

# 深化党建工作 引领企业发展

## ——福建圣农集团党企“三融合”工作纪实

□ 邱国胜 赵丹村

福建圣农集团总部坐落于福建省光泽县,创建于1983年,是国内同行业现代化程度最高、品质最好、规模最大的集饲料加工、种鸡养殖、苗鸡孵化、肉鸡饲养、屠宰加工、食品深加工、产品销售为一体的农业产业化国家重点龙头企业。集团于1994年成立闽北首家非公企业党支部,2004年升格为党委,现有党支部14个,党员455名。近年来,圣农集团党委全面围绕实现非公企业党建“双强六好”的总体目标,紧扣企业发展实际,狠抓“三五”非公企业党建工作机制落实,坚持党企“三融合”,充分发挥企业党组织的政治核心引领作用,全面加强服务型党组织建设,推进企业改革发展,促进企业转型升级,实现了党建工作与企业发展的互利共赢,在全县非公企业党建工作中起到引领示范带头作用。圣农集团先后获得“全国模范职工之家”“全国精神文明先进单位”荣誉称号。集团党委先后被省、市委组织部授予“基层党建示范点”“先进基层党组织”称号。

### 与生产经营相融合 引领发展

一是参与经营决策。集团实行党委班子和经营管理层“双向进入、交叉任职”,党委直接参与企业决策和经营管理,把党的政治优势渗透到企业生产经营中,使党建工作能始终围绕企业生产经营、急难险重任务来制定计划,开展活动。目前,董事长兼任集团党委书记,2名副总裁兼任党委副书记,13名党委委员中3名进入董事会,2名进入监事会,11名进入总经理以上高层。为进一步加强各支部党建工作,13名党委委员各挂一个支部,指导和帮助挂点支部做好党的建设各项工作。二是加快产业党建。深化拓展企业党建“细胞工程”,将支部建在产业链上,能人聚往产业链,服务紧跟产业链,把党建工作融入企业生产经营的全过程和各个环节,努力做到企业工作重点在哪里,经营范围扩展到哪里,党组织就建到哪里,党建工作就覆盖到哪里。目前党委下属的14个党支部,已涵盖

饲料、饲养、宰杀、加工、餐饮等全领域,新建的圣农食品六厂投产不久,已作为食品党支部所在地,做到了党组织“无缝覆盖”产业链。三是强化示范引领。集团党委积极开展“党员标杆示范”活动,每位党员佩戴党徽身份,每位办公室党员在办公桌设立“共产党员”牌,党员驾驶员在驾驶室悬挂“共产党员”牌,同时在企业安全、生产、经营、管理等各项工作中设立“基层党建示范点”1个、“党员示范岗”14个、“党员先锋岗”46个,及时提醒党员牢记身份,接受群众的监督,动员党员在本职岗位上急难险重的任务中勇挑重担,发挥先锋模范作用。2016年在党建工作带动下,企业跃升发展,集团总资产超过160亿元,实现工农业总产值500亿元,销售额突破120亿元。

### 与文化建设相融合 汇聚人力

集团坚持以党组织建设为龙头,引领企业文化建设,党群共建、劳资和谐。一是打造企业文化。通过深入学习贯彻党的十九大精神,积极开展“两学一做”学习教育,学习廖俊波同志先进事迹,开展“4+X”固定党日活动,创设党员“奉献奖”,开展评先表彰活动,创办企业报《圣农人》,建立党建成果展示厅,设立“党员之家”“职工之家”活动室等,塑造了和谐共融、积极向上的圣农企业文化。二是引领党群共建。围绕“党建带群建,群建壮党建”的工作目标,集团党委积极统筹党群活动安排,坚持文化造势、文化育人,联合开展“圣农健步环城跑”“美丽圣农”志愿活动等,做到党组织与工会、共青团、妇联等群团组织活动同部署、同推进、同考核,将职工团结在党群组织周围,共同为企业发展做贡献,增强了职工对企业的归属感和向心力,树立了党组织积极向上的、奋发进取的良好形象。三是注重人文关怀。在集团党委和工会的积极推动下,集团认真执行“按劳分配为主和按生产效益等多种分配方式”的工资制度,增加员工收入,不断提高员工福利待遇,促进了企业稳定发展,集团从未发生拖欠工资现象,职工满意率达95%以上。集团党委积极引导企业致富思源、回

馈社会,树立良好社会形象。30多年来,圣农集团累计社会公益捐赠超过16.4亿元。

### 与人才培养相融合 集聚人才

一是强化人才培养。集团坚持“双向培养”工程,集团优先从党员、预备党员、入党积极分子中提拔各级管理干部,所属14个党支部的书记全部由企业生产、技术骨干兼任,各科室、厂、部、厂的主要负责人大多数由党员担任,党员成为集团发展的中坚力量,实现了“党员人才化”和“人才党员化”。二是注重高端引领。集团还大力推进创新型人才建设,成立国内白羽肉鸡行业首家院士专家工作站,引进中国工程院院士刘秀梵教授担任院士专家工作站首席专家。此外,集团还先后引进了享受国务院政府特殊津贴专家苗玉和博士以及行业权威郭怀顺、刘亚彬等专家,加快了企业新产品、新技术的研发和成果转化,增强企业自主创新能力。三是加强校企合作。集团还与福建农林大学合作,共建省鸡业工程技术研究中心,与武夷学院等多所高校“攀亲联姻”开展了多元化合作,建立全省首家校企合作产业学院——武夷学院圣农食品学院,签订《校企合作协议书》,实现人才共联、人才共育、人才共享。

### 深入基层 增强凝聚力

一是引领了企业发展不走弯路。长期以来党组织参与企业经营决策,生产经营目标制定、中层管理干部任用考察等,党委班子成员经常到生产一线了解生产经营中的重点、热点、难点问题,并帮助解决。圣农集团董事长、党委书记傅光明经常提到这句话:“在党组织的引领下,保证了圣农30年来在决策上没走弯路”。二是巩固了企业内部和谐稳定。党组织联合工会积极搭建员工与业主之间的沟通平台,及时发现和化解矛盾,为企业稳定和谐营造良好的内部氛围。以维护和谐劳资关系为重点,党组织负责人与企业负责人、党员干部与

普通员工面对面交流、心贴心沟通,全面了解职工工作、生活情况,维护职工合法权益,帮助职工解决实际困难,促进企业内部和谐稳定。

三是增强了党组织的凝聚力。圣农集团始终把党建工作融入企业发展的每一个环节中,增强了企业党组织的吸引力、凝聚力、战斗力。集团中科技攻关成绩最突出的是党员,销售业绩最优秀的是党员,违纪违规最少的还是党员,党员作用为广大家庭所信服,党组织形象被社会所认可。2017年以来,集团3万多名员工,就有110人积极要求入党。

### 实现双赢 焕发活力

党建工作引领企业发展,实现双赢。圣农集团通过实施企业党员和企业业务骨干双向培养,党委班子和经营管理层交叉任职的做法,实现集团管理层与党组织领导层有机融合。党组织在企业生产经营决策中发挥积极作用,党建与企业经营紧密结合在一起。实践证明,党组织与企业高层双向互动,不仅不会影响企业正常发展,反而有助于企业科学决策、缓和劳资关系。

党建工作凝聚企业人心,凸显价值。圣农集团的发展实践有力证明,人心聚企业兴,人心散企业衰。圣农党委始终注重把凝聚广大企业职工经验管理者、党员、员工的力量作为一项经常性工作,用增强党员员工权利感去激发义务感,用增强党员员工荣誉感去激发主体责任,引导党员和员工牢固树立“企业兴旺我兴旺、我与企业共命运”的意识,增强挑战机遇、变困境为佳境的坚定信心,凝聚智慧和力量,为企业创新创业担当先锋,凸显出党员在企业发展中的价值。

党建工作集聚企业人才,焕发活力。企业的发展核心是人,圣农集团通过实施“双向培养”工程,充分发挥党组织在人才、资源和位置方面的优势,做到培养人、使用人和成就人有机统一,提高了企业各类人才的素质,不断为企业发展注入活力。党组织的优势就是企业人才成长的优势,更是企业发展的优势,具有更加注重党建工作与企业人才培养建设的融合,才能让企业不断焕发活力和生机。

## 盐津铺子发力新零售

本报讯 记者陈赛 发自湖南 日前,记者从盐津铺子食品有限公司了解到,作为一家集科研、生产、加工、销售于一体,专业、专注于休闲食品行业,在致力于建立起中国传统特色小品类休闲食品全品类产品体系的同时,该公司已经开始在社交电商进行一连串发力。

现在消费者对于微信的使用,已经不再是单一的社交通讯联系功能,还衍生到商业领域,面对微信销售蓝海趋势,盐津铺子顺势推出了“社交电商平台”试水分享经济。分享经济是目前最为新型的商业模式,其特质是:分享共赢、建立连接、可持续性。盐津铺子采用F2C模式,由工厂直达消费者,缩短销售路径,节约广告费、节约物流费和商品流转环节,将这部分钱反哺给到消费者和经销商,消费者享受质优价廉的商品同时,还能得到自身的资源,如微信好友,从消费者变成消费商,参与产品的销售,获取回报。

目前,盐津铺子已经正式推出利用社交电商特点运营的产品——“21日鲜系列”,该系列强调“21天保鲜期”的短保质期概念,强调产品的“新鲜”品质。据悉,“21日鲜系列”已经推出“21日鲜戚风蛋糕”,由于产品高薪聘请烘焙大师指导,选用优质原料,严格按照日式烘焙工艺要求,出色口感让这款产品在上市当天就销量喜人。未来两年盐津铺子还计划在社交电商领域投入重金,用于渠道的宣传投放使用,甚至有可能联合当红IP资源进行推广。

公司负责人表示,除了已上线21日鲜系列和年货系列,还有更多创新新品系列正在筹备中,该系列产品通过工厂直接发货,去除中间环节,不添加防腐剂等三大核心优势,将有望大幅提升公司电商销售收入,为公司带来新的增长点。

## 新三和FD食品加工技术 开创速食产品新纪元

本报讯 陆定琴 记者陈家华 发自厦门 2017年的天猫双十一购物节上,新三和生产的FD冻干面获得方便面类销售第一,冻干面这一新型速食食品进入人们的视野。FD冻干面是新三和(烟台)食品有限公司利用先进的真空冷冻干燥技术研发出的一种速食食品。

据了解,上世纪九十年代,新三和食品研发团队就开始研究和开发冻干食品加工技术,经过25年的努力,FD冻干面最终得以问世,FD冻干技术是宇航科技的产物,FD冻干食品是将新鲜或熟的食物速冻,放入真空的容器中,并在摄氏-30度的温度下,使食品中约98%水分升华,再用防水防腐的包装材料将冻干食品包装起来,保持食品的新鲜度,加水后的食品即可恢复其本来的色、香、味、形、美,及96%以上的营养成分。

新三和食品公司利用国际先进的冻干设备,先进的生产工艺和流程,并全面导入5S管理体系和SPC系统过程控制。生产全过程对产品进行实时检测监控,使FD冻干食品技术得到充分利用。为确保产品质量,新三和食品公司从原料品质采购、生产过程控制,产品检测,出厂前品质确认等各环节,进行高标准、严要求的食品安全把控,生产出非油炸、无添加的健康冻干面食。发展至今,新三和食品公司已经拥有行业领先的产品质量和食品安全生产先进管理体系,是麦当劳、肯德基、康师傅、统一等国际领先食品企业首选合作企业和供应商。2017年5月,新三和生产的“和厨”牌FD冻干面,成为唯一可以在动车上销售的速食面。引领健康时尚,新三和食品FD食品加工技术的运用将开创速食产品新纪元。

## 承德神栗靠“质量牌”撬开国际市场

本报讯 姚岚 记者石巍 发自河北 近日,记者来到承德神栗食品有限公司采访,生产区一片繁忙景象,只见一货柜重达10吨的速冻板栗仁正要装进集装箱发往加拿大。“新年前后,这些产品就摆进加拿大超市柜台啦!”该公司的营销总监于海龙说,这段时间订单接连不断,去年10月份,他们完成向澳大利亚出口板栗粉的首笔订单后,现在的任务就是备战北美的高端市场。

板栗是河北省的优势出口农产品,凭借高质量在国内外市场广受欢迎,近年来出口份额迅速增长。去年四季度,经该省出入境检验检疫局检验检疫合格,仅承德地区出口板栗就达10万吨,货值15064.9万美元,同比分别增长19.2%和13.5%。

该省出口的板栗主要来自宽城青龙、迁西等县的国家级板栗出口质量安全示范区。目前板栗树的种植面积达60万亩,重点培育出了承德神栗食品有限公司,唐山栗源食品公司等出口板栗龙头企业,产品远销欧洲、北美、澳洲、东南亚等20多个国家和地区。

“十九大报告让我们更坚定了打好质

量牌”的决心和信心,只有优质的板栗才能开拓出更广阔的海外市场空间。宽城县板栗产业化办公室主任许建民表示,党的十九大报告中多次提到了质量,特别是:“必须坚持质量第一、效益优先,以供给侧结构性改革为主线,推动经济发展,质量变革,效率变革,动力变革。”等提法让企业备受鼓舞。

据了解,板栗的出口期从10月份开始,一直持续到第二年的4月,时下正是板栗出口的高峰期。记者在承德神栗公司的加工车间看到,工人们分工有序,有的正在分选鲜板栗,然后装入分选箱;有的工人们正逐粒进行分拣,“我们必须保证每一个板栗既好吃又安全。”工作人员何福顺说,按照检验检疫要求,所有出口板栗必须来自注册出口果园,所有出口加工产品必须来自注册果品加工厂。

以绝对的安全质量来保证市场份额,是板栗生产企业出口的秘诀所在。宽城板栗已打入美国、加拿大、澳大利亚等高端市场,板栗出口总量占握全省60%以上的国际市场份额,靠的就是过硬的产品品质,以及贯穿板栗整个生产过程的严格监管。在

板栗出口的外包装箱上,记者发现,原产国、生产商、果园号、批次号、加工厂号等标注,一应俱全。该公司董事长陶清泉表示,他们始终坚持“公司+基地+标准化”管理模式,对生产基地统一管理,从源头上确保出口板栗的质量安全。出口板栗从果园田间管理、有害生物监测、农用化学品投入、采收、到包装厂加工、储藏等,检验检疫人员全程监管。

为提升板栗在国际市场上的综合竞争力,从2015年开始,该省牵头承办全国糖炒板栗工作会议,来自全国二十三个板栗产区的种植大户、加工企业、销售商200多人参会。发挥集中力量优势。紧抓产品质量,积极推进品牌建设,打造板栗国际品牌,提高河北板栗在国际市场的影响力和竞争力,实现辖区出口板栗的优质优价。

该省商务、质监、林业等有关部门还积极组织企业参加各种展会,提升品牌影响力;鼓励企业培育和出口去壳板栗、板栗粉、板栗丁等新品种,提升板栗产业的深加工能力和竞争力,延伸产业链条,扩大开放合作。

## 小糊涂仙推出“睿”系列及典藏新品

本报讯 记者李甜甜 1月11日,小糊涂仙“睿”系列及典藏新品战略发布会在广州举行。云峰控股兼小糊涂仙酒业总裁黄震宇、云峰控股副总裁周诗瑶、云峰控股副总裁梁国杰等高管出席发布会。

中国白酒泰斗级专家、中国白酒专业评审委员会专家组组长梁邦昌等五位国内顶尖白酒大师共同参与了“睿”系列及典藏的品评认证。同时,梁邦昌亲临发布会现场为新品作证言。

小糊涂仙产品总监李伟在新品发布会上对“睿”系列及典藏新品作了深度解读,他表示,“睿”系列的主要目标群体是新中产阶级、精英商务人群。与传统相比,“睿”系列是一款与时俱进的白酒,优雅深邃的蓝色星空包装能很明显地体现出时尚与质感,形似洋酒的瓶体设计呈现出极致的美感与潮范儿,是一款符合当下审美并能引领时代潮流的前卫白酒。而典藏的诞生,是小糊涂仙经典品质的升级,也是传统与创新的完美融合。

黄震宇介绍,小糊涂仙于1997年成立,在创始人黄维崧的带领下,公司一直坚守“传承不忘初心,创新秉持匠心”“努力为消费者创造价值”的企业发展理念,小糊涂仙以卓越的产品品质和优质服务,深受广大消费者的喜爱。2017年5月,在贵州省遵义市首届十大名酒的评选活动中,小糊

涂仙在众多白酒类品牌中脱颖而出,荣获“遵义十大名酒”称号。2017年,公司各项经济指标顺利达成,实现了稳中向好、稳中向好的发展态势,完成了“十三五”战略的良好开局。

现阶段,小糊涂仙公司正开启“二次创业”的新征程,将坚守“为消费者创造价值”理念不动摇,聚焦在以下几个方面重点发力:一是以产品的品质为根本,不断提升酒质,用匠心打造品牌。公司将继续重视白酒工艺的改良和创新,与高校在白酒专业方面的开展产学研结合。二是加快信息化建设,加强大数据的运用。2017年,公司在信息化建设方面取得了一些可喜的成绩,未来公司更强调大数据的收集、加工和利用,利用信息化数据对客户行为进行有效的分析,制定出更好的产品布局策略、市场策略。三是品牌与产品的梳理与精准再定位。2018年,公司实施小糊涂仙“1+3系列”的产品策略:“1”是针对主流消费人群的经典系列,在小糊涂仙的



云峰控股兼小糊涂仙酒业总裁黄震宇(中)、云峰控股副总裁周诗瑶(左)、云峰控股副总裁梁国杰(右)

## 广东食安科技为 食品安全把好关

本报讯 钟婷婷 国家食品药品监管总局2017年出台了多个食品安全快检方法,旨在规范快检操作方法、步骤,同时也提出了较高的检测灵敏度要求,不符合方法要求的产品不得用于食品安全监管工作。这给政府食品安全抽检工作带来了全新的挑战。

其中国家食品药品监管总局出台的《蔬菜中敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏残留的快速检测》(简称总局KJ201710号快检方法)第二法“检测卡法”中就对克百威、灭多威、敌敌畏、敌百虫、丙溴磷5种农药的检出限做了严格的要求,然而目前市面上绝大多数的农药速测卡均不能够完全满足国家食品药品监管总局关于这5种农药的检出限要求。

而广东达尔文绿洲食品安全科技股份有限公司(简称“食安科技”)凭借着雄厚的研发实力,开发并推出了高灵敏度农药速测卡。这是继全行业首创的食品快速检测方法的农药速测试剂之后,又一款符合总局KJ201710号快检方法的产品。据食安科技相关负责人介绍,该农药速测卡不但检测原理、操作步骤、结果判定等与总局方法一致,而且检测灵敏度满足食品药品监管总局快检方法要求,甚至更高。例如总局方法中要求敌敌畏的检测限为0.2mg/kg,而食安科技高灵敏度农药速测卡的检测限要远远低于0.2mg/kg。此外,高灵敏度农药速测卡能够快速检测有机磷和氨基甲酸酯类两大类农药残留。

食安科技相关负责人表示,食安科技农药残留快检产品系列不止灵敏度高,同时操作和使用也极其简便,仅需简单的几步就能完成检测,检测时间也符合总局快检方法要求,能够大幅提升检测效率。基于这些优势,这些产品可广泛应用于各级政府蔬菜检测中心、农贸市场、超市、环保机构、蔬菜种植基地、饭店、学校、快检车及实验室等食品安全检测与监控场,帮助各部门更加快速、高效地开展食用农产品的抽检工作,为百姓食品安全把关。

## 湖北启动“农业 质量年”建设

本报讯 胡琼瑶 1月11日,湖北省农业工作会议上传出消息,2018年将推行“农业质量年”建设,实施农业绿色发展“四大行动”,确保湖北农产品好吃又安全。

2018年湖北省绿色发展“四大行动”包括:实施畜禽粪污治理行动,集成推广畜禽粪污资源化利用技术模式,支持改造升级处理设施,提升畜禽粪污处理能力;实施果菜茶有机肥替代化肥行动,大力推广有机肥替代化肥技术,支持引导农民和新型经营主体积造和施用有机肥;实施以长江为重点的水生生物保护区行动,完善休渔禁渔制度,在水生生物保护区和水产种质保护区有序推行禁捕工作;实施农膜回收行动,全面推广使用加厚地膜,推动建立以旧换新、专业化组织回收等多种方式的回收利用机制。

全省将稳步推进粮食生产功能区和重要农产品生产保护区划定工作,打造一批专业化、规模化、标准化的农业生产基地,建立从田头到市场到餐桌的全程监管链条,推进农产品质量安全追溯体系建设,深化农产品质量安全县创建,确保农产品质量合格率97%以上。继续落实藏粮于地、藏粮于技战略,调减低产水稻面积100万亩,大力发展优质高效再生稻,探索轮作休耕试点,确保全年粮食产量稳定在500亿斤以上。探索“良种、良法、良田、良机、良制”配套,推广“稻鱼共作”、水稻“一种两收”等30个高效种养模式。打造“湖北粮、荆楚味”地域品牌,重点推介优质粮油品牌,培育虾香稻、富硒米、高油酸菜籽油等地域特色品牌,发挥好潜江龙虾、宜昌蜜橘、监利黄鳝、秭归脐橙等区域公共品牌示范引领作用。开展“万里茶道”等农产品营销活动,着力提高湖北优质农产品市场占有率和品牌美誉度。

### ■上接1版

在学会梳理的近两年的热点中,与食品营养健康相关的内容逐渐增多。特别是对传统食品的评价,出现一些有争议的观点。如2016年的鲜肉,2017年的咸鱼、白酒、凉茶、油条、普洱茶等。在中国食品工业健康转型的大背景下,以中国传统食品大规模回归为特征的消费升级,需跨越“用科学的数据说明产品”的门槛。食品与生命科学的学科交叉、科技与产业的深度对接,已成必然。

### 权威解读给出启示 以全球视野关注食品安全隐患

此次热点沟通会,来自食品科技界的权威专家先后对保健食品的问题与治理、普洱茶“致癌”、“网红食品”显现安全风险、法国奶粉被召回、中式咸鱼致癌风波、喝白酒抗癌、无矾油条的铅超标、喝王老吉“可延寿10%”、网络餐饮监管加强、挂面可燃等十个热点进行了解读。国家食品安全风险评估中心技术顾问刘秀梅研究员、渤海大学副校长胡建荣教授针对2017年国际重要食品安全事件进行了回顾与分析。综合国内外食品安全热点事件可以看出,在全球同大的趋势下,国内对于食品安全的关注点已逐渐与国际接轨,而在全球视野下审视食品安全的隐患,也给中国的食品产业发展带来更多启发。