

“小生意”做成“火品牌”

记者 罗伟

经济特刊

JINGJI TEKAN



2021年12月6日 星期一
第35期(总第807期) 5版

经济特刊 编辑部

主 编 陈 俊
执行主编 来庆琳
电 话 3268512
邮 箱 akjtk @163.com



从小生意中看经营，其实处处都是门道。能在市场上占有一席之地，靠得也绝不仅仅是一时的运气。

“给我来5斤糖炒栗子，再来袋紫衣腰果和香芋片。”气温10℃以下，中心城区影剧院十字，皇栗皇门口排了半小时队的陈刚，终于从店员手中接过等候已久的产品。

“没办法，这家生意太好了，看得我都想自己也开一家，不然想吃只能排队。”陈刚搓了搓手，笑呵呵地对记者说。在他羡慕的眼光中，这家小店暖黄色的灯牌在夜幕下显得格外醒目，店员们眼疾手快地为顾客称重、结账，队伍陆续变长……

数年前，皇栗皇在安康开设店铺，店长李东

被派驻于此，负责店铺运营管理。因为店铺位置选得好，加之产品质量过硬，开业后生意一直很火爆。“最高峰时，我们一天就卖了上千斤板栗。”

如此大的客流量，自然吸引了不少像陈刚一样的人前来询问，想要开家同样的店。“我们是直营店，不加盟。”这句话，李东在过去的几年重复了上百次。因为直营店的垄断性，优势在于企业可直面消费者的需求，凸现公司品牌形象，法人和股东也拥有直接决策权，便于操作管理，能及时准确执行营销理念，所以一般也不会轻易撕开加盟的口子。对于抱此想法的创业者来说，要么模仿，要么超越，可创业也并不是一件容易的事，最重要的还是要喜欢自己做的这件事，而不是因为看到别人盈利了就一时冲动蛮干。

而在安康，还真就有这样一家品牌，因为创始人的热爱，把小生意做成了大事业。2000年，江西人彭发成因为一个偶然机缘来到安康，和

彭发成有意将规模扩大，于2019年成立了彭发成食品有限公司，店铺也从1家变成了5家。因为种类多而全，加之品控严格，物美价廉，彭发成深受安康人青睐，客满盈门几成常态。

看到彭发成生意红火，也有不少人表露想要加盟的意愿，彭发成对此颇有顾虑。“我用了20多年时间做品牌，现在初见成效，企业还不具备能够做好后续管理的经验实力。加盟店运营中，如果不能达到和我们一样标准，那么对品牌也是极大的反噬。”

如彭发成所言，很多人只看到别人成功表面的光鲜，却看不到收益背后所付出的艰辛。“创业是一件很辛苦的事，创业者要有吃苦耐劳的精神，坚持下去，并不断保持创新进取的斗志，对消费者要有责任担当意识，才能长久地经营下去。”

当下部分创业者有自己开店当老板的想法，一些小而新的项目脱胎为实体店，开设在不同大街小巷，为传统行业与新兴产业注入了活力，而瞬息万变的市场，也在用自己的运行逻辑，不断进行着筛选。短暂停留者有之，坚持者有之，但大多数没有做过市场背调，也对经营链条一知半解，仅凭一时冲动决定创业，很难长久经营下去。

对此现象，安康学院经济与管理学院院长、陕南生态经济研究中心主任李勇说：“创业从个人层面讲，不是一种充分实现自我的机会，更是发挥个人潜能的舞台。在这个过程中，除了基础的成本核算，创业者的素质要求，以及敢于竞争的精神、推陈出新的能力都非常重要。创业中，要按照中学的要求，主动学习法律知识，识别商业机会、分析市场、了解消费者和竞争者等经济、管理和专业技术知识。努力提升创新、学习、合作、经营管理、分析决策、人际交往等能力，并注重培养成员敬业精神、团队价值观、团队使命、团队愿景和团队氛围等团队文化的塑造。”

从小生意中看经营，其实处处都是门道。而那些能把小生意做大做强，持续长久地在市场上占得一席之地的创业者，靠得也绝不是一时的运气。他们用热爱与钻研，驱动着自己在一个行业深耕下去，不断充实自己，把生意干成了事业，从中找到了意义与乐趣，也回馈给了大众优质的产品与服务，最终获得经济效益与社会价值的双赢。

父亲以售卖传统手工糕点为生。因为物美价廉，彭发成靠着做糕点的手艺赚了钱。随着口碑日盛，彭发成有意将规模扩大，于2019年成立了彭发成食品有限公司，店铺也从1家变成了5家。因为种类多而全，加之品控严格，物美价廉，彭发成深受安康人青睐，客满盈门几成常态。



我国将构建支持特殊类型地区振兴“1+N”政策体系

新华社消息（安蓓 闫依琳）

近期国务院批复了《“十四五”特殊类型地区振兴发展规划》。国家发展改革委有关负责人日前接受记者采访时表示，“十四五”时期，我国将以规划为引领，构建新时代支持特殊类型地区振兴“1+N”政策体系。

特殊类型地区包括以脱贫地区为重点的欠发达地区和革命老区、边境地区、生态退化地区、资源型地区、老工业城市等。

这位负责人说，“十四五”时期，特殊类型地区作为城乡区域协调发展的短板地区、生态文明建设中的脆弱地区、促进边疆巩固的重点地区，面临更加复杂的环境条件和更为艰巨的发展任务。编制和实施规划，加快特殊类型地区振兴发展，有利于巩固拓展脱贫攻坚成果和持续缩小城乡区域发展差距，让低收入人口和欠发达地区共享发展成果，确保在现代化进程中不掉队、赶得上；有利于优化区域发展格局，推动形成主体功能明显、优势互补、高质量发展的国土空间开发保护格局；有利于统筹发展和安全，维护国家粮食安全、生态安全、能源安全、边疆安全。

规划是第一个全国特殊类型地区振兴五年规划，也是“十四五”时期支持全国特殊类型地区振兴的纲领性文件，主要明确了特殊类型地区振兴的目标定位、重点区域、重点领域和保障措施。这位负责人说，在此基础上，将进一步分类研究制定欠发达地区、革命老区、边境地区、生态退化地区、资源型地区、老工业城市振兴发展的配套政策文件，细化支持各类型发展的政策举措，共同形成新时代支持特殊类型地区振兴的政策体系。

规划明确了“十四五”时期支持特殊类型地区振兴的保障措施和政策支撑体系，有利于形成推进特殊类型地区振兴的强大合力。

一是明确了一批支持政策。规划提出，要完善资金支持政策，加大土地政策支持力度，强化人才就业扶持政策，支持特殊类型地区行政区划改革，重点支持改善基础设施和基本公共服务。

二是明确了一批试点示范和重点园区。规划提出，要大力支持特殊类型地区培育发展特色产业园区，积极支持欠发达地区、革命老区积极承接产业转移，支持资源型城市发展接续替代产业，加大力度支持产业转型升级示范区建设。

三是明确了长效工作机制。规划明确，实施国家区域协调发展战略和区域重大战略，编制区域规划和专项规划，制定区域政策和协调重大国际利益关系等过程中，要统筹支持特殊类型地区振兴发展。规划提出，健全中央统筹、省负总责、市县抓落实的工作机制，继续依托赣南等原中央苏区振兴、生态保护补偿、采煤沉陷区综合治理等部际联席会议制度，统筹推进重大事项。

国家发展改革委有关负责人表示，下一步将会同有关部门不断健全政策体系和长效机制，支持欠发达地区、革命老区、边境地区、生态退化地区、资源型地区、老工业城市更好解决自身困难，更好发挥支撑功能，持续增强内生发展动力，不断增进民生福祉，开拓振兴发展新局面。

小区工厂“织密”搬迁群众“就业网”

通讯员 陈延安 程维芳



11月22日，岚皋县城关镇城北社区西窑二期搬迁小区手工艺品厂，36岁的小区群众邱海燕正在工作。

陈延安 摄

局长张前武介绍，岚皋主要从就业空间、产业布局、就业群体等方面进行“破壁”，促扶贫搬迁安置小区群众能就业的尽就业。具体为：就业空间上，实行县外就业、县内安置和居家就业相结合；就业时间上，突出长期稳定就业，兼顾短期灵活就业；就业布局上，布局适合男女老少不同年龄阶段、不同文化层次、甚至不同健康程度群众可工作的市场主体。

为实现劳务信息精准对接，岚皋县建立全县劳动力资源信息数据库和转移就业名册、技能培训（乡土人才）名册、创业（在外创业）人员名册、高校毕业生就业名册、未就业人员名册“一座五册”帮扶就业信息平台，精准对接市场对人力资源需求和群众就业意愿，帮助群众就业。

县人社局每年根据市场需求和“一座五册”所掌握的信息，及时开展水电、瓦工、木工、护工、漆工、缝纫、保洁、保姆、种植、餐饮、鼓乐、后勤等工种培训。

在产业布局上，岚皋深耕山林资源，厚植生态产业，不断扩大农业产业规模和品牌效应，将社区工厂进一步延伸细化到“小区工厂”，壮大旅游业，多地域、多领域、多业态“织密”搬迁群众“就业网”，增加“就业点”。

据统计，截至目前，全县劳动力就业率76%，较去年同比增长5.3%，新增就业人数4351人，全县31个100户以上扶贫搬迁安置点实现“小区工厂”全覆盖，累计达到52家，产值达到3亿元，吸纳就业2400人。

生物发酵，这个产业将如何改变你我生活？

新华社记者 张辛欣

生物发酵，这个听上去似乎有些生僻的词汇，正作为新材料，应用到诸多领域，走进人们的视野。

从代餐、新型饮品等功能食品，到更加柔性的生活用纸、更具功能性的化妆品……我们日常生活中的很多方面，都和生物发酵息息相关。

记者此前召开的第三届生物活性物·功能食品与肠道皮肤大健康高峰论坛上获悉，我国企业“跑通”了生物发酵产业关键环节，并在食品、日化等领域展开实践。生物发酵产业也因市场的开拓而加快发展，更多新材料正走进你我生活。

功能食品，揭开生物发酵的“神秘面纱”

代餐、新型饮品……一段时间以来，功能食品逐渐走红。走俏的背后，有食品原料的开发与应用。

记者采访多位与会专家了解到，一定程度上，功能食品就是具有特定营养保健功能的食品。除了蛋白质、矿物质等传统营养成分，在全球范围内，已有许多生物活性物质和生物发酵技术被广泛应用于食品原料和加工工艺中。

《国民营养计划（2017—2030年）》指出，着力发展保健食品、营养强化食品、双蛋白食物

等新型营养健康食品。近年来，相关部门批准了一批新食品原料，丰富了食品内容，也促进了产业的快速发展。

以透明质酸为例，2021年初，国家卫健委发布公告，批准由华熙生物申报的透明质酸钠为新食品原料，可应用于普通食品添加。

“华熙生物在十几年前开始对口服透明质酸进行研究，并为国外企业提供食品级透明质酸原料。透明质酸钠获批新食品原料，拓展了国内应用的新领域。”华熙生物首席科学家郭学平说，随着食品原料的优化升级，透明质酸软糖等一批功能食品在市面上推出，生物发酵产业空间加速拓展。

天眼查数据显示，我国生物发酵相关企业超1.8万家，超过50%的企业成立于5年内。

“近几年，生物发酵行业产学研用的合作日益密切，在轻工、食品领域科技成果数量快速提升。我国在许多功能食品配料产业化及应用方面已走在世界前列。”中国生物发酵产业协会秘书长王洁在会上说，“十三五”期间，我国生物发酵产业主要产品产量年均增幅4.6%。功能发酵制品作为功能食品的重要配料，2020年产量规模超过370万吨。

“功能食品的快速发展让越来越多的人了解生物发酵，让生物发酵产业快速走进大众视野。”王洁说。

技术创新，产业化模式更加完善

生物发酵，看似是聚焦分子的行业，却事关产业进步和消费升级。软组织填充剂、创新药、美妆日化……随着技术创新，很多领域正发生变化。

业内人士认为，让生物发酵融入更多前沿领域，需要让产业化的模式更加完善、高效。加大基础研究的同时，要格外强调中试对创新的孵化。

“产学研合作对生物发酵领域的科技创新以及创新成果的产业化非常重要。”中国科学院院士陈坚在会上说，生物发酵研发周期长、影响面大，在大学、科研院所基础研究成果上，格外需要由院校、创新平台、龙头企业进行中试，进而产业化，并通过市场调整研发方向。

陈坚说，在生物发酵应用于功能食品方面，江南大学与华熙生物建立了研究中心，企业与院所全链条合作，进行日化、食品等终端消费品的开发，形成“你中有我，我中有你”的创新模式。

“科研院校更专注于0至1，我们来做到1至10、10至100。”华熙生物董事长赵燕说，加大中试转换、产业转换，才会有更好的市场转换。

与会专家表示，在生物发酵领域，越来越多的产业集群、龙头企业尝试搭建创新平台，进行共性技术和研究成果的中试和产业化，平

合吸纳更多科研机构、产业链中小企业入驻，不断增强了生物发酵创新链的韧性与活力。

完善标准，让产业发展健康持久

中国工程院院士谭天伟在会上说，生物发酵涉及化工、制药、食品、酿造等诸多领域，产品既包括大宗类产品，也包括化妆品、食品等。推动生物发酵产业高质量发展，对提升诸多行业的创新活力、开拓更广阔市场具有重要意义。

推动生物发酵产业高质量发展，创新标准、应用标准等体系完善格外重要。

以功能食品为例，专家认为，生物活性物质应用于食品是行业发展的趋势，但原料在食物中实现科学合理的应用，需要开展质量规格、产品检验等标准化的研究和制定。

郭学平介绍，华熙生物正和中国食品发酵工业院联合推动行业规范标准的建立。

王洁表示，“十四五”期间，中国生物发酵产业协会也将不断推动标准体系的建设与完善。

“未来，生物发酵产业还会催生出更多创新，融入更多领域，要将科学基础转换成技术的支撑，通过技术保障好产品的品质。”专家认为，一方面，严格把握“新”的范畴，另一方面，通过科学的方法建立有效的质控检测体系，推动产业质效提升。