

仝吉郑州：“智造”健康好面包



Kengee 仝吉

当前，“新质生产力”已成为2024年谋篇布局的高频词，其中既包括战略性新兴产业的培育壮大和未来产业的前瞻谋划，也涵盖传统产业的改造升级。在这个发展过程中，扎根郑州14年的仝吉完成了从前店后厂的模式到智慧工厂的三级跳，实现了以智能车间为新质生产力的新载体，用新技术、新模式为传统工艺注入新动能，进而优化供应链、延伸产业链，实现产地采摘、产品研发、生产制造、质量管控的全流程掌握，提升了核心竞争力。

仝吉的创新之路，打开了郑州面包行业“智造”大门——坚持创新驱动发展，加快数字技术赋能，强化绿色低碳发展，奏响高质量转型升级“奋进曲”。 记者 谢宽/文 马健/图

沉淀

扎根14年 只为做出健康好面包

仝吉进入郑州市场14年，凭借新鲜健康好吃的产品，早已成为郑州人日常生活的陪伴者。经典的毛毛虫面包、法式香片等产品，是一代代郑州人童年的回忆。

新鲜和现烤，一直是仝吉所践行的产品理念。

仝吉的“新鲜”，来自土地，来自时节，来自当季的食材。在2012年，仝吉开始经营自己的农场。仝吉的农场占地761亩，从种子开始，施肥、浇灌、打地、起垄……使用自然农法，不催熟，努力保留食材的本味。

仝吉的“新鲜”，来自一直在坚持的“当日现烤，不卖隔夜面包”。每日打烊时，没有卖完的现烤面包必须全部下柜销毁，彰显出仝吉对产品质量的高标准。

仝吉的“新鲜”，更体现

在干净整洁的产品配料表中。几年前，仝吉已经开始为吐司、面包等产品更新“清洁标签 CleanLabel”，让顾客看懂配料表，清楚地知道自己吃了什么。

“仝吉清洁标签源自欧盟更高要求的食品标准，用专业术语来说，就是在产品标签中尽可能少出现E编码、保持标签配料栏中食品天然的属性。”河南仝吉食品销售有限公司生产总监张营坦言。

从农田到厨房，从厨房到消费者，仝吉一直在寻找新鲜美味、健康食材的道路上开拓创新。14年时间，仝吉不忘初心、方得始终。14年时间，仝吉的产业链版图愈发清晰，仝吉正在一步一步一个脚印走出自己的一片天地。

现场

一座现代化的面包基地

如果说，产品力始终是企业核心竞争力，也是其发展的根本，那么，在仝吉产品力的背后，必不可少的是一座现代化的面包“智造”基地。

走进仝吉郑州工厂，干净整洁的厂区环境，一线工人们动作娴熟，正有条不紊地把材料进行分装、运输。在工作人员的带领下，透过120米长的透明参观走廊，记者近距离参观了仝吉工厂的生产线。

在和面车间，全覆盖的摄像头实时监控，确保各环节标准化、安全化操作，身着洁白工服的工人们将一定比例的面粉、水、食用油等投入搅拌机，一个个面团由传送带送出，而另一旁工人分装到货架上，转至醒发车间。

充分发酵后，面坯进入

烤制车间，长达18米的隧道烤炉机器运转，软糯的面粉团跟随传输带经过这条狭长的“隧道”，变成新鲜出炉的面包。

为了达到适宜温度，在冷却车间，自动履带把面包送上分拣台，湿度、温度、压差均合格，表示一切运行良好。产品在包内车间包装后，通过高达14米的螺旋塔运输至外包分理区，完成装箱入库。整个过程中，周转箱不再进入生产区，避免外部带入交叉污染，保障食品安全，减少环境污染。

与以往传统食品加工厂相比，新工厂从和面、成型、醒发、烘烤、冷却、包装、装箱入库等7道关键工序全程人工减少70%，自动化的生产线上，只有少数工人对一些工序进行监督纠正。



仝吉郑州参观通道



仝吉郑州生产线



仝吉郑州严控产品质量

回顾 从有到优 坚持创新驱动

事实上，这是仝吉郑州升级改造出的第三代智慧工厂。

时间追溯到2010年3月，仝吉品牌登陆郑州市场两店齐开，在人民路店二楼开启了前店后厂的经营模式。“当时，面包生产线上和面、成型、醒发、烘烤等工序基本以手工为主，各个环节工人们需要配合完成。”张营回顾以往感慨万千。

随着市场需求的不断扩大，2017年仝吉把工厂搬进了马寨食品工业园内，通过引入条形面包生产线、分割滚圆机等新设备，逐步替代了部分

手工作业，并且实现了生产与销售分离，开启了仝吉面包本地化生产之路。

如今，73家仝吉直营店屹立在郑州街头，消费者需求的激增促使仝吉工厂的再度升级，而这与仝吉郑州工厂的五年“智造”规划不谋而合。

2023年7月，在政府的支持下，仝吉郑州工厂开始施工改造，12月底正式投产，新厂房一期投资5000万元，预计总投资2亿元，建筑面积1万多平方米，引入新设备、新技术，把食品加工从传统的粗放

式向精细、标准和自动化升级，以提升产品效率与品质稳定性。张营表示：“目前，新厂区拥有8条现代化生产线，自动化率超过70%，可满足未来200家直营门店的供应需求，年产能达6000吨烘焙食品。”

不仅如此，未来该工厂将实现月饼本地化生产，以更灵活的方式实现消费者定制化需求。张营坦言：“经过3年市场运作，今年新工厂有望承接武汉工厂月饼产能瓶颈，在原有120万粒的基础上，突破200万粒大关。”

立足 新“智造”向绿色可持续发展

作为此次大手笔的更新改造，新工厂拥有十万级洁净车间、聚氨酯地面，而且加入了醒发机组、螺旋塔、全自动分割滚圆等全新硬件设备，可谓把自动化生产线武装到了“牙齿”。

“比如十万级洁净车间，达到了医疗药品生产标准，实行全封闭无菌化生产作业。按照国际标准洁净度要求，每立方米空气中的颗粒物数量不超过100000个。”张营介绍，“同时，配备高效空气过滤系统、自动控制和监测系统，用于监测洁净度、温湿度、压差等参数，并自动调节空调系统和过滤系统，在保持洁净度的同时，最大限度提升食品安全。”

此外，新工厂通过“软物

智联”技术，不仅实现了温度湿度的智能把控，还对关键工序实现了数据采集，以监控生产进度、人员排班、车间投料、设备是否异常、水电气能耗等。

这，还不是仝吉新工厂布局“智造”的全部目的。

张营表示：“目前，新工厂仍有‘智造’提升的空间，随着未来机械臂、自动分离机等更新设备的使用，新工厂将实现全自动化无人操作模式。”

另外，仝吉新工厂还积极践行各类节能降耗的技术升级改造，比如面包生产过程中烘烤温度的自动化控制；灯光照明以及空调温度的自动调节；节水器具和设备的广泛运用……这些技术的叠加极大地提高了生产效率，减少了能

源消耗。

“绿色低碳、可持续发展，是新质生产力的应有之义，也是仝吉新工厂践行的方向。我们将继续加大投入，推动企业全链条创新提升，提供更环保的高质量产品，让消费者吃得更健康、更营养、更绿色。”张营表示。

“在新工厂不断地改造建设中，政府给予了很多支持，也让我们感受到了党建工作的重要性。”张营告诉记者，目前新工厂已成立了党支部，下一步将加强党建引领的步伐，在内部管理方面提高科学、高效的治理能力；在生产方面，提升党员模范带头作用，提升工作质效，以食品安全为底线，做出更健康美味的产品。