

今日高邮微信  
高邮日报手机报在线投稿: <http://tg.gytoday.cn> 新闻热线: 84683100详情请浏览“今日高邮”网站 <http://www.gytoday.cn>

# 马劳模的经营之道

□ 姚正安

五月底,在市政府分管领导的带领下,我们一行六人,赴全国电子商务示范县安徽绩溪县考察学习。两天里,我们先后考察观摩了四家企业和一条正在建设中的电子商务街。时隔数月,绩溪县劳模实业集团一直还在脑子里打转,总觉得这家集团不仅名字夺人眼球,而且在经营上有独到之处,也具有可学、可观、可复制的特点。

劳模实业集团的创始人、掌门人姓马,名劳模。用一种荣誉称号做名字,全国罕有,再用其作为企业名号,我也是第一次见到。

马劳模和他的名字一样,颇有传奇色彩。他是农民的儿子,种过地,当过村长,现在是安徽省著名企业家。他于上世纪八十年代初以贷款20元(请注意,不是20万元,更不是200万元)起家,在乡间开了一家小餐馆,经营自家的祖传菜肴“红烧肉”。经过三十多年发展,现在的劳模集团是一家综合性的民营企业,旗下有酒店、徽菜研究中心、徽菜配送中心、蔬菜种植专业合作社,还有徽菜文化园、旅行社、中式烹调技师培训站,年销售早已过亿元。他以中学文化的根基坐上了大学客座教授的宝座。他以乡里厨子的独家技艺,获得国家、省级烹饪大赛的大奖。他甚至跑到台湾与厨师们切磋技艺。他和他的企业获得的国家级、省部级奖励太多太多了,仅劳模集团获得的荣誉就有:国家级有机大米种植标准化示范区、全国休闲农业与乡村旅游五星企业(园区)、第四批国家有机食品生产基地、全国科普惠农兴村先进单位、安徽省安全优质农产品标准化生产基地、安徽省农业科技示范园等等。

非常之功,必有非常之道。马劳模何以将一家当初用以糊口的小作坊,发展成为影响全国、利及乡人的规模企业?看了企业宣传片,听了马劳模的介绍,我感触最深的是马劳模的锐意创新,不断超越自我。

## 1 创新菜品

徽菜是中国十大菜系之一,绩溪是徽菜的发祥地。马劳模不仅熟练掌握徽菜的烹调技术,而且从其岳父那里学得了“红烧肉”的独家烹制方法。一碗“红烧肉”撑起一个门面,他的红烧肉还曾招待过回家省亲的前国家领导人。马劳模认为,徽菜是历史的,也是当下的,还是未来的,必须不断创新,才能使徽菜名扬四海,活力永存。因此,他四处拜师学艺,参加大学培训,潜心研制菜肴。近些年来,他先后创新制作的“徽州鱼头”“山珍丸子”“卷心豆腐”等菜品,供不应求,深受消费者喜爱。

马劳模说,菜品创新,离不开传统,又必须跳出传统,将传统与现代有机糅合,注重色香味型的和谐组合,注重原料的质量,注重消费者的饮食需求。每家酒店、每家企业都必须有自己的绝活,才能在如林的企业之群中生存下来,发展下去。

## 2 创新载体

马劳模儿时的梦想,就是做一个厨师。为此,他不当干部开饭店,向岳父学,向妻子学,向大师高手学,学而不厌,乐此不疲。捧到了国家级大厨的证书后,他又生出了新的梦想,梦想把徽菜送到全国消费者嘴里,深入挖掘徽菜的文化内涵,使徽菜永远立于名菜之列。因此,他建立了徽菜研发中心,与院校合作,与大师联手,依托科技,凭借资源,大力研发新型徽菜。他建立了徽菜配送中心,将臭鳃鱼、红烧肉等徽菜制成半成品,附上详细制作说明,送往全国各地。为了延长菜品的保存时间,他不惜资金投入,上设备,请专家,突破一道包装储存延时难关。他创建了安徽省第一家民营徽菜文化园,文化园一式的徽式建筑,集徽菜历史追踪、菜品展示、现场体验、徽菜选购、技师培训于一体,让消费者充分感受徽菜的文化内涵。徽菜文化园已经是4A级景区,对外开放。

## 3 创新模式

开一家饭店或许并不难,有厨师,有特色菜肴,有安全优质的原料,有一流的服务,就差不多了。在马劳模就更不难了,他是名闻遐迩的大厨,有独家秘菜,有几十年积攒的人脉资源。但要建设一家以振兴徽菜为己任的综合性企业,仅有这些是远远不够的。马劳模深谙此理。他摸索一二三产融合发展的模式。一产上,承包一座荒山,种植山果、有机稻米,养殖山猪野味;成立富农蔬菜种植专业合作社,将鸡鸭猪苗分发给农民,统一标准饲养,聘请村组负责人当信息员监督员,保底价收购;稳定原料供应,保证产品质量,带动农民增收。马劳模乐哈哈地说,鸡龄300天以上,一只土鸡200元,是一般家养鸡的两倍多。二产上,借助于先进的加工技术和设备,加工徽菜、酒、有机稻米、营养粉、特色菜肴,让农产品在加工中升值。三产上,有研发中心、旅行社、文化景区,有自销平台和窗口。马劳模发展的三次产业,不是简单的跨界跨业,是突出一个中心,三翼协调奋飞。因此,三次产业既独立发展,又相互促进,相互渗透融合,彼此联结非常紧密。

## 4 创新销售

开酒店是坐地生财,守株待兔,借此发展成规模企业是比较困难的。马劳模在经营好几家酒店的同时,用心思考如何将开发的菜品,种养的有机农产品,销得更多,卖得更广,赚得更好。马劳模的思想是前卫的,动作也是快捷的。他搭上了电子商务头班车,成为绩溪县电子商务协会副会长单位,招聘专业人员,成立电子商务部,借助国内知名网商平台,销售集团和本地农产品,销售额连年上升,仅去年底销售的土鸡就在5万只以上,中国徽菜系列产品更是抢手货,而且价格比同类产品高得多。

创造创新给劳模集团带来了动力、活力和可持续发展力,但创造创新是需要胆识、勇气 and 精神的,如果马劳模墨守成规、小富即安,马劳模仅仅是一个让人生奇的名字,绝不可能成为真正的劳模,更不可能成为政府和村民赞誉的名人。

说到创造创新,我市不少企业也有可圈可点之处。

十二粉黛创建之初,就运用网上销售,有一个30多人的网销团队,网上销售占整个销售额的百分之七十以上,今年上半年,网销额接近4000万元。还有一支专业研发队伍驻扎在上海,每月上市新品10种以上,其生产的化妆品在国产化妆品中力拔头筹。

王鲜记原先是一家螃蟹专业销售商,后来在高邮湖畔建起螃蟹养殖基地,将养殖与销售联结,质量可控,货源稳定。三年前,接触网络,螃蟹销售大增,而且带动高邮特色农产品销售,春卖鸭蛋、夏卖小龙虾、秋卖螃蟹、冬卖制成品小龙虾,填补了专卖螃蟹半年空白期,效益大增,消费群体日益增多。

高邮鸭集团有保种育种基地、养殖基地、鸭品加工中心,还有中国鸭文化博物馆。旗下的高邮红太阳食品有限公司自2011年开展网销以来,高邮鸭制品网销额年年翻番,今年可达5000至6000万元。

正是创造创新不仅使所在企业实力大增,也给同类企业做出了示范。然而对比劳模实业集团,我市农业龙头企业在创造创新上的力度还不够大,产业的融合度还不够深,数量还不够多。

现代农业被称之为六次产业。六次产业不是一二三产的叠加,而是一二三产的乘积效应。无数外地及身边的案例表明,二三产业对一产介入得越深,一二三产融合得越紧,发展的空间就越大,效益就越高,在现代农业发展道路上也会越走越快。

创造无止境,创新出奇效。

马劳模坚持创造创新,扭住一二三产融合发展的牛鼻子,发展道路越走越宽,发展速度越来越快。这是值得我市农产品生产经营者们学习借鉴的。

超市内捆菜胶带多为工业胶带,业内人士建议——

## 将胶质黏附处清理干净或扔掉

□ 通讯员 陶媛媛 实习记者 赵妍东方

自从央视曝光“超市里绑菜的胶带含有害物质”后,家住瑞和阳光城的市民王女士就特别关注这事。她发现家门口超市蔬菜区售卖的蔬菜,用的还是胶带捆绑,她对此非常担忧。近日,记者前往市区各大超市采访发现,一些超市蔬菜区用胶带捆绑蔬菜仍是主流,只有极少的蔬菜用绳子捆绑。

在文游路上的某家超市,记者在蔬菜区看到,蔬菜被摆放得整整齐齐,看起来干净卫生。但西兰花、香葱、蒜苗、韭菜、芹菜等蔬菜都被两到三圈的蓝色胶带捆着。这些胶带的宽度大概2厘米左右,记者用手触摸胶带,发现接触蔬菜的一面略黏。记者随机询问了部分买菜的市民,他们有的表示不清楚蔬菜上捆绑的胶带对人体是否有危害,而大部分人则表示从来没有考虑过这个问题。

“这个胶带很方便呀,买的菜掉不下来,而且胶带撕下来的时候,蔬菜上的胶容易洗掉。”正在买菜的薛女士说,她觉得胶带没问题,主要觉得成捆的蔬菜不好挑拣,而且数量太多,一捆买回去,家里人少的就吃不完。

在屏淮路上的某家超市内,负责称重的超市员工告诉记者,现在超市捆绑蔬菜基本都用胶带,这种胶带很细,对菜基本没影响,即使部分胶带有黏在蔬菜上,也很容易洗掉。记者发现超市内蔬菜大部分捆绑的都是



蓝色、紫色胶带,也有少部分蔬菜,如花菜、香菜使用红色塑料绳捆绑。对于如何处理残留在蔬菜上的胶,该超市员工建议,可以将蔬菜与胶带接触的部分折断扔掉。

随后,记者又前往市区部分农贸市场,看到大部分蔬菜摊位上的菜品都是散装,极个别蔬菜用草绳捆绑。市民张女士一边挑选蔬菜一边说,她就喜欢到农贸市场买菜,挑选方便,而且没有胶带捆绑。绑有胶带的蔬菜买回家后,还要花时间清理,有时菜上留下的黏糊糊的东西,很难彻底清理。

记者在淘宝网上输入“超市捆绑蔬菜胶

带”,发现这些胶带的单个价格在0.5元至1.5元不等。有淘宝商家在材料一栏中介绍,“此类胶带使用方便,抗缓冲强度高,抗穿刺,防撕裂,不脱胶,不残留”。据了解,目前国家还没有明确规定,不能使用不干胶带捆绑蔬菜,但国内也尚无食品级别的胶带,超市所见的捆菜的胶带基本属工业级胶带。业内人士称,如果是工业胶带,其黏合剂中或含有苯类、甲醛、重金属等物质,建议商家尽量选择用皮筋、绳子等相对安全的捆绑材料,消费者最好把黏附有胶质的地方清理干净或直接将这部分扔掉。

本报讯(实习记者 赵妍东方)昨日,

记者走访市区多家农贸市场发现,蒜价飙升,据业内人士反映,近几年来几乎销声匿迹的“蒜你狠”又卷土重来,蒜价还在持续上涨。

记者了解到,中市口农贸市场蒜头价格已达到同期12元,而上月同期蒜头价格为每斤8元左右;北海农贸市场蒜头价格也达每斤10元左右,上月同期蒜头价格只有每斤6元;新华园和南海菜场的蒜价也有了很大涨幅。

“蒜你狠”为何卷土重来?据业内人士解释,首先是大蒜受灾,产量下降。去年冬天和今年春天的气温较低,冻苗严重,造成大面积减产,今年蒜头的产量比去年减少了将近三成,库存量减少导致了价格上涨。其次是由于老蒜成本高、产量低等原因,导致种植面积增幅也相对较小。另外,邮城还出现不少蒜商炒蒜,而且炒蒜者数量在持续增加。

记者随后采访了市区部分来自苏北地区的蒜商。一位徐姓蒜商告诉记者,今年他们都看好蒜价,认定能冲出新高,加上“炒蒜大军”的加入,带动蒜头价格快速上涨。但也有不少蒜商反映,囤囤蒜的人逐渐增多,一定程度上也助推了今年大蒜价格走高。

蒜你狠  
重来

已涨至  
12元每斤