



重庆小面博览馆

《声音》

“四端发力”推动小面产业大有作为

近年来,重庆小面作为最具特色的城市名片之一,入选国家“重点地方特色食品产业集群”“农业优势特色产业”建设名单。下一步,大渡口区将从门店、出海、电商、品牌等四端发力,加快推动重庆小面产业高质量发展,进一步扩大品牌影响力:

一是引进培育重庆小面品牌连锁企业、供应链服务企业,加快整合线下门店,推动重庆小面“百城万店”计划实施。

二是加强与海外侨商沟通交流,推动出口物流、国际贸易、海外推广等合作事宜继续深入,力促重庆小面出海行动取得成果。

三是升级打造电商产业园,引进MCN机构入驻电商产业园帮助企业扩展网络销售渠道,推动园区企业对接入驻国内主流电商平台供应链体系,进一步提升电商销售成绩。

四是坚持开展品牌宣传推广,高水平办好“2024重庆小面推广消费季”活动,积极参加粮交会等重大展会,支持企业参加海外各类美食文化展销活动,加强重庆小面产业在国内、国际市场的推介。

——大渡口区重庆小面产业发展办公室



小面智能化生产线



重庆小面产品

大渡口 一碗小面大产业 拥抱市场立潮头

上半年全区小面产业实现营收26.7亿元,增速88.8%

重庆人的一天,是被一碗小面唤醒的。作为地域特色美食,小面与重庆人生活的相融相伴已有数百年,更因其麻辣鲜香而享誉全国,成为外界对于重庆的最初印象。

如今,一碗热气腾腾的小面,随着小面产业链的拓展以及小面产业集群的建设,已逐步成长为一条市场前景广阔的产业赛道。

2021年,重庆市小面产业园落户大渡口区。大渡口区作为重庆小面产业发展重地,抢抓市场机遇,加快打造更多现象级爆品。“一碗重庆小面,一头连着老百姓的饭碗,一头连着百亿级的大产业。为加快推动重庆小面产业化发展,大渡口区整合一二三产业优势资源,初步实现‘重庆小面重庆造、重庆小面卖全国’的目标。”大渡口区相关负责人说。

今年上半年,大渡口区的重庆小面产业已引进重点项目6个,招商引资签约合同总额27.8亿元,到位资金2.45亿元;实现工业产值11.4亿元,增速9.5%,营收26.7亿元,增速88.8%。

八面来风 打造招引强磁场 产业聚链成势

今年2月,投资重庆·大渡口2024年一季度招商引项目集中签约仪式举行,其中就包括思无疆重庆小面调味料及预制品生产基地项目。

“作为一家食品公司,重庆小面产业的发展方向,正好与我们专注于高端预制主食的发展战略相契合。但我离开重庆15年,在重庆也没有市场基础和合作伙伴,这让我最开始难以下定决心回渝投资。”思无疆总经理王思回忆与大渡口区“结缘”时说。

为了增强思无疆在大渡口区发展的信心,从去年5月开始,大渡口相关领导带队来到北京公司总部,向王思详细介绍了大渡口区小面产业的政策,并热情欢迎她回乡创业。同时,大渡口区招商局、区经济信息委等相关部门先后与王思洽谈近10次,帮助企业与区内的

小企业搭建沟通渠道,建立合作关系。

从大渡口区的招商热情、贴心服务到区内小面产业发展的良好生态、坚实基础,坚定了王思把企业落户大渡口的决心。去年6月,思无疆开始在大渡口区布局相关产业,启动“坡坡小面”品牌项目。去年12月,思无疆决定追加投资,入驻重庆市小面产业园。

“仅用3天完成从提出申请到核发食品生产许可证的所有工作,速度之快、效率之高,让我们深感震撼和感动……”今年4月,思无疆将一封感谢信送到大渡口区政府。从招商洽谈到一期厂房正式投产,建成集研发、生产、销售于一体的全产业链条,而这一切,仅仅用了不到一年时间。

思无疆从“零”开始的落地发展案例成为大渡口区打

造投资兴业沃土、推动产业生态聚集的一个生动场景。

近年来,大渡口区将重庆小面作为全区5个百亿级产业集群之一进行重点培育,通过出台一系列产业扶持政策,成功吸引了69家上下游相关企业入驻,形成了涵盖生产、营销、物流、包装等环节的完整产业链。截至目前,重庆市小面产业园的年产值从2021年初创时的16.5亿元增长至2023年的50.8亿元,展现出强劲的发展势头。

站在市场竞速的潮头,大渡口区将进一步增强产业链招商力度,打造一流营商环境,加快市场主体培育,推动重庆小面产业实现更高质量发展。力争到2026年,以重庆小面为主导的快消品产业实现营收300亿元以上,聚集企业200家以上。

别开生面 科技赋能传统风味与现代生产相结合

今年7月,“与辉同行”重庆专场直播间内,一款来自大渡口区的重庆小面产品迅速走红,上线不到1分钟,销量便突破万单大关,吸引无数网友争相围观并下单购买。

这款小面的生产企业正是重庆井谷元食品科技有限公司(以下简称“井谷元”)。走进井谷元,智能化、自动化的生产设备和整洁有序的陈列引人注目。近年来,井谷元通过数字化手段构建了“一站式”“标准化”的原辅料供应链体系,成功打造了重庆市首条智能化自动化的重庆小面生产线。

科技赋能不仅帮助企业提高了生产效率,更确保了产品品质的稳定。“我们每天有上万包预包装小面进入市场,必须要有严格统一的标准才能实现口感的完美还原和高度一致。”井谷元相关负责人说。

想要1:1高度还原重庆小面口感实属不易。小面虽“小”,却内有乾坤,即便看似普通的油辣酱料也由十

几种基础原材料组成,以最为人们熟知的辣椒、花椒为例,只有在品种、比例和熬制时间上精确计算,才能呈现出小面“灵魂佐料”的效果。

“特色美食的标准化、工业化并不容易,每个环节都需要精心打磨、研究。”井谷元相关负责人介绍,尽管一份预制小面中只有面条、浇头和酱料等几样主材,但需要满足30多项指标,比如面条的嚼劲、半干面的保质时长等。井谷元的前期研发工作持续了13个月,投资超过百万元。

为了加快引领重庆小面产业化、规模化、标准化、数字化发展,大渡口区聚焦“重庆小面”优势产业作为培育发展新质生产力的关键突破口,针对产业链、供应链质量瓶颈短板,加强质量支撑和标准引领,加快推进质量基础设施,助力产业链质量联动提升。

在发挥标准引领产业发展方面,大渡口区制定发布《重庆小面》团体标准、《重庆小面生产技术规范》地方标

准、《重庆小面食品安全地方标准》《重庆小面门店经营服务规范》《重庆小面生产许可审查细则》等相关标准,通过一系列标准确保“重庆小面重庆造”的品质,保障小面产业长期、健康发展。

在破解产业链供应链短板方面,大渡口区一方面与市食品药品检测研究院、市农科院、西南大学、江南大学等科研院所深化合作,建设重庆小面检测中心、研发中心,搭建重庆小面检测平台、研发平台,协助企业开展技术攻关项目12项。另一方面,运用数字化手段打造重庆小面“一站式”“标准化”原辅料供应链体系,带动原辅料实现工业化生产;打造重庆小面C2M反向定制中央工厂,提高数字智造水平。

下一步,大渡口区将积极推动重庆小面研发中心项目建设,培育生产加工骨干企业,激活产品研发、生产工艺创新动力,促进重庆小面科技成果转化,加快实现重庆小面从“味觉高地”跃升为“产业高地”。

面向世界 更多现象级爆品香飘海外

小面从线下走到线上,更是搭上产业出海的新机遇,从本土火爆全国、走向世界。

据介绍,通过西部陆海新通道和中欧班列等国际物流枢纽,重庆小面预包装产品已经“漂洋过海”到30多个国家和地区。如,重庆辣有引力餐饮管理有限公司已将预包装小面销售到全球10多个国家和地区。

“随着重庆小面销售渠道与销售范围的不拓展,想真正实现小面产业高质量发展,打响‘重庆小面重庆造’的金字招牌成为破题的关键。”大渡口区相关负责人说。

区域公用品牌建设被提上日程。目前,大渡口区加大小面产业品牌培育,成功注册区域公用品牌“渝面侠”

图形和文字商标,对“渝面侠+重庆小面重庆造”IP形象申请了版权保护,并入选全国“千企百城”首批区域商标品牌(重庆唯一)培育名单。

为了帮助更多企业提升市场知名度,今年以来,大渡口区先后组织企业参加“与辉同行”文旅产品直播、中国品牌日、第六届西洽会等活动,累计带动产业营收增长约8000万元。

如今,重庆小面实现了“重庆小面卖全国、香世界”的市场品牌效应。下一步,大渡口区将继续在市场化、品牌化建设上下功夫,持续加强区域公用品牌建设和形象提升,切实维护好重庆小面的品牌和品质,推动重庆小面更好地走向全国、走向世界。

《亮点》

盛势达:产品销量超预期未来发展更有信心

“我们今年1月才开始投入生产重庆小面。作为一个踏入重庆小面产业新赛道的新品牌,在短短三个月内,产品销量突破上万单。”盛势达相关负责人介绍,公司努力研发,超出公司销售目标的50%,让企业更有信心做好、做强、做大重庆小面。

据介绍,盛势达是一家专业从事餐饮服务 and 食品加工销售的重庆食品及农产品加工产业龙头企业,主要生产全系列重庆小面调味品、粉面类各种肉制品浇头以及即食预包装重庆小面产品系列。

3月,盛势达携带着自主品牌“宽宴小面”参加第110届全国糖酒商品交易会,不仅获得重庆市首批“重庆小面重庆造区域公用品牌授权”的荣誉,还参与了重庆小面出海计划。

如今,“宽宴小面”系列产品畅销全国及东南亚。下一步,公司将继续加大研发力度,开发2个小面新产品,实现“宽宴小面”系列产品年度销售达百万盒,销售额达2000万元的目标。

刘钦 孔德虎

图片由大渡口区重庆小面产业发展办公室提供



重庆市小面产业园生产基地