

“面粉，是每个人生活的必需品。无论是制作馒头、面条或是饼干、面包，都离不开它。而兴化盛产的红皮小麦，则是制作优质面粉的好原料。”五得利集团兴化面粉有限公司总经理魏民乐对记者说，“正是这种红皮小麦和咱们兴化经济开发区完善的设施和服务吸引了五得利集团。”魏民乐总经理是位很健谈的人，讲一口纯正的普通话。他每讲到兴化，都会用上“咱们”二字。记者很好奇，一位“咱们兴化”人，怎么喜欢讲普通话。打听之后才知道，其实他是河北邯郸人。魏民乐说：“我来自燕赵大地，但兴化同样让我有了家乡的感觉，这里的百姓勤劳善良。我们公司这些年取得的长足进步，与开发区给予的大力扶持和兴化员工付出的辛勤汗水，有着密不可分的联系。”

五得利面粉集团是全国最大的面粉生产企业，连续多年蝉联“中国制造业500强”称号，也是全国唯一一家入选中国制造业500强榜单的面粉企业。五得利集团兴化面粉有限公司由五得利面粉集团投资建设，位于兴化经济开发区农副产品加工园区。公司创建于2008年5月，2009年11月建成投产。主要生产各类小麦粉及副产品麸皮、次粉。一期工程总投资1.3亿元，共有两条生产线，日加工面粉1000吨。

一期投资取得了良好的经济效益后，2011年10月，五得利集团与开发区正式签约，在一期工程基础上，追加2亿元投资，兴建二期工程。“二期工程有两个车间，每个车间都有两条生产线。也就是说，它的加工能力是一期工程的两倍。”魏民乐介绍，“我们顺利征用了32亩开发区土地，扩建了厂房和生产线，成倍增长了产能。从征地、电力扩容等方面，开发区都给予了资金补助和大力支持。为了方便小麦、面粉的船运，开发区还为企业开挖了内河，并建设内河船闸，即使雨季涨水也不会耽误通航运输。正是在开发区无微不至的关怀下，二期工程进展顺利，去年6月份奠基，今年5月份土建结束，9月份就顺利投产使用。目前，二期工程中的一个车间已经在较短的时间内达到了满产，日加工面粉1000吨；另一个车间

五得利： 让兴化红皮小麦 “红”遍全国

■撰文：本报记者 翟 嵘 本报特约通讯员 李晨馨
■摄影：本报通讯员 赵朝春



“农户得利、客户得利、员工得利、国家得利、企业得利，是五得利集团兴化面粉公司始终坚持的企业核心理念，正是这种理念，让五得利在苏中大地生根、开花、结果。为带动兴化粮食转化、农民就业以及三产服务业、交通运输业的发展都做出贡献。”

也进入了设备安装阶段。全部建成后，五得利兴化公司的年加工能力将达100万吨，年销售收入25亿元以上。”

魏民乐说，红皮小麦具备很多优良品质，用它加工出的面粉具有白度高、粉色好、麦香浓郁、口感松软的特点。非常适合华东、华南人民的消费需求，在我国南方诸省十分畅销，用兴化小麦面粉制作的面条、饺子、馒头，可充分满足南方人的口感与视觉标准，成为南方各大城市饭店茶楼早点制作的首选用粉。

红皮小麦是兴化这片热土给予的宝贵资源，但如何让这资源焕发光彩却是需要企业去用心钻研的。为了更好的抢占高端市场，五得利集团兴化面粉有限公司坚持三管齐下，不断提高面粉质量。一是更新陈旧设备。对厂区性能差、效率低的机器统一更换破损零部件，使落后机器重新焕发青春。同时，二期工程项目生产线引进了国际上最先进的瑞士布勒全自动化生产设备和瑞典、德国生产的检测仪器，生产工艺流程和检测产品质量

由电脑全程控制，大大提高了面粉生产质量。二是改进操作方式。打破常规，调整原先的生产理念，最终使灰分（面粉质量好坏最直接的指标）由原先的0.48降低到0.42—0.4，使五得利面粉一跃成为全国最优质的小麦粉。三是积极借鉴外来经验。公司多次派人赴日本、德国、韩国学习先进的生产技术，引进高端生产机器，使面粉白度增高、筋力增强、水分适中、灰分降低。

这些举措让产品充分得到了市场的认可。魏民乐介绍，在上海、福建、广州等沿海省市和我省的南京、苏州、常州等地，五得利兴化公司生产的面粉深受消费者的青睐，占据较大的市场份额；并成功打进高端市场，成为一些知名食品加工企业、高档宾馆的供应商。据统计，兴化的五得利面粉在全国所有大中城市及部分县城均有销售，并远销俄罗斯、蒙古、朝鲜、韩国、越南、缅甸等国家，实现了真正意义上的“红遍全国，走向世界”。

记者在生产车间看到，由于采用了全封闭的先进管道设备，工人们的工作环境并不显得嘈杂，也几乎见不到粉尘。洁净有序的管道纵横交错，一道道透明的观察窗直观地反映着麦子的变化，它们被密封在长长的管道里翻飞运行，从投料口进去，经过去皮、细化、粉碎等一系列工序，就变成了雪白的面粉。

“在五得利工作，我们很高兴。”一位王师傅对记者说，“公司待遇很不错。工资、福利都挺多。基本上每个人的工资都不低于4000元。工作环境也变得越来越好，厂区内有食堂、浴室，每间宿舍都有空调。”多年来，五得利集团兴化面粉公司始终在践行“五方得利”（即农户得利、客户得利、员工得利、国家得利、企业得利）的企业核心理念，在苏中大地生根、开花、结果。为带动兴化粮食转化、农民就业以及三产服务业、交通运输业的发展都做出贡献。“兴化经济开发区为企业发展提供了优越的条件，咱们企业同样要有贡献于兴化。这就是大家得利，五方得利。”魏民乐开心地说到。

强化市场管理 优化购物环境

开发区打造一流农贸市场

■/本报记者 冯兆宽 陈 华 通讯员 居明峰 韩明华

开发区张阳农贸市场升级后正式对外营业近一个月了。11月12日，记者再次走进开发区张阳农贸市场时，见到的依然是一幅整洁有序的画面。只见禽蛋区、副食区、荤食区、水产区、蔬菜区等区域分布有序，各个区域内也如刚对外营业时的整洁、干净，水产区地上几乎不见一点水滴，整个农贸市场跟超市几乎没有区别。再仔细看每个摊位，食品摆放整齐，经营户的健康证、食品流动许可证和他们的照片，张贴在各个摊位的醒目位置。

据了解，我市现有登记注册的农贸市场41个，其中城区14个、农村集镇27个。由于这些市场大都建于上世纪八九十年代，由于受当时经济条件和建设理念的限制，建设设施起点较低，大都为棚顶式简易市场，普遍存在经营场地狭小、摊位容积不足、停车面积不够、出入通道不畅、交通运输不便等问题。

为适应经济社会发展要求，我市启动了农贸市场升级改造工程。8月30日，兴化经济开发区对张阳农贸市场升级改造，所有的经营户全部迁到市场外经营，市场实施屋顶的重新修整并做网格式吊顶，每个营业台面的四周用不锈钢包边，同时还安装钢化玻璃挡板。

据开发区张阳农贸市场负责人介绍，该市场经过一个多月的紧张施工，工程于10月16日上午竣工，经营户当天下午全部回迁到市场内，17日上午正式对外营业。“此次城区农贸市场升级改造，开发区非常重视，投入100多万元用于张阳农贸市场的升级改造。开发区管委会副主任王建龙每天

下班后都要到农贸市场升级改造现场查看一下工程进度，叮嘱施工人员要注意安全、保质保期，同时，他还帮助协调解决矛盾。副市长、开发区党工委书记李斌多次抽时间到张阳农贸市场视察，要求施工人员抢抓工期、保质保期、争创一流市场。”

在采访中，记者了解到，此次城区市场升级改造过程中，开发区张阳农贸市场按照“三隔离”原则，重点对家禽区等重点区域重点规划。同时，在整个升级改造过程中，市场新配备了不少于8平方米的农药检测室，让居民吃上放心菜。除了改造市场的基础设施外，还统一店牌店招，统一各个区域的经营工具，如水产区用钢化玻璃统一新做了鱼池，荤食区统一了案板，蔬菜区统一了篮子等等。另外，开发区张阳农贸市场管理办公室内，《农贸市场日常检查制度》以及消防安全、商品质量管理等各项规章制度也是整齐地挂在墙上。市场安全监控室还新增加了一台电脑。

“这一个月以来，我只要买菜就到张阳农贸市场来，一直是这么干净、清爽，再想想以前农贸市场的脏乱差，特别是到了水产区，脏得让人下不了脚，真是让人开心得不得了。”在开发区张阳农贸市场，记者碰巧又遇到了正在买菜的王女士，她告诉记者，原本还以为过个十来天，菜场可能会慢慢地变脏，如今看来，是她多想了，这一个月过去了，菜场还跟刚刚对外营业时一样清爽，有些地方甚至比刚营业时还要到位。

在张阳农贸市场，记者还看到，升级改造后的农贸市场地面统一铺设了防滑砖，摊位安装隔水墙。活禽区安装接载禽类粪便的

活动设施，并与售卖间隔开。完善的通风、排污排水系统，保证场内无臭味、空气质量好。同时，市场行业容量增加，所有行业将实行功能分区优化，防盗监控系统更是使得市民购物更安全更放心。

为保持市场的整洁有序，张阳农贸市场在原有三名保洁员的基础上，又增加了3名，对市场内实行不间断流动打扫，实现卫生保洁常态化管理。同时，市场办公室还督促摊主注意摊前摊后的卫生，尽力减轻保洁人员的工作量。另外，场内新增垃圾桶60个，新增灭蝇灯10张，新增一辆不锈钢垃圾车。

除去日常保洁外，农贸市场还经常增加人员开展全面大扫除，清除卫生死角。在加强对食品进入发票检查、蔬菜农药检测、要求熟食经营户配备防尘罩的基础上，市场还召开摊主座谈会，对摊主系统地开展安全意识、卫生意识、文明经营、诚信经营等方面的教育培训。同时，在市场增设了意见箱，虚心接受顾客的批评和建议，以便更好地服务广大市民。开发区张阳村两委会领导更是将张阳农贸市场的有序经营作为工作重点，每天早上到张阳农贸市场检查，并分工包片对场内场外的经营秩序实时监控，责任细化落实到人。

“张阳农贸市场升级改造后，确实变得很不错，场内禁止车辆进入后，整个市场变得又干净又整洁。最让人感动的是，市场为方便购买东西多的顾客，还特地准备了两辆推车。”市民陈女士告诉记者，这样人性化的安排，方便了顾客，赢得了广大买菜一族的一致好评。

