Research on the Whole Industry Chain Management Mode of Sour and Spicy Noodles in Tongxu County

Feifei Wang

Party School of Tongxu County Committee of the CPC, Kaifeng, Henan, 475400, China

Abstract

In the context of the national implementation of the rural revitalization strategy, the paper briefly elaborates on the current situation of the entire industrial chain of sour and spicy noodles in Tongxu County. It points out that there are still problems in the industrial chain, such as insufficient cultivation of raw materials, single sales channels, lack of industry talents, difficulty in financing small and micro enterprises, and inadequate logistics system. It proposes an effective path to improve the entire industrial chain of sour and spicy noodles, which is to establish a local standard system for the entire industrial chain of sour and spicy noodles, strengthen the support of scientific and technological talents, improve the level of investment attraction services for businesses, focus on brand cultivation, enhance industrial agglomeration, strengthen the construction of raw material bases and logistics systems, and other countermeasures and suggestions, effectively enhancing the level of the entire industrial chain of sour and spicy noodles in Tongxu County.

Keywords

Tongxu Sour and Spicy powder; the entire industry chain; county economy; rural industries

通许县酸辣粉全产业链经营模式研究

王菲菲

中国共产党通许县委员会党校, 中国·河南 开封 475400

摘要

在国家实施乡村振兴战略的背景下, 论文简要阐述了中国通许县酸辣粉全产业链现状, 指出产业链条上仍存在原料种植不成规模、销售渠道单一、行业人才缺失、小微企业融资难、物流体系不够完善等问题, 并提出了完善酸辣粉全产业链的有效路径, 即建立酸辣粉全产业链地方标准体系, 强化科技人才支撑, 提升惠商引资服务水平, 抓好品牌培育, 提升产业集聚度, 加强原料基地和物流体系建设等对策建议, 有力提升通许县酸辣粉全产业链水平。

关键词

通许酸辣粉; 全产业链; 县域经济; 乡村产业

1 引言

2023年中央一号文件指出: 全面推进乡村振兴—培育壮大县域富民产业, 做大做强农产品加工流通业, 培育乡村新产业新形态。论文以中国通许县酸辣粉为例展开研究说明。

2 通许县酸辣粉全产业链现状

开封市作为中国河南省红薯、土豆的主要产区, 在2022年块根、根茎类农作物播种面积达40.5万亩, 产量148万吨, 占据全省第二的领先地位。

同时通许县现有省、市级现代农业产业园5个, 县级农业产业园10个, 脱毒红薯、土豆、花生等酸辣粉主配料

种植面积达20万亩, 是全国绿色食品原料标准化生产基地。在技术方面, 通许酸辣粉设备制造水平处于全国领先地位, 粉条、粉丝生产设备在国内市场占比超过80%。目前, 通许县有丽星食品、味一食品、宇东粉业等农副产品深加工龙头企业15家, 产品外包装生产企业2家, 自有品牌100余个, 网红头部品牌10余个, 方便粉丝及面制品生产线27条, 菜包、醋包等调料包生产线25条, 年产酸辣粉7.3亿桶。

通过调研发现, 目前通许县酸辣粉产业全产业链经营模式以产品加工为核心, 仓储、贸易和物流作为支撑, 全产业链中游加工能力十分强大, 且具备丰厚充实的红薯、土豆等原料资源, 但存在原料种植、初加工不成规模, 淀粉加工企业缺乏, 物流体系不够完善等一系列问题, 本土品牌效应和消费领域也略显逊色。

3 通许县酸辣粉全产业链存在问题

一是原料种植尚未形成规模化、组织力度弱。在上游

【作者简介】王菲菲(1996-), 女, 中国河南开封人, 硕士, 从事资源利用与植物保护研究。

环节中红薯、大豆及辣椒等原料的生产多为分散的经营模式，企业与农户联系不紧密，缺少代表性产业化联合体，龙头企业带动弱，订单农业普及率低，导致生产消耗较大，农产品销售难和农民收入低等问题。产业链上下游协作不紧密，一、二、三产业融合发展的产业体系尚未形成。

二是全产业链条构造不完善。产业基础链条不牢固（缺乏淀粉加工厂）。由于环保问题以及缺乏综合利用附加值高的产品制造，致使淀粉在河南的产量并不高，且缺乏大型淀粉加工企业，通许县酸辣粉生产企业所用红薯淀粉仍以外购为主，且购买难、价格高，直接影响原料生产加工环节成本控制；销售渠道单一。在产业链下游，销售渠道开拓不够，冷链物流不健全，现有的销售渠道主要依赖于线上销售，线下的实体店、体验店和形象店较少，对一产拉动有限，在酸辣粉价值链上占比偏低；现阶段通许县酸辣粉产业物流基础设施还不够完善，缺乏大型、综合性的专业批发交易市场和专业的信息处理、配送中介，相关企业大多是与其它物流企业合作或零散租车进行货物输送，技术创新较差。

三是产业人才缺乏，产业发展科技创新不足。由于农村的基础设施建设不够完善，难吸引到专业人才，年轻人毕业后更愿意留在城市工作^[1]，致使乡村劳动者整体素质不高，劳动力大多是留守的妇女和老人。同时，通许县酸辣粉生产企业规模普遍较小，技术研发不足，产品附加值低，导致企业市场竞争力不强，对酸辣粉产业带动力有限。囿于酸辣粉本身消费群体有限的天然劣势，致使周边产品开发不足，产业链条单一，分支少。

四是中小微企业融资困难。目前通许县域内酸辣粉相关企业小微企业占多数，建立时间较短，且缺乏标准的内部管理程序，经营体系不健全，企业经营风险较高。企业的运营资本多以自身利润为主，或依靠借贷进行融资，然而银行贷款对企业的要求又相对较高，在资质审查时，为降低风险，相比大型企业银行对中小微企业的调查成本大幅上升，从而造成中小微企业融资难、融资贵的现象。

五是文化功能挖掘匮乏。通许县酸辣粉产业发展中对红薯土豆种植开始的农耕文化和粉皮粉丝加工的手工作坊传统文化挖掘不足，产品缺少文化亮点，文化软实力在产业发展中未能发挥作用。此外，本地酸辣粉区域公共品牌尚未建立，全县酸辣粉知名品牌少，对创业主体带动能力不强。目前，知名度高的多“嗨吃家”“食族人”等代工品牌，本土自有品牌知名度较低，亟须加大宣传力度，创新销售模式，培育专业化的销售团队和销售人才。

4 通许县酸辣粉全产业链实施路径

一是加强原料基地建设。围绕酸辣粉产业发展原料需求，充分发挥通许县马铃薯、红薯、花生等作物的资源优势，建立一批产业化、规模化、标准化的原材料种植示范基地。鼓励酸辣粉龙头企业构建利益联合体，通过土地流转、股份

合作等形式，与主配料种植养殖户形成合作，建立专用原材料种植基地。例如，鼓励龙头企业及其他配套企业向农民传授现代化种植经验，提供技术支撑，并向农民提供种子、化肥等原料种植所需农产品，同时签订购销合同，丰收后收购其产品，扮演供应商和客户双重身份，通过经营大规模大棚或家庭农场，提高对红薯、大豆、辣椒等初级原材料的掌控力，提高企业竞争力，为全产业链创造更大的利润空间。

二是优化营商环境。提高办事便利水平，优化企业开办和注销流程，减少办事环节，压缩办理时间，完善电子税务局功能，优化纳税服务；提升项目服务保障水平。着眼标准化、便利化，深入推进审批制度改革和相对集中许可证改革。强化数字创新，深化“一窗办理、集成服务”。持续完善酸辣粉产业链金融服务体系，不断强化对酸辣粉产业链的融资保障。按照“一对一”包抓原则，开展县处级领导干部“包企业、包项目、解难题”活动，定点联系、定期走访，为本地酸辣粉相关企业经营和项目落地排忧解难；加强监管，提升政策法规保障水平。全面落实公平竞争审查制度及其实施细则，营造公平竞争市场环境。明确监管执法边界，减少对市场主体正常生产经营活动的影响。

三是加大精准招商力度，推进酸辣粉产业提升集聚。坚持龙头引进和本土培育并举，对外精准招商，形成集聚效应，对内扶持引进一批淀粉生产厂、红薯副产品利用加工厂、包装包材厂、风味料包厂以及仓储、运输、电商直播等上下游配套企业，补齐淀粉加工短板，加强与餐饮业的合作，实现酸辣粉产业生产、加工、销售物流、餐饮服务一体化。加强与各类规划的衔接，加快建设通许县食品加工产业园，打造一批特色鲜明、技术水平高、带动性强的产业集聚区。加快筹建淀粉产业园，大力引进淀粉加工龙头企业，解决企业原料供应不足问题。

四是加强区域品牌培育，打造品牌效应。强化“通许酸辣粉”区域品牌宣传意识，提升品牌文化内涵建设。重点培育有一定竞争力的本地品牌，打造具有本地特色的酸辣粉自主品牌，确保质量，最终建设成“通许县酸辣粉”十大品牌，形成公用品牌的强势市场经营主体，提升区域公共品牌 and 用户品牌影响力；挖掘品牌文化内涵，提升农产品附加值。依托红薯种植的农耕文化和粉皮粉丝加工的手工作坊传统文化，规划建设通许地标“中国通许酸辣粉饮食文化博物馆”，打造“通许酸辣粉”文化亮点，树立品牌地位，增强品牌质量的核心竞争力，避免市场无序竞争。一方面充分利用多元网络传播媒介开展酸辣粉宣传营销活动，全力搭建酸辣粉产品电子商务品牌的影响力。另一方面进一步扩大酸辣粉堂食范围，增强酸辣粉线下影响力，推动通许酸辣粉“特色堂食文化”发展。

五是强化科技和人才支撑。依托脱毒红薯现代农业产业园建设项目，加强与河南农业大学、中国农业大学等农科类高校合作，争取通许县“科技小院”的建立，借助科技小

院的平台,选育、示范、推广优质高淀粉含量的红薯品种,确保红薯高产优质,帮助解决生产实践中的实际问题。扶持一批种植、加工领域机械设备研发与生产企业或机构,推动种植、加工领域机械设备智能化改造。鼓励酸辣粉龙头企业增加科研投入,研发功能全、风味多样的调味料包和具有自主知识产权的新品种,围绕食用性、功能性、便利性酸辣粉的研发,攻关生产、保鲜、灭菌、包装、贮运等技术难题,创新工艺,提升技术水平;结合省、市农业农村厅给予关于支持通许县酸辣粉产业高质量发展的政策意见,支持出台创业融资、科技奖励的政策,吸引专业人才创新创业的优惠政策,引进酸辣粉产业相关专业技术人才。加强对从事酸辣粉产业人员在原料种植技术、产品加工工艺、各类设备操作、检测及互联网技术等方面的培训,为酸辣粉产业发展输送新型职业农民。

六是加大政府扶持力度。减少企业税费负担,落实税费优惠政策。税务部门可汇总整理国家和县域有关扶持酸辣粉产业发展涉及领域的税收优惠政策,形成专门文件,宣传到企业和农户,抓好贯彻落实^[2];增强财政扶持力度和金融信贷支持。建议财政设立每年用于酸辣粉产业发展的专项资金与银行信贷资金,通过贷款贴息的方式支持企业发展。同时明确其他各类财政资金的安排使用,与推动酸辣粉产业发展结合起来。鼓励金融机构加大信贷支持力度,进一步扩大农业担保体系支持范围,推动建设通许县中小微企业融资服务平台,加强信息共享,创新金融产品和服务,提高中小微企业获贷率、首贷率和信用贷款比率;落实企业项目用地政策,加强组织领导。政府按照一定比例每年单列计划用地指标,积极争取土地配置计划指标,保障通许县域内酸辣粉产业发展重点项目建设用地。允许酸辣粉企业厂房改造或加层,以提高土地利用效率。此外,加强对酸辣粉产业发展的组织领导,聚众合力,为酸辣粉产业发展不断努力,如财政、税务部门为企业所得税的缴纳提供优惠政策,供电部门对电

价进行扶持。

七是建立全产业链标准化体系,加强食品质量监管。设立标准体系建设责任单位:通许县市场监督管理局、农业农村局、商务局等,成立通许县酸辣粉产业发展领导小组和通许县食品工业协会,联合高校、行业协会、企业和技术机构共同参与标准编写当中,加快出台一系列酸辣粉生产的标准和发展规划。该标准应围绕通许县酸辣粉全产业链高质量融合发展的现状和需求,以标准化以及食品、农业等相关法律法规为依据,统筹考虑酸辣粉相关国家标准、行业标准、地方标准、团体标准的特点和定位,按照酸辣粉产业链条设计生产标准,最终应用于原料种植,生产加工,营销与流通等环节,以及品牌创造、保护、管理和运用四个部分^[3]。最后,依托通许县资金、土地、技术、人才、设备、实验室建设等条件,加快筹建省级酸辣粉产品质量检测中心,为酸辣粉产业提供原材料、成品等全方位检测服务。

5 结语

发展县域主导产业是推动县域经济高质量发展的重要内容。当前,在乡村振兴与新型城镇化战略等双轮驱动下,加快完善酸辣粉全产业链条需要优化营商环境,加强品牌培育,强化科技、人才和资金支撑,原料种植规模化,行业标准化以及构建完善的物流体系,以此来推动通许酸辣粉产业协同发展,推动通许县域经济高质量发展。

参考文献

- [1] 刘银妹,严江浙.“互联网+”推动农产品加工企业销售升级的路径研究——以广西武宣“××”腐竹品牌为例[J].桂林师范高等专科学校学报,2022,36(4):30-36.
- [2] 万俊敏,李文.广西农产品加工的深化途径与政策措施[J].农产品加工(学刊),2007(1):75-77.
- [3] 李何剑.柳州螺蛳粉全产业链标准体系建设[J].中国标准化,2022(13):131-133.