

首届中国(綦江)食品产业高质量发展大会暨金街美食音乐汇举行 綦江 加快打造成渝地区双城经济圈食品产业新地标

12月5日,綦江“八方宾客至,佳肴香满城”,由中国罐头工业协会和綦江区委、区政府联合主办的首届中国(綦江)食品产业高质量发展大会暨金街美食音乐汇在此举行。来自我国食品领域的权威专家学者、知名企业家和市级相关部门负责人、各区县分管领导,全国16个省市食品产业主管部门、行业协会负责人及企业代表300余人,共聚綦江,共话食品产业高质量发展。

这是我国食品工业的一件盛事,也是綦江食品产业的一件大事,是该区落实全市“33618”现代制造业集群体系布局,全力推进食品产业高质量发展的重要举措,也标志着该区正全力加快打造成渝地区双城经济圈食品产业新地标。

綦江在发展食品产业上有着较为坚实的基础。21世纪初期,市委、市政府把綦江定位为重庆“菜篮子”保障基地,綦江审时度势、顺势而为,决定推动一二三产业融合,推动发展了一批食品加工企业。2007年9月,经市政府批准成立的重庆(綦江)食品园区,成为全市唯一的专业食品工业园区,先后被国家部委、市级部门命名为“全国农产品加工业示范基地”“全国农产品加工创业基地”“重庆市特色产业基地”“重庆市农产品加工基地”和“重庆市十佳特色园区”。

经过16年的发展积淀,重庆(綦江)食品园区已入驻海星、正大集团、唯怡饮品、金星股份、壹合、大斌家等40家食品企业,投产企业32家,预计今年实现产值40亿元。

其中,重庆(綦江)食品园区的火锅全产业链优势尤其突出。目前,湖南火锅串串知名品牌“大斌家”、“海底捞”私人定制专家“极合”、淘宝销量TOP榜品牌“渝冬来”、上海著名火锅品牌“高老九”等火锅品牌均已入驻园区,每月生产火锅底料7000余吨,产品销往广东、湖南、湖北等10余省份,以及柬埔寨、泰国等国家和地区,为全国上千家大型火锅连锁企业、上万家火锅店提供定制化服务。

在首届中国(綦江)食品产业高质量发展大会上,知名专家学者和知名企业家,围绕推动食品产业高质量发展、綦江食品产业的机遇与前景等主题进行了深入交流。大会期间,来自全国各地的食品企业负责人前往綦江食品工业园区进行了深入考察。

大会上,中国罐头工业协会与綦江区政府签署战略合作协议,双方将重点在制定产业发展规划、产业培育、集群建设、品牌塑造、招商引资等方面开展务实合作,推动綦江食品产业高质量发展,提升重庆(綦江)食品园区的知名度,打造成渝地区双城经济圈食品产业新地标。

大会上,15家全国知名食品企业与綦江区签订了战略合作协议,15家企业与綦江区签订了投资合作协议,协议总投资达42.25亿元。

食品产业一头连着农业、农村和农民,一头连着工业、城市和市民,是国民经济发展的支柱产业,是“为耕者谋利、为食者造福”的重要民生产业。

綦江区委相关负责人表示,将加快打造政策集成、要素集聚、功能集合、产业集群、企业集中的食品工业园区,到“十四五”末签约入驻企业达60家以上,实现总产值100亿元以上,将食品工业园区建设成为重庆最具辨识度的国家新型工业化产业示范基地、西部特殊食品产业示范基地、重庆火锅全产业链基地。

贺娜 姚兰 摄/李彦度 陈星宇 李雨恒



首届中国(綦江)食品产业高质量发展大会暨金街美食音乐汇开幕式

嘉宾观点

坚持品牌特色、科技创新、生态健康发展

民以食为天,食品行业高质量发展,关系社会稳定,牵系民生福祉。

綦江要把食品产业打造成为高质量发展的优势增长行业,建议从三方面着手:

一是品牌特色发展。要聚集地方特色、民族特色和文化特色,打造明星产品,培育知名品牌,树口碑、提声誉、扬品牌。要融合食品、康养和旅游等产业,因地制宜、特色鲜明、优势互补、协同发展,提升食品文化附加值,促进食品产业高质量发展。

二是科技创新发展。要加强技术创

新,加大科技投入,开发功能食品、特殊膳食、预制食品、特色食品和未来食品,发展高营养保健食品、膳食补充食品和特殊配方食品,以健康营养、丰富多元、方便味美的创新食品,引领食品产业高质量发展。

三是生态健康发展。坚持生态环保发展,坚守食品安全底线,向江河山林寻找食物资源的同时,保护生态,绿色生产,推动食品产业生态健康可持续高质量发展。

——中国轻工业联合会会长 张崇和



未来的食物发展趋势是风味健康“双导向”

风味是感性的享受,健康是理性的追求。干红与白酒两者谁更胜一筹?不少人认为干红更健康,但市场反馈的中国白酒年销售额达到6700亿元,而干红只有92亿元,而茅台酒一个企业销售额就有1400亿元以上。美味食品应该更健康,健康食品也应该更美味。享受美味是人的本性,消费者是用嘴投票的,风味是食品的核心

竞争力,未来很长一段时间都很重视。

传统美食要实现现代化生产,首先要转变观念。现在推崇古法压榨的菜油、花生油,但里面含有更多的黄曲霉等,对身体并不好。应通过科技手段实现传统美食的现代化生产,同时也更符合健康的需求。

——中国工程院院士 孙宝国



推动重庆“风味高地”变“产业高地”

重庆食品工业优势突出:一是渝派川菜口味丰富、种类繁多,提供了丰富的食品创新素材;二是拥有重庆火锅、小面两个超级美食名片;三是重庆市地理标志商标总量大,全国第6、西部第2。

重庆市食品工业所面临的挑战也很严峻:一是普遍“三高”——高油高盐高糖;二是产业转型升级压力大;三是传统品牌增长乏力,受到初创品牌强烈

冲击。

建议重庆市食品工业走两个特色发展方向:一是聚焦消费新需求,创新食品原料和加工方式,推进健康化、个性化、便捷化;二是深耕本地餐饮,为特色美食辅平工业化道路,积极布局消费新市场,打造百亿营收龙头企业,推动重庆从“味觉高地”变为“产业高地”。

——西南大学副校长 赵国华



中国预制菜将成“下一个万亿产业”

2022年,中国预制菜市场规模达4196亿元,同比增长21.3%,预计2026年预制菜市场规模将超过1万亿元,成为“下一个万亿餐饮市场”。

今年2月,中央一号文件中明确提出“提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平。培育发展预制菜产业。”发展预制菜产业,既是我国居民消

费升级、食品加工业不断做大做强的有力体现,更是三产融合,推动乡村振兴,农业持续高质量发展的有力支撑,将会成为各地促进经济增长、助力农产品深加工、减少资源浪费、培育新增长极的重要抓手。

——中国食品发酵工业研究院有限公司副院长 郭新光



中国粮食安全的多元化道路将越走越宽

食品安全不仅是种植总量问题,还是存储供给、消费习惯与国际分工的问题。工业国往往不得不进口他国农产品才能进行贸易,人多未必不够吃,人少未必吃得饱,大国“饭碗”的回旋空间远大于小国。供给与需求是食

品工业发展最重要的两个分析视角,中国人吃得饱靠自己,吃得好靠世界,中国粮食安全的多元化道路必将越走越宽广。

——北京大学信息技术高等研究院数字经济中心高级研究员 王勇



开幕致辞

綦江是一座如诗如画、有滋有味的美丽之城,綦江是一座敢闯敢干、奋勇奋进的创新之城,綦江是一座承诺践诺、如雷如愿的诚信之城。

发展食品产业,我们是专业的。

綦江食品工业园区是重庆唯一的食品工业园区,园区拥有一流的基础配套,标准熟地、标准化厂房供应充足,供水厂、供电厂、污水处理厂等基础设施完善,分布式能源站可集中提供“热电冷”三联供,能为企业大幅降低生产成本。麻辣食品工业数字化研究院、西部营养科学研究院等科研平台可为企业提供有力技术支持。可以说,食品产业发展的“锅碗瓢盆”已经备好,只等您来“掌勺”。

发展食品产业,我们是有底的。

綦江拥有丰富的农业资源和食品原材料,我们以100万头生猪、30万只黑山羊、10万亩苜蓿萝卜、7万亩辣椒为依托,深耕食品精深加工,形成火锅产业、特色预制食品产业、特医特膳休闲食品产业三大产业布局,吸引天海星、正大集团、唯怡饮品、金星股份、壹合、大斌家等知名食品企业入驻,呈现出集群式、抱团式发展良好态势,2022年园区食品加工类企业实现总产值近40亿元。同时,全区拥有技能人才10万余人,在綦高校学生达3万人,可为企业提供源源不断的技术人才。

发展食品产业,我们是认真的。

我们将持续推动食品产业发展壮大,加快打造政策集成、要素集聚、功能集合、产业集群、企业集中的食品工业园区,将食品工业园区建设成为重庆最具辨识度的国家新型工业化产业示范基地、西部特殊食品产业示范基地、重庆火锅全产业链基地。

綦江将紧扣“全国一流、全市领先”目标,持续擦亮“重庆营商环境标杆城市”这块金字招牌,秉持“事情不过夜、三天有着落”的理念,真心实意把企业家当自己人、把企业事当自己事,竭尽所能让企业家感受到有态度、有速度、有温度的热情服务,悉心呵护每一颗播种在綦江的“种子”茁壮成长。让我们一道筑梦、追梦、圆梦,共同开拓食品产业新蓝海,携手打造产业发展新高地。

——綦江区委书记 姜天波

綦江是一个具有深厚历史文化底蕴的地方,也是中国重要的食品工业基地之一。綦江在发展食品产业上具有许多先天优势,如资源丰富、产业集聚、技术支持、政策保障、品牌建设等诸多优势,并且綦江对于食品产业发展具有长期的战略规划和信心、决心。在这里,我们看到了綦江人民对美食的热爱与追求,也看到了他们推动食品产业高质量发展的决心与行动。

让我们携手并进,以创新为动力,以质量为核心,不断助推綦江食品产业和地方经济蓬勃、健康和可持续发展,不断提升我国食品工业的竞争力,为我国食品产业的繁荣和发展做出更大的贡献。

——中国罐头工业协会理事长 刘有千



綦江区成渝金街全国知名食品展品鉴现场,行人如织



綦江区食品企业唯怡饮品生产线



企业代表参观重庆(綦江)食品园区