

创新 迎来新机 环保 今后关键

本报记者 陈祥胜 文/图

这是企业今年新推出的“外婆桥”牌休闲零食，尝尝看，味道超赞！日前，在浙江天和水产股份有限公司总经理余训新的办公室里，他指着桌上一罐罐油炸小带鱼段和油炸小鱼干向记者推荐，前期在各地超市里试卖反馈超好，接下去计划线上线下齐推。

在距离余训新办公室约30米远的另一间办公室里，其父亲同时也是天和水产董事长的余利康，正和一家污水处理设备供应商就改进企业环保设施进行协商。

温岭水产冷冻加工行业起始于上世纪80年代，经过30多年的大浪淘沙，到今年11月，全市共有水产冷冻加工企业约210家，其中规上企业56家，1至11月累计实现产值21.6亿元，同比增长8.4%。实现产业创新发展和提升环保处理水平，余利康父子在忙活的事情，正是当下温岭水产冷冻加工行业努力前行的方向。



2013年投用的浙江天和水产股份有限公司新厂房。

在改革开放的号角声中起步

浙江天和水产股份有限公司成立于1999年，在这之前，天和水产曾叫温岭县松门冷冻厂。当时的冷冻厂大多是国营或村集体兴办的。我们的冷冻厂是1982年办的，是温岭第一家个体冷冻厂，也是当时温岭最早的一批水产加工冷冻企业之一。余利康告诉记者，那时候，冷冻厂的保温条件没那么好，水产品加工都是在防空洞中进行，利用防空洞进行保温，并配套建有一座百余吨的冷库。

余利康从1978年开始做腌制品生意。随着改革开放的号角响彻天南地北，余利康敏锐地看到进军水产品冷冻加工行业的商机。当时，外地人对海产品的需求量很大，但松门一带的水产品冷冻加工市场大部分被国营的温岭县水产供销公司垄断，外地人想买水产品，却苦于有钱没货。

一次通过生意场上熟人的介绍，余利康了解到，位于贵州贵阳的一家国有大型航空发动机制造公司想长期购买带鱼作为企业员工福利，但缺

乏进货渠道。了解到这一情况后，他立即上门和企业对接，双方达成了长期合作意向。该企业决定为余利康办厂注资15万元，而那时单位的月工资也就20多元，就是这15万元，成为松门冷冻厂的企业注册资本。

和父亲、兄弟姐妹几人合伙开办企业后，余利康主抓经营，天南地北跑业务成了家常便饭，而把冷冻厂办好办大的信念也愈加强烈起来。

国内改革开放的步伐逐渐加快，这也是企业迎来发展壮大的黄金期，不能错失这个机遇。

敏锐把握住这一发展机遇的，不只余利康。

1982年，石塘镇东角头村创办100吨级水产冷冻厂；1983年，钓浜沙头村建成温岭县沙头水产食品冷冻厂。温岭县松门冷冻厂的起步时期，可以说，也是整个温岭水产冷冻加工行业试办发展阶段。

据1986年5月温岭县水产局统计，截至1985年，全县冷冻企业总计50家，其中国营冷



上世纪80年代，温岭县沙头水产食品冷冻厂加工虾仁场景。

库9家，集体冷冻企业41家，总计冷藏能力6445吨/次，储冰容量4035吨/次，日制冰能力719吨，日结冻能力538吨。

工业产值曾居全市第二，后近半企业停产倒闭

在天和水产还是松门冷冻厂时，最骄傲的一件事就是1990年北京亚运会他们也有参与。北京亚运会时，亚运会的水产冻品等都是我们赞助的。余利康自豪地说。

1986年至1992年，温岭水产冷冻加工行业处于发展阶段，也是行业发展最为辉煌的时刻。水产冷冻企业的发展，解决了水产品冷冻保鲜、贮运及机冰供不应求的问题，把水产品保鲜贮藏提高到新的水平，同时增加了渔业劳力就业机会。1988年，温岭水产冷冻加工行业从业人员达1万余人，占渔业劳力的30%，全年支付剥虾仁加工费超千万元，促进了渔业各行各业稳定协调发展和安定团结，繁荣了渔业经济。企业初创时期，冰鲜产品供不应求，客户排队购买。高效益、高利润，吸引了渔业各镇村企业和纷纷投资创办冷冻企业，掀起了一股强劲的冷冻热。

据1992年温岭县水产局调查统计，全县有冷冻企业254家，大多分布于石塘、松门一带。1992年，温岭水产冷冻加工行业发展有所降温。但由于惯性，此后每年仍在少量增加。1995年，全市有大小冷库280家。据当年的市工业普查资料反映，水产冷冻加工行业工业总产值占全市工业总产值的19%，仅次于机电行业，为温岭第二大产业。

但在繁荣的表象下，温岭水产冷冻加工行业的一哄而上、快速发展，也带来了一系列突出问题。

市水产协会相关负责人介绍，当时的水产冷冻加工企业发展过多过滥，行业竞争呈现无序状态，品质下降、缺斤短两、降价倾销已成为普遍现象；加工能力明显超出可供资源数量，造成设备闲置和浪费，特别是在上层低值杂鱼增加、传统经济鱼类资源渐减的变迁中，僧多粥少，企业间收购鱼货的竞争日趋激烈，形成抬价争购；加工设备落后，产品单一，大多停留在初级加工阶段。如虾仁，大部分是块冻虾仁。据第二次工业普查资料分析，一般块冻虾仁的增加值仅25%，单冻虾仁增加值可达35%。这种以水产资源消耗为主的加工方式，不符合精加工、深加工、提高科技含量、提高产品附加值的发展要求。

此外，当时的水产冷冻加工企业股份合作机制极不健全，尤其是尚未形成完善的积累机制，企业自有资金少，抗风险能力弱，生产所需流动资金基本上依靠银行借贷，在银行抽紧银根时，资金严重缺乏。加上当时渔业正面临渔船钢质化改造，需大量资金投入，更增加了企业的融资难度。

面对种种问题，当时，有关单位就曾对273家水产冷冻加工企业做过调查：处于正常生产的占20%，勉强维持的占30%，有50%左右的企业基本处于停产倒闭状态。1995年，仅石塘镇因债务被法院查封的企业就达45家。

受上述问题困扰，1993年至2004年，温岭水产冷冻加工行业迎来了大浪淘沙，在低迷中进入整合发展阶段。



天和水产现代化的虾仁精加工车间。

这期间，面对激烈的国内市场竟争，余利康的松门冷冻厂尝试内销转出口。1993年，水产品出口日韩的限制放开了，我们也跟着开始做出口生意。余利康说，那时候，松门做出口生意的人还不多，而他们之所以这样选择，是因为当时国内做水产品生意信用度不高，经常会有欠债的情况发生，不过，最初做出口的时候，生意也不是很理想，日本还好，韩国的信用度也不是很高。直到欧盟开放，情况才发生了变化，那已经是1999年的事情了。

针对行业发展面临的问题，1996年之后，在市政府的引导下，全市水产冷冻加工行业实施了整合发展，至20世纪末，温岭水产冷冻加工行业开始走出困境，到21世纪初呈现新的面貌。

本报记者 陈祥胜

无序竞争要不得，创新要靠 两步走

到，即便是30多年后的今天，许多温岭水产冷冻加工企业还是以小黄鱼、带鱼、鲳鱼、蟹等水产加工“老三样”为主，创新实力严重不足。而一旦有较强创新研发能力的企业推出具有市场竞争力的产品，立马会招来一大批同行的跟风模仿。其恶果便是：产品竞相压价、质量参差不齐，最终损害大伙的利益。

温岭水产冷冻加工企业要实现健康发展，尤

其在时下不太景气的市场条件下，只有创新才能找到突破口，赢得竞争。创新包括很多方面，关键在于产品的创新和营销的创新。

在产品创新方面，相关企业应加强与有关科研院校、各海洋研究所的联系和合作，引进先进加工设备和工艺技术，积极开发具有高附加值的新产品、新技术，走精加工之路。具体而言，就是增加中高端产品供给，大力开发海洋生物营养

保健食品，并结合我市旅游城市建设，研发生产高端旅游小包装食品。同时有针对性地建立开发合作平台，推动产业精深加工技术水平的突破性提升。

在营销创新方面，企业在立足线下销售渠道的同时，还应积极拓宽线上销售渠道，丰富市场销售品种，提高自身品牌的知名度、美誉度，打造一批叫得响的水产品冷冻加工企业品牌。



水产企业入驻石塘上马工业区，添置环保设施。

本报记者 庞辉斌