■ 責任編輯：胡可強 版面設計：陳 潔

聚焦兩會 關注中國
——改革新亮點

聚焦重慶

■重慶周君記小火鍋做成大產業。

重慶火鍋食品領軍企業周君記，作為重慶火鍋食品的「代言人」，經過20年的飛速發展，已成長為中國西南地區規模最大、機械化程度最高、最現代化的火鍋食品生產企業。公司掌舵者——董事長周英明，除堅持用「創新」來提高企業核心競爭力外，更嚴格管控食品安全，做到產品安全監管從田間地頭到餐桌全監控，以此樹立了重慶火鍋調料行業黃金品牌，引領全行業飛速發展，讓重慶火鍋享譽世界。

■香港文匯報記者 楊毅

重慶周君記：小火鍋做成大產業

黃金品牌引領產業騰飛

周英明訪談語錄

——企業再大也是一條魚，天性生活在水中，這水來自於廣大消費者，來自於廣大經銷商，也來自於政府放水養魚的政策。

——重慶推出的五大功能區發展戰略，不僅為區縣發展指明了方向，民企也從中看到了新商機。

■董事長周英明表示，民以食為天，食品安全重於天。

■周君記推出的手提式旅遊火鍋館。

五大功能區劃分「新蛋糕」 民企掘金大有可為

2013年9月，中共重慶市委四屆三次全會召開。本次會議研究部署了重慶市功能區域劃分和行政體制改革工作，綜合考慮人口、資源、環境、經濟、社會、文化等因素，重慶將劃分為都市功能核心區、都市功能拓展區、城市發展新區、渝東北生態涵養發展區、渝東南生態保護發展區等五個功能區域。至此，重慶區域發展戰略邁入4.0時代，新的商機也開始顯現。

為此，經濟專家特意為民企描繪了一幅分享功能分區「蛋糕」的投資路線圖——

都市功能核心區，未來的產業重心是現代服務業，民企不宜持有重資產，而是以輕資產為主，可重點關注社區服務、社區養老、社區醫療、財務外包、翻譯、中介服務等。

都市功能拓展區，「科教中心、物流中心、綜合樞紐」的定位被一再強調，主城186家批發和專業市場遷往這一區域的速度會加快。民企應多關注現代物流，重點是沙坪壩西部物流園、南彭公路物流基地、南岸迎龍物流園。

城市發展新區是未來工業化和城市化的主戰場，尤其值得製造領域的民企多加關注。隨着這一區域製造業能級的提升，民企可多關注一些新興行業，如機器人項目、新型材料、生物醫藥等。同時，這個區域將誕生若干個衛星城，一些產城融合的地產項目也大有可為。

渝東南生態保護發展區和渝東北生態涵養發展區，重點產業將是特色資源加工、輕紡食品、中草藥、商貿物流等，民企在涉足這些產業的同時，還可「順便」做一些民俗文化和旅遊項目，或開發養老度假項目。

重慶周君記火鍋食品有限公司董事長周英明認為，每個功能區域都可能形成自己的優勢產業集群，民企要充分利用其產業集聚和協同效應，做大做強。

■全自動包轉車間。

小作坊華麗變身大企業

20年前，「周君記」的前身「重慶三九火鍋底料廠」就是一間小作坊。提及20年的風雨歷程，董事長周英明感慨萬千。1993的春天，國家對離退休人員實行優惠政策，周英明便和女婿一起，借錢湊夠5萬元，到工商局領取了營業執照，開了一家兩個老闆三個工人的調料生產作坊。

當時，每天天未亮翁婿二人就要去買原料，加工以後請棒棒（重慶對苦力工人的俗稱）乘公共汽車到市場去賣，賣完之後再把上次的錢收回來。「那時候真是嚐盡了人間冷暖，創業艱辛，不過最後我們堅持了下來。」周英明感歎。

天道酬勤。現在的「周君記」除斬獲重慶市總商會副會長單位，國家級農業產業化重點龍頭企業，中國調味品協會副會長單位，全國食品安全百佳示範單位，西南大學食品科學院教學科研實習基地等榮譽外，還擁有一個中國馳名商標、三個重慶市著名商標，公司已先後通過ISO9001、HACCP、QS、GAP認證，是調味品行業率先獲得綠色食品認證標誌企業，現正參與火鍋底料國家標準的起草工作，是全國調味品標準化技術委員會火鍋底料複合調料工作組秘書處承擔單位，是集科研、設計、生產、加工、銷售為一體的專業火鍋底料、複合調料生產企業。更是一個年產量達三萬噸以上、產值破2億元（人民幣）、員工近500人的較大規模的現代化企業。

■質檢人員對每一批即將出廠的產品，都進行嚴格的檢驗。

打造全流程產品監管鏈條

周英明介紹，最初作坊式的生產能力也能讓企業活下來，但企業要發展就必須擴大市場。1996年，周英明背着電火鍋，拿着全國地圖，開始參加各種貿易展銷會，由此打開了全國市場。2006年，周英明投資6000萬將廠址遷到了重慶九龍工業園區，三九火鍋底料廠也正式更名為重慶周君記火鍋食品有限公司。至此，周君記走上了科技發展，開拓創新的現代化食品工業基地發展道路。

周英明表示，作為一個民營企業，之所以能做到現在，主要靠的是誠信二字。正是這20年的堅持，才換來廣大消費者信賴。「我告訴員工，一定要堅持下去，爭取將周君記做成百年品牌。」周英明說，食品安全是消費者最為關心的問題，也是打造百年品牌最大的前提。

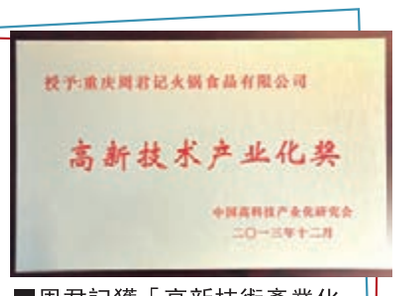
周君記為了讓消費者吃上安全放心的調料，主要做了以下工作：一是參加了重慶市經信委組織推進的食品工業企業誠信體系建設，並成為「食品誠信試點企業」，最終成為重慶首批「食品安全示範企業」；其次，公司自開展誠信體系建設工作以來，先後對管理層及員工進行誠信教育達千餘人次，建立了對關鍵崗位如研發、品控、財務、原料等人員的考核機制及誠信積分制，先後與公司150位關鍵崗位人員簽訂了誠信協議，並實行定期工作業績考評、品德考評等個人誠信檔案；三是在重慶石柱縣建立了綠色農產品原料加工基地，火鍋底料的主要原材料生薑、大蒜、辣椒、花椒等，都是精選於此，從源頭上確保原料的「綠色、環保、可追溯、無公害」；四是在九龍工業園區，建立了全封閉的產品配料、炒製以及包裝車間，炒製好的調料通過專用管道輸送到包裝車間，儘量減少交叉污染；另外，公司成立了專門的產品質量保障部門，對每一批即將出廠的產品，都進行嚴格的檢驗，各項指標達標後，才允許出廠。即公司從原材料的採購、產品的生產、成品的檢驗整個鏈條中，形成了一套完整的安全保障體系。

■炒製好的調料通過專用管道輸送到包裝車間，儘量減少交叉污染。

周君記榮獲高新技術產業化獎

2013年，周君記喜迎20周年慶典的同時，也迎來了「中國高科技產業化研究會」20周年的慶典。作為「中國高科技產業化研究會」的會員單位，重慶周君記火鍋食品有限公司近年來不斷創新，研發高科技產品，「手提式旅遊火鍋館」、「超濃縮火鍋底料」為主的系列產品，改變了消費者對重慶火鍋的認識。公司董事長周英明，受邀參加了「中國高科技產業化研究會」20周年慶典活動。

「中國高科技產業化研究會」，於1993年10月，由王大珩、王淦昌、馬賓等著名科學家和經濟學家發起。是科學界、企業界、高等院校、科研院所和政府有關部門的著名專家、教授、知名人士、社會活動家、經濟學家、企業家，以及科技與管理工作者組成的跨部門、跨行業、跨學科、跨地區的全國性社會團體。



■周君記獲「高新技術產業化獎」。

近年來，周君記依靠高科技研發創新產品，「超濃縮火鍋底料」改變了傳統火鍋底料的生產方式，採用無牛油無渣的製作方式，提取傳統火鍋精華，濃縮10倍，食用更加健康、快捷。

在「中國高科技產業化研究會」20周年慶典上，周君記榮獲由「中國高科技產業化研究會」頒發的《高新技術產業化獎》。作為一家食品企業，周君記實現了與高新技術的完善結合，創造了更加健康的食品，走在了食品企業的前列。

園區工業遊堪比4A景區

2007年，周君記開始涉足工業遊，並被國家旅遊局認證為重慶首個食品工業旅遊示範點。

「做工業旅遊這個創意，源自於我當年走南闖北的經歷。」周英明介紹，在建立周君記九龍園區食品工業園期間，其走訪新加坡、馬來西亞、日本等國家，對當地的大大小小的工廠進行了實地考察，深受當地工業觀光旅遊業的啟發。回國後，周英明便立即着手，親自為園區制定一條旅遊觀光線，專門傳播重慶的火鍋文化。這條觀光線設置有觀光走廊，透過玻璃，遊客可以將火鍋底料製作過程看個一清二楚；而在火鍋文化展廳，遊客可一睹各種火鍋底料製作原料真面目，了解源遠流長的火鍋文化；在園區的火鍋吧，可用新鮮下線的火鍋底料熬製火鍋，大飽口福；還可在工業園的火鍋底料超市選購豐富多樣、口味各異的火鍋底料產品。

現在，周君記工業園按4A景區標準打造，遊客量累計突破150萬人次，在重慶乃至中國西部地區，遊客接待量都首屈一指。其「麻辣」特色，已在消費者中形成口碑，並帶動了銷量。