

“

作为一家曾经遭受“3·15”之痛的食品企业——双汇集团,却在今年3月15日这个敏感的日子里邀请全国各地120名媒体记者和200名消费者代表到双汇生产基地车间实地参观,现场“挑刺”,兑现了开放式办工厂、透明化办企业的承诺。

■ 本报记者 王少华

2011年3月15日,双汇集团被央视爆出瘦肉精事件;

2012年3月17日,国家领导视察双汇集团肉制品生产加工车间,对双汇食品安全质量建设给予了高度评价,叮嘱双汇要在安全和质量上争创人民信得过的企业;

2013年3月15日,双汇集团邀请全国各地120名媒体记者、200名消费者代表参观双汇生产基地车间。

今年两会期间,全国人大代表、双汇集团董事长万隆在接受媒体采访时表示,开放式办工厂、透明化办企业是双汇集团对消费者的郑重承诺。双汇之所以如此大气,敢摆这个“瓷器活”,是因为双汇通过完善产业链条、信息化管控等举措,打造好了自己的“金刚钻”。两年时间,双汇集团的销售收入已由“3·15”事件的低谷恢复至历史最好水平。事实证明,在经历了风波之后,“安全双汇”已重新获得消费者的认可。



双汇的底气

开放双汇:彰显安全实力

“一支充满道德力量的铁军才是无敌的。”万隆告诉记者。在经历“3·15”事件后,双汇集团迅速启动了“消费者走进双汇”大型体验营销活动,作出了开放式办工厂、透明化办企业的承诺,每年定期组织媒体和消费者到企业内部进行参观与监督,使大家在公开、透明的方式下了解肉类食品生产的整个过程。

2013年3月15日,双汇集团再次邀请全国各地120名媒体记者、200名消费者代表,分两批参观了郑州双汇生产基地车间,现代化的生产设备和严格的食品安全控制流程带给参观者极大震撼,曾经的种种疑虑、误解和谣言都不攻自破。在参观现场,记者听到最多的词汇就是“安全、信心、责任、大气”。

双汇公共关系部主任张继伟表示,自双汇工业园区向社会开放以来,每天都有消费者通过网上报名参观,双汇为此也专门指定了几名对生产流程比较熟悉,工作比较认真的接待员轮流来为大家讲解。

据双汇新闻发言人刘金涛介绍,自2011年以来,双汇通过集团的官方网站和媒体定期面向全社会征集参观志愿者,已累计接待了将近14万名各界消费者参观全国各地工厂。

业内人士指出,双汇加强开放式办工厂的目的是向消费者展示一个真实的双汇,让消费者参与监督双汇食品安全。同时,双汇此举也在向社会证明,双汇是透明化的生产、透明化的管理、透明化的质量控制体系,双汇的产品质量是看得见的,今后双汇所做的任何一件事都会经得起大众的检验。

底气成就大气,真诚感动上帝。刘金涛表示,今后,双汇将继续坚持“开放式办工厂、透明化办企业”的方针,继续邀请广大消费者和媒体记者到工厂实地参观、当面交流、监督指导。努力打造安全双汇、透明双汇、阳光双汇、魅力双汇,不但当好中国肉类行业的龙头,还要成为食品安全的企业典范。

媒体记者和消费者 应邀参观双汇工厂



全产业链双汇:提升安全系数

万隆曾表示,食品行业的产业链很长,上下游涉及产业很多。种植业、养殖业、饲料业、屠宰业、加工业,甚至包装业、运输业、仓储业,各个环节都有可能出问题。央视爆出的双汇瘦肉精事件,就是在食品加工过程中出的问题,而是整个产业链中的养殖环节出了问题。“因此,双汇将用现代化工业反哺新农业,打造从饲料研发、种猪繁育、生猪培育、生产加工、冷链物流到终端销售的全产业链,以保证产品的健康和安。”万隆告诉记者。

生猪散养对于新技术的应用以及养殖标准的统一带来很大困难,而且食品安全也难以保证。早在2002年,双汇就提出在上游发展养殖基地,与屠宰加工工厂配套生产。2003年,双汇从丹麦引进种猪近900头,开始从曾祖代猪—祖代猪—父母代猪—商品代猪进行培育。2004年,双汇集团养殖事业部正式成立。

“截至目前,养殖事业部已建成了7个规模化养殖场,年出栏生猪33万头。济源和南昌共100万头养殖基地正在建设之中。”双汇集团养殖事业部总经理郭凯表示,“按照规划,双汇集团2019年要达到年出栏生猪1000万头,同时每新建一个年

屠宰200万头的屠宰厂,将配套建一个年出栏量50万头的养殖场。”

“双汇集团的养殖管理模式,不仅控制了疫情传播,保证了产品质量,而且可以提高养殖效益,起到了显著的示范效果,可带动周边地区种植业、养殖业、屠宰加工业形成260多亿元的产值,吸纳150多万农民走出农村,由农业向工业转变,每年通过养殖业可以转化粮食600多万吨,推动了河南和中西部农业结构的调整,为推进现代农业和新农村建设做出了积极贡献。”对于双汇集团的生猪养殖,农业部一位专家这样评价。

屠宰也是肉制品产业链中的重要一环。针对国内屠宰业布局结构不合理、产业集中度偏低、对猪肉质量安全构成潜在威胁的现状,《国家食品工业“十二五”规划》要求,全国现有19248家屠宰厂,2013年要淘汰30%,到2015年要淘汰50%,其中大中城市和发达地区力争淘汰80%左右。

“屠宰是肉类食品安全管理的重要环节。双汇集团早在10多年前就已经实现了产业转型升级,现在正按照商务部、农业部、卫生部、食品药品监管局等国家九部委的要求,充分发挥国家农业产业化龙头企业的优势,紧锣密鼓地在全国范

国内布局小型屠宰厂整合工作。”万隆表示。

2012年10月,双汇集团旗下郑州双汇宣布,将用两年左右时间,完成整合以郑州为中心、半径300公里以内的屠宰场;2012年10月28日,双汇集团与豫皖两省20家定点屠宰厂签订了合作意向书;2012年11月,辽宁省内10家定点屠宰厂与双汇集团旗下阜新双汇达成战略合作意向;2012年11月16日,双汇集团在四川绵阳举行双汇与中小屠宰厂发展研讨会,与来自四川、重庆的20多个市地州的40余家中小屠宰企业共同推进放心肉工程建设大计;同年11月30日,双汇集团投资发展豫南地区生鲜品招商说明会在漯河举行,豫南6市商务局和屠宰场代表参加了研讨会。

据不完全统计,近一个时期,双汇集团先后在16个地市举办了多场中小屠宰厂合作研讨会和招商会,与1000多家小型屠宰商广泛接触。截至2012年底,双汇集团已与全国15个省、市、自治区155家即将退出产业机制的中小屠宰企业正式签订合作意向协议,与114家达成了合作意向。双汇集团与中小屠宰企业的合作大幕已经拉开,并由星星之火迅速发展成燎原之势。

饲料加工方面,双汇集团投资5700万元,从意大利引进具有当今国际先进水平的自动化饲料生产线,采用日本、韩国、丹麦配方技术,年产预混料、浓缩料、全价料等饲料15万吨。其中,乳猪、保育猪、育肥猪、母猪等阶段的8个饲料品种通过“出口食用动物饲料生产企业登记备案”资格,生产的“旺师傅”牌饲料除自己农场使用外,已覆盖河南省各县市及周边省市。

物流运输方面,双汇物流拥有河南省县级以上城市日配物流网络,北京、上海、广东、湖北、山东、江苏、浙江、四川、河北、辽宁、黑龙江、江西地级以上城市日配物流网络,拥有冷库20万吨,常温库、配送库18.5万平方米,铁路专用线7条,分布在全国各地。公司自有各种冷藏运输车辆1500余台,总运能15000吨以上。已经形成了长途运输与区域仓储、配送交织分布的大物流网络格局。

1999年成立的双汇连锁商业,目前拥有员工2000余人,在河南、湖北、山东、安徽、河北等省市建有400多家连锁店。双汇集团还在全国布局了23个生产基地,涉及全国18个省市自治区。

双汇全产业链布局,已基本成形。

数字双汇:提升安全等级

信息化是提供快速、高效管理,提高企业核心竞争力的有效手段。双汇集团作为肉类加工企业,20多年来始终坚持信息化发展之路,积极建设“数字双汇”,使信息化成为打造“安全双汇”的又一利器。

工业化生产的前提是产品的标准化,正是产品标准化推动了工业现代化的飞速发展。然而生猪屠宰和分割像大工业流水生产线上的标准件一样实现标准化,在中国肉类加工史上还从未有过先例。

业内人士表示,食品行业的信息化有着一定的特殊性。首先,食品产品保质期比较短,因此对库存管理的要求比较高;其次,销售渠道庞大,销售环节复杂;第三,产品类别多、品种多、变化大,销售环节会产生很多不同的数据;第四,食品行业有严格的质量需求和规章制度。这些因素的存在,导致我国食品工业信息化发展不平衡,这在肉类加工行业表现得尤其明显。

双汇集团根据企业需求,先后成

立了专门的软件公司和信息化队伍,通过引进、消化、吸收、再创新,形成一个机房、一套服务器、一个数据库、一套应用软件、一个IT小组”的具有双汇特色的信息化模式,相继开发和实施了商业物流配送、门店(POS)零售、分销、采购、生产制造、库存、实验室、设备、客户关系、供应商、人力资源、财务、银企互联、税企互联、生产自动管控、综合查询和决策分析等十余个大型系统,成功打造出一套覆盖各产业的集团级协同应用平台,形成了覆盖整个集团的“数字神经系统”。

通过信息化战略的实施,双汇集团实现了标准化管理、自动化生产、信息化控制,核心竞争力进一步增强。生猪从哪里来,产品到哪里去,质量怎么样,全部通过信息化进行管理和追溯,确保了食品安全。数据的大集中、管理的大整合显著提高了管控效率,创造出了一个“数字双汇”。

在食品安全方面,双汇信息化与生产、检测、管理同步,实现了18道

检验工序在线检验,实现了数据同步在线处理、质量同步追溯,解决了食品安全防范与追溯难题,让老百姓真正吃上了放心肉。

双汇集团每天屠宰的4万多头生猪来自哪个省市、哪个客户,采购的数量、质量、品种、等级、重量、价格等都可通过信息系统进行监控。每天1万多吨产品销售订单的下达、全国12个省市生产基地的生产调度、上万家经销商产品的配送、全国各地生产库存、市场库存、在途产品的调控及资金的收支和调度全部通过信息化实现。信息化缩短了双汇的市场反应时间,提升了企业的品牌形象。可以说,信息化为双汇更好地服务了上下游两端的客户。

双汇集团信息化还和工业化、自动化充分融合,创新了现代工业管理模式,走出了一条农产品加工新的发展之路。采购自动分级、自动结算、自动投料生产、自动出入库等系统全面承接ERP订单、计划等数据,一线生产、检验、经营数据自动上传ERP系

统,延伸了数据管理链条,实现自动化与信息化的完全对接,达到了生产经营过程自动管控,助推了生产过程自动化全面升级改造。

双汇集团用自动化、信息化实现了“冷链生产、冷链配送、冷链销售、连锁经营”的现代企业管理模式,改变了传统的“沿街串巷、设摊卖肉”的模式,改变了中国肉内没有品牌的历史,开创了肉类品牌。

双汇的信息化建设获得国家多个部委的高度评价。被科技部认定为第一批“国家级制造业信息化工程重点示范企业”,先后获得了“中国传统企业信息化带动产业化”标兵、“企业信息化百强企业”、“国家高新技术软件产品”、“省级科学技术成果”等荣誉。

“数字双汇”有效提升了产品安全等级,也推动企业实现了持续、快速、健康发展。上世纪80年代中期,企业年销售额不足1000万元,至90年代初已突破1亿元,2000年突破60亿元,2003年突破100亿元,2009年突破400亿元,去年达到500亿元。