

每10块沙琪玛就有7块来自这里 一口“沂水甜”的舌尖传奇

文/片 主余凤 赵彦辰 宗兆洋
通讯员 沙泳君 李姿毅

从小打小闹 到“中国食品城”

“轰隆——轰隆——”刚走进山东杰格朗食品有限公司的大门,就听见车间里机器的轰鸣声。两条八宝粥生产线24小时连轴转,清洗、烘干、灌装、蒸煮……各道工序无缝衔接,一瓶瓶八宝粥顺着传送带“跑”得飞快。

“我们生产线正开足马力,一分钟能产出300罐八宝粥,从8月初起就没停过。现在物流车在厂门口排成长队,我们必须争分夺秒,一定要在节前把这批货送到全国超市的货架上。”公司总经理武涛指着门口忙碌的车辆,语气里满是干劲。

沂水食品产业的发展并非一蹴而就。以前,沂水主要以小型粮油加工厂和家庭作坊为主,产品单一,技术含量低。改革开放的浪潮,为沂水食品产业带来了“破局”的机遇。“敢闯敢干”的沂水人引进新设备、学新技术,小作坊慢慢变成了标准厂区。其中最具代表性的就是青援食品——1985年青岛对口支援沂水,青岛食品厂援建了山东省沂水县青援食品厂,第一条生产线专做钙奶饼干,后来又增加了方便面、糖果项目。1994年,青援食品厂做到了1.6亿元产值,成了沂水第一个“利税过千万”的企业。

青援的成长史就是沂水食品的“进化史”。现在的青援,能生产饼干、方便面、速冻食品等六大系列近300种产品,年产60多万吨食品,除了覆盖全国超市,还出口到东南亚、欧美、非洲。“青援”字号也成了“临沂老字号”,成为沂水食品产业的“金字招牌”。

青援的成功,像一块“磁石”,吸引了大批创业者投身食品行业。正航食品(现在名为马奇食品)、得力豆奶粉厂等民营企业陆续冒头,沂水食品总算有了“集群味儿”。1995年以后,企业像雨后春笋般涨至300多家,产品从单一的饼干、粮油,扩展到休闲零食、肉制品、航空食品,产业链也慢慢完善:从外地运来的小麦、玉米,在沂水加工成淀粉、糖浆,再做成沙琪玛、糖果,最后通过物流发往全国。

历经40多年发展,沂水县食品加工企业增长到690多家,5万多人靠着“做食品”吃饭,年加工食品能力超600万吨,能生产33大类、1000多种产品。除了沙琪玛、豆奶粉,沂水还是全国最大的紫皮糖产地。2001年,沂水县被中国地区开发促进会授予“中国食品城”的称号。2024年,全县食品产业完成工业总产值239.2亿元。

把“食品饭碗” 端得稳稳的

沂水食品产业能实现从“跟跑”到“领跑”的跨越,绝非偶然。政策扶持、资源禀赋、产业链配套等多重优势的叠加,让沂水稳稳端住了“食品饭碗”。

“县里始终以‘助企、暖企、



扫码看视频

中秋国庆双节将至,超市零食区早已堆满琳琅满目的礼盒。也许你没有意识到,手中那块沙琪玛、杯中那缕豆奶香,很大概率都来自同一个地方——临沂沂水。如今,全国市场每10块沙琪玛中,就有7块产自沂水。从默默无闻的小县城到食品产业高地,沂水食品产业的逆袭之路,究竟藏着怎样的“甜蜜密码”?



比比贾(山东)食品有限公司的饼干生产线。



八宝粥生产线正开足马力加快生产。

兴企”为初心,用热情、专业、高效的服务为我们企业排忧解难,为食品产业发展保驾护航。在新产品研发阶段,县里不仅为我们链接了青岛农业大学、临沂大学、市农业科学院等技术专家资源,还组织我们参加省内外食品产业博览会,帮助产品拓宽市场渠道,让我们深切感受到县委、县政府对食品产业发展的重视与支持,为我们做大做强注入了强大信心。”青援食品有限公司副总裁桑振亮的话,道出了企业对当地政策环境的认可。

一直以来,沂水县委、县政府都将食品产业作为“当家产业”重点培育,先后出台“工业十条”“人才十条”“金融十条”等系列扶持政策,从资金、人才、技术等多方面为企业赋能。同时,持续深化“放管服”改革,将生物制造和休闲健康食品纳入全县“2+4”产业链体系重点推进,并组建专业服务团队上门指导,简化审批流程、优化办事服务,让企业“办事不求人、创业无烦恼”。

得天独厚的农业资源,也为



今年8月举行的第三届山东(沂水)食品博览会上,沂水食品吸引了不少国外客户。

足于“低端代工”“批量生产”,而是转向“自主研发”“品牌打造”,从“规模扩张”向“品质提升”转型。

“2021年7月,带领我们的科研团队经过大量研究,确定通过合理补充可溶性和不溶性膳食纤维营养的技术路线,成功研发‘菊粉高膳食纤维营养饼’,主打低糖、高膳食纤维,膳食纤维有助于维持正常肠道功能,为全国消费者健康服务。”桑振亮介绍。

亿佰利食品则在沙琪玛这一“传统品类”上玩出了新花样。2023年首创轻量化理念产品“轻奇玛”,具有轻油、轻糖、轻盈三大优势,比同类产品糖和油脂含量减少30%,重量减轻三分之二,上市半年便创造了5000万元销售收入;另一款“奶盖沙琪玛”更是凭借独特口感成为“网红爆款”,3个月内线上销售额突破1亿元,让传统零食焕发新生。

与此同时,沂水大地玉米开发有限公司将玉米“吃干榨尽”,从一粒玉米深加工成食用玉米淀粉、麦芽糖浆、食用葡萄糖、麦芽糊精、药用淀粉、饲料蛋白等十几种产品,极大提升附加值与产业韧性。

除了产品创新,生产环节的“智能化改造”也成为沂水食品企业的共识。山东鲁佳食品有限公司投资100万元对生产车间进行智能化升级,引入实时监控系统和数据分析平台,优化生产流程、减少人工操作,不仅使产能提升30%,产品废品率还下降了5%,实现了“降本增效”的双重目标。

为了让创新有“技术靠山”,沂水积极搭建“产学研”合作平台,主动对接高校院所“拜师学艺”。目前,沂水已与江南大学、中国农科院等十余所高校科研机构建立合作关系,共建实验室、研发中心,邀请专家教授深入企业指导技术攻关,推动科研成果迅速转化落地,为产业注入持续动能。

今年8月举办的第三届山东(沂水)食品博览会,更是将“创新”推向高潮。3.5万平方米的展馆内,休闲零食、食品机械、直播电商等展区一应俱全,近400家企业携新品参展;展会不仅设置现场展览,还同步举办供需对接会、新品发布会。短短3天时间,展会吸引5.8万

名观众到场,现场签约订单1.64亿元,意向订单超4.2亿元,成为展示沂水食品创新成果、链接市场资源的重要窗口。

瞄准新赛道 打造产业集群

“光靠沙琪玛、豆奶粉还不够,得盯着新赛道跑。”孙军伟说,今年,沂水县将以玉米淀粉精深加工、功能性(健康)食品、规模化屠宰加工和预制菜产业为重点,积极打造“大食品”产业集群,全力夯实强县建设根基。力争玉米淀粉深加工全国市场占有率达到20%以上,豆奶粉综合产能全国占比超过40%,建成优质食品添加剂生产基地,壮大功能休闲保健食品产业链。

为进一步擦亮、叫响、做强“中国食品城”品牌,不断优化产业结构,提升产品质量,持续培育食品产业新质生产力,沂水县投资20.5亿元,建设一处食品产业转型升级示范园,该示范园突出集中、集约、集聚,推动食品产业延伸链条、提升档次、培树品牌、转型升级,目标是打造具有沂水辨识度、全国影响力的特色食品产业集群。

“目前,上海喔喔、汇中、诺家旺、恩爱、童格里亚、京佰、昱阳、麦吉赫等食品领域佼佼者已在此签约落地。”孙军伟说。

除了建园区,沂水还在产业链建设发力。沂水食品企业众多,在发展过程中也不同程度存在跟风仿制、无序竞争、资源分散等问题,影响整体形象和效益。为此,沂水县按照“政府引导、协会承办、市场运作、自律发展”的思路,成立食品产业联盟,引导企业入盟发展,科学划分企业类别,分类施策、分类提升,推动集群头部企业发展壮大、成长性企业快速成长。

从四十年前的小作坊到如今的“中国食品城”,沂水的逆袭不是偶然——靠的是敢闯敢干的劲头,靠的是抱团发展的智慧,更靠的是紧跟市场的创新。正如孙军伟所说:“沂水食品的目标,不只是‘供全国’,还要‘卖全球’,让全世界都品尝一下‘沂水味道’。”

从“量大”到“质优” 玩出新花样

“以前沂水食品靠‘量大’取胜,现在得靠‘新意’抢市场。”沂水县农业农村局党组成员、农业技术推广中心主任孙军伟的话,点出了沂水食品产业转型的核心逻辑。

近年来,沂水食品企业不再满