

一粒豌豆的掘金路

双塔集团布局全产业链发展,昔日下脚料变身“软黄金”



烟台民企榜样

本报记者 姜宁

一粒豌豆究竟能创造出多大的价值,这是近10年来双塔食品一直在考虑的问题,也是整个招远粉丝行业一直在考虑的问题。从单一化的豌豆加工粉丝,到废水沼化灌溉,蛋白提取卖钱,再到废渣培育金针菇,坐在办公椅上的双塔食品董事长秘书师恩战对记者讲起了公司的产业深加工之路。

企业成就

变废为宝,豌豆价值最大化

11月的招远已是雪花纷飞,推开双塔食品金针菇加工的车间大门,一排排码好的金针菇整齐地摆在了架子上,自如地生长着。让人难以想象的是,这个日产金针菇数量高达10吨的项目,使用的主要原料竟然是粉丝生产完后的下脚料。这种下脚料在以前根本就没有用处,甚至连怎么处理都是问题,现如今反而成了双塔食品集团“发家致富”的好帮手。

其实在最早的时候,豌豆制造粉丝都要放在水中进行浸泡处理,但这样一来会产生很多废水。废水多了排放到河里和农田里都会造成污染,所以在整个招远粉丝行业想要解决这一问题是非常麻烦的。后来,双塔食品集团重视到这一问题后,就开始在山坡上建立了一系列的污水处理系统,对废水进行沼化处理,既能对水果蔬菜进行灌溉,处理后的淤泥还能够做成有机肥料,一举多得。

一颗大豆制作成粉丝,只提取50%左右的淀粉做粉丝原



工作人员在对产品进行检测。受访者供图



未来的双塔 将注重终端 消费市场的开拓

师恩战介绍,在未来一个阶段,双塔食品除了深挖产业链之外,还会对消费终端市场进行开拓,走高端化市场路线。

招远粉丝的主要国内消费市场是在湖北等南方地区,因为那里有着良好的粉丝饮食氛围。在南方,粉丝甚至被作为主食在食用,但在包括山东在内的北方市场,粉丝只是辅食,而且做法单一,这大大制约了招远粉丝市场的开拓。所以,在未来一段时期内,双塔食品将更好地深入到消费群体中,通过搞活动的方式教大家食用粉丝,特别是对山东在内的北方市场的开拓。不过因为经营成本过大的原因,双塔食品暂时还不打算在

各个城市开直营店。从1978年到2013年,35年风雨路,双塔食品正沿着中国粉丝龙头企业的道路,越走越远。在追求产品深加工的同时,不断拓宽销售渠道,将自身做大做强。

会议精神 交流领悟



近日,由烟台市工商联组织的“学习贯彻党的十八大三中全会”在南尧集团召开,市工商联及界别委员共计30余人参加,现场学习交流,讨论气氛热烈。

通讯员 郑绪强 本报记者 闫丽君 摄影报道

编辑:王红 美编/组版:贺妍妍

料,剩下相当大一部分蛋白成分无法加工,很多都以两千块钱每吨的价格当做猪饲料卖掉了。后来,双塔食品又引进了一整套的蛋白生产设备,将蛋白生产成食用化产品,每吨价格提高到了八千元左右。“但是和市面上两万元每吨的平均价格还是差别巨大,后来我们研究发现,主要是自己蛋白粉的纯度不够,到最近又引进了一套更先进的设备,蛋白纯度达到了90%多,每吨的价格也提高到了平均水平之上。”师恩战说。

废水提炼沼化了,蛋白加工提价了,剩下的废渣要怎么办呢?“使用豌豆的粉渣和秸秆一起机械化培育金针菇,使用无土化的瓶装制造模式,日产10吨,主要供给北京上海等大城市及省内城市。”师恩战说,豌豆做粉丝剩下的废渣也被制成了培育金针菇的主要原料。

成长揭秘 1

由传统小农场到现代化公司

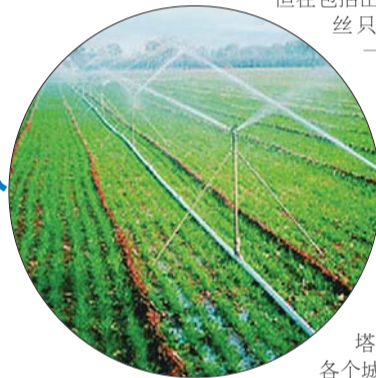
早在1978年改革开放时,在招远金岭镇有一家制作传统粉丝的小农场,而这家公司管理松散,收入统归集体的企业也就是日后大名鼎鼎的双塔集团前身。1986年之前,这家企业甚至没有自己的产品,而是一直为大企业做贴牌代工。后来在上世纪九十年代,这家小企业与香港一家企业成立了一个制造粉丝的公司。2008年,为登上资本市场,这家企业开始正式分离出来,建立了现在的双塔食品。

说到双塔食品的发展也是颇有渊源,在很早之前,这家企业每年都存在很大规模的亏损,后来招远市政府下定决心进行改革。而改革,自然要从领导人去改革,不过那时的双塔食品连年亏损,哪有人愿意来接这个烂摊子?最后这一任务就落到了当时金岭金矿的副矿长杨君敏身上。

当时的杨君敏已从一名普通矿工干到了第一副矿长,而且马上就要升为矿长了。听说老杨要去接这个烂摊子,家里人反对,外面人等着看笑话,但是杨君敏还是义无反顾地接下了双塔食品这个烂摊子。“金子总有挖完的那一天,但是粉丝却是老祖宗传了300年的物质遗产,冲这,就要把这家企业搞好。”师恩战回忆说。

因是矿工出身,对食品生产不是很了解,于是在来到双塔的前两个月,杨君敏一直住在厂里了解各种生产流程。两个月后,他颁布了倒逼质量管理法,也就是销售部门要给生产部门下达生产指标,原材料采购部门要对生产部门负责,从而杜绝扯皮现象的出现。此外,还对镇上来的工人进行军事化管理,在短时间内,将所有环节都理得井井有条。

污水经过沼化处理,还能用来灌溉。



对加工了粉丝后的豌豆原料再加工,制成蛋白粉。

成长揭秘 2

以吊白块事件为契机打开国际市场

2004年,每周质量报告曝光了招远几家粉丝制造工厂使用吊白块和尿素等化学原料为粉丝增亮增白。事件之后,整个招远粉丝制造行业进行了整顿,大量企业遭受到关停处罚,没关停的只剩寥寥几家。而双塔食品正是依靠此次危机,合理利用了粉丝企业关停后的市场供应真空期,转危为安,打开了国际市场。到现在为止,双塔食品作为全国最大规模的粉丝制造企业,顺利打开了日本市场,接到了不少单子。

师恩战回忆说,有一次日本方面要了一批粉丝,但因为种种原因,这批货晚点不能按时到达,针对这种情况,杨君敏做出了一个艰难的决定:这批粉丝全部改用空运方式运到日本。“粉丝的价值甚至都没有运费高,但是做生意,还是信誉第一,盈利第二。”

到后来发展起来之后,双塔食品陆续增设了淀粉车间和包装车间,产品质量高于行业平均水平。在今年4月份,公司增添了一套全自动化的2万

吨生产线,使用全封闭模式,从豌豆进去到粉丝出来全程不接触人,节省了大量的人工成本。

在企业做大之时,双塔食品一直积极酝酿着上市工作,但因为初涉上市工作,在2010年3月份,双塔食品的上市材料被打回来了,于是董事长杨君敏亲自组织团队,运作上市工作,没多久就在深圳中小板上市。从3月份上市回到9月份挂牌上市,前后用了半年时间。

二次发酵 健康伴侣

吉斯果园

给健康加上“小金罐”

创发酵型果醋饮品领导品牌

JISI 吉斯集团 健康产业兴 吉斯中国梦

地址:烟台市牟平区师范路426号 业务电话: 4237199