

# 小五金撬动大产业

## 从四组变化看南海丹灶五金产业转型升级路

### 中国鲈鳎产业高质量发展论坛在南海举办 渔业精英共话 现代渔业发展

佛山日报讯 记者陆佩兰报道:近日,中国鲈鳎产业高质量发展论坛暨南海区国家现代农业产业园名优淡水鱼种苗展销会在南海区西樵镇樵山文化中心举办。超500名渔业精英、技术达人荟萃,共话广东水产业高质量发展,培育现代渔业新质生产力。

现代渔业是广东深入实施“百千万工程”,推进区域协调发展的重要抓手。推动名优淡水鱼产业转型升级,因地制宜发展农业新质生产力,将为现代渔业高质量发展注入强劲动力。

广东省农业技术推广中心首席专家、教授级高级工程师张海波表示,当前,水产业正处于转型的关键时期,需要集全行业之力,共同推动产业高质量发展。省农业技术推广中心将进一步加强与科研机构、企业、行业组织的合作,大力推广良种良法,推广现代化养殖装备,发展水产品精深加工,加快推动水产业绿色发展。

本次活动选址南海区,关键是看中了南海的渔业底气。南海是全国重要的淡水鱼产区,也是全国领先的优质淡水鱼苗产业集聚区,2022年获批准建设南海区国家现代农业产业园。目前,南海区以西樵、九江、丹灶等镇为核心,联动、辐射周边地区,形成了我国鲈鳎养殖面积最集中、养殖水平最高、产业要素配置最完善的核心产区。

南海区农业农村局局长伍新宇表示,南海区2023年水产品总产量21.9万吨,渔业产值58.25亿元。预计到2025年,全区渔业经济总产值达150亿元以上。

活动现场还举行了南海区国家现代农业产业园研究院揭牌、科技研发平台合作协议签约仪式、科技成果转化服务示范基地签约、智库专家人才证书颁发等仪式。南海将以此为契机,在渔业领域开启新一轮的“科研平台+院所专家+项目”模式,持续深化院地合作,以科技创新赋能淡水鱼产业高质量发展。

活动期间,同步举办了南海区国家现代农业产业园名优淡水鱼种苗展销会,进行了南海区国家现代农业产业园名优淡水鱼种苗订单签约仪式,成功洽谈了一大批鱼苗订单,交易数量超250亿尾,订单金额超2亿元。

### 高明两宗地块出让 西江产业新城一地块溢价率34.09%

佛山日报讯 记者刘嶂 通讯员白馨报道:7月24日,高明两宗地块成功出让。

地块一位于高明区西江产业新城荷富大道以西、明湖北路以南,使用权面积、规划用地面积均为14717.44平方米,土地用途为零售商业用地、批发市场用地、餐饮用地、旅馆用地(兼容商务金融用地、娱乐用地、其他商服用地)。宗地成交价为5330万元,竞得者为佛山市逢源喜宴企业管理有限公司,该宗地溢价1355万元,溢价率34.09%。

地块二位于高明区明城镇高明大道以北、纬七路以南,使用权面积、规划用地面积均为25569.06平方米,土地用途为工业用地。成交价为2110万元,竞得者为广东康飞科技有限公司。公开资料显示,广东康飞科技有限公司成立于2016年,是一家从事非金属材料制品业为主的企业。

今年以来,西江产业新城已接连成交多宗地块,日前上市企业浙江万马产业发展集团就成功摘得新城地块,将高标准打造万马(佛山)高端智能电力装备智造基地项目,项目总投资约10亿元,达产后预计年产值6.5亿元。

当前,随着珠三角(广州新)机场即将动工建设,佛山“西进计划”大力推进,实施“百千万工程”等政策利好叠加释放,高明正迎来黄金机遇期。今年以来,高明还启动了园区整治提升大行动,以园区大提质拓展发展新空间,塑造竞争新优势,为高明传统产业转型升级、战略性新兴产业的导入提供好载体平台,也为吸引人才创造条件,激发高质量发展内生动力。



广东原点智能技术有限公司让数控机床用上更聪明的国产“大脑”。图为该企业生产车间。

文/图 佛山市新闻传媒中心记者李阳 通讯员李妙颜

摊开中国地图,若将全国目前已命名的30余个五金产业基地逐一标记,可以发现一条纵贯广东、浙江、江苏、福建、山东、河北的沿海五金产地带。

而这些基地中,能被冠以“五金之都”称号的少之又少。其中,南海丹灶是仅有的“中国日用五金之都”。在这一殊荣背后,丹灶140多平方公里土地上,遍布着从事五金制品的市场主体有9412家,产值超过450亿元。

有的企业走出口转型道路,有的走技术创新转型道路,有的切入新能源汽车赛道,有的决定搬进园区规范化生产……在南海丹灶,政企同心全力推动五金产业转型升级。

### 1 从“贴牌”走向“品牌”

在广东诺米家居智能科技有限公司,机器人在流水线上忙碌不停。一套套精美的橱柜五金件走下生产线,打包进入智能仓库,即将运往全球市场。

广东诺米创办于2003年,从橱柜里的五金配件起家,曾凭借在品质和设计上的优势,通过代工的方式,成为众多国际知名品牌的供应商。

然而,代工型发展模式处于产业链底端,利润微薄,缺乏核心竞争力。近年来,广东诺米不断强化自有品牌,跋涉21年,成功在全屋定制五金“江湖”闯出一片天地。其经销网络已遍布全国30多个省市自治区,拥有100多家经销商,产品畅销全球50多个国家和地区。

类似广东诺米这样从代工生产到技术创新,进而到打造自有品牌,从丹

灶走向世界的丹灶制造还有很多,比如专注于铁质不粘炊具生产制造的广东阳晨厨具有限公司率先开启了数字化、智能化转型之路,产品遍及欧美、东南亚60多个国家和地区;广东恋晴智能家居有限公司从只有单纯的升降功能产品到现在具有紫外杀菌、快速风干、烘干、负氧离子风等功能的融合产品,不断将品牌做大做强。

越来越多丹灶企业家深知,只有不断转型升级才有出路。如今,丹灶有铠斯钛、格来德小家电、金钿伦、南洋电机、华凯等多个在行业有影响力的品牌。通过品牌打造,有效增加了企业营销的效能,品牌具备了市场的领导权和定价权,就可以收获较高的品牌溢价和行业话语。

### 2 从“数字化”走向“国际化”

只有落后的企业,没有落后的行业。丹灶五金探索求变的步履未曾停息:立足五金制造优势不变,探寻高质量发展新路径,科技和创新让企业变得“轻盈”,入园和上规让销售更“范儿”,从传统销售模式转型电子商务让丹灶制造远销全球,数字化和智能装备加载更高效能。

如何实现数字化转型?实现数字化转型能为传统五金产业带来什么红利?位于桂丹西路的广东金丽声展示设备有限公司是一家有着23年专业积累的B2B企业,合作品牌包括7-11、易捷、海王星辰、全棉时代等。2019年起,公司通过数字化平台实时综合分析与运用数据,展现企业实时运营状态,初步实现订单可控、研发可控、生产可控、成本可控、风险可控的数字化运营。公司推行数字化后最大变化是去库存按订单生产,库存下降了80%,交

货期缩短了30%,人手压缩了40%。

数字化转型让企业加载更高效能,同时越来越多丹灶企业从传统销售模式转型电子商务,让产品远销全球。佛山市南海玮基厨具有限公司通过搭建20多个电商渠道、100多个直营店、300多个经销商覆盖60多个国家,400多种烘焙器具每年可售出超1000万件,公司出口额长期居国内同行业前列。

像玮基厨具这样从丹灶走向世界的丹灶制造还有很多。例如,佛山市酷狄五金有限公司每天有3万多个保温杯从车间走出去,卖给全球消费者;广东隆信智能激光科技有限公司在智能管类装备领域深耕16年,产品热销全球50多个国家和地区。

丹灶还通过科技赋能,为康泰威、新鹏等近20家本地五金企业精准对接科研资源,助力企业实现技术创新和产业升级。

### 3 从“传统”走向“前沿”

走进广东康士柏科技股份有限公司,汽车检测设备产线机器轰鸣声不绝于耳。园区另一头,一间“氢电小屋”格外显眼,这是企业最新创新成果——应用光伏发电和自研的智慧氢能平台,形成了“光伏+制氢+储能+发电”一体化的多元互补能源发电微电网系统,实现零碳供电供热。

在丹灶,像康士柏这样将五金传统产业优势赋能氢能、精密机床、智能安全产业,将数字经济、智能经济、平台经济等相结合转型升级的企业比比皆是。

广东圆方智能装备有限公司从“手表”加工到高端智能装备制造,产品主打进口替代、工艺替换的高

端车削类机床,成为知名企业的供应商;桑谷医疗持续深耕配药机器人赛道,成立广东省静配药机器人工程技术研究中心,其研发生产的海豚系列产品目前已进入多家医院开展临床应用。

新质生产力代表了新一轮科技革命和产业变革的方向。企业是创新的主体,广东原点智能科技有限公司成立8年来,投入研发资金近2亿元,多次参与和承担省、市级核心技术攻关项目,在数控系统、振镜、旋切、多光路设计、光束整形等关键核心技术上取得突破,让数控机床用上更聪明的国产“大脑”。

丹灶五金从传统走向前沿,已从破解低端锁定开拓高端市场。

### 4 从“小而散”走向“大而优”

20世纪60年代,丹灶“五金之父”徐才返乡开设首家五金厂,从五金撞钉、鸡眼扣起步。60多年来,丹灶五金从小配件发展为内涵丰富的大产业,不断完善产业链条,锻造智慧“金”钥匙,并且在灯饰五金、厨卫五金、汽配机械及五金配件等全链条领域占据行业领先地位,吸引了中科宿达、苏柏瑞、伊卡特、虹维科技等先进制造企业落户丹灶,诞生了智鑫隆科技、峰华卓立科技、中鹏新能科技等一批全国乃至全球制造业隐形冠军企业。

从集群量级看,丹灶拥有高端装备制造、新能源汽车和汽车核心零部件、智能安全等先进制造业集群。丹灶五金产业集群是广东省9个特色产业群数字化转型试点之一,从“小而散”走向“大而优”,但丹灶目前缺乏配套的表面处理中心,企业只能寻

求外发加工,严重制约产业整体提质增效。因此,丹灶正规划建设一个含电镀、金属表面处理、喷涂等工艺的五金产业集聚园区,总投资约20.4亿元。该五金产业集聚园区具有集聚发展、上楼发展、集中供能、集中治污、集中管理、绿色低碳等特点,配套高标准设计建设工业厂房和先进工业废水处理系统,未来将为入园企业提供“保姆式”企业管家服务以及便捷的供应链金融平台。

当前,南海丹灶肩负着为全国、全省五金产业转型升级探索路径的使命。随着新质生产力注入强劲动力和政府部门持续赋能,丹灶五金将利用数字技术、人工智能技术改造传统产业,让“老树”发新枝,“新树”快成长,“大树”深扎根,推动产业整体向着高端化、智能化、绿色化转型。

# 小鳗鱼游上世界餐桌

## 顺德烤鳗企业出口订单暴涨

文/图 佛山市新闻传媒中心记者 麦家慧 实习生庞韵儿

“订单已经排到12月份了!”“今年以来基本都是满负荷生产!”鳗鱼出口市场如今进入销售旺季,“中国鳗鱼之乡”——佛山顺德有不少烤鳗企业迎来订单暴涨。

7月24日,佛山市顺德区禾荣食品有限公司(以下简称“禾荣食品”)生产车间一派火热景象。据介绍,企业今年1至7月出口订单量比去年增长近30%,预计全年产量可达2300吨,销售总量较去年增长20%左右。

“今天这批都是无头长蒲烧鳗鱼,有16吨,都是发往日本的。”企业生产负责人介绍,日本每年7月或8月都会举行鳗鱼节活动,所以5月至7月是鳗鱼加工和出口最繁忙的时期。截至目前,企业今年出口订单中有70%销往日本,其余销往东南亚、俄罗斯等地。

作为广东省鳗鱼协会副会长单位,禾荣食品十分注重烤鳗产品品质的精细把控。那么从活鳗到成品,到底需要

经过哪些工序?

首先,从养殖场运输过来的鳗鱼不会立即被送入加工流程,而是先经过48小时的一系列检查、呵护、饲养等准备步骤。开始加工前,工人会把鳗鱼放入1℃~5℃的冰缸里,利用自动设备搅拌令其晕过去,即“冰晕”,以保证鳗鱼的完整形态及新鲜品质。

经过剖杀、切头、划线等工序,鳗鱼便开启了烤火之路:烤皮、翻面、剔骨、烤背、蒸煮、四层酱汁上料及烘烤……值得一提的是,从白烧、蒲烧、预冷、速冻到包装,仅需90分钟。

进入包装车间前,员工需进行多重消杀:穿上鞋套、戴上帽子、换上无尘服,洗手并且走入消毒水池,再经过两次风淋、除尘消毒。在车间内,记者注意到,室温被控制在18℃左右。“我们要确保烤鳗中心温度从螺旋冷冻机出来到装箱时依然保持在-18℃的标准,所以首先室温要低,同时我们的包装时间也会控制在5分钟内。”企业生产负责人说。

尽管当前订单量较为充沛且生产



禾荣食品包装车间内工人正在分拣不同规格的烤鳗。

效率稳定,但禾荣食品并未满足于现状。为了进一步满足市场需求和提升竞争力,企业决定增资扩产。“我们将新建10000平方米的仓储车间和深加工车间,预计2026年可以投产使用。”禾荣食品董事长冯明强告诉记者,未来企业会持续走深加工方向,为客户提供标准化、定制化产品,提升烤鳗产品的附

附加值。

广东省鳗鱼协会相关负责人表示,佛山的烤鳗出口量占全国烤鳗出口量的五分之一,希望佛山烤鳗企业接下来在扩产提效上下足功夫,进一步提升品牌形象和市场影响力,通过精准的市场定位和营销策略,共同推动产业链上下游协同发展。