



山东半球面粉有限公司厂貌。(图片由山东半球面粉有限公司提供)

“老字号”是半球产品的完美诠释

历经半个多世纪发展,半球面粉60多个品种覆盖27个大中城市

本报记者 张婧婧

规模不断扩大

从小磨坊到产品覆盖27个大中城市

“半球”面粉是东营市获得山东省“老字号”荣誉的两大企业之一。

从给打渔张引黄压碱工程队提供用粮,到成为广饶县“粮库”,再到收购东营市面粉厂年产能增至40万吨、产品覆盖全国二十七个大中城市,经历了半个多世纪变迁与发展的“半球”,获得“老字号”名至实归。而在半个世纪的时间里,半球的发展,始终离不开技术改造。

“你现在所在的是我们‘半球’的新厂,而这两株杨树是从老厂移植而来,仅在这里就已生长了49年。”站在公司厂区门前,每每有客人到来,山东半球面粉有限公司总经理李云华总是指着近30米高的杨树介绍。

李云华1982年进入公司,是厂里的老人。他打开尘封已久的卷宗,拿出公司1957年的会计决算报表介绍说,公司的前身是济南市一家公私合营磨坊,在1956年迁至广饶县石村镇,最初是为给打渔张引黄压碱工程队的相关人员提供用粮,并在当时成立了“公私合营广饶县联合粮食加工厂”,即“广饶县面粉厂”,也就是现在“半球”的起源。

李云华之前曾听负责厂里业务的领导顾效舜说起,1965年广饶县遭遇一场大雨,老厂被淹,第二年,面粉厂从石村镇迁到城南三里,“俗称‘南三里’面粉厂,也就是现在‘半球’的新厂,门口的两棵杨树就跟随新厂移植而来。”

1995年,公司申请注册了“半球”商标,拥有了自主商标权,并在2000年,经股份制改造成立山东半球面粉有限公司,现在的“半球”初见雏形。

“‘半球’到现在的规模,可以说跟同业兼并扩张离不开。”李云华介绍,2005年,公司收购东营市面粉厂,年新增生产能力10万吨,年产能达40万吨,此外,还收购了花园、大营、颜徐、丁庄四个规模最大的县级粮所,产品覆盖全国二十七个大中城市,达到现在的规模。

2011年,“半球”面粉被山东省商务厅认定为“山东老字号”。

两株半米粗的杨树挺拔向上,像极了石狮子般的门神,只是大门的宽度仍然只有六七米,“为了保护这两株树,在此后公司多次改扩建中,对大门并未做太多改动,并限制大车经过。”

技术不断升级

从仅满足食用到出产60多个品种

距离新小麦上市还有一周左右的时间,将最好的粮食收进粮仓是半球近期最主要的事项。

“对企业来说,除了控制入库小麦的水分外,提高面粉的精度,同时降低物耗和能耗,才能提高产品的出品率。”公司企业管理办公室王俊福解释说,“像这样的技术改造贯穿公司整个发展历程,也影响着变迁。”为了适应市场需求,公司最近对面粉一车间和挂面二车间进行产能升级。

李云华说,在1956年供应打渔张工程队用粮时,公司主要生产玉米杂粮粉和小部分面粉,“传统的粉碎取粉工艺精度较低,在那个物质紧缺的年代,也只是仅仅满足食用”。

“伴随着1965年迁址,制粉的设备也进行了更新,用125型磨粉机替代了之前的中岛式小钢磨,最初的粉碎取粉工艺发展成了研磨出粉工艺,这在面粉加工史上也算是革命式的变化。”王俊福说。

李云华听之前老同事回忆,1974年,公司产能进一步提高,由于磨出来的面粉细,每到过年过节,厂里的兑换业务窗口总是排着长长的前来凭粮票购买的队伍。

此后,技术改造、产能升级伴随着每一次市场需要而进行。自1988年开始,大规模的技术改造就先后进行了五次。在李云华的印象里,其中,1989年的改革可以说是里程碑式的,“新建了等级粉生产车间,并采用了机械化和半自动化的生产技术,实现了真正意义上的生产流水线。”李云华说,像特级粉、精制粉及高筋粉都是源自那次技术创新,也就在那时候,产品得到北方居民的认可,正式打入东北市场。

2000年,公司采用PLC电气化自动控制技术,利用德国中长途制粉工艺,实现了配麦和配粉的生产技艺,在通用粉外,研究出面包粉、糕点粉、广式馒头粉、饼干粉和月饼粉等高附加值的专用粉系列品种,产品品种有高、中、低筋三大系列,达60多个品种。



半球面粉系列产品。(图片由山东半球面粉有限公司提供)

上游与新型经济体合作 下游延长产业链

“如果说生产出质量优、品类多的产品是为食者造福,那么采取‘公司+基地+农户’的模式,探索发展订单农业,拉动农民增收增收就可以说是为耕者谋利。”山东半球面粉有限公司董事长阮春华说。

阮春华介绍,在公司建立前期还属于计划经济,所生产的粮食都有国家定额配送,直至市场经济后,粮食收购才开始放开,随之问题也就来了,“哪里的粮食品质好,产量高?”

“如果将其在本地推广,既能满足公司的生产需求,又可以带动百姓增收。”阮春华认为,自1998年起,公司与山东农科院联合,引进济南17、济麦20、特优72等优质小麦品种,在广饶县试种并推广,与农民签订种植收购合同,调整产业结构的同时,促进农民增收。

目前,公司带动当地优质小麦种植40万亩,占到广饶县小麦播种面积的70%。“半球”面粉当地粮食的收购占到40%。

对于“半球”未来的发展,阮春华有着自己的打算,“上游与当地种粮大户、合作社、家庭农场等新型经济体展开订单种植合作,并建立起自身的农场,下游延长产业链,拓展餐饮方面的连锁经营,甚至还可以尝试在新三板平台上上市。”

“对于食品安全,我认为最基本的就是‘不掺假’,而‘老字号’的荣誉也从另一个侧面说明企业产品质量恒定。”阮春华认为。

◆相关链接

“山东老字号”评选条件包括拥有商标所有权和使用权;品牌创立于1956年(含)以前,拥有传承独特的产品、技艺和服务,具有鲜明的民族传统文化背景和深厚的历史文化底蕴,取得社会广泛认同的品牌。