



让平度好粮油走出国内走向世界

青岛天祥食品集团董事长兼总经理于强弘扬工匠精神 打造优秀民族粮油品牌



心有所向,劳有所获。日前,山东省劳动模范和先进工作者名单公布,青岛天祥食品集团董事长兼总经理于强获表彰,站上劳模领奖台。此前,在青岛市加力提速先进制造业高质量发展大会上,于强还被授予“青岛市优秀企业家”称号。他还荣获过山东省五一劳动奖章、青岛市劳动模范、首批青岛市优秀企业家、青岛市拔尖人才、平度市优秀人大代表、首届平度市优秀企业家等荣誉。于强励志成为国内民族粮油品牌的领导者,以精益求精的工匠精神和百折不挠的韧劲,带领企业高质量发展,奏响劳动者最光荣的时代强音。

弘扬工匠精神,打造一流品牌

农业产业化国家重点龙头企业、全国好粮油示范企业、全国“放心粮油示范企业”、全国主食加工示范企业、中国驰名商标、第九届IEOE中国(北京)国际食用油产业博览会金奖、青岛市市长质量奖提名奖……走进青岛天祥食品集团荣誉室内,各种荣誉琳琅满目。

于强说,“平度是全国唯一的粮油肉果总产均跨入百强的县市,连续获评全国超级产粮大县称号。天祥食品集团依托平度丰富的粮油等资源,弘扬工匠精神,打造出一个个‘金字招牌’。”

于强大学毕业后,原在银行系统有份高薪稳定工作,但他放弃舒适的都市生活,毅然回乡发展,和父亲一起奋斗,为保障百姓的“粮袋子”“油瓶子,开拓出新天地。

用匠心做企业,于强为之倾心、用心。他对自己的要求就是专注,求极致、求完美。用手抓起一把花生米,他就能感知出含水量和含油量,闻出花生品质的优劣。

于强在行业内首次提出“鲜榨初榨、头道好油”的品牌理念。筛选、去石、去杂、色选、压榨、过滤……平度大花生历经企业独有“速冻凝香”工艺制作流程,制取而得“喜燕”花生油。2004年推出的花生油品牌“喜燕”,如今



已跻身于“全国花生油加工十强”。2011年“喜燕”认定为“中国驰名商标”;喜燕花生油、金喜燕小麦粉、挂面及喜燕头道初榨花生油、刀削面等5款产品被遴选为“中国好粮油”产品。天祥食品集团已拥有注册商标14件,其中马德里注册商标2件。

实干托举梦想,创新引领发展

花生油生产车间里,自动化灌装线有条不紊;全封闭卸粮车间中,大吨位卸粮车正在作业;一箱箱出口韩国的辣椒制品正等待装车出口;一辆辆满载着各类食品的货车正陆续发往全国各地……

“科技创新是企业制胜的法宝,只有不断加大投入,运用新工艺、新技术,开发新产品,以科技创新增强可持续发展动力,才能使企业永葆生命力。”于强这样说,也这样做。于强是中国粮油学会花生食品分会副会长,对科技创新重要性有深刻感受,切实把掌握核心技术、关键技术作为创新着力点,组织实施系列创新战略。

“我们企业拥有国家认定企业技术中心、青岛市花生油质量控制技术中心、青岛市花生油质量安全与风险防控工程研究中心等4个创新平台,配备研发、检测、中试等先进设备100余(台)套。拥有各项授权专利100余件,为‘国家知识产权优势企业’,参与14项国家标准、行业标准和团体标准的制修订工作,有40余项核心技术支撑企业创新发展,《花生油企业标准》成为国家企业标

准领跑者,实现了从标准制定者到领跑者飞跃。”于强说。

带动经济发展,开拓全球市场

年产各类食用植物油30万吨、小麦粉20万吨、挂面6万吨,可储存食用植物油10万多吨,2022年实现销售收入35亿元……企业成为集农产品收购、储存、研发、加工、销售于一体的农业产业化国家重点龙头企业,还有储存能力7万吨的标准粮食储备库和10万吨的食用油罐,常年承担应急储备任务。

将当地的花生、小麦等资源劣势转变为经济优势,以“喜燕”品牌带动提升平度小麦、大花生等地标农产品品牌附加值,带动当地种植面积50万亩,周边从事种植、加工、运输、销售等产业的近30万人,年增社会效益约10亿元,既实现了粮油就地加工转化增值,又反向拉动了粮油生产、促进了粮食安全,成为实现共同富裕新征程上的撬动点。

平度充分发挥天祥食品集团带动作用,加快培育特色鲜明、富有竞争力的现代食品产业集群。全镇各类农民专业合作社达到800多家,食品加工企业100多家,其中规模以上食品加工企业28家,成为青岛市出口食品加工区,进入青岛市乡村振兴示范区行列,跻身山东省农产品加工业示范园区。

“利用国内、国际两个市场,不断扩大市场占有率,在国内每个省市都有销售处,在国外有50多个销售点。”于强说,2003年,他们就取得自营进出口权,现进



出口业务涵盖美国、加拿大、英国、俄罗斯、南非、印度、韩国、日本、中国香港等80多个国家和地区,成为以食用植物油为主,横跨面粉挂面制品、辣椒调味品、蔬菜制品、仓储等多行业的集团化公司。今年以来,又新开发了6个国家的销售市场。

投身公益事业,履行社会责任

在青岛天祥食品集团花生文化馆,参观考察人员络绎不绝。“花生文化馆是一所集花生文化体验、科普知识普及、地域品牌价值推广为一体的公益性文化馆。”于强说,“花生文化馆浓缩了花生的历史记忆,传承了中华民族的花生文化,可以更广泛直观地向市民、学生普及科普知识,激发人们创新创业梦想……”

于强积极回报社会,热衷于为村庄办实事、向灾区献爱心、捐资助学等慈善事业,近年来共计捐款1000多万元,支持郭庄村、西于家村、瓦子丘、西梁家等村庄建文化广场、修路、砌排水沟等。在疫情期间,积极捐款捐物,向坚守在抗疫前线的医护人员送去慰问品。每逢春节、中秋节、六一儿童节等节日,为低保户送食品、慰问老党员、关心家庭困难学生等献爱心的故事一串串。

“要继续依托平度农业品牌优势,发挥带动作用,让平度好粮油享誉全球。”于强表示,“天祥食品集团计划投资6亿元,建设高端食品产业园项目,创百亿营收,成为具有核心竞争力的民族花生油品牌。”

观海新闻/青岛晚报 记者 马丙政 通讯员 朱业虎

个大、味甜,即墨“移风葡萄”熟了

葡萄园等你来体验农家采摘和休闲旅游的乐趣

本报5月24日讯 5月24日,即墨区移风店镇谢家屯村的一处葡萄种植园里,12个大棚里的葡萄逐渐成熟。大棚里,葡萄藤蔓上挂满了一串串晶莹剔透的葡萄。置身大棚,浓郁的果香扑鼻而来,果农们正忙着采摘。“葡萄品种‘夏黑’亩产量在4000斤以上。”看着成熟的葡萄,种植者袁爱丽乐开了花。

近年来,移风店镇大力推广引进葡萄种植新技术、新品种,采取“农场+农户+市场”的运作模式,引导农民种植错季葡萄,每年5月至9月都有不同品种的葡萄陆续上市,葡萄畅销国内各大市场,带动农民增收致富,助力乡村振兴。



游客在一家农场的葡萄种植园葡萄架下品尝刚采摘的葡萄。

在葡萄园里,一串串葡萄缀满枝头,微风拂过,清香四溢,香甜可口的葡萄吸引了不少市民前来采摘、品尝和购买,大家尽享采摘之乐,感受田园之趣。“今天休班,我专门开车带着

孩子来参观。”家住市北区的游客周文静表示,她觉得葡萄的品质很不错,当天买了几箱,准备带回去让亲戚朋友们都品尝一下。

“每年5月开始,葡萄成熟,我们这些邻近的村民就可以在这里打工,一天能挣200元钱,家门口就能实现就业。”村民江平表示。

即墨区移风店镇的葡萄因个大、味甜形成了品牌特色。葡萄种植户从原来单纯的种葡萄、卖葡萄向采摘体验、旅游休闲、餐饮娱乐综合性转变,“移风葡萄”这一特色旅游农产品的开发,激活了移风店镇吃、住、行、游、玩、购的乡村文旅市场。(观海新闻/青岛晚报 记者 刘卓毅 通讯员 张涛)

赴“麒麟山会”感受乡村之美

胶州市胶莱街道“麒麟山会”暨首届乡村振兴大集明日开幕

本报5月24日讯 由胶莱街道举办的“麒麟山会”暨首届乡村振兴大集将于26日在北王珠村开幕。此次活动围绕胶莱全域旅游资源特色,挖掘乡村采摘、非遗文化、创意活动、美食等节会亮点,叫响“大美胶莱”旅游品牌。

胶莱街道于5月24日开始连续三天推出美食区,让市民在农村大集上感受各地美食的特色。与美食区同时推出的还有茂腔演出,茂腔作为胶州市地方传统戏剧,是国家级非物质文化遗产之一,深受群众喜欢。

胶莱街道的北王珠山会,又名“麒麟山会”,距今已经有一千余年历史,每年农历四月初八举办。届时家家户户出来“赶山”,选购各类商品,品尝各类美食,观赏各类演出。本次活动在农村大集的基础上将增设中小學生绘画展、乡村振兴一条街等创意展区,其中乡村振兴一条街设置特色农产品展销区、文化科普宣传区、美食区三块区域。(观海新闻/青岛晚报 记者 马丙政 通讯员 曾显慧)