

跨界融合，“齐鲁粮油”新春再出发

□陈晓婉 于鹏

品牌，是最具价值的无形资产。去年省粮食和物资储备局、省财政厅印发《关于推进山东粮油品牌建设的实施意见》，打造“齐鲁粮油”公共品牌，形成合力强劲出击。新年伊始，“齐鲁粮油”品牌建设工作写入省委1号文件。提品质创品牌，“齐鲁粮油”建设抓什么、怎么抓，山东列出计划表。

粮油品牌建设

迎来“政策礼包”

山东是粮食生产、流通、加工和转化大省。2018年，我省累计收购粮食8542万吨，居全国第二位。粮食产业在经济下行压力加大的情况下，呈现逆势而上的良好态势。2018年工业总产值突破4000亿元，继续稳居全国首位。但山东粮油产业总量大品牌散、口碑好名牌少的问题较为突出，与粮食产业由大转强、全面求进、走在前列的要求不匹配。

去年我省出台《山东省乡村振兴战略规划(2018—2022年)》，提出“推进实施‘优质粮食工程’，发挥粮食流通对生产和消费的引导作用”；省政府办公厅印发《关于加快推进农业供给侧结构性改革大力发展粮食产业经济的实施意见》，要求“增加绿色优质粮油产品供给，增品种、提品质、创品牌；在齐鲁灵秀地、品牌农产品建设中，打造齐鲁好粮油品牌”。

去年9月，《关于推进山东粮油品牌建设的实施意见》落地，明确提出打造“齐鲁粮油”公共品牌，创建一批有一定知名度的地域特色粮油产品，培育一批实力雄厚的粮油龙头企业。按照“1个公共品牌+N个地域特色产品+N个产业经营主体”的建设模式，充分挖掘和发挥山东粮油资源、文化和产业优势，着力塑造“齐鲁粮油”公共品牌的形象和内涵，推动山东粮食产业新旧动能转换和高质量发展，促进粮油产业兴旺、企业增效、农民增收。

在此引领下，去年首届山东粮油产业博览会在滨州举行，近300家企业参展，项目签约180多亿元。“齐鲁粮油”北京推介会16市参与

其中，鲁花、中裕、金胜、发达等一批知名粮油企业携品牌产品展示推介。“今年，我省将乘势而上，进一步巩固提升，培优培强，推出一批品牌创建典型，发挥示范引领和政策引导作用，让更多好粮油走出山东、叫响全国。”省粮食和物资储备局局长王伟华说。

品牌助力“小生产”

撬动“大市场”

过去一个时期，我省粮油产业把重点放在

抓产量上，着力解决人民群众“吃得饱”的问题。随着消费需求的升级，老百姓的消费观念开始向“吃得好”“吃得健康”转变。“实施粮油品牌建设，就是实现粮食生产由注重规模扩张转向注重品质提升的一个重要抓手。”省粮食和物资储备局副局长李伟说。

从提升品质到脱颖而出，品牌建设是实现价值蝶变最重要的催化剂。山东大学新闻与传播学院副教授刘佳认为，通过品牌建设，可以帮助消费者在市场中快速识别企业的产品或服务，与竞争对手相区隔，从而获得竞争优势。“在当前的消费环境下，卖方市场被买方市场取代，消费者有了更多选择权。企业就必须建

立产品优势，做好品牌建设，通过产品的质量和口碑，培养消费者的品牌忠诚度。更重要的是，通过品牌效应可以打造核心竞争力，获得更多品牌溢价。”刘佳说。

一枝独放不是春。随着市场竞争的加剧，越来越多的企业认识到孤军奋战将无法应对日益激烈的市场竞争，想让企业的“小生产”撬动竞争的“大市场”，必须以区域公共品牌为基础，联合价值网络中的利益主体进行价值共创，通过价值共创提升公共品牌的知名度与美誉度，进而实现规模经济。

“打造区域公共品牌可以帮助企业品牌从单打独斗走向区域产业融合，通过整合营销打

造区域公共品牌影响力。‘区域公共品牌+企业品牌’的母子品牌协同发展模式是现阶段诸多企业谋求发展与转型的选择。”刘佳说。

跨界融合助推

“齐鲁粮油”走出去

政府工作报告提出，山东要推动释放跨界融合潜能。搭上“互联网+”的快车，信息引领粮食产业发展方面，我省走在了全国前列。

目前我省已全面建成山东省粮食流通管理云平台，对上率先与国家局平台对接，对下与基层粮食收储库点业务系统互联互通，380个粮食智能化升级项目顺利完成。今年，在省财政厅的大力支持下，省粮食和物资储备局携手阿里巴巴，共同打造“齐鲁粮油”电子商务平台。该平台将于6月底前完成开发任务，届时将面向全社会的粮油垂直细分市场开放，按照专业性、公益性原则，更好为买卖双方服务，引导形成山东粮油产业互联网经济。

除了借力互联网+，盘活线上市场，线下我省也将不断丰富粮油品牌推介载体。今年我省将继续携手16市和省内优质粮油企业，拟到国内大中型城市举办品牌推介会。同时还将举办第二届山东粮油产业博览会，组织参加第二届全国粮食交易大会，以及福建、黑龙江、甘肃等省际产销协作会议等，开展产销、电商、科企对接，展示推介我省粮食行业优质名牌产品和成果。

按照“政府引导、企业自愿、品牌共享、行业自律、抱团发展”原则，组建山东面粉产业联盟和山东油脂产业联盟。组织制定符合山东特色的面粉、花生油、玉米油等优质粮油团体标准体系，用标准统一质量。

李伟介绍，政府有形的手将始终助力粮油品牌打造。目前，《山东省“优质粮食工程”三年实施方案》已编制完成，今年将继续与“中国好粮油”行动计划结合起来，以品牌为纽带，带动支持一批具有优质粮油生产潜力的粮油企业，重点扶持一批具有带动效应的“好粮油”示范企业，研发生产一批具有竞争力的“好粮油”产品，推出一批具有影响力的绿色优质粮油品牌。



3月3日，市民在济南某超市选购面粉。近年来，随着“齐鲁粮油”品牌知名度不断提升，山东众多粮油企业进驻济南各大商超，品质过硬，赢得百姓信赖，商超供销两旺。
□王世翔 报道

齐鲁粮油
高质量发展我来谈
主办：山东省粮食和物资储备局

青岛市粮油质量检测中心 发扬实干精神 勇做“粮安卫士”

青岛市粮油质量检测中心是青岛市唯一粮油专业检测机构。该中心创建于2002年。2007年1月，检测中心通过了国家粮食局考核被授权为首批国家粮食监测站。2011年7月，顺利通过了食品检验机构资质认定考核，成为青岛市首家获得食品检验资质的实验室。2014年3月，成为首批通过国家粮食局认定的国家粮油标准验证工作站。目前，检测中心拥有实验室2700平方米，检验仪器设备近200台(套)，检验资质2200余项。

成品油是食品行业的基础性原料，是大众化、基础性消费品，其安全性在食品安全领域中占据重要地位。2003年初，检测中心依托青岛市粮油批发市场，在全国首创“市场准入”机制，经过多年的监管，入市粮食合格率由最初的70%提升到了95%以上，有效保证了流通成品油的质量安全，市场准入模式工作经验在全省乃至全国多次交流推广。

为把好品牌粮油质量关，检测中心建立了小包装样品和市场调查样品购买制度，主要对入市小包装粮油产品和市场调查、节日抽查实行了样品购买制度，有力地消除了监管盲点，确保入市产品不漏检，对粮油品牌质量起到了监督作用，督促粮油企业强化质量监管，打造高品质粮油品牌。

粮食流通环节原粮质量和卫生监测是检测中心的基础业务。检测中心坚持认真做好新粮收购环节质量监测工作，建立有效的粮食质量安全风险防控机制；坚持公平检测，严格做好入库平仓鉴定工作；坚持每半年对全市储存期间粮食质量进行监测工作，并及时向主管部门上报粮食质量监测结果；每季度对军供政策性用粮进行抽查检验，认真落实“一批一检一报告”制度，严把部队供粮安全关。

检测中心围绕粮油检测核心任务，每年以“3·15”、世界粮食日、食品安全周等活动为契机，积极服务民生，宣传爱粮节粮知识，得到社会各界的广泛好评。同时，积极开展第三方粮食质量检验鉴定工作，受到了当地企业的一致认可。建立应急快速反应机制，在糯米、染色黑豆、霉变米、地沟油等社会热点问题出现后，及时启动安全预警，开展质量专项检查，及时将调查情况和检验结果进行通报公示，稳妥发布信息回应社会关切。

此外，青岛市粮油质量检测中心坚持通过改进方式、加大投入等方式，不断提升自身技术保障能力。建立完善培训考核机制，提升工作能力和工作效率；积极争取国家、省、市项目资金支持，不断更新完善中心硬件设施设备；积极参与国家级能力验证考核，确保了检测中心检验技能的持续提升；积极开展县区级粮油质检站技术人员的技能培训和指导工作。

“下一步，我们将进一步发挥国家粮食监测站的职能作用，围绕‘齐鲁粮油’品牌建设工作，主动作为，全面服务，严格检测，把好粮油产品质量关，切实服务好绿色优质粮油品牌打造工作，让更多的人好粮油叫响山东、走向全国。”青岛市粮油质量检测中心副主任任文波说。

青岛天祥食品集团 科技增实力 责任树品牌

青岛天祥食品集团始建于1998年，是以生产“喜燕”食用植物油、“天祥金喜燕”小麦粉、风味挂面、辣椒制品及辣椒调味品为主，集农产品收购、储存、加工、研发、销售于一体的国家级农业产业化重点龙头企业。产品销往全国20多个省市区，出口美国、加拿大、墨西哥等10多个国家和地区。2018年，集团实现销售收入24.34亿元，上缴税金2200万元，进出口总额5700万美元。

青岛天祥食品集团注重于传统产业技术改造升级，坚持创新、安全、环保等联动发展。集团与中国农科院、青岛农业大学、河南工业大学等科研院所建立了长期稳定的合作体系，不断进行粮油新产品研发，新方法、新技术攻关以及生产工艺的升级改造。目前，集团拥有自主研发的食用植物油、小麦粉、挂面、辣椒调味品等新产品、新工艺60多个，拥有国家发明专利、实用新型专利和外观专利42件。其中，充氮保鲜技术的研发，使花生油香味更加浓郁持久；2015年，具有自主知识产权的“速冻凝香花生油”成功上市，解决了国内花生油香味保持不能持久的问题，加工工艺处于国内领先水平；2017年，高端产品“喜燕头道初榨花生油”成功上市，获得消费者的广泛认可；联合青岛农业大学等科研院所合作完成的“花生热榨饼粕深加工技术研究与应用”，荣获青岛市科技进步奖一等奖；集团自主研发的“一种出油率高的花生蒸胚改进方法”已获得国家发明专利授权，可有效提高花生油出油率至41%。

作为国家农业产业化重点龙头企业，青岛天祥食品集团始终坚定、认真履行肩负的责任。一方面，集团注重食品安全，将食品安全理念植入企业文化。独创涵盖种植、采购、生产、储运全过程的360°食品安全监控体系；加强原料控制，实施基地+农户模式，建立绿色无污染种植基地，坚持每批检测，杜绝不合格原料进厂；识别、确定生产过程中的12道工序，设立5个关键控制点，实现产品质量的全程可控、有效追溯。

另一方面，青岛天祥食品集团积极作为，支持三农、助力乡村振兴。集团年加工转化花生、小麦、辣椒、蔬菜等农产品30多万吨，带动当地种植面积50万亩，带动农户20多万户；每年的花生、小麦、辣椒等农产品收购、分拣业务，为当地农民提供1000多个就业机会，实现农民增收3000多万元。每年出资几十万元用于扶持当地的贫困户、贫困村，为当地经济发展、新农村建设作出了突出贡献。

“2019年，青岛天祥食品集团将依托‘齐鲁粮油’公共品牌的优势，继续加强企业自主创新能力建设，不断增加企业新产品研发投入，建立高级技术人才为骨干的技术创新团队，实现技术专利化、专利标准化、标准主导化。同时，继续加大品牌宣传力度，利用品牌力量带动企业进入发展快车道。”青岛天祥食品集团总经理于强说。

青岛维良食品 重市场细分 创个性化产品

青岛维良食品有限公司建于1958年，是一家国有企业改制后的股份制企业，主要生产小麦粉、挂面。2014年，青岛维良引进国际一流的瑞士布勒制粉设备，建成了年加工小麦30万吨的现代化面粉加工生产区，总投资达2亿元。2018年，青岛维良完成了企业的整体搬迁，同时拥有工厂专用粉、中华面食专用粉两条生产线，建成了粮食物流区、面粉加工区、食品工业区三大规模产业区，产品结构更趋合理，生产方式更加便利、灵活，实现了产品“多品种、个性化、人性化”的目标。

多年来，青岛维良食品始终以客户和消费者为中心，开发研制符合消费者需求的各类产品。以精细化市场细分为指导，青岛维良以做好原料分级为基础，全过程服务于多品种、个性化产品的研发与生产，获得了良好的市场口碑。

2018年，青岛维良投资2000多万元建成了年生产15万吨中华面食专用粉生产线，满足我国传统面食所用面粉的专业化、细分化的市场趋势。加大招才引智投入，与韩国知名的烘焙专家合作，研发家庭体验类个性化烘焙面粉。与日本飞田守烘焙团队合作，研发各种高档食品专用粉，通过帮助客户增加新产品、改良已有产品，提高客户市场竞争力，增加客户利润，带动维良各种食品专用粉销售。通过研发和努力，维良产品形成了中华面食专用粉、烘焙专用粉、健康营养粉、家庭DIY、面条等五大系列上百个品种。

作为一家食品企业，青岛维良在食品安全保障方面不遗余力。在全国同行业中创新性地解决了重金属、农残的风险；杜绝含有黄曲霉毒素、呕吐毒素的霉变小麦磨成面粉；运用物理办法，使用杀虫剂击碎面粉中的虫卵，得到了客户和消费者的一致认可和支持。

“青岛维良拥有先进的基础设施设备，具备了生产多品种、个性化、人性化产品的条件，但是我们也清醒地认识到，只有坚持不懈做好管理，才能真正实现产品质量和食品安全的长期稳定，赢得消费者信赖。”青岛维良食品有限公司董事长卢正良说。

2019年青岛维良在省粮食和物资储备局“齐鲁粮油”品牌引领下，以粮食供给侧结构性改革为主线，以实施优质粮食工程为抓手，以市场为导向，研制开发多品种、个性化、健康型、体验型为主的中华面食各种专用粉，同时，加快研制以面粉为基础的深加工产品，如冷冻面团、冷冻食品系列、鲜挂面、半干面等产品。

把维良办成食品安全、开放式、体验式互动企业，真正让消费者体验到食品安全在身边，实施品牌战略，继续打造“齐鲁粮油”名牌企业，提供优质营养健康的面粉，成为在全国有影响力、有知名度的特色产品和品牌。

惊蛰
节气
春雷乍响草木绿 齐鲁粮油又逢春
山东省粮食和物资储备局 大众日报