



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过程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，小麦生产的谷朊粉成为餐馆佳肴，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，产业化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业发展，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”，站在食品安全的最高端，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业产业洼地，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中国内地南、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一块真正意义上的“面包”。

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，让三四五线城市（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，他站在食品业的奢侈时尚前沿诠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，面包爵士年产量达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