

# 梧桐花儿开 凤凰成群来

## 斗门区预制菜产业园二期工业厂房项目封顶

25日上午,随着最后一方混凝土的浇筑,斗门区预制菜产业园二期工业厂房(01地块)项目顺利封顶;当天双喜临门,01地块的1号厂房24000平方米被整栋承租。

从水塘杂草,到厂房林立;从一纸蓝图,到喜封金顶,斗门区预制菜产业园送上一份周年成绩单。

去年6月,我省现代农业产业园建设名单正式公布,斗门区预制菜产业园成功上榜,成为省级建设园区,其核心区规划总用地面积1250亩,分一期、二期、三期建设。

斗门区全力助推珠海写就预制菜产业这篇大文章。

万事俱备有东风。入选省级园区、“丰收节”经济、“年鱼”经济,三力合一动能澎湃,进一步助力斗门区预制菜产业实现高质量发展。数据显示:今年上半年,斗门区预制菜产业园一期项目销售额同比增加91%。

7月时节向丰收。

丰收在望,实干笃行。斗门区预制菜产业园将聚力起势,全力推动一期、二期、三期建设高质量发展,打造面向港澳、服务港澳、对标港澳的预制菜精品“中央厨房”,以及预制菜产品研发、销售+示范性标准化工厂,进一步擦亮珠海预制菜品牌,加快构建预制菜产业“灯塔”园区,助力建设全省“百县千镇万村高质量发展工程”示范区。

采写:本报记者 张帆  
摄影:本报记者 梁冠贤



斗门区预制菜产业园二期01地块封顶之际,预制菜企业“丰帆汇”确定承租1号整栋厂房。

### 一篇文章

## 打造“百县千镇万村高质量发展工程”示范区

“集团在发展海鲈流通的同时,还开发了更多预制菜,比如说烤鱼、酸菜鱼、椒麻鱼、火锅鱼片、鱼丸等,将来会有更多的产品推向市场,推向重庆人民的餐桌,让更多人体验到白蕉海鲈之美。”广东省海鲈协会会长、广东强竞农业集团董事长刘强说。

盛夏重庆,空气中充满着岭南水产品的鲜甜。

7月23日,来自广东6个地市的企业家代表组成“卖鱼团”,在重庆渝北区掀起广东海鲜热潮。“当地的餐饮、火锅界对我们的鱼片、鱼丸很感兴趣,市场很大,后期将会派驻重庆的销售经理,逐一拜访、加强联系。”刘强表示。

老家来自四川自贡的刘强,在斗门区从事海鲈产业近30年,他创立的广东强竞农业集团已创造多个市场第一,成为发展白蕉海鲈的龙头企业。在此次“出战”行列中,刘强带着白蕉海鲈预制

菜来到山城重庆,让这里的食客认知“江上往来人,但爱鲈鱼美”,感受品质上乘、口感绝佳、适宜烹饪的白蕉海鲈预制菜系列。

预制菜企业开拓更为广阔的市场,是斗门区乃至珠海预制菜产业高质量发展的成果。

2022年至今,以斗门区预制菜产业园为发展核心,珠海全力写就预制菜这篇大文章。期间,3大时间节点意义不菲。

第一个节点:去年6月2日,斗门区预制菜产业园入选省级现代农业产业园建设名单。按照规划部署,斗门区预制菜产业园以斗门智能制造经济开发区20.9平方公里为发展腹地,核心区规划总用地面积1250亩,将打造广东预制菜产业“灯塔园区”。目前,稳步推进的一期、二期、三期建设,均以白蕉海鲈为主导打造特色预制菜产业。

第二个节点:去年9月23日,广东省庆祝2022年中国农民丰收节主场活动在斗门区举办,在“丰收节”经济的加持下,白蕉海鲈实现“量价齐飞”:出塘价创下历史新高,预制菜深加工企业生产线马力全开,加快研发预制菜新品。

第三个节点:去年12月28日-30日,以“中华好年鱼·幸福中国年”为主题的首届中国年鱼博览会,在珠海国际会展中心举办,“年鱼”经济强势进入大众视野。

入选省级园区、“丰收节”经济、“年鱼”经济,三力合一成就浩荡东风,进一步助力斗门区预制菜产业更上一层楼,实现高质量发展。数据显示:今年上半年,斗门区预制菜产业园一期项目销售额达4.19亿元,同比增加91%。

产业步入正轨,需要长远谋划;产业实现飞跃发展,需要接续努力,举措更具动能。为深入贯彻落实“百县千镇万村高

质量发展工程”,加快推进预制菜产业高质量发展,按照珠海市《加快推进珠海市预制菜产业高质量发展若干措施》,以及斗门区《加快推进斗门区预制菜产业高质量发展十五条措施》,斗门区预制菜产业园将聚力起势,全力推进一期、二期、三期建设,在狠抓招商引资之外,发挥斗门区水产品资源优势,完善水产品产储运供保障机制和市场体系,对照港澳标准,打造珠江西岸面向港澳、服务港澳、对标港澳的预制菜精品“中央厨房”。

此外,围绕生产、仓储、包装、物流等相关环节所需,按照生产自动化智能化、原料集采及销售全链条信息化的标准,打造预制菜产品研发、销售+示范性标准化工厂,加快构建预制菜产业“灯塔”园区,助力建设全省“百县千镇万村高质量发展工程”示范区。



斗门区预制菜产业园二期工业厂房(01地块)建设现场。



预制菜生产车间。



鸟瞰斗门区预制菜产业园。

### 三期建设

## 贴合需求打造普适性强的生产空间

礼炮齐鸣,彩带飞舞。25日上午,在斗门智能制造经济开发区内,斗门区预制菜产业园二期工业厂房(01地块)项目(以下简称01地块项目)举行封顶仪式,随着最后一方混凝土的浇筑,项目顺利封顶。

01地块项目用地面积11.83万平方米,总建筑面积约25万平方米,总投资约11亿元。项目用地分01-03三个地块,其中01地块项目由4栋厂房和1栋综合用房组成,用地面积约3.94万平方米,建筑面积约8.44万平方米。

“项目在今年初开工建设,截至7月底,已完成所有楼栋封顶,目前正在开展砌筑抹灰、机电安装和园区道路路基处理施工,以及竣工验收前的准备工作。”项目代建方珠海华瀚开发建设有限公司总经理李先介绍,建设过程中遇到了复杂的地质情况,包括软地基以及台风的影响,代建方会同施工单位调整了常规的组织工序,采用不间断作业的方式,通过加大资源投入、制定合理赶工计划,确保项目如期交付。“根据目前的建

设进度,该项目预计8月底可达到交付标准,10月份完成竣工验收。”

从一砖一瓦,到厂房林立;从一纸蓝图,到喜结金顶:斗门区正加大力度推进预制菜产业园二期项目建设。

其中,工业厂房建设项目按照5.0产业新空间模式,采用标准模块化布局,适用性强,可灵活承接各类预制菜产业;生产车间针对特定用户进行定制化工厂设计,遵循预制菜加工工艺特征和贴合企业生产需求,打造普适性强的生产空间,满足不同的生产工艺、自动化要求;针对预制菜产业的特殊性,厂房配备有污水预处理系统和冷藏库。作为不可或缺的配套设施,生活区则以“亲近自然、绿色生活、以人为本”为理念,配套员工宿舍、食堂、办公用房等,致力创造舒适优美的生活环境。

桃李不言,下自成蹊;时间不言,带来收获。去年6月,斗门区预制菜产业园通用厂房设计标准研讨会在斗门科创中心举行。当天上午,省市农业部门专家、

预制菜龙头企业代表、行业大咖等组成考察团,对斗门区预制菜产业园进行参观考察。当时的01地块项目现场,是连片的水塘和杂草,一年时间过去了,旧貌换新颜,矗立在眼前的是一片现代化工业厂房。

金锹置土,千沙万粒。二期项目的进展和变化,是斗门区预制菜产业园一期、二期、三期项目全力推进的生动缩影。

斗门区预制菜产业园规划面积1250亩,分三期建设。

一期项目占地面积285亩,已建成30万平方米水产品深加工厂房和20万吨低温、超低温冷库,绿兴冷链物流项目厂房出租率为97.8%,广东强竞等14家企业进驻,其中8家已投产,广东强竞预制菜产业园等正在办理竣工验收手续,预计10月投产。

二期项目开发面积约为340亩,计划总投资44亿元,重点建设25万平方米标准化厂房、引进优质企业项目和建筑面积3.7万平方米的白蕉海鲈产业服务中

心。目前已签约厂房项目7个,总投资额2.38亿元,总签约面积6.3万平方米,占可出租面积7.45万平方米的85%。白蕉海鲈产业服务中心项目预计10月份正式动工,明年年底前完成竣工验收交付。

三期项目开发范围面积约为375亩。正开展概念规划编制和土地整备工作,同时接洽深圳农产品集团、北京首衡集团、中青通乐公司、中农联公司等意向合作企业,正在尽快确定投资方,争取年内能够启动建设。

工业厂房封顶,配套设施也在逐步完善。斗门生态农业园管委会建管中心有关负责人介绍,斗门区预制菜产业园周边配套的道路包括新港大道、华港大道、新环路等。目前新港大道已实现半幅临时通车,另外半幅有望在10月份达到通车条件;华港大道正在进行路基路网和管网的施工,新环路正在进行路基处理,两条路有望在8月底陆续达到通车条件,届时将为园区企业的生产和物流提供便利。

### 四年发展

## 承租整栋厂房面积达2.4万平方米

好事总是成双。

01地块项目举行封顶仪式之际,丰帆汇食品(珠海)有限公司(以下简称丰帆汇)确定,将承租01地块项目的1号厂房,整栋厂房的承租面积为2.4万平方米。“受场地所限产能不够,公司目前的冷库仅有500平方米,无法满足客户订单需求,有了新的厂房,冷库面积可扩建至6000平方米。”丰帆汇有关负责人林文鑫介绍,“丰帆汇有关负责人林文鑫表示,斗门区预制菜产业园更好的发展平台,也将为斗门区预制菜产业发展提质、加速、锦上添花。”

丰帆汇2019年9月进驻斗门生态农业园。“公司的主要产品,包括白蕉海鲈(风干海鲈鱼、酒香海鲈鱼、醉点海鲈鱼)、金目鲈鱼、草鱼、喜福鱼(红罗非)、金鲳鱼、清江鱼、巴沙鱼等。”林文鑫介

绍,主要销往广州、成都、乌鲁木齐、福州等14个省会城市,还包括中国香港、中国澳门以及欧洲、美国、加拿大、东南亚等。

“公司的生产能力,从成立之初的每天2万斤,到目前为止,每天的产量达到了10万斤。”林文鑫介绍,得益于当地优质的水产养殖资源、政策支持以及公司优质产品,丰帆汇一步一个脚印实现了高质量发展:2021年实现产值1.5亿元,去年产值2亿元,今年有望达到3亿元。

4年来,丰帆汇获得多项荣誉,主要包括:白蕉海鲈国家地理标志保护产品指定销售点、中国海鲈预制菜十佳企业、“功夫海鲈鱼、酱香巴沙鱼”渔博会金奖、广东省高新技术企业等。此外,公司通

过HACCP食品安全管理体系、ISO9001质量管理体系、ISO50001能源管理体系、BRCS全球最高级别食品安全管理体系等。

对于白蕉海鲈而言,一个行业规律是:五六七月份,是相关生产加工企业销售淡季。但丰帆汇却做到了淡季不淡,客户订单一如往常。产生如此良好的市场影响力,其中的原因在于丰帆汇的产品质量和销售模式。4年来,丰帆汇确定了以省仓为据点的网络覆盖模式。“在一些大的销售区域,公司都建立了省仓,产品通过物流运送到省仓,省仓再分销到各地,既方便快捷又节省了人力物力,实现双赢。”

从斗门区预制菜产业园入选省级现代农业产业园建设名单,再到“丰收节”

经济、“年鱼”经济,林文鑫坦言,斗门区预制菜产业园的产业氛围越来越浓厚,一个表现是塘头海鲈鱼收购价稳定,目前约为13元/斤,而且正处于供不应求的状态;另外一个最直观的表现是预制菜企业越来越多,深加工程度得到了加强,“企业多了,既是竞争又是激励,未尝不是一件好事情。”

按照规划,丰帆汇所承租的01地块项目的1号厂房,有望在10月份完成竣工验收。为此,丰帆汇将做好人才储备工作,引进先进的技术和设备,积极投入研发,不断创新,提高产品质量,开发出更多美味、健康、便捷的预制菜产品。“届时,新厂房日产量将从10万斤达到30万斤,年产值将达到12-15亿元,公司发展将迈上一个新台阶。”