

用好「硒」资源 打造「菜」品牌



新建的预制菜企业加工厂

(上接一版)企业,逐步构建起富硒食品预制菜龙头企业矩阵,富硒预制菜产业入选全省首批中小企业特色产业集群。

在石泉县,深鲨集团、正兴黄花菜、柏盛魔芋等预制菜企业已见势成效;王小余食品西北生产基地、年产万吨果蔬罐头等项目建成投产;春游美食串串、富硒魔芋功能性食品、预制菜酱包生产基地等项目正在落地建设,富硒蛋体智能开发等项目已经达成投资意向,逐步构建起富硒食品预制菜龙头企业矩阵。2022年,石泉县富硒食品预制菜产业实现产值54.6亿元、占规上工业总产值的35%,年收购、销售农副产品20亿元,富硒食品预制菜产业已成为企业增产、农业增效、群众增收的强劲引擎。

“县委、县政府超前谋划,抢占了发展先机,建成了全省首个富硒食品预制菜专业园区,形成了蔬菜、魔芋、蚕桑、黄花菜四大预制菜体系。”石泉经开区党工委副书记陈万里说,“从富硒食品加工到富硒食品预制菜首位产业,体现的是县上对市场风口的准确把握,规避劣势逐浪新赛道,我们对发展充满信心。”

联农带农壮基地

10月16日,在石泉县城关镇丝坝村预制菜产业种植基地,一些村民正在翻耕土地,准备种植羊肚菌,为园区预制菜企业来年提供更多优质农产品;还有一些村民则将刚刚采摘的茄子、辣椒等蔬菜运送到园区预制菜加工企业,再经过流水线“洗礼”,就变成了一袋袋预制菜料理包发往全国各地。

据丝坝村党支部书记邓国友介绍,他们通过“预制菜加工企业+村集体经济合作社+种植企业+农户”的订单发展模式,2023年种植紫皮长茄250亩、辣椒100亩、贝贝瓜50亩、羊肚菌400亩,带动群众务工160余人,基地年总产值达1200余万元,村集体经济收入达50万元。

城关镇镇长张本康告诉我们,在丝坝村的示范带动下,全镇发展紫皮长茄、魔芋、辣椒等各类订单蔬菜达6000余亩,持续为及食雨、自嗨锅、正兴黄花菜、柏盛魔芋等预制菜企业提供优质原材料,带动全镇农户持续增收。

据了解,石泉县成立了富硒食品预制菜产业链党委,建立了预制菜产业链党建联盟,通过以支部联建为平台、资源联享为契机、产业联盟为保障,充分发挥村集体经济合作社、农民专业合作社的桥梁纽带作用,上接龙头企业,下连千家万户,持续联农带农增收,努力提升农产品质量,加快形成企业与合作社以及农民群众之间互利共赢、抱团发展、利益联结紧密的产业联盟。

“我们坚持‘一镇一业一龙头、一村一品一园区’发展思路,大力实施‘龙头企业+合作社+能人大户+千家万户’发展模式,持续优化农业产业布局,建好富硒食品预制菜产业基地。”石泉县农业农村局糜勇介绍,目前全县已经建成城关富硒蔬菜、中池富硒粮油、池河蚕桑猪、饶峰黄花菜、迎丰魔芋、曾溪禽蛋等各类农业园区116个,培育新型经营主体300个,发展种植基地8万亩,带动150个村集体经济和3万余农户持续增收。

石泉县还充分运用土地流转、园区务工、技术服务等方式,把千家万户嵌入预制菜全产业链各环节中,带动群众持续增收致富。2022年,引导全县1993户农户与市场主体签订9445亩土地流转协议,户均增收1200余元;常态化组织预制菜产业工人,技术能手开展订单、定向、定岗式培养,直接入企就业1800余人,人均月增收4000元以上,带动5000余名村民就近参与合作社务工,人均年增收3000元以上。同时,成立11支产业技术服务队,构建“一业一专家”“一村一员”技术服务体系,使当地400多名“田秀才、土专家”围绕产业干、吃上技术饭。

对于预制菜产业的发展,石泉县委副书记、县长梁鸿有着自己的清晰思路,“只有时时处处为产业谋发展、为企业谋壮大、为群众谋增收,大家才会信任政府,才能形成干事创业的合力。在做优园区狠抓产业链招商的同时,我们还紧紧围绕产业链完善供应链,通过联农带农不断壮大预制菜基地,全力为预制菜产业提供长期稳定的原料供应。”

三产融合促发展

“这会儿人多了,大家出菜要快要快……”10月15日,在石泉县城向阳大街“石泉美食”小碗菜店,店主谭宇凤一边热情地招呼客人,一边干练地指挥着工作人员。

午餐时间,取餐窗口外卖小哥早已排满了长队,店内坐满了用餐的顾客。“我们店内90%以上菜品都出自县内企业生产的预制菜。多样的选择,实惠的价格,加上出餐迅速,深受消费者喜爱!”看着每天火爆的场面,谭宇凤脸上挂满了笑容,陈勇更是对“百城千店”发展计划有了十足的信心。

突出一二三产深度融合发展,石泉县聚力创新驱动、品牌撬动,线上线下拓展富硒食品预制菜营销市场,进一步延伸产业链、融通供应链、提升价值链,持续打造“石泉美食”品牌,推动农业生产、规模预制、装备制造、冷链物流、连锁餐饮等新业态协同发展,系统构建从田野到餐桌的预制菜全产业链。

石泉县紧紧围绕富硒食品预制菜产业链布局创新链,主动融入秦创原创新驱动平台,组建高质量发展专家智库,设立富硒预制菜研发中心,建成4个食品专家工作站,与中国农科院和中粮集团等30多家高校、科研院所及企业建立战略合作关系,聘请专家顾问57名,引进高层次人才86名,专利技术转化100余项,开发富硒预制菜产品361个。

联合深鲨集团创新开发“石泉美食”小碗菜中式快餐,大力实施“百城千店”发展计划,全力培育“石泉美食”富硒预制菜公共品牌。目前,“石泉美食”小碗菜已分别在武汉、成都、西安、安康等城市落地运营门店26家,实现营业收入1.17亿元。健全电商物流体系,推行“门店销售+互联网销售”模式,石泉富硒预制菜产品走进全国3000家销售门店、800家连锁店,建成西北最大的富硒黄花菜加工出口基地,形成了覆盖全国、销往海外的营销网络体系。

今年以来,石泉县富硒食品预制菜产业产值达38亿元、占全县规上工业总产值的42.6%,首位产业“接一连三、集群发展、富民增收”的带动力、竞争力更加凸显。从石泉县富硒食品产业链发展方案中了解到,未来三年全县富硒食品预制菜加工企业将达到50户,过亿元的龙头骨干企业达到20家以上,富硒食品预制菜产业年总产值将达到100亿元以上。

“我们立足资源禀赋和产业基础,把富硒预制菜确定为首位产业,推动资源、要素向产业链聚集,在做优基地、做大龙头、做特产品、做亮品牌、做强链条上持续发力用力,着力放大预制菜产业‘接一连三’的辐射带动作用,推动三产深度融合发展,创新走出了一条生态优先、绿色升级、产业富民强县之路。”安康市委常委、石泉县委书记陈莲说。

(本版图片由石泉县委宣传部提供)



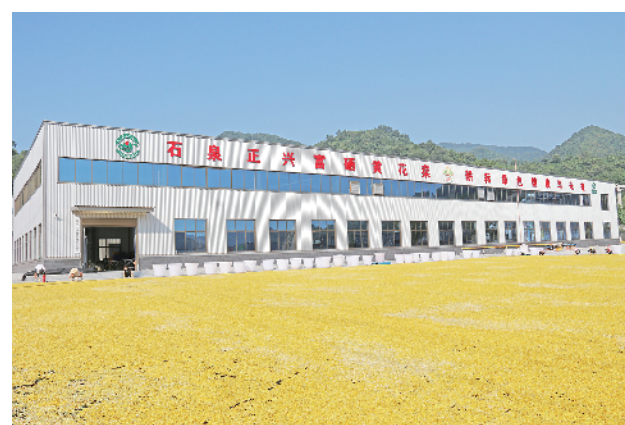
石泉县王小余食品西北基地项目投产



魔芋深加工



石泉县自嗨锅西北基地生产车间



晾晒黄花菜



预制菜装箱



采摘羊肚菌



石泉县富硒食品预制菜产业园