



奋力谱写中国式现代化丰台篇章



探访亚洲最大全自动智能化净菜加工产业园

新发地转型升级 净菜加工来了个“全面手”

四季顺鑫净菜产业园建成了国内首条智能化全自动净菜加工生产线,也是新发地市场转型升级中的一个缩影,为新发地净菜产业增添了新的活力。

本报讯(记者 原梓峰 通讯员 张梦媛)在食品行业中,净菜产品具有独立包装方便食用、产品信息明确可溯源、减少餐前厨余垃圾的产生等优点,受到越来越多家庭和单位的欢迎。那么,净菜是怎么生产的?新发地转型升级大背景下净菜行业如何发展?带着这些疑问,记者来到位于新发地市场的北京四季顺鑫净菜产业园。

自动化作业铺平一颗土豆的“净化”之路

北京四季顺鑫净菜产业园内洁净一新,记者上午9点来到园区,工人们按照前一天接收的订单有序生产,几名员工穿梭在生产线上,虽然是加工型企业,但工人的劳动强度并不大,更多的则是交给科技来完成。

进入园区内部,透过生产车间的玻璃,记者看到洁净区的工作人员穿戴着工作服、工作帽、口罩,“全副武装”在生产线上忙碌着。

只见一大筐土豆由叉车放入投放区,随着自动化轨道的转动进入加工车间,滚动在传送带上的土豆经过磨皮、削皮、清洗,最后可从机器的尽头“吐出”去皮土豆、丝、丁、片、块和滚刀块等多种形态,经过真空包装后进入冷链运输环节。一条生产线日产能可达30-50吨。

据了解,北京四季顺鑫净菜产业园是国内首家全自动智能化净菜加工产业园,目前建有土豆、洋葱、胡萝卜、沙拉蔬菜4条生产线和1条自动果蔬包

装线。“全套设备均为荷兰、德国及日本进口,从原料清洗去皮到成品包装全流程智能高效、安全卫生,最大可日生产各种净菜200多吨和果蔬包装产品10万余包。为了保证菜品的卫生条件,整个操作过程都要避免与外界接触。”北京四季顺鑫食品有限公司总经理郭祥介绍。

值得一提的是,园区引进了国内首条洋葱处理生产线,考虑到洋葱的刺激性成分,园区还特意为其建立了独立生产车间。

厨余垃圾源头减量 废料回收变肥料

在北京四季顺鑫净菜产业园二楼的会议室里,一块电子显示屏在郭祥的点击下显得格外好用,在过去两年半的时间里,郭祥带着团队经常“泡”在会议室里,目的就是保证食品质量前提下,减少厨余垃圾,节约生产成本。

当记者问到生产线和人工生产最大不同在哪里时,郭祥顺手拿出电子笔,现场算了一笔经济账,以一吨土豆为例,一个成熟的去皮工人一小时可以去皮60斤,一吨土豆就要花费33.33小时,人工费按照20元/小时,每吨土豆去皮费用需要666.66元,而产生的两桶垃圾处理费需要70元,去皮成本就是737元。而生产线处理所需成本仅为318元,节省了一半还多。

郭祥介绍,如按照每日10小时生产200吨净菜测算,使用机器处理需要原材料285吨,出成率为70%、产生厨余垃圾量30%;通过人工去皮需要原材料250吨,出成率为80%、产生垃圾量20%。

在废料方面,设备生产后的废料经过处理,70%的水可循环使用,25%的固体残渣由饲料厂采购用作饲料,仅产生5%左右的垃圾排放。而人工去皮产生20%的厨余垃圾得不到及时处理,几乎无法回收再利用。园区生产线自带的集中

废料回收系统,会将产生的废料通过高压回收泵送到垃圾处理间,先经过干湿分离,再将废水进行沉淀,分离出来的各种废料可以作为动物饲料或有机肥料,既减少了垃圾排放,又提高了附加值。

产品源头可溯 小包装生产线月底增建

据了解,北京四季顺鑫净菜产业园目前处于起步阶段,主要服务于学校和部队、机关等食堂,每日生产净菜量10吨左右,另有6条蔬菜小包装生产线将于下月底建成。生产出的菜品会根据种类进行真空包装或普通包装,送往服务商的全过程进行冷链运输和温度监控,真空包装的菜品可在0-4℃下保存7天。

作为四季顺鑫的客户,某学校后厨负责人表示,从四季顺鑫送来的菜品不仅种类丰富、使用方便,而且节省了采购、人力和运输等成本,大大提高了后厨的工作效率。

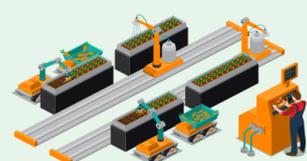
“我们在全中国拥有自己的原料种植基地和稳定的源头产地原料供应商。”郭祥表示,来自内蒙古的土豆、来自甘肃的洋葱,在这里经过处理后被端上北京市民的餐桌。此外,通过订单式农业直接对接政府订购的蔬菜原材料,不仅让蔬菜更具可靠性,同时也解决了农民菜品的销售问题。

进口设备本土化 助推新发地市场转型升级

机器虽是进口的,但也存在“水土不服”的问题。“就拿土豆来说,欧洲人大多食用薯条,所以机器生产薯条的效率很高,而中国人对土豆菜品的需求各式各样,因此在切割环节存在明显的差异。”郭祥表示,为此他多次跟设备厂商提出自己的改进意见,经过多轮实践,机器的本土化改造完成,切片、切丁、切丝可一键转换。“进口的设备只有单一的流程,我们还要根据市场需求进行拼接组装,目前园区里

使用的设备已经形成了完整的流水线。”郭祥介绍,他设计拼接的这些设备也正在申请专利。

丰台区一直致力于推动全区由市场大区向市场强区转变,与河北省共建环京蔬菜基地,做好农产品保供稳价,打造全国大型农贸市场转型升级新样板,托稳首都市民“菜篮子”“果盘子”。今年以来,丰台区编制实施区域控规及市场升级方案,成立转型升级指挥部,围绕保供应、建平台、增服务、强规范、优环境、多效益等方面作出安排。四季顺鑫净菜产业园建立了全区首条全自动净菜加工生产线,也是新发地市场转型升级中的一个缩影,为新发地净菜产业增添了新的活力。丰台区还将不断探索,为企业做好转型升级服务保障,持续为首都城市高品质稳定运行提供助力。



智能化生产线的优点

节约成本

每吨土豆人工去皮成本737元,智能化生产线处理所需成本仅为318元,节省了一半还多。

绿色环保

智能化生产线仅产生5%左右的垃圾排放,而人工去皮产生20%的厨余垃圾。



秋丰汇福台 丰台开启橙色周末

10月14日起,丰台多个景区开启橙色周末,景区发出邀请,为喜欢橙色系的朋友做好了准备。为此,记者先后探访了王佐绿野仙踪和世界花卉大观园,据了解,王佐镇南宫五洲植物园的奶龙和北宫国家森林公园部分黄叶也加入到“橙色周末”之中。图为游客行走于“巨型南瓜艺术王国”中。原梓峰 摄 (详见05版)

“丰台地铁消费地图”正式亮相

本报讯(记者 曹言湖 张馨予)10月13日,丰台区联手北京市地铁运营有限公司在地铁10号线丰台站推出“坐着地铁逛丰台——城市推介活动,共同打造“地铁+城市”合作样板,“丰台地铁消费地图”于活动上正式亮相。

“地铁小站”带来沉浸式交互体验

此次在北京地铁10号线丰台站与16号线接轨口处,“地铁小站”公益试点项目精彩亮相。小站通过全视角参观、彩色系搭配、城市潮流线条、橱窗式布局,同时注入丰台花卉和戏曲文化,为乘客带来全新视觉享受和沉浸式交互体验。

小站内还将丰台特色消费资源纷纷融入其中,有值得买科技、花木集团、依文集团、觉一文化等企业装饰的拼接积木、地景园艺、手工艺品、文创产品等展品,抓住了通行乘客的眼球。在这里,乘客还能解锁丰台区大型商业购物中心品牌有什么,探秘丽泽、丰台科技园、方庄、马家堡重点商圈的特色消费品牌,也能打卡美轮美奂的商业、文旅地标。

(下转02版)

丰台文化赋能乡村振兴结硕果

非遗表演、成果分享、农人宣讲、传统节气展示……10月13日上午,第34届北京农民艺术节“乡村大舞台”丰台区专场展演暨村书记论坛(文化振兴)在中华农园举行。活动通过主题展演、农人宣讲、非遗文化展示、村书记分享等多种形式集中展示了丰台区乡村振兴、生态振兴、人才振兴、文化振兴、组织振兴取得的成果,绘就一幅美丽乡村画卷。(详见04版)

(下转03版)

“一方书庄”打造丰台区公共文化服务新生态

本报讯(记者 原梓峰 王蕾蕾)在方庄芳群园东北角,原先坐落着一家粤菜馆。如今,饭馆变身网红“一方书庄”,引来市民打卡拍照。10月15日,丰台区文化生活节暨方庄文化艺术中心开业活动在北京市丰台区芳群园四区24号举行。中国出版集团董事长黄志坚,中国出版集团有限公司党组成员茅院生,中国统一战线理论研究会副会长安七一,全国政协社会与法制委员会原副主任顾伯平,北京市文物局局长陈名杰,北京市文化和旅游局二级巡视员马文,中国文联出版社社长尹兴,民盟中央文化委员会副主任宋慰祖,新华社参考新闻编辑

部原常务副主任蒲立业,新华社北京分社党组成员、常务副总编涂铭,文化和旅游部国际交流与合作局原局长谢金英,中央电视台原主持人、新闻工作者李瑞英,陈景润科学基金会理事长陈由伟,丰台区委书记王少峰,丰台区委副书记、区长初军威出席活动。

方庄文化艺术中心打造的“一方书庄”品牌,将城市更新与文化品牌提升有机结合,以文化的内生动力激活区域发展。

据悉,此次活动是丰台新型公共文化空间的首次亮相,以阅读·艺术·生活为主题,活动内容主要

包括方庄文化艺术中心开业仪式、“为祖国河山立传”艺术展、三联书店读书会、一方剧场首演、艺文生活集市等内容。

城市更新+文化更新 新型公共文化空间提档升级

近些年,丰台区着力“城市更新”,兼顾城市物质环境的改造和城市精神内核的重塑。通过“文化更新”激发城市活力,以文化设施改造带动城市更新蝶变。

(下转03版)