

黑龙江日报报业集团庆祝改革开放40周年

40年40人 全媒体大型直播采访活动



扫码观看付华廷、焦裕昌融媒报道

17日上午,黑龙江日报报业集团庆祝改革开放40周年“40年40人”全媒体大型直播采访活动第三期举办。

本期邀请做客的嘉宾是甘南县兴十四村党支部书记、富华集团董事长付华廷,哈尔滨裕昌食品有限公司董事长焦裕昌,黑龙江省农家人信息购销合作社理事长周鑫雨,克山县仁发现代农业农机专业合作社理事长李凤玉和全国水稻技术专家、基层水稻机械化技术专家初江。在《黑龙江日报》演播间,5位嘉宾与数百名现场观众分享了他们的“改革开放故事”。

本报记者 蒋国红 邵国良摄



让农业更强农村更美农民更富

(上接第一版)上任之初,为了让乡亲们吃饱肚子,付华廷四处凑钱到国营农场买羊、买猪、买牛、买马发展畜牧业;为挡住风沙,他带领着村民栽树1.5万亩,顶风冒雪拉河淤泥改土造田;为发展村办企业,他背着大煎饼,坐硬座跑北京、上海,历尽千难万险用一年多的时间筹建起全国第一家村办乳品厂——兴十四乳品厂;1995年,组建了黑龙江富华集团;2010年,他带领全村干部群众仅用70多天就完成了现代农业示范园区的一期工程建设。

经过几十年发展,一个生态宜居的花园式现代化小城镇已展露姿容。兴十四村和富华集团总资产达到22亿元,总收入实现20.4亿元,村民人均收入实现7.6万元,全村走上了一条农业现代化、农业产业化、农村信息化和农村城镇化的康庄之路。

2018年,兴十四村种植有机水稻1500亩,种植非转基因有机大豆6325亩,种植杂粮杂豆2000亩,种植有机鲜食玉米875亩,园区试种旱稻、大豆、紫玉米、红豆和绿豆等10余个品种。目前,拥有大型喷灌100多台套,耕地实现100%高效、节水喷灌,温室大棚内全部安装高效节水滴灌设备。投资5000多万元建成兴十四大型农机专业合作社,拥有各类先进农机近600台套,作业面积辐射兴十四村及周边耕地40多万亩。

在黑龙江兴十四国家现代农业示范园区万米智能温室和1331栋阳光大棚里,西瓜、香瓜、食用菌、草莓、洋葱等各种有机绿色果蔬10余种。有机食品认证品种包括水稻、红小豆、白芸豆等10余个,认证绿色食品标识4个。有机草莓元旦上市时,每斤售价达到60元。这里还种植着蝴蝶兰、杜鹃、海棠等80多个品种1万多盆花卉,每年收入达到200多万元。目前,园区有机农产品追溯平台已投入使用,形成了“生产基地+物联网+现代农业智能仓储设施+电子营销平台和社区配送”全程的“互联网+农业物联网”模式。经过8年的发展,现代农业示范园区面积达到2.4万亩,示范带动周边300多户农民从事棚室产业,安置就业2000多人,带动周边6个村10000多人,人均收入由原来的不到6000元增加到12000多元。

依靠产业上项目 农村实现产业化

付华廷说,现代大农业的快速发展,为兴十四发展产业化大项目奠定了基础。靠产业上项目,搞实体经济,是全村发展的关键。黑龙江卫诺恩生物技术有限公司酶制剂生产项目,全年完成各类单酶生产总计4800吨,同比增长35%。北京科为博生物技术科技有限公司微生物制剂项目,全年生产乳酸菌4664公斤。同时,继续做大做强有机大米、大煎饼、葵花、杂粮杂豆等加工产业。投资2600万元新建10万吨水稻加工厂一座,全年大米、杂粮杂豆、大煎饼、葵花籽销售收入超亿元。兴十四村粮食仓储有限公司在做好国家临时性储备工作、收储稻谷近4万吨的同时,积极开展粮食贸易,2017年,全村粮食仓储有限公司营业收入实现1639万元。

在单一产业形态向多元化发展同时,积极做活第三产业。2017年以来,全村文体产业、培训产业、乡村旅游和信息产业实现新突破。

在兴十四村文体馆举办首届全市跆拳道超级联赛,全年承办篮球赛、羽毛球赛、乒乓球赛等各类赛事20余场。加快培训产业发展,作为培训基地,2017年兴十四村接待各部门培训班40余次10000余人。利用村史展览馆、现代农业示范园区等30余处旅游观光景点,全年接待游客16万多人次。

为抓好“互联网+”建设,2015年10月兴十四村成立黑龙江兴十四信息科技服务有限公司,注册资金2000万元。企业自主研发的“兴村”农村信息化综合服务平台是农业部“全国信息进村入户”项目的标准服务系统平台,内容涵盖农村便民服务、电子村务、电子商务、电子农务,提供650多项服务内容。兴村网在全县10个乡镇8个社区95个行政村先后建设信息站393处,已实现甘南县全覆盖。培训信息员、商家、政府工作人员2000余人次,提供就业岗位600多个,本地商家入驻183户,发布商品2100多种,实现总交易额5266万元,其中农产品销售额占总交易额的76.8%。

产业集聚人口 农村实现城镇化

兴十四村一二三产业的快速发展,为城镇化建设奠定了良好基础,产业拉动了人口的大量聚集。为解决新增加人口住房问题,兴十四村把原来的旧房子全部拆迁,在已建村民别墅136栋的基础上,4年来新建公寓楼

34栋,配套建设了车库、仓库、商服,同时完善上下水和垃圾处理等基础设施。全村住宅全部采用水暖热泵取暖并安上太阳能热水器,小城镇建设实现了低碳、节能、环保。先后建成兴十四学校高中教学楼、食宿楼,文化宫、幼儿园、医院、计划生育辅导站、五保供养中心、污水处理厂等项目,小城镇基础设施配套和公益事业配套得到进一步完善,全部实现了城镇化。

付华廷常说,只要我干一天,就让老百姓说共产党好,要让农民群众共享发展成果,不断提升兴十四村民的幸福指数。

目前,兴十四村实现了从幼儿园到高中不出村,村民医保参保率达到100%,医保费用村民拿50%,村集体补贴50%。五保供养中心服务范围不仅覆盖兴十四村周边,还辐射到整个甘南县,目前已入住全县五保户等各类老人116人。全村参保、退休和享受补贴的原有村民达到526人,最高工资每月1786元。现在,每位兴十四村民都享受吃水,学生入托、上学等“十免费”待遇,另外还享受米、面、油、肉等14项福利待遇。

傍晚时分,来自全村各部门工作人员组成的兴十四村小剧团,演唱大家自编自演的独唱、舞蹈、相声等节目,赢得了大家的阵阵掌声。全村还组织开展了广场舞、功夫扇、威风锣鼓和老年秧歌等活动,村民的业余生活更加丰富多彩。

谈起未来发展,付华廷说,兴十四村村委会以新发展理念为引领,坚定走创新发展之路、协调发展之路、绿色发展之路、开放发展之路、共享发展之路。加快一二三产业融合发展,加快人口聚集,推进城镇化建设进程,让农业更强、农村更美、农民更富。到2020年末,力争总资产达到35亿元,总收入达到70亿元,人均纯收入达到10万元。

如何顺应时代潮流,在改革开放的浪潮中步步为营?焦裕昌说,坚持与时俱进地学习,是他不断成长的源泉。据焦裕昌介绍,从1982年8月14日,他和哈尔滨市道外区6名个体户成立了全国第一个“个体理论学习小组”开始,至今他从未间断过学习,他研究党和国家的大政方针,及时调整企业的发展布局。

“现在想来我最初的‘下海’只能算是创业,那时的自己不懂经营更不懂管理,现在的成绩都是这些年来在实际工作中学习和摸索出来的。”焦裕昌说,如今企业已进入现代化管理阶段,面对我国现在的转型发展和亟须产业调整的后工业时代,他又开始了新一轮创新。他说,他要以匠人精神做企业。为此,近年来,他投资2600万元,打造GMP食品标准化生产车间,生产休闲包装、锁鲜包装产品,在保证产品品质的同时,拓展“互联网+”电商及“北上广”等一线城市的7-11、全家、全家、罗森等国际商超渠道建设,丰富企业市场渠道,并走出龙江黑土地,参与全国市场经济大循环,创新挖掘裕昌食品更大的附加值。

吃水不忘挖井人。如今的焦裕昌勇担社会责任,带领近千名员工队伍,年纳税已达1021万元,累计公益捐赠700多万元,并积极响应党和政府“精准扶贫”的号召,主动承担责任,先后在两个贫困村修路、为贫困户建造新房、建设标准化养殖基地。

从诚信个体户到匠心企业家

(上接第一版)卖凉粉的成功让焦裕昌尝到了改革开放的甜头,但仅卖凉粉满足不了他大干一场的雄心,于是他审时度势重新调整创业方向。“改革开放之初,刚脱离计划经济发展环境,哈尔滨食品市场供应还很匮乏,能吃上一只美味的烧鸡几乎成了普通家庭的奢望,而本地人却很少有人做烧鸡。正是看准了这个市场需求,我便向祖传中医的老父亲请教,借鉴《本草纲目》,研制完善祖传配方,根据药食同源的理论,经过反复推敲对比,数十次配制调整中草药料,最后采用26对对人体有益的中草药,独家制作出香脆脱骨、味美肉嫩的烧鸡。”焦裕昌说,“裕昌烧鸡”一经推出,美名不胫而走,慕名前来买烧鸡的人越来越多,就是他本人到店拿烧鸡,也会有顾客监督排队。

诚信经营踏实坚守 变身“烧鸡大王”

诚信是立身之本,这是焦裕昌从第一天“下海”时就给自己定下的底线,37年来从未改变。即便是现在,只要在哈尔滨,焦裕昌每天都要到公司查验流程,检查质量;每天中午他都要和管理人员共同品评企业的产品,检查当

公示。

正是这样一贯坚守良心品质,“烧鸡大王”焦裕昌的美名传遍哈尔滨大街小巷。2016年,焦裕昌烧鸡被评为“首届中国金牌旅游小吃”。焦裕昌也先后荣获“龙江十大美食家”、省食品安全行业劳动模范、全国先进个体工商户等荣誉称号。2016年12月,中国个体劳协成立30周年表彰大会上,焦裕昌第三次被授予“全国先进个体工商户”称号,并作为代表受到了李克强总理的亲切接见。

树立龙江食品品牌 打造百年名企

“一生专注做食品,一个品牌做百年。”这是焦裕昌企业发展的定位,而要打造一个百年名企,要考虑的不仅是企业效益。他积极组织在企业内成立非公党组织,聘请专门人才负责非公党建工作;重视人才引进,校企共建成立食品研发基地;不断调整树立企业文化……采访中,焦裕昌认真谋划着每一件事,这些在许多人眼里看似并不直接关乎企业眼前生产的一件件事情,却是焦裕昌未来的大计。

在企业随后的发展中,焦裕昌时刻把顾客的品味、感受,尤其是健康安全放在心上。在品种选择、原料使用、生产工艺、车间卫生等方面严格把关、精益求精。同时对制作时间、温度、工艺均有严格细致的量化参数标准,并进行严格的工艺环节控制,杜绝不合格产品出厂;在销售过程中,为保证食品新鲜,裕昌食品保障每天按计划需求向连锁店至少配送两次以上,并在店内严格执行卫生消毒程序,质保

“做食品就是做良心”的价值观。

在企业随后的发展中,焦裕昌时刻把顾客的品味、感受,尤其是健康安全放在心上。在品种选择、原料使用、生产工艺、车间卫生等方面严格把关、精益求精。同时对制作时间、温度、工艺均有严格细致的量化参数标准,并进行严格的工艺环节控制,杜绝不合格产品出厂;

在销售过程中,为保证食品新鲜,裕昌食品保障每天按计划需求向连锁店至少配送两次以上,并在店内严格执行卫生消毒程序,质保

“做食品就是做良心”的价值观。