

健康多元 创新驱动

漳州烘焙行业积极探索转型升级之路

精选的面粉、优质的酵母、新鲜的鸡蛋以及各种配料被巧妙地融合在一起,经过揉面、发酵、成型、烘烤……近日,在位于龙海区的麦香园食品的烘焙车间内,一个个金黄酥脆的面包在烤箱中缓缓膨胀,散发出诱人的香气,仿佛在呼唤人们来感受这份来自味蕾的惊喜与满足。

记者走访漳州多家烘焙企业后了解到,作为食品行业中的一个重要分支,近年来,漳州市烘焙行业积极进行转型升级,从基础原材料到成品销售,都不断追求技艺革新,引领着美食之旅新风尚。

数字化改造 提升效率降低成本

在精密的编程下,从原料的精准配比、和面、发酵,到整形、烘烤、冷却,每一步都实现了无缝衔接与高效运作。眼下,漳州烘焙企业正积极拥抱数字化改造,让新质生产力赋能传统产业,以提升生产效率与市场竞争力。

记者在麦香园食品的成型生产线上看到,这里采用模拟人工方式,面团经过了32道折叠开酥,成型的面团经过醒发后进入33米长的隧道烤炉。随着温度的升高,面团表面逐渐呈现诱人的金黄色,散发出令人垂涎的香气。烘烤完成后,进入到脱模环节,面包在160米的冷却带上冷却消毒……

“对车间进行数字化改造后,我们生产效率提升20%,成本降低15%。”麦香园食品有限公司总经理蔡秋芬告诉记者,“原先公司经常因为关键点位人员的技术不熟练,工艺不熟悉,出现大批量的不合格品。现在采用数字化管理系统,在关键点上的管理更及时也更便捷有效。此外,原先6个点位各需要两名品控人员轮班值守,现在只需要一人在后台系统值守。这也减少了人为巡检,弥补了人才不够的痛点。”

通过引入先进的数字化管理系统,烘焙企业实现了从原料采购、生产流程控制到销售数据分析的全链条智能化管理。蔡秋芬坦言,这些系统不仅提高了生产效率,还帮助企业精准把握市场趋势,满足消费者日益多样化的需求。

对于烘焙企业而言,数字化改造不仅是提升实力的关键,更是迈向未来市场的必经之路。随着技术的不断进步,烘焙企业的数字化之路将不断拓展深化,助力企业在激烈的市场竞争中脱颖而出。

谈起技术设备的迭代更新,同位于龙海区的卡尔顿(集团)有限公司也很有发言权。“卡尔顿预冷间的低进高出冷却塔具备在线自洁清洗功能。在内包区间我们使用了往复式包装机,它能够有效解决产品漏气、折角等问题;在外包区间,卡尔顿采用了自动装箱/整理理料线,可通过机械手及各种装置机构实现自动理料、自动开箱、自动抓包等工作。”卡尔顿董事长助理胡月告诉记者,相较传统车间,这不仅减少人工操作带来的误差,提升生产效率,确保产品质量的稳定性和一致性,也能降低人力成本,实现更高的经济效益和可持续发展。

市场化导向 兼顾健康与便捷

当今快节奏的生活中,健康与便捷成为消费者追求的双重目标。漳州市烘焙企业紧跟市场趋势,通过产品研发,为消费者提供了更加优质、便捷的



在麦香园食品的烘焙车间内,工作人员正在成型生产线上制作面包。本报记者 王心如 摄

健康选择。

哈兰德公司是一家专注于“健康代餐”领域的食品企业。其产品主要面向20至40岁的健身爱好者及关注家庭早餐质量的宝妈群体,并精准布局公司、商超以及健身房贩卖机等渠道。

“三明治一般是在冰柜里储存的,不方便携带和食用。”哈兰德公司总经理陈毅伟分享了公司的一项技术创新,“针对三明治保质期有限的挑战,我们成功研发出脱氧锁鲜技术。这种技术采用先进的脱氧剂包装,有效排除包装内的空气,创造一个无氧环境,从而大幅减缓食品的氧化与霉变速度,将三明治的保鲜期提升至90天。”

2023年,哈兰德三明治凭借其卓越的健康属性,在竞争激烈的“短保质期食品”市场中脱颖而出。该企业市场需求持续旺盛,年销售量突破2亿枚大关,且这一优异表现已持续两年。

在销售渠道方面,线上销售、零售商店也逐渐成了烘焙企业的主要销售阵地。如卡尔顿焗蛋糕、迷你法棍、鸡蛋仔、蛋皮吐司等多款人气爆品登上大V主播及明星直播间。

“近年来,传统销售渠道转向线上(抖音、淘宝、天猫、京东等)及零售销售系统。早些年我们已关注此趋势并做了相应的准备。目前,我们成立了自己的抖音直播团队。”福建省然利食品集团有限公司董事长助理黄源财说,“在零售销售系统方面,公司和赵一鸣、零食很忙、糖巢、零食有鸣等主要量贩零售店均有深入合作。此外,我们正在和其他知名的销售系统对接合作,如胖东来、山姆会员店等。”

人才培养助力 积极融合创新

随着漳州市经济的持续发展和居民生活水平的提高,烘焙产业正逐渐成为食品行业中的一股重要力量。

谈及我市烘焙行业的特点,福建省漳州第一职业中专学校食品系骨干教师、双创中心副主任林舒

表示,近年来烘焙行业发展迅猛,消费者需求的变化,特别是对健康、高品质和创新产品的追求,推动着烘焙行业向健康化、多元化方向发展。同时,自动化生产线和智能烘焙设备的广泛应用,优化了生产流程,有效控制了生产成本。

当然,漳州市烘焙行业在发展过程中也面临着诸多挑战。“随着市场竞争的加剧和消费者需求的不断变化,烘焙行业存在现代技术与传统技艺之间如何融合、保持传统风味的同时如何满足现代消费者的需求,以及技艺传承难度大与人才短缺等诸多挑战。”漳州焙客烘焙学校校长助理蔡剑雄告诉记者,“我以推荐就业、扶持创业为特色,力求让不同的人凭借烘焙技能而获得不同的人生,让快速发展的烘焙食品行业能够因更多元化的烘焙技术与人才的加入而获得更高质量的发展。”

林舒建议,为了推动烘焙行业持续健康发展,高校和企业需要进一步加强合作与交流,共同培养更多的高素质专业人才和技术创新人才。据介绍,我市高校积极推动传统烘焙技艺的传承。如漳州职业技术学院在传统烘焙技艺的教学上投入建设《烘焙食品加工技术》线上精品课程,建有福建省技能大师工作室(谢建华)等资源和平台,通过举办烘焙技能培训、承办漳州市级西式面点师技能比赛、讲座、高峰论坛等活动,为传统烘焙技艺的传承搭建了一个开放的信息交流平台。

平衡传统与现代烘焙技术的关系,关键在于融合与创新。漳州职业技术学院食品工程学院院长谢建华认为,首先,应尊重并珍视传统烘焙技术中的精髓,如独特的手工艺、经典配方和世代传承的风味。其次,可以通过现代科技手段及配方优化,提升生产效率与产品质量,开发营养与健康及绿色化产品,确保传统风味得以保留并焕发新生。此外,可以尝试将传统元素与现代审美、食材或健康理念相结合,创造出既符合现代人口味又不失传统韵味的新产品。

■本报记者 王心如
通讯员 蓝毅辉 郑俊峰

协办单位

漳州农商银行

最高可贷 **500万元**

信易微贷

· 无需抵押 · 方式简便

贷款对象: 小型、微型企业(含小微企业主),个体工商户,农户,营业执照注册需满半年。

500万元 最高可贷 | 一年 贷款期限 | 5% 年利率(单利)低至

欢迎咨询我行各营业网点

个贷申请入口 企业申请入口

漳州

核心热土 再启新篇

漳州市中心城区 2023年第四批次拟出让地块 火热招商中

招商热线: 0596 390 8888

漳州市土地收购储备中心、漳州土地开发服务集团

云上售楼

价格之窗 漳州市发改委 联办

采价日期: 11月26日 9:00-11:00 计量单位: 元/500克

品名	新华都	大润发	沃尔玛	延通市场	北桥市场	东岳市场
绿豆	4.98	4.98	4.99	6.00	7.00	6.00
猪精瘦肉	14.98	17.80	17.99	23.00	22.00	22.00
带皮后腿肉	8.98	15.80	9.99	13.00	13.00	13.00
排骨	25.98	34.90	24.99	36.00	35.00	35.00
牛腱子肉	43.80	48.90	39.90*	45.00	45.00	45.00
牛腩	29.80	51.90	39.90	45.00	40.00	45.00
白条鸡	9.98	13.60	16.90	12.00	12.00	13.00
鸡蛋	5.98	5.38	6.63	6.00	7.00	6.00
鸭蛋	6.58	5.98	19.80	7.00	7.50	7.00
冻带鱼	14.98	9.90	19.90	23.00	22.00	22.00
草鱼	9.98	11.80	11.99	10.00	10.00	10.00
白鲫鱼	19.88	19.95	19.80	14.00	15.00	15.00
芹菜	8.80	5.00	8.99	8.00	8.00	7.00
黄瓜	1.98	4.58	3.99	3.00	3.00	3.00
萝卜	1.18	0.49	3.93	3.00	2.50	2.50
茄子	0.99*	3.58	4.99	4.00	4.50	4.00
大白菜	1.58	1.49	6.99	3.00	3.00	2.50
上海青	1.98	3.58	7.99	4.00	4.00	3.50
空心菜	2.98	2.98	5.99	5.00	5.00	4.50
西红柿	2.99	5.98	6.98	5.00	5.00	5.00
胡萝卜	2.98	3.58	5.90	3.50	3.00	3.00
花菜	3.98	4.98	6.99	5.00	5.00	5.00
油菜	2.58	4.58	6.98	4.00	4.00	3.50
富士苹果	4.98	5.98	3.99*	8.00	8.00	8.00
鸭梨	4.98	5.98	5.99	6.00	6.00	6.00

(漳州市发改委提供)

备注: 标注*为促销价格, 以上信息仅供参考。更多市场行情请登录“漳州菜篮子” <http://www.zzclz.com>

邮储银行漳州分行

金融赋能“千万工程” 共绘乡村振兴新图景

为及时总结金融服务乡村全面振兴的创新做法、典型经验,11月21日至22日,“学用‘千万工程’做好普惠金融大文章”大型金融活动走进漳州。来自人民日报、经济日报、农村金融时报等10余家媒体记者组成采风团,深入诏安、东山、云霄等地,进企业、走农户,探寻我省金融助力乡村振兴的新思路、新举措、新路径。

在漳州这片热土上,邮储银行漳州分行无疑是金融赋能乡村振兴的佼佼者。近年来,该行扎实做好金融“五篇大文章”,以金融之力赋能“千万工程”,不断延伸金融服务的广度和深度,为全面推进乡村振兴增添了一抹亮丽的“邮”彩。走在实践前沿的邮储银行漳州分行,通过金融力量在乡村振兴的路上璀璨绽放。

滴灌“三农”沃土 润泽千企万户

漳州市诏安县从事青梅制品加工的企业多达上百家,青梅制品加工行业已成为该县重点特色产业,青梅也成为许多果农心中的“致富果”。“邮储银行的贷款正是我们青梅制品加工企业稳健前行的‘定心丸’,也是果农们安心耕耘的坚实后盾。”诏安荣华食品有限公司负责人田雄平感慨道。

2022年末,由于临近青梅收购季,诏安荣华食品有限公司急需流动资金用于采购青梅原材料。企业有需要,邮储就行动。据邮储银行诏安县支行行长李映琼介绍,“2023年初,我行为该公司量身定制大额5000万元至1亿元授信政策,并于2023年3月份成功为该笔授信放款5700万元。这也是邮储银行全国首笔大额小微企业贷款,有效解决了企业的资金紧缺问题。”

邮储银行诏安县支行的积极作为,在为公司开辟广阔资金支持空间的同时,也使其得以与果农携手,建立起深度合作关系。“鉴于青梅种植周期长

达五年的特点,我们通过预付定金的方式,既确保了农户的稳定收益,又牢牢把控了产品的品质。”据田雄平介绍,邮储银行的贷款支持,让公司能够迅速向果农支付定金,激励果农按照公司的高标准进行种植,从而有效提升青梅的品质。品质的提升,如同为产品插上翅膀,助力公司赢得更多客户的青睐。如今,该公司青梅产品已成功入驻山姆会员商店等高端零售平台。

支持特色产业 “贷”动渔村蝶变

近年来,东山县澳角村村林文期的海马养殖产业经历了从无到有、从有到强的过程。这一转变始于他向邮储银行东山县支行申请300万元贷款以扩大养殖规模的决定。

林文期回忆,几年前,他计划拓展海马养殖产业,便找邮储银行东山县支行申请贷款。收到申请后,银行工作人员迅速响应,仅在两周内就完成了贷款审批与发放,极大地缓解了他的资金压力。如今,在邮储银行贷款的支持下,林文期的海马养殖产业逐步走上正轨,他也成为远近闻名的养殖大户。

除了林文期,还有许多类似的事迹在邮储银行东山县支行助力澳角村经济发展的过程中不断涌现。据统计,截至2024年10月末,该行累计为澳角村发放贷款1.7亿元,有效支撑当地海洋捕捞、海水养殖、海产品加工、海景民宿和海鲜电商五大特色产业的发展。更贴心的是,该行还在澳角村村委会设置驻村金融服务咨询台,安排客户经理定期在此为村民提供金融服务,村民足不出村即可一站式享受申贷的金融体验。

如今,澳角村已从小渔村蝶变为全国闻名的“最美渔村”。2023年村集体收入达到173万元,人均纯收入达到5.8万元,渔民生活水平持续提高。这

一华丽变身,正是邮储银行漳州分行运用“千万工程”经验,助力东山岛蝶变的具体体现。

发力“科技创新” 助力转型升级

走进漳州绿洲农业发展股份有限公司,映入眼帘的是一片繁忙而有序的现代化农业生产景象。据漳州绿洲发展股份有限公司总经理林健介绍,近年来,面对新一轮科技革命和产业变革,公司正不断提高公司科技创新与示范推广力度,逐步实现蔬菜生产可视化、智能化管理。

发展新质生产力是推动生产力迭代升级,实现现代化的必然选择。为助力该企业加快发展新质生产力,目前,邮储银行云霄县支行正与其对接授信“科技信用贷”,赋能企业加快绿色转型升级。值得一提的是,在此之前,邮储银行云霄县支行与该企业的合作已有8年之久。该行通过提供贷款融资、代发员工工资、资金结算等多项金融服务,助力企业发展,对企业的授信从最初的460万元增长至现有的900多万元,助力企业实现规模的翻倍增长。

在服务企业的过程中,邮储银行云霄县支行也不断加快自身的数字化转型,升级服务水平。据邮储银行云霄县支行副行长吴钢生介绍,如今只需要一部平板电脑,银行工作人员就可以直接上门为客户办理开卡、授信等业务。随着手机银行的普及,企业主足不出户,在手机上也可随时随地申请贷款,并且实现“线上支用”。

乘风破浪,步履不停。未来,邮储银行漳州分行将学习运用好“千万工程”经验,继续用实际行动加大“三农”领域金融活水供应,以更加优质的金融服务助力乡村产业做大做强,实现金融与乡村发展互促共进,为谱写漳州市乡村振兴新篇章贡献力量。

■本报记者 闫皓 通讯员 陈淑惠

漳州T·ONE南街首次亮相

本报讯(记者 王心如)11月22日,位于龙文区建元东路的漳州T·ONE南街精彩绽放。至此,漳州版“太古里”——漳州T·ONE已全面运营,锦绣碧湖商业配套跃然升级。

据了解,漳州T·ONE南街业态丰富,可满足消费者吃、喝、玩、乐、购等一站式消费需求。该街区聚焦“80后”“90后”中追求品质休闲体验

的高净值商务客群及注重生活仪式感的家庭客群,打造生态岛屿式商业街。在招商方向上,漳州T·ONE南街定位的品牌级次有所拔高,从业态丰富度、品牌级次、消费场景等多个维度进行了提升,与北街形成差异化的业态互补。目前,漳州T·ONE南街招商率超96%,共引入40多家品牌主力店,包括首入漳州的味友·闽

宴、首进龙文的万悦汇及强势入驻的希尔顿品牌酒店等。

据悉,漳州T·ONE北街已开业一年多。元初超市、广临楼等门店在满足周边住户日常生活的同时,也为漳州人的休闲、娱乐生活注入新鲜血液。在中国商业地产节上,漳州T·ONE凭借品牌力、场景力、运营力,荣获“年度优秀商业地标街区”奖项。眼下,南街正式开业,在漳州T·ONE商业画卷上再添一抹绚丽色彩。至今,锦绣碧湖拥有繁华的商业配套,加上周边政务、教育、生态、交通等配套,居于此处的市民可享受极大便利。