

榜样周口:小面包做成大产业

□晚报记者 徐松 文/图

8月2日,龙永图论道周口,着重提出:农业是周口的骄傲,中国加入WTO,其中一张王牌就是农业;中小企业是城市发展进程中就业、技术创新和产业转型升级的有力支撑。

拥有1200多万亩肥沃耕地的豫东平原周口,一马平川、无山无丘,四季分明,是种植农作物的绝好地域。神农时代,炎帝就在这里兴农事、知耕稼,种五谷(稻、黍、稷、麦、菽),在周口这片土地上迈出了东方文明的第一步。

小麦,是周口的主产农作物。它不仅养育了周口千万人民,也为国家粮食安全立下了汗马功劳,更让周口成为全国粮食生产先进市、河南省第一产粮大市。

据新华社报道:河南生产的小麦,平均每6粒多就有1粒出自周口,全国小麦每25粒中就有1粒是周口的味道。也有人这样统计,周口每年生产的小麦够全国人民吃一个月。

论道周口,中小企业如何在周口发展进行中起到有力的支撑作用?记者撷取周口中小企业的优秀代表,把镜头对准了一家刚刚起步却神速领军业界的品牌——“面包爵士”。因为,它仅用了两年时间,便在周口风生水起,从一个小小的面包房发展成为年营业额超过5000万元的连锁企业,成为中国内地烘焙行业一匹名符其实的“黑马”,并有望成为河南省第一家在证券市场上市的烘焙企业。它当之无愧地成为本次论道周口的主角。



“面包爵士”的店里,顾客络绎不绝

近农产业本身就是一块面包

在周口,每年生产的小麦除了养育千万人民,每年约有60亿斤小麦商品粮充盈全国粮仓或运往全国各地,成为全国人民的餐桌保障,“五得利”面粉销遍全国各地,小麦生产的莲花味精也风靡一时,小麦生产的谷胱粉成为餐馆佳肴,还有玉米生产液糖、玉米生产乳酸……像这样的近农工业,在周口有近千家。周口人瞄准了“农”字号的商机,一直在拿“农”字做文章。

纵观周口工业结构,已形成了以食品加工、纺织服装、医药化工为支柱,以电力、机械、皮革皮毛为特色的门类齐全的工业体系,并拥有莲花味精、益海粮油、金丝猴集团、金丹乳酸、大用食品、四五老酒和邦杰食品等一批享誉国内外的食品加工企业和名牌产品。但同时需要看到的是,在周口城市发展进程中,这些优秀企业之间并没有形成协同力量,没有集群效果,经济发展各领域之间仍然显现出各自为政的格局。特别是农业优势发挥不突出,产业集群效果不够明显,产业之间连带效应没有发挥出来。

作为传统农业大市、河南省产粮第一大市,农业无疑在周口经济发展中占据优势地位,而在农业领域,产业升级又明确是未来发展的方向。农业资源优势要转化为产业优势,就必须以工业理念谋划农业发展,拉长农业产业链条,提高农产品附加值,加快农产品精深加工发展,从而实现从农业大市到农业强市的转变,并由农业带动工业以及服务业等二、三产业的发展。因此,立足优势产业,进一步消除行业之间壁垒,深化农业产业化是周口经济发展的必由之路。

可是,周口现有的近农工业——每斤小麦转手倒卖利润差价只有几分钱,打成面粉利润只有几毛钱,加工成面筋利润只有几块钱,除去加工费用、工人工资、运输消耗等,没有多少余利落在农民的腰包里,没有真正地把农民的口袋鼓起来,而只是

解决了农民的温饱、解决了农民的零花钱。

那么,“面包爵士”怎么做的呢?记者进行了一次深度调查。“面包爵士”的创始人之一戴长征是旅美博士,他2011年回国时,正值国内食品安全问题泛滥。那一刻,他想起在美国留学时去过的一家面包店,那家店装修豪华、星级服务,一款全麦面包销售五六美元,但味道特别,竟让他吃出周口家乡的味道。一块小小的面包怎么能撑起那么大的店面呢?原来,美国人靠的是顶级食材、食品安全、世界味道。周口主产小麦,能不能利用周口小麦生产面包,让国人吃到放心安全的食品,又能让周口父老乡亲的腰包鼓起来呢?

不久,戴长征请来了自己最好的朋友,组建了一个核心团队,并联合中国农业大学、河南科技大学、河南农业大学的食品工程专家,组成一支“面包科研组”,站在食品安全的最顶端,走入人们心灵的最深处,用世界的眼光审视中国。他们发现,国内烘焙行业存在种种乱象和落后现状,然而,中国烘焙市场总量超过2000亿元,且每年以超过35%的速度在增长,而从业者极其分散,大多数企业运营水平偏低。周口是全国小麦生产大市,恰巧也是农业精深加工产业洼地,如果在全国产业集群中和产业升级方面做好文章,则有望成就一家伟大企业。

2011年,戴长征和他的团队果断在新加坡注册公司,在上海和北京分别设立国内外地南、北区运营总部,并建立了烘焙技术研发中心,采取以周口每年生产的小麦为发展基础、全球采购顶级食材的方式,着手打造中国人自己的烘焙食品行业标准。

于是,周口近农工业大军里出现了一匹“黑马”,在周口近农产业集群里做成了



产业洼地打造战略高地

无论是一家面粉厂,还是一家面包店,只要能最大限度地提升农产品附加值,让农民的腰包鼓起来,那就是硬道理。

虽然2013年周口全市主要经济指标的增速稳中趋升,但整体经济复苏的基础还不稳固,经济下行压力依然存在。诸多问题仍然突出,如经济总量小,地方财政收入占全省比例较低,城镇居民人均可支配收入和农民人均纯收入均低于全省平均水平,经济发展的基础比较薄弱。周口全市外延型投资扩张特征依然明显,内涵效益型投资不足,产业结构优化升级力度趋缓,而产业结构不优的状况仍然存在,企业的利润空间受到严重挤压。

“面包爵士”经过高端调查分析,就是选准了周口这块农产品资源宝地、近农产业洼地,势要打造出一块战略高地,将面包做成强市富农的大产业。

“做食品就要‘敬畏生命,尊重食品’,我们全部采购世界各地顶级食材,把世界一线城市的品质搬到周口,用二线城市的价格,让三四线城市(镇)的市民品味到世界味道,而且我们的面包房全透明加工,只卖6小时以内的新鲜面包。”海归博士戴长征把做食品的苛刻张扬到极点,把食品安全的那些“黑幕”全部搬到顾客的眼前,他站在食品业的侈奢时尚前沿解释了面包背后的味道。

记者注意到,“敬畏”一词诠释了对食品安全的高度责任感,正是“面包爵士”自己对食品的敬畏,才赢得了市民的放心,甚至在凌乱的食品安全话题里收获了一份至纯的感动。

2012年1月1日,第一家店开业不到10天,吃面包的人排不上队,消费者惊呼:生意这么好!10天销售额高达53.7万元,业内人士惊叹:自己从未达到过!2012年,面包爵士直营店达到15家,年销售额达到2000万元。2013年,面包爵士在周口、商丘

和郑州3地的门店数达到近30家,年销售额达到5000万元;今年7月,面包爵士年产值达3亿元的河南最大烘焙生产基地——面包爵士豫东中央工厂投产;面包爵士计划到2014年底,在全市铺开200家乡镇(社区)店面,让老百姓尝到自己小麦做出的顶级食品。

如果单单开几家面包店,这乃是一般近农工业的商人做法,而戴长征不准备这么做。他所聘请的中国农业大学、河南科技大学、河南农业大学专家组做的专项研究结果显示:周口种植的优质小麦,蛋白质含量超过16%,甚至高达20%,远高于国际小麦的平均蛋白质含量水平。这说明,周口的小麦完全适合做优质的面包专用粉。戴长征决定立足周口优异的小麦资源,做大烘焙产业,让周口的农民也更有“钱途”。

短短两年,“面包爵士”已经把一块面包做成了一项产业,它把小麦精深加工的附加值提升了百倍甚至千倍,在一种全新循环经济模式下,将带动周口农业经济的深度发展。

两年200家店、从零到3个亿的速度着实令人吃惊,成功的秘诀就是高端调查团队的精准眼光。追根溯源,还是他们找到了如何让农民真正富起来的大道通途。

这个惊人的发展速度和精度,也令大批学者、专家、券商、同行侧目。今年初,面包爵士成功与券商签订了“1+1战略合作协议”,确定了2014年实行新三板上市的目标,这将是全省首家上市的烘焙企业。

请关注明天的报道:

榜样周口:

打造中国烘焙之都