



公司大门

■ 本报记者 王国荣 沈思思 通讯员 罗马

成立于1993年5月的广州陆仕水产企业有限公司(以下简称“陆仕水产公司”),经过3次转型升级,如今在巩固外销的基础上重点发展内销,内销产品也已从空白发展到几十种产品。2010年,陆仕水产公司被广州亚运会食品指定供应生产企业之一,并被亚运组委会授予“亚运食品安全模范集体”称号;2013年,被广东省政府批准为“广东省菜篮子基地”……公司先后荣获各级奖项达70多个。

用活3股力量 着眼两个市场

总投资超过2.2亿元的陆仕水产公司位于花都区炭步镇工业园区,占地1600亩,是集水产品加工、贸易、养殖于一体的现代化企业。2005年,陆仕水产公司进行股权重组,在董事会的指导下,公司管理团队积极调动发

良好的社会形象和诚信记录。

公司经过了3次转型升级,如今在巩固外销的基础上重点发展内销,内销产品也已从空白发展到几十种产品。目前,内销鱼糜产品、烤制产品及其他增值产品,如鱼丸、鱼排、不同风味的裹粉鱼块、鱼片、蒲烧鱼柳等产品已进入国内东、西、南、北、中区域市场。冷冻鱼丸、冷冻鱼片产品健康可口、安全高端、真材实料,被评为广东省名牌产品。2013年,公司加工原料鱼2万多吨,内销产值5000多万元。2014年,计划加工原料鱼2.2万吨,生产内销产品3500吨,总产值达到2.65亿元至3亿元。其中,内销产值争取实现6500万元,计划至2018年内销产值年平均增长30%,再上一个新台阶。

抓质量优服务 产品出口通关率100%

该公司将产品质量工作时刻摆在首位,成立之初就设有品质管理部 and 化验室,直接由总经理管理。人员大部分具有水产专业

量已通过了ISO(国际标准化组织)认证、HACCP(危害分析关键控制点)、FDA(美国食品药品监督管理局)的体系认证、欧盟认证、BRC(英国零售商协会)体系认证、ACC(美国养殖协会)加工厂和一批养殖基地体系认证、SKS Kosher(犹太洁食)认证、ETI(英国道德贸易联盟,关于职工薪资、社会保险、公司福利等)体系认证,以及大量的进口商委派的第三方认证。内部化验室可自检测微生物和药残30多种,确保内、外销产品完全符合国家、国际的现行食品安全标准。

公司将产品质量视为企业的生命,生产工艺流程严格按照国家产业政策和国际卫生质量安全标准执行。2013年,公司产品因质量好,合格率高,当年出口量还增加了,这是抓好“产品质量”和“良好服务”带来的效果。公司经常邀请CIQ专家现场抽检,和第三方客户在生产一线交流品质,树立兼听则明的观念,并虚心接受国、内外客户的意见和建议。多年来,公司产品出口通关率达



工人们忙碌在生产线上

批有各类水产加工专业技能的研发人员,大大充实和增强了产品研发力量。现研发出四大系列共30多种新产品,受到消费者的欢迎。同时,公司依托广州大学、大连水产学院等科研院校

是鱼片加工车间,日加工鱼原料120吨至150吨,主要出口美、欧等国家及地区,向机械化方向发展;第二车间是鱼糜制品加工车间,供应内销市场,产能要增长,产品要多样化;第三车间是鱼糜原料生产车间,今年将投入使用,并逐步向珠三角水产资源产业化方向发展,此项目的开发,既可满足自用原料需求和市场的需要,又能带动珠三角淡水鱼类的养殖发展,带动成千上万农户农民增收致富;第四车间,主要生产烧烤和罐头类产品,部分产品已研发成功并计划用手工试产,供应更高更多的品种,扩大充实省、市“菜篮子”,大大满足消费者的需求。

公司凭借技术、工艺、产品优良获得了赞誉,产能销售逐年上升,逐步发展成为省、市农业产业化龙头企业和“省菜篮子基地”,受到花都区委书记杨雁文、区长林中正的多次肯定,广州市政府副市长欧阳卫民、市人大主任张桂芳、政协主席苏志佳到公司视察时,对公司的经营发展都给予赞扬和肯定。广州市农业局局长汤锦华在调研后,表示支持公司做大做强,争取发展成为省、市“菜篮子”和现代化水产加工出口基地。广东省省长朱小丹视察该公司后,高兴地说:“广州陆仕水产这样的公司多办几家就好了!”。

上级的肯定、领导的指示,不仅增强了公司发展的信心,而且为公司的发展指明了方向。该公司将严格按照国家产业政策和环保要求,走可持续发展之路,竭力建设现代化食品加工基地,争取早日成为农业产业化国家级龙头企业。



蒲烧鱼柳

挥“三股”力量,即:大学毕业的水产专业精英、经验丰富的“老水产”和改革开放以来在各水产加工单位工作涌现出的“万金油”。管理层这3股力量的和谐共处,大大增强了企业活力。该公司还汇集了现代水产加工产业和精通国内外贸易的精英,遵照习近平主席强调的“一分部署、九分落实”指示去推动工作,为陆仕水产赢得更大的发展空间和利益。

公司采取了一系列发展举措,以洞察国内、外两个市场发展方向的眼光,指出两个市场内在发展关键,果断地制定了“以外带内、内外结合、并举发展”的科学经营总方针。管理团队不但战胜2008年初广东严寒霜冻灾害导致原料供应紧缺的困境,更重要的是化解了国际金融危机给公司带来的不利影响。

多年来,公司培养了一批美国、欧盟长期大客户,出口订单呈逐年增加态势。资金方面,结构合理,融资切实可行,使用资金方向明确,仅凭公司对外订单、精通内外市场能科学管理企业的团队,就以实力和形象赢得了国内外银行的信赖,使其愿意多方面支撑公司拓展国内市场,这是借力滚动跨越式拉动发展的重要举措。公司投资产出高于行业平均水平,银行信用等级为A级,具备

高等专科学校、大学本科和硕士研究生学历,他们积极主动在生产一线与生产工人一起工作,实行产品质量的全方位监控。

公司建立了质量监控可追溯体系,实施原料从环境水域、苗种、饲料用药、工厂加工、冷库到出口装柜等全过程监控。品质质

到100%,树立了良好的信誉。

创新发展增活力 建成4个现代化加工车间

研发是企业不断发展延伸的不竭动力。公司广招人才,组建新产品研发部。目前,拥有一

的技术力量,与科研院校进行合作。目前,在罗非鱼精深加工以及珠三角淡水鱼鱼糜原料综合利用技术上取得了重大突破。

公司不断创新,力争在3年至5年内建成现代化食品加工基地。目前,将分步完善建设4个现代化的加工车间:第一车间



盐烧红珍珠鱼柳



黄金鱼豆腐