

在传承和创新中续写海盐传奇

——江苏省银宝盐业有限公司高质量发展侧记

□通讯员 潘海滨 记者 邱欣泽

盐城,因盐而名、因盐成城、因盐而兴。这座有着两千多年海盐生产历史的城市,曾经演绎辉煌的海盐传奇,积淀了深厚的海盐文化。

如今,作为盐城境内唯一的国家食盐定点生产企业,有着百年制盐历史的江苏省银宝盐业有限公司,坚定不移肩负起传承海盐文化、维护好国家地理标志保护产品形象的时代使命,以工匠之心至诚打造品质卓越的“盐城的盐”,在传承和创新中不断丰富海盐文化、续写海盐传奇。



成片盐田(图片由受访单位提供)

生产在传承中创新

位于响水县海岸线内的银宝盐业东昇制盐公司,拥有一万多亩滩场,棋盘式的盐田上波光粼粼、银光闪闪,高标准结晶区域全部无土化,原盐年产量达到近20万吨。围绕创建行业标杆企业,公司优化产品结构,精抓生产工艺,倾力打造盐城“盐”字品牌,不仅产能和质量都实现了质的飞跃,而且在转型发展上也迈出更加坚实的步伐。

银宝匠心,铸造精品。在传承被列为江苏省非物质文化遗产保护项目的“日晒晒盐技艺”基础上,东昇制盐公司经过技术革新和匠心打造,整个生产系统已实现机械化操作、视频网络监控、全覆盖质量跟踪体系管理,并积极探索建设太阳能光伏热电系统,以加快卤水成熟期、促进加速结晶的新技术,全力推动海盐产业的整合发展,致力实现人均劳动生产率由传统工艺的300吨提升到现代生产技术下的2000吨。

“1月份至7月份原盐产量13万吨,完成年度计划的66.67%;实现利润250万元,完成年目标任务的80.1%。”东昇制盐公司总经理相军堂介绍,今年抢抓有利天时,积极组织生产,通过新增940亩结晶池,全年可增产原盐2万吨。

质量就是生命,提质必先提技。穿上一次性鞋套,戴上防尘帽,经过消毒间,进入银宝盐业投资3.05亿元新建的5.1万平方米的海精盐厂三层综合厂房智能化生产车间,9套全自动小包装加工盐设备一字排开,只听到有节奏的机器运转声,却不见工人们忙碌的身影。中控室内身着工作服的2名员工,在操作台前有条不紊地操纵着每条生产线,一台台机械手已成为车间里的“新主人”。在原盐经过五道生物净化、四重洗涤除杂、高温灭菌、

烘干等先进工艺处理后,该厂年加工生产精制盐、颗粒盐、雪花盐等各类小包装盐产品5万余吨。工艺革新叠加科技加持,有效提高了生产效率,降低生产成本,极大地提升海盐产品的质量和附加值。

品牌在锤炼中闪光

走进银宝盐业产品展示馆,形态多样的动物盐雕工艺品栩栩如生,足浴盐、洁面盐乳、海盐热敷袋、盐汽水等产品琳琅满目,让人惊叹。

“品味生活、健康好盐”。银宝盐业公司大力实施“银宝海立方”品牌创塑战略,着力构建品牌推广体系。积极引进和研发新技术、新工艺,开发具有自身独特品质、功能性专利的“银宝海立方”系列海盐产品,包含“海之味”“海之吟”“海之颂”低中高档食用盐、“海之净”生活用盐、“海之健”保健用盐、“海之韵”盐雕工艺品等6个系列50多个品种。围绕不同地区、不同时间节点以及客户业务量的大小,公司因势利导,合理调整小包装产品规格和价格,以满足不同消费者的需求。开展线下和线上销售并举,拓展市场销售路径,加大腌制盐及“盐城的盐”等自有品牌产品销售力度,实施小包装盐销售倍增计划。大力提升线上销售品种和销售额,积极与上海市盐业公司等单位合作,实现“一克”袋装盐等产品在网络平台销售,致力以品牌影响力提升市场竞争力。

“得天独厚的地理位置、自然环境及优良的生产工艺,锤炼了‘银宝海立方’独特的绿色生态海盐品质,享有色白粒大、余味含甘、玉洁冰鲜等美誉。”银宝盐业公司党委副书记、总经理崔敏介绍,目前,该公司系列盐产品已覆盖辽宁、山东、安徽、河南、上海、浙江、福建、广东、广西等近20个省、市,深受消费者的好评和青睐。

文化在融合中升华

银宝盐业公司以海盐文旅基地为着力点,积极谋划盐业与文旅产业深度融合发展,着力提升盐城海盐文化新内涵。

依托海精盐厂、东昇制盐公司及三圩工区的3万亩土地,建设海盐文旅基地,分别定位为海盐工业旅游景观带、海盐主题公园、古法制盐体验区。以食用盐加工主厂区为中心点,在沿灌河岸线设计盐场故事、银宝百年、制盐体验、盐研工坊等景点,与海盐加工业相融合;以现有盐田生态修复和盐文化传承相结合为发展方向,充分挖掘传统海水晒盐历史文化,最大程度保留“八卦滩”等古法制盐工艺,积极向外展示盐城海盐产业风貌和历史文化底蕴,精心谋划盐业与文化产业的深度融合。公司被中国海盐博物馆等有关单位选定为中小学生学习实践教育基地,年接待市内外小记者近万名。

久久为功,善作善成。“我们将按照市委八届三次全会提出的建设绿色低碳发展示范区,展现‘国际湿地、沿海绿城’生态魅力、发展活力,重点建设绿色生态之城、绿色制造之城、绿色能源之城、绿色宜居之城的部署和要求,紧扣市委、市政府对银宝集团‘担当农字头、做足盐文章’的定位,全力做大做强盐城绿色生态海盐产业,用匠心打造盐城‘盐’字招牌,进一步挖掘、传承、发扬海盐文化,书写新的海盐传奇。”银宝集团党委书记、董事长、总经理杨建文对未来发展信心满满。

征程万里风正劲,重任千钧再奋蹄。善于团结拼搏、敬业奉献,勇于担当、实干争先的银宝人,面对这个古老又崭新的行业,正满怀激情、坚定信心、传承匠心、携手同心,全力开创盐城海盐的新辉煌!

统筹调度 力保北部用水

近期连续高温,我市境内特别是北部地区河道水位持续下降,特别是苏北灌溉总渠运东船闸至阜宁船闸区间段有多艘船舶出现了滞留搁浅现象。市水利部门密切关注水情、雨情变化,科学调度水利工程,全力保障北部用水,坚决打好抗旱减灾硬仗。

为保证黄河故道、苏北灌溉总渠灌区用水,市防办调度沿海涵闸自8月初控制排水,8月5日起全部实行关闸保水。8月8日起调度启用大套一站、北坝站等补水泵站向黄河故道、苏北灌溉总渠翻水,共调剂境内水源2885万立方米。协调省向黄河故道、苏北灌溉总渠超计划供水,8月份累计增加供水3628万立方米。

8月7日,市防办发出《关于加强总渠黄河故道沿线引水口门管理工作的通知》,由市通榆河枢纽工程管理处、市机械排灌处牵头成立用水巡查管理小组,分别对黄河故道、苏北灌溉总渠沿线引水情况进行巡查管理。8月12日,市防办组织召开北部地区用水管理工作座谈会,要求响水、滨海、阜宁等县进一步统一思想,全面做好用水管理工作。

此外,为切实解决船舶滞留搁浅问题,市防办开展通航应急调度。协调省防办增加阜宁腰闸上段流量,协调上游淮安涟水县及我市阜宁县暂停苏北灌溉总渠沿线引水口门引水,全力抬高区间水位。市运东船闸和阜宁船闸加强运行管理,应急调度期间严控船舶进入运东闸至阜宁腰闸河段。截至8月12日,共疏解滞留搁浅船舶75条、装载6.8万吨。

符为标 记者 陈为琨



>小鹿生鲜

银宝央厨管理服务公司系江苏银宝集团所属国有全资企业,占地97亩,总投资2.5亿元。主要面向学校、社会团体、企事业单位提供学生营养餐、团餐、净菜和预制菜,采用全程冷链配送,食材食品安全、营养、健康、美味。致力打造从种子到舌尖产业链,从田间到餐桌供应链,成为学生餐研发中心、社会团餐生产基地、优质农产品的展示窗口,助力提升广大市民的生活幸福指数。



扫码了解更多