

# “面面”俱到 “麦”出企业高质量发展新步伐

——五得利集团周口面粉有限公司生产一线见闻

总策划:顾玉杰 王健

□记者 刘彦章 宋风 邱一帆/文 梁照曾/图

每到“三夏”时节,金色麦浪都会翻滚在广袤的豫东平原上。徜徉在一望无际的麦田里,人们难免会想,这么多的小麦是怎样被加工成面粉“走”进千家万户的呢?在探访五得利集团周口面粉有限公司(以下简称周口五得利)后记者得到了答案,仅仅这一家面粉加工企业每年就要收购100万吨小麦作为原材料,这个数字是周口小麦年产量的近五分之一。小麦加工成面粉后,销往我市周边地区及外省,占据了河南、湖南、湖北等省近三分之一的市场份额。

专注面粉加工的五得利集团于2005年落户周口,是当年周口市重点招商引资项目。据了解,周口五得利累计投资5亿元,先后建成3个制粉车间并顺利投产。如今,周口五得利日加工小麦3000吨,年产值和销售额均达20多亿元,是周口临港开发区纳税大户和重点企业。

## 先进工艺保质量

每天天不亮,周口五得利厂区大门口的逍遥胡辣汤店老板就已经开始制作葱油饼了。经过高温炙烤,焦酥的葱油饼裹挟着浓郁的香气扑鼻而来,再加上一碗提神醒脑的胡辣汤,为食客输入满满的元气。在附近一家汽车经销店上班的李杰是这里的常客,他一边大口咀嚼,一边告诉记者:“这家葱油饼外皮焦香,饼芯劲道。”记者询问店老板得知,该店制作葱油饼的面粉正是出自周口五得利。

葱油饼好吃,制作工序虽然关键,但原材料同样重要。优质的面粉是怎样生产出来的?带着这个疑问,记者走进周口五得利生产基地。

在厂区内,自动化机器手臂配合工作人员快速将面粉打包装车,车辆满载货物不断驶出,一派繁忙景象。在工作人员的帮助下,记者戴好头套、口罩,“全副武装”地走进生产车间。车间内干净整洁,各种自动化设备开足马力全速运转,整个生产过程既看不到小麦、面粉,也见不到操作人员,与印象中粉尘飞扬的景象大相径庭。

“把小麦加工成面粉,所有的生产环节都是全封闭进行,技术人员在电脑前操作,可随时掌握各个环节的情况。在除尘设备上,我们使用了最先进的脉冲布袋过滤除尘器,不排放粉尘和灰尘,保证环境干净无污染。”周口五得利总经理张翼说。

只有优质小麦才能磨出好面粉。在小麦种植上,周口拥有得天独厚的地理条件,小麦颗粒饱满、产量高、品质好,从源头上保障了面粉的品质。

除了原材料,工艺和设备也是保证面粉质量的重要一环。

“在生产工艺上,我们采用了世界上最先进的干法清理,不用水、不排水。”张翼介绍,在小麦加工过程中,经过多轮高标准的清理与检测,多台高精尖设备精细研磨,磨出的面粉洁白细腻、麦香浓郁,具有良好的蒸煮和烘焙特性,可广泛用于面包、饺子、拉面、馒头、花卷、烙饼的制作。

小小的一袋面粉,要想保证产品质量,要想让人们吃得满意,每一道工序都要严格把控。从生产源头到产品终端,周口五得利严格把控产业链中的每个环节,投入巨资进行科技创新,生产出低灰分高精度面粉,开发出符合国人饮食特点的各类专用粉,打破了高档面粉靠进口的传统。

据了解,周口五得利系列面粉共有150多个品种,主要销往全国大中型城市。

## 促进就业惠民生

作为中国粮食行业协会认证的“面业之冠”,周口五得利坚持互利共赢、借力发展、乘势而上。据张

翼介绍,“五得利”既是公司名称、商标,又是经营理念、公司宗旨。“五得利”指的是客户得利、农户得利、员工得利、国家得利、企业得利,将参与经营的五方组成一个利益共同体,让客户愿买、农户愿卖、员工愿干、国家鼓励,使经营进入良性循环。

小麦就地“变身”,不断带动当地农民增收。周口五得利充分发挥市重点龙头企业辐射带动作用,联合本地家庭农场、种植大户等新型农业经营主体,确保了优质、绿色原粮生产和供给,同时也解决了农民的卖粮问题,增加了农民收入。

“按照‘优粮优购’的原则,我们以高于本地市场价的价格收购优质小麦,促进农民增收,真正体现了‘好粮食卖出好价钱’,从而加强优质粮源的有效供应,保证城乡居民对绿色营养优质产品的消费升级,满足老百姓餐桌需求。”周口五得利相关工作人员介绍。

“我每月能拿10000多元的工资。这些年,我靠着这些工资养活了两个孩子,家里吃的喝的用的都是公司给的。在周口五得利,普通员工也能轻松拿到6000元以上的工资。公司提供‘五险一金’,节假日还有福利发放。”包装车间主任周胡说,公司成立之初他就来到周口五得利,主要负责面粉的打包、装车工作。

据周胡介绍,目前公司提供有260多个就业岗位。他认为,企业向当地提供就业岗位,拓宽了当地群众的就业渠道,使他们在家门口就能就业,在便于照顾家庭的同时也能获得经济收入。

周口五得利的发展,也给当地货车车主带来了福音。据了解,公司带动了当地600多名货车车主参与物流运输。

“18年来,依托本市小麦资源、人力资源优势,我们不懈努力、拼搏进取,稳健经营。在当前中原经济快速崛起的有利形势下,在周口市委、市政府及各级领导的大力支持下,公司立足于做大、做强制粉企业,继续带动本地群众增收致富,为周口经济发展多作贡献。”张翼说。

## 智能化改造提质增效

通过智能化改造实现高效生产、推动企业转型升级,是生产制造业未来发展的必由之路。传统仓储改造为立体仓储、生产车间实现数字化升级、产品生产过程全流程可控……近年来,周口五得利探索数字化管理生产应用新模式,不断加快智能化改造和数字化转型步伐,做强做优数字经济,助力企业发展提质增效。

据了解,2018年,周口五得利引进面粉打包全自动封口机、自动折边机、全自动无纺布小包装机,提升了产品的质量和竞争力。2021年,周口五得利实施车间自动化控制改造,减少了能源消耗,降低了员工劳动强度。2022年,周口五得利全面引进面粉自动挂袋机,提升了工作效率,进一步降低了员工的劳动强度。

张翼曾经算过一笔账,公司通过设备升级和智能化改造,生产效率提升了20%,运营成本降低了4%。据了解,2022年,周口五得利全年总产量74.8万吨,工业产值22.73亿元,销售收入22.7亿元,利税1.14亿元。

“我们的数字化管理生产应用新模式,提高了产能和优质粉出粉率,降低了能耗,实现了智能化绿色生产。作为制粉行业的领军企业,周口五得利可有效起到模范带动作用,为全省乃至全国的面粉加工企业智能化转型注入动力。”张翼说。

据了解,下一步,周口五得利将继续应用智能制造技术,配备数字化管理系统,建立智能化生产线,由“制造”向“智造”迈进。

## 采访札记:

习近平总书记不久前在江苏考察时强调,“全面提升产业基础高级化和产业链现代化水平,加快构建以先进制造业为骨干的现代化产业体系”。为当前和未来一段时期我国产业发展和产业升级指出了努力方向、提供了重要遵循。

我市有着资源优势、区位优势,引进和培育的若干个带动能力强的龙头项目,持续引领产业向精深加工集群发展。相关部门采取更加有力的措施,以更大的工作力度,推动食品加工产业效益更好、竞争力更强,为构建现代化产业体系提供更好支撑,持续推动周口食品加工业做大做强,助力周口从农业大市向农业强市转变。



面粉生产车间里,技术人员远程监控作业。



面粉封装实现全自动化作业。



面粉装车依靠传输带。