



本报记者和张广祥(右)查看公司产品。



工人正在称重包装食品。

# 把好质量关,做良心食品

## 济宁人张广祥在孝里办企业、搞扶贫

张广祥是济宁嘉祥人,1987年毕业于东北重型机械学院,分配到国企单位做技术工作,在工厂上了十几年的班,兢兢业业,但还是想拥有自己的一份事业。为圆自己的这一梦想,当时正值下海经商热潮,他毅然辞掉国家的“铁饭碗”,下海经商寻求自己的梦想。



### 投资建厂,解决附近村民就业问题

最初,张广祥去了一家知名的食品集团公司,做了七年的销售经理,随后又在另一家集团公司做了七年销售总监,十几年从事速冻调理品销售管理已经积累了相当丰富的经验,形成了全覆盖的销售网络,2014年,对速冻调理品的热爱使他有了自己建工厂生产的念头。

张广祥不光有事业心,也有爱心。他在忙自己事业的同

时,还挤出时间帮扶周边的贫困村,他经常走进田间地头和老百姓拉家常,想法子帮他们脱贫致富。下一步,他打算带领胡林村的村民一起搞家禽养殖,不仅能解决村民的就业问题,还能给自己的食品厂提供优质原料。

2014年,张广祥在长清区孝里镇投资800多万元修建厂房及厂区,山东天鼎惠食品有限责任公司长清分公司

正式成立,2015年3月工厂配套设施全部齐全并正式投产。目前有员工70人左右,人均月工资2000元。厂内设有食堂免费提供就餐,做好员工生活保障的同时,解决了农村闲置人员的就业问题。当地镇政府非常支持和重视该厂的生产和发展,目前工厂已取得ISO22000食品安全质量体系认证。天鼎惠公司的宗旨就是做良心食品。



工人正在加工原料。

### 整洁有序的生产车间很重视细节

记者随张广祥先后参观了厂区、车间、化验室,进入主体办公楼,记者通过观光台可以清楚地看见生产车间工人工作的每个环节。统一的工作服穿戴整齐,符合食品安全要求。化验室各种设备齐全,化验员正在做菌落总数实验。张广祥向记者介绍,每批次产品都必须经过净含量、感官、菌落总数和过氧化值四项检验方可出厂,每个细节都不能忽略。

参观完化验室后来到厂房东侧,这里有配料室和腌制间,记者看到几名工人正在忙碌中。张广祥说:“她们先配好料,然后把切好的鸡胸软骨和鸡胸肉送往腌制间,经过腌制后才会送往加工车间。”记者透过车间玻璃看到,加工车间的工作人员井然有序地工作着,她们都配套统一的工作服、口罩、手套、鞋子等,一看就相当规范。记者发现每间工

作间门口都设有防鼠板,“做食品行业卫生条件一定要好,这样才能对得起消费者,虽然这里没有老鼠,但我们必须预防。”张广祥说。

“我们这儿的员工上班后都有自己的换衣间,换上工作

服后,员工还不能直接进入生产车间,首先要经过消洗池,整体消毒后,还要紫外线杀菌才能进入生产车间作业。在正常的工作岗位上,员工不能随便串岗,每个人都有自己的事情做。”一位工作人员说。



食品车间生产线。



▲加工好的食品进入冷库速冻。

◀生产包装完毕的“骨肉相恋”。

### 主要生产“骨肉相恋”和鸡柳

现在,厂里主营两种产品。一种是“骨肉相恋”,这是一款新口味的休闲产品,是将新鲜的鸡腿肉加上鸡胸部的脆嫩软骨,再用特制的香辣调料腌制。将多块软骨和鸡肉滚揉后串上竹签进行速冻。“骨肉相恋”可以油炸,也可以放入微波炉烹

饪,其味道有些辣,还有淡淡的甜味。另一种产品是鸡柳,选用优质鸡胸肉、精致面粉等相关工艺制成。这两种产品老少皆宜,口感香脆特别好吃,而且方便快捷。

山东天鼎惠食品有限公司现已有成型的销售渠道,其产

品销往全国各大城市的知名超市如大润发、家乐福、沃尔玛等。张广祥常说,做企业就是讲道德,食品产业就是良心产业,食品企业必须更多地肩负起社会的责任,肩负起质量安全的主体责任,这样才能对得起消费者。(于梅)

