

## 肉制品带动农业产业化发展

## 喜旺获评国家重点龙头企业

淄博11月30日讯 近日,农业农村部会同国家发展改革委、商务部等联合审定,评定喜旺为农业产业化国家重点龙头企业。

农业产业化国家重点龙头企业由国家相关部门对科研技术、研发水平、产业融合、带动就业、促农增收、扶贫攻坚、食品绿色有机等方面进行严苛考量,高起点定位、高标准要求、广范围考核,经过企业申报、各地推荐、专家评审、部门审核、媒体公示等环节,达到标准后方可授牌。

喜旺是“国家认定企业技术中心”,是国家五部委联合授予的“国家猪肉技术研发分中心”,先后承担了国家“十一五”“十二五”“十三五”科技支撑计划重大项目、国家科技部星火计划、农业部948项目等国家科技项目,获授权国家专利130余项。

喜旺坚守高品质  
成为质量标杆企业

今年是喜旺建厂25周年,喜旺自成立以来一直坚持高标准生产,对品质的坚守始终如一。

“为了确保产品质量,我们喜旺始终坚持国际连锁直营的销售模式,建立了‘风险驱动+过程控制’的管理模式,将风险防控和‘全过程控制’理念贯穿到研发、采购、生产、检测、运输、销售的每

一环节,为大众‘舌尖上的安全’保驾护航。”喜旺专管品质的副总经理厉建军表示。

喜旺不仅获得了消费者的信赖,也赢得了众多荣誉,仅今年,喜旺就获批设立山东省博士后创新实践基地,荣登“山东名片”品牌影响力TOP榜,获评山东省工业企业“质量标杆”。

喜旺参与制定国家标准  
获行业单项冠军

“基于在肉类行业的先进管理经验,喜旺多次被国家相关部门确立为国家、行业法规标准的制修订单位。”喜旺集团研发中心主任张建梅介绍,自2009年起,喜旺先后参与了国家《酱卤肉制品》《中式香肠》《低温肉制品质量安全要求》等20多项国家、行业标准的编写、修订工作,成为肉制品生产加工标准主导企业。喜旺集团“酱卤烧烤猪肉制品”荣登山东省制造业单项冠军榜。

此次喜旺被联合评定为农业产业化国家重点龙头企业,集团在酱卤肉制品行业的领头地位是关键因素。

喜旺拥有国家级实验室  
在北美成立研发中心

科技的不断进步,能带动产

品的升级换代,也能引领品质的不断革新。喜旺始终把对新技术的研发和应用放在重要前沿,与中国肉类研究中心成立联合研发中心,与中国农业大学、江南大学等高校成立联合技术中心,一同研发肉制品创新技术。

据悉,喜旺拥有国际一流的检测设备,有的检测精密度高达100亿分之一,检测水平达到纳克级别,检测数据亚太地区互认,集团实验室被评为“国家级实验室”。

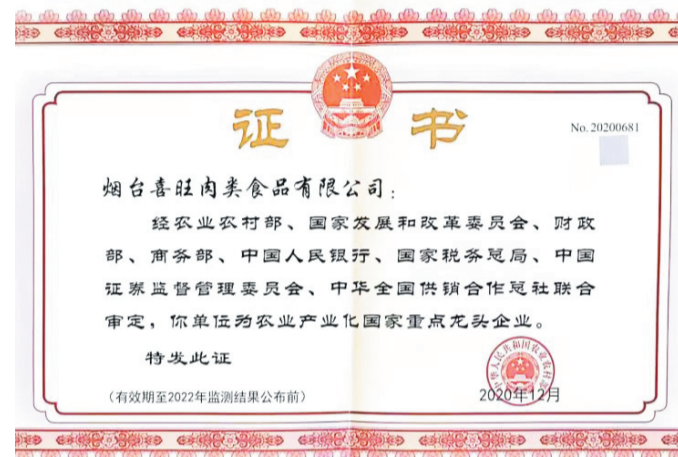
2005年,喜旺在北美成立海外科研中心,是中国第一个走出国门建厂的肉制品企业。该中心拥有来自北美、欧洲等世界各地的顶尖食品科学家,重点进行食品营养的研究。喜旺将这些国际先进的加工技术引入国内,比如“低温高压灭菌技术”“天然香料”“0添加”“植物天然蛋白”等新技术,已经源源不断地转化到喜旺国内的生产加工上,推动国内肉制品行业的升级换代。

喜旺被评定为农业产业化国家重点龙头企业,是对喜旺综合实力的认可。未来,喜旺将不忘使命,继续前行,深研肉制品领域,做好农业产业化工作,在推进乡村产业高质量发展中发挥农业产业化国家重点龙头企业的引领作用。

大众日报淄博融媒体中心记者 刘文思



喜旺科研人员在开展检测工作。



喜旺获评国家重点龙头企业。

## 家务做减法 幸福做加法

## 长者食堂让老年人有更多时间享受生活



在魏家社区长者食堂,老人们正在打饭。



在王东社区长者食堂,老人正在吃饭。

办实事  
群众评

11月25日上午10点50分,淄博高新区四宝山街道魏家社区居民孙玉花出门了,一路上她遇见不少熟人,大家都是要去社区的长者食堂吃饭。孙玉花今年74岁,今年10月份,魏家社区长者食堂正式运行,社区60岁至69岁的居民可以享受花3元钱购买15元标准午餐的优惠政策,社区70岁及以上的居民享受花2元购买15元标准午餐的优惠政策。

中午11点,孙玉花来到食堂,她一边和食堂里正在吃饭的熟人打招呼,一边领取餐盘打饭。“上周我们食堂做的烤火烧非常好吃,皮酥肉多,我们建议食堂继续做,食堂已经给安排上了。”孙玉花说,自从来长者食堂吃饭,她省去了不少家务,不仅体力上得到了放松,还腾出来很多时间做自己想做的事,感觉又轻松又幸福。

“不用买菜,不用做饭,不用刷锅洗碗。长者食堂太方便了,每周周末还改善伙食,吃得特别好。”82岁的居民翟维坤说,自从淄博高新区四宝山街道南营社区有了长者食堂,他成为了食堂的“常客”。南营社区长者食堂每天的饭菜都不一样,各类炒菜都是当天的新鲜蔬菜,食堂每周都会制定菜单,鸡腿、火腿、烤鸡

也经常摆上食堂餐桌。

为了提高就餐环境和饭菜质量,南营社区长者食堂于去年9月进行了改造,投资70余万元将食堂内的厨具全部更换,对大厅进行了重新装修,购置了新的桌椅、餐具,让社区老人以低成本享受干净卫生经济实惠的餐饮服务。村里像翟维坤一样在长者食堂吃饭的居民有很多,大家享受到了政府带给老年人的福利政策,都夸这一举措好。

一到中午,淄博高新区四宝山街道王东社区的长者食堂就忙碌起来,食堂的工作人员忙着给老人分餐送到桌上,前来吃饭的老人只需在餐桌旁等待。居民王家兰今年82岁了,她每天中午都在社区的长者食堂吃饭。“老年人牙口不好,消化道也比较脆弱,饭菜都做得很软烂,很适合老年人。”王家兰说,午饭标准是两菜一汤,自己在家做饭肯定不会做这么多菜,上了年纪体力跟不上,大多数时候都会“凑合吃”,在长者食堂吃就解决了这个问题,长者食堂饭菜荤素搭配,营养均衡,味道还好。

今年9月份,王东社区长者食堂正式运行,长者食堂配餐点依托老年公寓食堂建设,主要为老人提供就餐、送餐服务,是王东社区探索“一网三联”体系下“1+1+n”养老服务新模式的重要组成部分,解决了社区空巢、失能、高龄老人的吃饭问题。

长者食堂为老年人提供营养丰富、健康干净、经济实惠的饭菜,解决了部分老人做饭难、

吃饭贵的问题,给老人家的家务做减法,为老年人的幸福做加法,让老年人有更多的时间参与娱乐活动,丰富精神生活,打通了养老服务助餐“最后一公里”。

淄博高新区四宝山街道已建成3处长者食堂,为了大力推进基层养老基础设施建设,加快推进社区居家养老“助餐配餐”服务,四宝山街道办事处将充分结合“我为群众办实事”实践活动,不断探索社区养老、文化养老新模式,通过搭建平台、组建队伍、优化服务、完善设施等举措,提升老年群体生活质量;将以新时代文明实践站、党群服务中心为依托,全面推进老年人文体活动综合中心建设,满足老年人强身健体、休闲娱乐、学习交流等多层次、多样化的需求。

长者食堂建设是淄博市重大民生实事项目,淄博市民政局按照“城区扩面、农村建网,示范引路、加速铺开”的思路,以老年人助餐需求为导向,在全市布局开展长者食堂建设。截至今年11月,全市已建成长者食堂245处,月均服务老年人15万人次,形成了中央厨房+长者食堂、日间照料中心+长者食堂、农村幸福院+长者食堂、新时代文明实践中心+长者食堂等多种助餐配餐模式的长者食堂,实现了全市长者助餐服务的提质扩面,让老年人在家门口就能吃上热乎饭。

大众日报淄博融媒体中心记者 陆晓茜 马斌 通讯员 刘昕