

南海质量品牌、标准化和知识产权类扶持有提高

企业获中国质量奖 扶持增至2000万元



珠江时报讯(记者/李春妹 通讯员/李凤 李泳文 林颖欣)中国质量奖扶持标准从现行的500万元增至2000万元;省级政府质量奖扶持标准由100万元增至1000万元;主导制定国际标准、获得中国专利金奖提升至500万元……3月28日,南海发布《佛山市南海区推进质量品牌、标准化和知识产权高质量发展扶持办法》(以下简称《办法》),将质量品牌、标准化和知识产权领域相关扶持政策进行整合和提级,同时填补南海区标准化类和版权类项目的扶持政策的空缺。

新增获奖个人扶持项目

《办法》扶持事项包括质量品牌、标准化和知识产权3大类23条共53个,旨在进一步推动南海经济高质量发展,全面提升南海区产品质量总体水平,提高供给质量水平和人民生活品质。

根据《办法》,对首次获得中国质量奖、中国质量奖提名奖的组织,分别给予一次性扶持资金2000万元、1500万元;对首次获得中国质量奖、中国质量奖提名奖的个人,分别给予一次性扶持资金100万元、50万元;对首次获得广东省政府质量奖的组织,给予一次性扶持资金1000万

元;对首次获得佛山市政府质量奖的组织,给予一次性扶持资金130万元;对首次获得南海区政府质量奖组织奖的,给予一次性扶持资金100万元。

值得注意的是,此次发布的《办法》扶持范围由组织拓展至个人,其中首次获得中国质量奖、中国质量奖提名奖的个人为此次新增项目。

据了解,《办法》新增扶持事项占总事项的25%,对主导参与制定“一带一路”区域标准、湾区标准、全国企业标准“领跑者”等事项进行扶持。

根据《办法》,每主导制定一项“一带一路”区域标准、湾区标准的,每项给予一次性扶持资金8万元;对获得全国企业标准“领跑者”证书的,每个证书给予一次性扶持资金5万元。

此外,在标准化方面,主导制定国际标准、国家标准、行业标准、地方标准,分别给予一次性扶持资金500万元、30万元、30万元、10万元,参与制定国际标准给予一次性扶持资金40万元;主导修订国际标准、国家标准、行业标准,分别给予一次性扶持资金200万元、20万元、15万元。

南海区市场监督管理局相关负责人表示,力求通过标准制定引

质量品牌

中国质量奖	
● 组织奖	2000 万元
● 组织提名奖	1500 万元
● 个人奖	100 万元
● 个人提名奖	50 万元
广东省政府质量奖	
● 组织奖	1000 万元
● 组织提名奖	150 万元
● 个人奖	80 万元
● 个人提名奖	30 万元
佛山市政府质量奖	
● 130 万元	
南海区政府质量奖	
● 组织奖	100 万元
● 组织提名奖	50 万元
● 一线班组	30 万元

制定标准类

主导制定	
● 国际标准	500 万元
● 国家标准	30 万元
● 行业标准	30 万元
● 地方标准	10 万元
● “一带一路”区域标准	8 万元
● 湾区标准	8 万元

知识产权

中国专利(含外观设计)	
● 金奖	500 万元
● 银奖	200 万元
● 优秀奖	20 万元
广东省专利奖	
● 金奖	100 万元
● 银奖	20 万元
● 优秀奖	15 万元
粤港澳大湾区高价值专利培育布局大赛	
● 金奖	20 万元
● 银奖	10 万元
● 优秀奖	5 万元
国家知识产权示范企业	
● 50 万元	
中国版权金奖作品奖	
● 100 万元	
广东省最具价值版权作品	
● 20 万元	



了解扶持标准

领行业发展,推动南海企业在更高层次上参与国内国际双循环。

首次设置版权类扶持事项

在知识产权方面,对获得中国专利(含外观设计)金奖、广东省专利金奖的分别给予一次

性扶持资金500万元、100万元。同时,对获得国家知识产权示范企业的,给予一次性扶持资金50万元;对获得中国驰名商标行政认定、成功注册地理标志证明商标、获批地理标志保护产品的,分别给予一次性扶持资金100万元、100万元、30

万元等。

《办法》首次设置了版权方面的扶持事项,对获得“中国版权金奖”作品奖或“广东省最具价值版权作品”的,分别给予一次性扶持资金100万元、20万元。

据了解,扶持项目属于后扶持项目,具体申报时间、类别、条

件、材料要求等以当年度佛山市南海区市场监督管理局发布的申报通知或申报指南为准,申请人须根据申报指南要求及时申请扶持项目。

同时值得注意的是,《办法》自印发之日(2022年3月25日)起30日后施行,有效期三年。

年销30亿个云饺 这家企业有何秘诀?

袁记云饺坚持传承手艺,并插上数智化“双翼”,向万家店面目标迈进



“您觉得味道如何?”3月27日下午,在里水镇汽车站对面的“袁记云饺”餐饮店里,消费者正品尝着新鲜出炉的饺子,店长耐心地等待

这家打着“10000号”标签的“袁记云饺”3月8日开业,是广东省袁亮宏餐饮管理有限公司(以下简称“袁记”)2000多家门店之一,并承担着“研究所”重任,助力企业实现万家店面的目标。

袁记是里水镇医药大健康产业预制食品企业之一,从一家小小的门店起家,如今已拥有5大现代化生产基地,连锁门店遍布全国108个大中城市、超过2000家。随着预制食品行业日趋火热,瞄准云吞饺子细分赛道的袁记将加速数字化、智能化升级,向万家店面目标迈进。



通过店面的透明玻璃窗,消费者可看到店员现包的饺子云吞。 珠江时报记者/刘伟鹏 摄

全品类云饺一年畅销30亿个

坚持纯手工,新鲜好味道,是袁记食品畅销的核心卖点。袁记旗下全品类云饺一年销量达30亿个,其中袁记鲜虾蟹子云吞就超过1亿个,是袁记最畅销的单品。该单品采用优质高筋面粉和前排猪肉,皮薄馅大汁水丰富,是食客来袁记的必点菜品之一。

今年一季度,超百家“袁记云饺”新店覆盖华南、华东、华北、华中、西南、西北等多个区域,同比增长50%。目前袁记已在全国108个城市拥有超过2000家门店。至今年底,袁记门店有望突破3000家。

位于里水镇汽车站对面的里水袁记云饺“10000号”店今年3月开张。记者看到干净整洁的店铺里,制作间、就餐区、收银区等功能空间合理布局。这是一家生

熟食一体店,即现包现煮+生鲜外带,满足堂食与生鲜零售两大消费场景。

通过透明玻璃窗,消费者可以看到店员现包的各类馅料的饺子和云吞,每一种产品都明码标价。这里的猪肉馅、面皮等都由袁记工厂新鲜供应。值得一提的是,该店里还有酱骨架、卤水猪蹄等预制菜,全都由工厂按统一标准生产。

“这里不仅是一家生熟一体店,还是袁记第一家‘研究所’。”袁记有关研发人员介绍,这家店最主要任务是要跟踪消费者反馈,不断研发新口味产品,一旦口味得到市场认可,即由工厂按统一标准进行批量预制生产。

“我们所有的研发都是为了让食材更加新鲜。”袁记总经理袁亮宏说。为什么要在这里开“研

究所”?原来,这家店面的楼上就是袁记华南运营中心所在地,有一百多名负责华南地区市场运营的职工,他们会将各地店面消费者的口味需求集中反馈,同时也会带着来自各地的投资客来这里参观、调研。

袁亮宏认为,除了坚持传承手艺,袁记还坚持深入群众的营销策略,这是袁记市场不断做大的关键。袁记始终以消费者的需求作为出发点。“对于卫生的问题,我们坚持‘零容忍’态度。”袁亮宏要求门店每天消毒,员工统一着装和操作流程。为了达到安全卫生要求,还邀请专业部门负责跟进门店卫生,直到门店达到考核标准。为保持新鲜手作面食的最佳赏味期,袁记规定所有店面所有现做面食3小时卖不完就必须下架。

插上数智化“双翼”

包饺子看似简单,却大有学问。比如饺子褶子,也叫花边,不同的形状,寓意着人们不同的向往和追求。袁记就像饺子的褶子一样,始终坚持传承与发展、升级与成长。

从2012年在广州首家门店开业,至2015年在里水镇打造现代化厂房,再到2016年开启跨区域经营的大门,至今全国门店突破2000家,“坚持手作70年”的老字号袁记在餐饮这个赛道里找准了饺子细分领域,并经过多年探索将生产模块、供应模块、前端收益模块实现全渠道系统打通,不到十年时间发展成为全国最大、发展最快的广式饺子餐饮连锁品牌。

袁记在全国有五个生产基地,其中两个设在里水,华南运营总部也设在里水。袁亮宏说,里水镇交通便利,与上下游配套的工厂衔接非常方便,营商环境也非常不错,各个流程都不设卡,公司的建设、办证、投产等都非常顺利,在实际生产、运营过程中,政府相关部门也经常到企业沟通、协助解决问题。

今年,袁记计划在里水再建新厂,并打造数字化、智能化车间。近几年来,袁记一直在探索“数智化”。在和桂工业园厂区的元宏工厂生产区域,馅料从到货拆封、解冻,再到放入包装压缩分包、分拣、质检,整个流程均由全自动化机器设备完成,每条生产线只需配备5名员工。

“数智化”不仅应用于袁记的生产。在袁记华南运营中心,华南地区所有袁记门店数据都实时记录在大屏幕上。前端数据实时传送到后方,为袁记运维和研发提供数据支撑。坚持传承匠心手作,再插上数字化、智能化“双翼”,袁记10000家门店的目标让人期待。

预制食材每一道工序标准化

“20元在里水能尝到什么‘特产’?”“肯定是袁记云饺!”里水街坊贞姨的回答脱口而出。这几年,贞姨一直“帮衬”袁记云饺店,“好吃、不贵、干净”是她对袁记的深刻印象。

看似普通的一颗云吞、一碗水饺,却承载着浓浓的地道岭南风味,回头客不断的背后有什么秘诀?近日,记者走进袁记一探究竟。

袁记是一家集自主研发、生产、配送、销售于一体的现代化美食企业,主营生鲜饺子、云吞及面制品,拥有自己的供应链、工厂和物流体系,目前拥有5大现代化工厂,其中华南区域的四家工厂就有两家在里水镇。

位于里水和桂工业园区的元宏工厂是专门生产云吞饺子肉馅的厂区。“每个生产流程都严控把关。”元宏工厂负责人介绍,全国2000多家袁记云饺所使用的食材配料,均由所属生产工厂按照统一标准、统一配方进行生产及冷链配送。袁记云饺食物原材料从生产、运输、到店储存,全程冷链控制。

记者进入车间看到,每位生产线员工到岗后,必须到更衣室更换经消毒后的工作制服,并且佩戴劳保用品,按要求完成洗手、消毒、风淋净化等一系列操作后,方可进入生产车间进行作业。生产过程中,品控以及车间

责任人会对生产全程进行三级管控,以确保食品质量与安全。根据肉馅加工车间全流程,从猪肉原料入库到肉馅包装出库,全程确保符合国标作业环境,作业从猪肉进入流水线后,严格按sop标准控制每一环节,且在当天会通过冷链供应至袁记旗下“袁记云饺”门店。其中肉馅制作全程控制在1小时以内,确保口感新鲜Q弹。

近年来,消费者对预制食品接受度越来越高,特别是在疫情常态化防控之下,消费者对健康、新鲜、卫生食品更青睐。袁记主动推动业态创新,在2000多家店面的基础上,袁记鲜拌预制菜第一期门店现已落地运营,接下来还计划在天猫、抖音等平台推出袁记鲜拌预制菜。