

让世界爱上漯河味道

速食产品受热捧

■本报记者 王建军

“我相信，在不久的将来，欧洲超市里会有产自漯河的特色美食。”4月19日，在第二十三届中国（漯河）食品博览会侨领台商专场推介会上，荷兰河南同乡会会长涂海燕动情发言，以海外乡贤的独特视角、行业专家的深刻洞察，为漯河食品扬帆出海、走向全球勾勒出清晰路径，助力我市从“中国食品名城”加快迈向“世界食品名城”。

涂海燕毕业于荷兰瓦赫宁根大学农业供应链管理专业，已在荷兰工作生活20年。她虽

远在海外，但始终关心家乡的发展。受专业背景影响，她尤其关注农业和食品产业的发展。“改革开放40多年来，漯河打造了中国食品名城的这块金字招牌。作为海外河南人，我深感骄傲与振奋。”涂海燕说，从双汇引领肉制品产业革新，到卫龙缔造休闲食品传奇，再到众多本土品牌各展所长，漯河已成为享誉全国的食品产业高地。这里产业链完整，创新力强劲，市场认可度高，是连通国内与国际市场的重要窗口。这样扎实的产业根基，让她对漯河食品出海充满

信心。

凭借在农业、食品、经贸领域长期深耕的专业学识与经验，涂海燕结合我市产业基础与欧洲市场需求，提出了食品出海“三步走”方案：短期（1年内）聚焦抱团出海。以双汇功能肉制品、卫龙魔芋爽、三剑客功能酸奶等优势产品为引领，推动中小企业抱团认证、抱团参展、抱团建仓，快速打通国际市场通道。中期（1—3年）突出系统推进。推动中原食品实验室与荷兰瓦赫宁根大学共建联合研究中心，聚焦“益生菌+食品”、天然色

素替代、3D食物打印三大技术攻关，搭建食品产业数据平台，并择机在鹿特丹布局漯河食品海外集合仓，筑牢欧洲市场基础。长期（3—5年）增强核心动能。锚定打造中国食品科技高地目标，完善“实验室+中试基地+产业园区”创新体系，设立产业基金。以荷兰为欧洲前哨、以RCEP为东南亚跳板，形成“一核两翼”国际化布局，全面提升全球竞争力。

“今天荷兰代表团就有农产品进口商在现场，有食品出海意愿的企业可以马上进行对

接。”除了帮助制订食品出海方案，涂海燕还带来了充满诚意的实际行动。她表示，荷兰河南同乡会将以此次食博会为契机，充分发挥海外侨胞融通中外、联系广泛的优势，搭建经贸桥梁，全力协助漯河企业对接欧洲进口商，获取IFS、BRCGS等国际权威认证，协助建立海外仓，提供AI出海分析工具等专业服务。

“让世界品尝河南味道、爱上漯河味道。这是我们河南人的共同愿景，也是我们海外游子努力的方向。”涂海燕说。

■本报记者 尹晓玉

4月19日，第二十三届中国（漯河）食品博览会开幕当天，速食产品展位前香气弥漫、人流如织，前来试吃品鉴、洽谈合作的客商络绎不绝。漯河市奕冉食品有限公司、南街村集团、漯河得道食品有限公司等企业携特色速食产品集中亮相。这些产品凭借独特口感、创新品类与可靠品质，成为展会的焦点之一。

在漯河市奕冉食品有限公司展位前，前来品尝胡辣汤的客商排起了长队。作为专注胡辣汤生产的本土企业，该公司主理刘国海牛肉胡辣汤、北舞渡辣汤及商用胡辣汤料，同时为十多个品牌提供代加工服务。公司经理左许丽介绍，他们制作了两种自营胡辣汤供客商品鉴，吸引千余人驻足品尝，商超、电商运营团队及寻求代加工合作的企业纷纷前来咨询，合作洽谈成果丰硕。

魔芋酸辣粉、南街素肉、南街豆干……南街村集团展区，各种食品琳琅满目。其中，经典产品与创新产品吸引了大批客商驻足。南街村集团今年新推出的鲜

果果蔬面以及蒸饺、烧卖、菜饺、油条等新品，一经试吃便赢得众多客商的赞誉。南街村集团销售管理办公室副主任周枫介绍，借助食博会平台，他们集中展示新品与精品，不仅让广大客商近距离感受南街村产品的独特魅力，还进一步提升了品牌知名度与美誉度。

“凉皮爽滑筋道，酱料咸淡适中，简单拌一下就能吃，好吃又方便。”漯河得道食品有限公司展位前，尝过凉皮的客商赞不绝口。该公司在本届食博会上重点展示热干面、凉皮及配套食材。当天，工作人员现场制作了约600碗热干面和凉皮供客商品尝，爽滑筋道的口感与浓郁的酱香广受好评，不少客商在品尝后主动咨询合作事宜。

借助食博会这一平台，一碗碗鲜香的胡辣汤、一笼笼精致的面点、一份份爽口的凉皮，不仅让客商大饱口福，还让参展企业精准对接市场资源，收获了大量意向合作，在提升品牌影响力的同时也为漯河食品产业高质量发展增添了新活力。

小记者探访食博会



4月19日，小记者在西城分会场采访客商。

■文/图 本报记者 姚晓晓

“叔叔，您是第几次来漯河参加食博会？对漯河的印象如何？”“阿姨，您公司产品的特色是什么？和普通饼干有什么区别？”4月19日，第二十三届中国（漯河）食品博览会西城分会场人头攒动、香气四溢，小记者稚嫩而朝气蓬勃的提问，成为一道亮丽的风景。当天，漯河日报社小记者团组织10名小记者走进分会场，沉浸式感受食博会魅力，与各地客商面对面交流，开启一场别开生面的采访实践之旅。

活动现场，琳琅满目的食品让小记者充满了好奇。在漯河日报社工作人员的耐心指导下，孩子们拿着采访本，认真观察、仔细记录，从一开始的些许拘谨，到逐渐变得大胆自信，主动走向客商采访。

郾城区实验小学五年级学生闫梓熙把目光投向了远道而来的湖南湘西客商，全程认真倾听客商讲述参展经历、产品特点，并记录在采访本上。“湘阴的叔叔阿姨带来了许多特色美食。他们说漯河是食品名城，展会氛围特别好。我要好好整理这些内容，让更多人知道食博会的精彩。”闫梓熙说。

市实验小学的程梓涵主动上前与多名客商交流沟通。从原料

选择、制作工艺，到参展感受，她条理清晰地提出一个个问题，认真聆听客商的解答，仔细记录关键信息。“通过和客商的交流，我了解到很多食品背后的故事，也学到了很多课本上学不到的知识，特别有意义。”程梓涵开心地分享着自己的收获。

郾城区太行山路小学的程诺开始有些胆怯，但随着一次次提问变得越来越放松，不仅能顺利完成采访，还能和客商轻松互动，彻底克服了内心的紧张。“原来采访并没有那么难，和客商交流很有趣。”程诺告诉记者，此次活动让她变得勇敢自信。

两个多小时的活动，10名小记者穿梭在各个特色展区，看美食、问问题、记要点，全程投入、收获满满。他们用童真的视角观察展会，用稚嫩的语言对话客商，不仅近距离感受了漯河食品产业高质量发展的蓬勃活力，还在实践中提升了语言表达、沟通交流和文字记录能力，真切体会到了新闻采访的乐趣与意义。

（上接1版）针对企业安全生产隐患排查、职工权益保障、设备更新改造等重点工作收集意见和建议。同时，建立“诉求收集—流转—处置—回访评价”闭环机制，精准对接企业发展需求。截至目前，累计排查处置解决安全生产、食品安全等风险隐患70余条，化解处理劳资纠纷二十余起，解决人才引育、技术改造、产学研合作等难题180余项，联合8家金融机构开展银企对接17次，授信9930万元，获批“科技贷”3800万元，以精细化、专业化服务为企业发展保驾护航。

实施党建品牌化，赋能发展领航力。紧扣园区党建实际，以党建品牌化建设为抓手，将红色基因融入产业发展、企业经营、职工服务全过程，以品牌聚势赋能，领航发展高质量。恒瑞科技始终秉持“党建强企、质量立

企、创新兴企”发展理念，把党员先锋模范作用嵌入研发、生产、经营全链条，打造“恒瑞先锋”党建品牌。党员技术骨干吴宗帅带头攻坚变性淀粉开发，实现原料成本下降20%。泓一食品结合“自助、容人、取友、利生”核心文化，培育“泓心向党”党建品牌，推动红色基因与企业文化、企业发展深度融合。鸿博药业、丰功食品等10家企业新成立的党支部，对照“六有”标准，坚持阵地建设与品牌培育一体推进，以标准化规范化建设夯实发展基础。同时，优化提升利通科技创新型园区展厅、党建一条街、红色工匠实验室等阵地功能，全力打造全市创新园区党建示范标杆。依托品牌化赋能，推动龙头企业强引领、中小企业快成长，形成党建有品牌、企业有活力、产业有支撑的良好格局。 辛忠澄

名品汇展 聚力赋能 ——双汇多品类产品亮相食博会

■本报记者 张晓甫

“今天展示的产品种类很多，很多产品都是没见过的。我回去后也要在市场投放一些新品。”“我加您微信，后期合作细节需要和您进一步沟通。”4月19日，双汇展区前，来自全国各地的客商络绎不绝。

第二十三届中国（漯河）食品博览会期间，行业龙头双汇重磅亮相漯河国际会展中心，携肉制品、禽产品、调味品、生鲜品四大品类200余款产品集中展出，通过线下体验展销、线上直播引流的双线模式，引爆展会现场人气，尽显龙头企业的品牌实力与产业引领价值。

展位前咨询产品信息、品鉴试吃的市民与客商排起长队，品鉴台旁不时传来称赞声，洽谈区内客商与工作人员深入对接合作……现场热闹非凡，成为本届食博会

当之无愧的人气焦点展位。

不同展区内，创新产品与经典品类同台亮相，全方位契合消费需求。

肉制品展区，新品双汇Pro猪肉香肠刚端上品鉴台，便被客商争相品尝，鲜嫩肉质与独特风味收获连连好评；爆汁脆骨香肠、麻酱香肠等创新产品口感出众，吸引不少年轻客商驻足选购；汇小铺休闲零食系列的火爆小郡肝、虎皮鸡爪等网红小吃，嚼劲十足、风味独特，是展位爆款单品；健康轻食系列的沙拉鸡胸肉、零糖鸡肉肠和史蜜斯火腿、培根等高端西式产品，也在展区亮相。

在禽产品展区，双汇优选鸡米花、香酥鸡块、小酥肉等调理产品，以其外酥里嫩、烹饪便捷的特点，不仅吸引大量客商现场选购，还引来多家餐饮门店与团餐机

构前来对接。工作人员详细介绍产品供应链、品质把控等核心信息，现场达成多项初步合作意向。

在调味品展区，牛肉酱、炸酱面拌酱、小龙虾调料、烧烤撒料等产品一应俱全，一些客商现场试吃后直接在销售专区下单。另外，还有不少餐饮客商看中其风味独特、适配场景广的优势，不仅批量采购，还表达了长期合作意愿。

在生鲜品展区，双汇鲜时代气调包装的冷鲜肉产品与多风味鲜肉肠成为亮点。新鲜的肉质、精细的分割、便捷的包装，让不少客商直呼“买得放心、吃得安心”；黑胡椒、麻辣、广式等多种风味鲜肉肠，可满足不同口味的消费需求。

为实现以展促销、高效转化，双汇创新推出线上线下联动营销举措。线下，商业公司在展位设立专属销售专区开放售卖，优惠的价格、优质的产品吸引客商扎堆采购。线上，电商公司同步开启现场直播。主播深入展位各展区，实时展示产品细节、介绍产品优势，结合展会推出专属优惠活动，直播间订单持续刷新，实现了线下体验引流、线上销售转化的双向赋能。

双汇发展董事长万宏伟表示，近年来，双汇坚守主业、创新求变，积极推进产业化、多元化、国际化、数字化“四化”战略，以更高标准推动企业高质量发展。

延伸产业链布局，深化肉类多元化发展。在漯河、周口、阜南等地布局现代化养殖基地，年出栏商品鸡3亿只；积极拓展牛羊肉、水产品国际贸易业务，不断满足国人的多元化、品质化消费需求。

发力餐饮赛道，推动产品“进家庭、上餐桌”。高标准建设双汇第三工业园中央厨房，配备智能炒菜机器人、自动化米饭生产线等先进设备，单餐产能达10万份，年供餐能力超2000万份，已服务漯河40所学校的7.4万余名师生；组建由国宴大师领



双汇发展董事长万宏伟向直播间观众推介双汇新品。



4月19日，客商在双汇展位品尝美食。

本报记者 张佩 摄

衔、“硕博人才”为主的66人专业研发团队，开发八大碗、家宴等系列新品，打造高品质民生美食。加速数字化、智能化转型，全面提升运营效能。打造工业互联网和大数据分析平台，引入九大智能模块与四大控制系统，实施生产线全流程智能化改造；构建智慧供应链体系，实现采购、生产、仓储、物流全流程可视化管控；引入数字化协同办公体系，搭建营销管理平台、推进ERP系统迭代升级，推广OKR管理工具，深化AI技术应用，企业生产效率大幅提升，市场响应速度加快，管理决策更加科学，企业核心竞争力持续提升。

积极拓展新兴渠道，构建全域营销新格局。成立餐饮事业部和重客管理中心，深耕B端市场及主流商超系统。同时，大力

拓展文旅、特通、电商等新赛道，深耕直播带货、社区团购及休闲零售终端，推进渠道数字化、网点在线化与精细化管理，市场覆盖率与品牌影响力持续提升。

“双汇的每一步发展、每一次跨越，都离不开漯河这片沃土的滋养，离不开河南省委省政府、省直有关部门、漯河市委市政府及社会各界的鼎力支持。”万宏伟在开幕式上表示，双汇愿以本届食博会为纽带，深化与泰国及全球食品企业合作，在肉类加工技术、优质原料供应、新产品研发、市场拓展等领域开展全方位合作，共享中国超大规模市场红利，共推全球肉类行业创新升级。

图片除署名外由河南双汇投资发展股份有限公司提供