

日前,济南二机床集团有限公司顺利拿下福特美国地区第9条大型高速冲压线。从国际市场的分包商到总包商,由配角变为主角,济南二机床靠技术创新,一步步成为冲压领域世界知名品牌。



济南二机床为福特汽车提供的大型冲压生产线。(受访者供图)

本报记者 刘帅 陈玮

4月底,济南二机床拿下福特的大型高速冲压订单。之前提供的8条生产线都是安装在新建车间或改造后的新车间,而这一条将安装在上世纪六十年代的福特伍德黑文工厂。

“之前设备高度是12米，现在要求9.6米以内。”压力机及自动化公司高级工程师吴雨东告诉记者，“改造车间一需要时间，二需要高额的改造费用，福特要求冲压设备必须满足现有的厂房条件。”于是，技术团队快速反应，短时间内拿出了多套方案。他们白天讨论设计方案，晚上通过网络视频与用户交流，论证。经过多次修改完善，方案满足了福特汽车在老厂房进行设备现代化改造的迫切需求。

“在竞标中,德国企业一直和我们博弈。半年前,在福特墨西哥工厂项目竞标中,德国对手出人意料地打起了价格战,不惜一切代价保住了墨西哥市场。这次又打价格战,想夺回失去的美国本土市场。”济南二机床营销人员说。

济南二机床为福特提供的前期项目的顺利实施,在竞争中发挥了关键作用。“JIER冲压线经受了连续四年的满负荷、高速运转考验,福特汽车也对冲压线运行进行了大量数据测试和对比分析,结果显示效率、质量、可靠性均超出了福特的预期。此外,JIER冲压线能够同时满足钢板、铝板等多种新材料的工艺需求,为福特全铝车身F150系列皮卡等新车型的转型升级

级和产能扩大提供了重要保障。”济南二机床副总经理张世顺说,即使德国制造的价格不高于中国制造,福特依然选了二机床。

自2011年以来,二机床已连续赢得福特汽车美国本土4个工厂、9条冲压线共计44台冲压设备订单,囊括了福特美国本土工厂的全部新增冲压设备。而13年前,仅5亿元产值的二机床极少有大型冲压设备出口到海外。为了打造JIER世界知名品牌,二机床进行了持续不断的技术创新,从装备自主品牌汽车到合资品牌汽车,再到北美市场,如今的二机床已被各大国际汽车巨头纳入其全球供应商。

“二机床目前产值有 40 多亿,在这个行业内已经算大的,但和有些行业企业比规模并不大。常有人问什么时候产值过百亿?但是赛场角力比的不是个头。作为民族装备工业,国外垄断的,我们要打破他的垄断,在他们最擅长的领域,能够并肩抗衡。因此它的意义不是多少产值,多少利税能够代表的。”董事长张志刚告诉记者,过去汽车冲压高端市场被国外企业垄断,想要多少钱就是多少钱,因为国内技术达不到。自从二机床追赶上来,国外企业再也不会随意加价了。二机床为中国汽车工业的迅速发展提供了大量装备支持,立下了汗马功劳。

在张志刚看来,装备制造关系国家产业安全,二机床证明了中国制造不再是低端和廉价的代名词,而是代表日益增强的中国工业水平的实力。

凯瑞餐饮集团

老牌坊、高第街56号、城南往事、皇城根……赵孝国一手打造的山东凯瑞餐饮集团，越来越多地出现在公众视野。我省餐饮业有个说法——各领风骚三五年，更没有一家餐饮企业能同时运营好几个餐饮品牌，但凯瑞成了那个例外。



凯瑞用果木烤鸭,让鸭肉有果木香。 本报记者 左庆 摄

本报记者 韩笑

山东是餐饮大省,长期以来却没有知名的餐饮集团。中国烹饪协会发布的2015年度中国餐饮百强企业中,我省仅2家上榜,凯瑞毫无意意外地上榜。

虽然已经开了160家门店,凯瑞董事长赵孝国仍如履薄冰。他说,餐饮业是个“勤活”,只要不出差,他每天早晨8点准时到办公室。在他看来,餐饮业是典型的“三高一低”,即房租高、人力成本高,原材料成本高,利润率低。“这是一个充分竞争的市场,经营起来太辛苦,很多企业家赚到钱后,就转身去做房地产、金融等行业了。”赵孝国尽可能花最多的时间把餐饮做好,“有些企业老板会考虑去今天约打高尔夫,明天去澳门,后天去巴黎,不是说这种生活不好,但人的精力总是有限的。”

以前不少餐饮企业掌门人都是厨师出身,赵孝国说,这在客观上限制了整个行业的发展,因为餐饮是个系统工程,从工程到美学,从团队到产品,从美食到营销,每个环节都要随时控制,后台管理至关重要,“一个厨师可以开三五家店,但很难开到五家店以上。”

在凯瑞,没有“盐少许、酱油适量”这些说法,一定会精确到克。严苛的生产标准和极致的生产要求,打破了餐饮行业“各领风骚三五年”的短命逻辑。

说起店里的明星产品,赵孝国如数家珍。2015年,凯瑞旗下的城南往事卖出100万条糖醋鲤鱼。这些鲤鱼均打捞自滦口黄河,体重都在900到1100克

之间,一律为雄性,因为雌性鲤鱼腹部较大,不利于做“跳龙门”的造型。在制作环节,鱼要切几刀、切多深、过多长时间,油都有标准,而糖醋汁则由加工厂统一调好,厨师只需加热后淋到鱼身上即可。在高第街,虾饺的馅、皮由广东师傅在加工厂制作好后送来门店,店内包虾饺的工人并不知晓制作方法,而包好的虾饺再上笼屉蒸,则又由另外的工人进行。

作为我省最早引入并实践中央厨房的餐饮企业,凯瑞旗下各餐饮品牌门店全部实现标准化的中央配送。

近两年,餐饮业持续低迷,凯瑞集团却不断“抄底”,保持着很快的开店速度。今年上半年,营业额增长率在30%以上。“顾客想要吃烤鸭,马上想起的是皇城根。想要吃糖醋鲤鱼,就想到城南往事,老牌坊。想要吃虾仁饺就想到高第街。通过一道菜,将一个品牌打造成顾客对一个菜系的首选。”赵孝国说,好产品是可以卖100年的,每家餐厅一定定位明确,知道是要做什么、卖给谁。

近期,凯瑞又开始了新尝试,不断开创新的品牌。“非尝锅气”已经开业,定位为给上班族提供家常煲仔饭和汤粥粉面。此品牌开始探索“去厨师化”“去收银化”,加工厂统一配送,由一般工作人员完成食材的烹煮,鼓励顾客网上提前订餐、微信支付和订外单。赵孝国说,在“互联网+”时代,餐饮企业应该积极拥抱互联网,下一步,O2O模式的运用、开展外卖业务以及去厨师化运营是凯瑞蓝图的题中应有之义。

齐鲁晚报

社区文化节

COMMUNITY CULTURAL FESTIVAL

齐鲁晚报首届社区文化节

6月18日历下文化广场（甸柳）

走进历下惠民活动

进社区 | 倡文明 | 享生活

济南市委宣传部、济南市精神文明办公室

主办单位：历下区委宣传部、历下区精神文明办公室、历下区公安分局、历下区文化馆、齐鲁晚报

承办单位：齐鲁不动产·智公关

媒体支持：大众日报、齐鲁晚报、生活日报、大众网、齐鲁壹点、齐鲁晚报微博

时间：6月18日-9月17日（逢周末）

地点：历下区各社区广场 咨询电话：0531-85196159