准化生产、确保产品质量以增强国际市场竞争力的目标,积极借鉴美国、日本、泰国、巴西等国家先进的养殖经验,率先在国内实行了“公司+合作联社+农场”的经营模式。2001年,九联开始引进国际先进的自动化养殖生产线,率先全面建设了国内规模最大、全封闭管理、与自属屠宰厂完全配套的自养肉食鸡饲养基地。

2002年3月,这一规模化、标准化、自养自宰的生产模式被青岛市政府命名为“九联模式”,并在全国进行推广,极大推动了中国肉鸡行业的快速发展。

升级

开启品质发展之路

自2000年起,通过对品质的严格把控,九联的鸡肉产品开始逐渐得到国际市场的认可。不过更为严格的质量标准,也在进一步考验着企业。在反复“试错”之后,公司提出了三个“不动摇”的原则:肉鸡专业化生产不动摇、从源头抓起不动摇、产品深加工道路不动摇。如何能保证品质,第一步就是要把源头抓在

自己手里。为此九联再次优化合作模式,不再是收购农户的鸡,而是通过农民入股、土地租赁等方式,投资建设了30个现代化肉种鸡场、3座孵化场、6座饲料厂、106个现代化肉鸡养殖场、5座肉鸡屠宰加工厂、5座鸡肉熟食制品加工厂、3座调味品加工厂。实现品质可控的同时,也带动了18996户农民的共同致富。

有了自有的标准化养殖场,形成了自繁、自养的肉鸡养殖模式,甚至饲料都是自己生产,这样就可以实现100%可控、可追溯、可溯源。这为食品安全的源头控制提供了有力的保障,有效地解决了肉鸡养殖过程中的疫病和药物残留问题。“现在我们养殖场的鸡吃的是绿色全价料,喝的是饮用水,住的是空调房,还有严格的防疫措施。”杨圣仁告诉记者,这些手段都是从源头上来控制药残、疫病,至于很多人担心的生长激素问题,杨圣仁介绍,肉鸡长得快,一是种鸡好,现在养的都是快大型白羽鸡;二是营养足,营养齐全的配合饲料满足各阶段的生产需要,完全没有必要使用生长激素,相反用了还有很大危害。“公司目前拥有最为先进的检测实验室,当然这也得感谢青岛海关等部门给予的协助,不仅及时提供国外最新标准要求,帮助企业提升产品品质,还帮助企业培训质检人员,协助企业建立检验实验室,为产品的质量安全保驾护航。”杨圣仁介绍。

当然不仅仅是养殖,从种禽繁育、肉鸡养殖、饲料生产、善宰冷藏,到熟食制品加工、出口贸易,九联集团做到了一体化一条龙服务。只有这样才能环环把控产品品质,保证产品质量。近年来,公司不断加大设备投入,先后投资10亿元,引进国际先进的肉鸡善宰加工流水线和熟食加工流水线,目前属于全球鸡肉加工设备最先进、国内鸡肉熟食制品加工能力最强、国内获得出口资格认证最多的企业。

行业龙头

“三同标准”打造青岛优品

“2022年我们出口鸡肉产品达到了5万吨,创汇1.4亿美元,在这个领域我们占据全国出口总量近四分之一的份额,已经是连续15年的全国第一。”九联集团营销总监张伦茂告诉记者。

出口稳步增长的同时,国内市场也在快速发展,包括大型超市都能买到九联的鸡肉产品,还有很多食品加工企业,“比如麦当劳就可能吃到我们集团的鸡肉,还有现在流行的泡椒凤爪,很多知名品牌都是用我们集团的原料。”张伦茂介绍。

在2022年,首批“好品山东”品牌名单正式发布,九联冰鲜鸡成功入选。而在今年8月,青岛优品名单公布,九联再次榜上有名。如何在内销市场提供高品质的产品?九联的答案是“三同”:同样的标准、同样的流水线和同样质量。杨圣仁告诉记者,无论是内销还是出口,九联的所有产品都是出自同样的源头,同一条流水线,同样的品质保证。“都是同一只鸡,在流水线上分割下来的鸡大腿的部分出口到了日本,鸡下腿部分和鸡翅部分则卖到了国内市场,鸡胸肉可能去了欧洲。”杨圣仁告诉记者,不同国家对食品安全要求的指标侧重点不同,有的重视药残,有的重视违禁物,也有的重视微生物。“九联能做的就是用一只鸡满足国内和世界最严苛的标准。”杨圣仁介绍。

青岛大港海关大力支持九联集团做好产品出口的同时,积极引导并协助“三同”产品生产和推广。“海关结合企业特点,协助企业做好国内、国外两个市场统筹,及时根据需求做好出口产品转换国内工作,并协调对接CQC做了‘三同’认证,使出口产品转国内有了身份证。”青岛大港海关查验二科科长姜迪来介绍。

本版撰稿 观海新闻/青岛早报记者 刘鹏
图片均由企业提供