

## 击楫中流 中鲁远洋擘划高质量发展新图景

来源：中国经济时报-中国经济新闻网 2020年01月17日 浏览量：119337



中鲁远洋冷藏运输船

中鲁远洋高质量发展（1）

本报记者 王彩娜 马会 寇纪东

近海渔业资源匮乏，山东省中鲁远洋渔业股份有限公司（以下简称“中鲁远洋”）率先挺进深蓝掘金；旧船跟不上远洋渔业发展新要求，中鲁远洋带头更新替旧……一步快，步步快，先发优势明显的中鲁远洋如今已成长为中国远洋渔业中的佼佼者，近年来在资产规模、盈利水平和综合运营能力等方面实现了新的突破。

携20年之积淀，沐新时代之东风，乘新旧动能转换之大势，中鲁远洋初心不改，创新不停，为同行业的其他企业树立了标杆，为转变行业发展模式提供了新的参考，为加速行业高质量发展注入了不竭的动力。

满园春色，各大板块齐力争先

“一条小舢板，一个老船长，出海兜一圈，归来鱼满舱”，已成为消逝的过往。如今近海已无鱼，对于祖祖辈辈把大海当作粮仓的渔民来说，面前就只有一条路：到更远的海去，远洋捕捞。

瞄准海洋强省的山东明确提出，把视野从沿海、近海投向深海、远海，做强做优沿海产业、远海产业、深海产业，形成陆海产业融合发展新格局。

走进山东省中鲁水产海运有限公司（以下简称“中鲁海运”），大海的气息扑面而来，木质方向舵、世界地图、船舶模型……如今，中鲁海运的身影遍及四大洋，为中国人的“鱼盘子”画就了一幅“世界地图”。

据了解，中鲁海运系中鲁远洋全资子公司，经多年拓展，已由1994年成立初期的单船公司发展到现在拥有自己的远洋运输船队，现有的冷藏运输船队无论从船只数量、总吨位还是盈利能力上看，都处于全国领先水平。

中鲁海运相关负责人告诉记者，“要想捕获一条金枪鱼首先要配备高自动化的捕捞装置，大马力远洋船只、卫星通讯设备、声呐与温度仪等，还要有捕捞金枪鱼的配额。金枪鱼从离水到宰杀、清理干净，必须在30分钟之内进入零下60℃的冷库，这样鱼死了，但细胞是活的，而且运输过程必须都在零下60℃的冷链状态下。我们正因为具备了这样的能力，才敢远赴重洋去捕捞金枪鱼。”

一条在深海中捕获的高品质蓝鳍金枪鱼，在国际市场上的售价可以拍卖到几万甚至上百万美元，这能抵上一条小型远洋渔船的造价。巨大收益的背后，考量的是人才、造船、远航、超低温冷藏、运输、交易平台一系列的综合实力。

2019年10月23日早上9点，在嘹亮的汽笛声中，中鲁海运“新懋昌”轮缓缓驶离了泰国曼谷29号码头，向着大洋深处进发。至此，中鲁远洋第八艘远洋运输船舶“新懋昌”轮正式踏上了收获希望的征程。

“没有冷藏运输加工船，就需要与运输公司合作或者借用其他渔业公司的船，从成本和便利性上考虑都不是长久之策。”中鲁海运相关负责人介绍称，新购入的船舶——“新懋昌”轮，是公司旗下满载排水量最大的、装货能力最强的远洋运输船舶，也是首艘具有破冰能力的、航行覆盖区域可达南北极地的远洋船舶，为中鲁海运船队规模的壮大、年轻化和现代化增添了新的动力，为公司的可持续、高质量发展增添了新的力量。

渔业市场的不断发展对冷储物流和加工制造提出了更新更高的要求，中鲁远洋原有的冷藏加工设施，无论从容量上，还是技术上都已无法满足现在的需求。经过持续不断的建设和改造，中鲁远洋旗下“中国金枪鱼交易中心”的冷库容量和质量都已达到国内甚至国际领先水平。

据山东省中鲁远洋（烟台）食品有限公司（以下简称“中鲁食品”）董事长孟凡勇介绍，中国金枪鱼交易中心目前拥有国内规模最大的4万吨的-60摄氏度超低温冷库和1万吨-30摄氏度可变温冷库，打破了长期以来日本在该领域的技术封锁，年冷藏服务吞吐量可达10万吨，冷储规模占全国50%以上。1万多平方米的现代化加工车间，可容纳1600工人生产作业，年加工能力在3万吨以上，目前的设施、设备和技术完全满足各类水产品冷藏加工的要求。

从过去的单一远洋捕捞，到布局从“渔场到市场”的金枪鱼全产业链，中鲁远洋已经尝到了甜头。有了自己的配套加工基地，可以消化自有的捕捞量，提高企业产品附加值和销售额。同时，产品品种更加丰富，提高企业竞争力，吸引更多国内外客户，销售渠道也将更加通畅。

好消息总是接连而来。2019年4月，中鲁食品申报的冷链物流发展项目顺利通过了山东省商务厅和省财政厅审批，获得100万元中央服务业（冷链物流）专项资金，对公司不断完善冷链物流标准化、信息化建设，实现生产流通各环节产品品质的可控性和安全性，提高企业冷链物流技术自主研发、引进消化和吸收能力，提升企业核心竞争力，带动远洋水产品冷链物流行业发展具有重要意义。

“更难能可贵的是，中鲁海运拥有一支训练有素、经验丰富能满足船舶配员的优秀船员队伍。”中鲁海运相关负责人介绍称，多年来，中鲁海运秉承“以人为本，诚信双赢”的理念，从山东省内外各大航海类院校招收毕业生充实自己的船员队伍，在公司严格要求和管理下，倡导“传、帮、带”的优良传统，使他们理论结合实际，不断提高业务和综合素质，同时公司还与国内数家大型公司进行长期配备船员合作，真情的交流和良好的服务，赢得业内广泛赞誉。

深情厚谊，幸福指数一路攀升

茫茫大洋上，数十米长的远洋渔船也如同漂浮在水面上的树叶，一出海短则几个月，长则数年，飘摇渔船中的海员是如何生活的？

“渔船比货船苦，远洋比近海苦，远洋渔船上工作更辛苦。”曾多次随船赴远洋捕捞作业现场的山东中鲁海延远洋渔业有限公司（以下简称“中鲁海延”）董事长江崇友告诉记者，凌晨3点起床准备下网捞鱼，直到傍晚6点日落西山，船员们都在工作，这是远洋船上生活的标配，但比劳累更难熬的是寂寞。

江崇友回忆称，起初，来自天南海北的船员们在捕鱼的劳累后会聊聊各自的故事，聚在一起打牌或是进行其他消遣，但随着时间一天天消磨掉，船员们的生活中只剩了无聊，初识的相谈甚欢也变成了面面相觑却无言，往往长时间望着大海发呆。

在遍布各大洋的远洋渔船上，类似的生活状态时刻都在持续着，但如今中鲁远洋旗下的船只上却是另一番欢乐景象，一系列人文关怀措施为船员送去了温暖和鼓励。

踏进“新懋盛”轮的厨房，映入眼帘的是整洁干净的厨房和案板，扑鼻而来的是诱人的饭菜香味。正在忙碌着给船员准备午餐的厨师笑着说道，“伙食好，大伙干劲儿大。”

据了解，为了改善船员伙食条件，保证船员能吃好、吃得营养，中鲁远洋不仅提高了船上伙食补贴，而且派遣经过海事部门培训、具有健康和技术证书的专业厨师跟船服务，真正把工作做到实处。

小关怀显出大人文。一直以来，中鲁远洋坚持以人为本，从小处着眼、细处着手，做实得人心、暖人心、稳人心的工作，真心实意对待一线员工，把解决与船员生产生活息息相关的“琐碎事”“麻烦事”作为头等大事，切实提高了船员的归属感和幸福感。

“一朝起航，船即为家。”中鲁远洋总经理王欢表示，“以船为家、以家治船”的精神在一代代中鲁人中传承和发扬，激励了一批又一批年轻人扎根中鲁，追逐梦想。

更为浓墨重彩的一笔是，中鲁远洋打造了中国第一个海外中资企业（机构）红色教育基地——中鲁远洋加纳代表处VR党员宣教中心，这也是中鲁远洋党委充分考虑到海外职工长期远离祖国和家乡、生活交际空间相对狭小的问题现状，创新海外党建工作形式、践行人文关怀精神的重要举措，充实了海外职工的精神生活。

中鲁远洋党委书记、董事长卢连兴认为，对于国企而言，只有抓好高质量党建，才能把党建优势转化为企业高质量发展优势。广大领导干部和职工群众要发扬习近平总书记倡导的“挑山工”精神和“马上就办”的优良作风，勇于担当负责，积极主动作为，推动企业成为高质量党建工作的领头羊和高质量发展的主力军。

中国驻加纳大使馆经济商务参赞处参赞柴之京对中鲁远洋加纳代表处的党建工作予以高度评价。他指出，党建是中资企业海外核心竞争力的重要组

成部分，加纳代表处将境外党建融入中心、走进非洲当地，为中资企业与当地务实合作树立了典范。

发酵裂变，创新因子自由生长

“如果墨守成规，就不可能实现高质量发展，更不可能争先领先。不管困难多大，作为远洋渔业的领军国有企业，中鲁远洋都要把这份责任扛起来。”卢连兴说。

多年来，中鲁远洋一直把改革创新精神贯穿企业发展全过程，只要对发展有利，就大胆闯、大胆改、大胆试，从思维理念、体制机制、行业标准、技术革新等多个方面入手，迈开改革的步子，闯出创新的路子。

2019年8月6日8时8分，伴随着汽笛声声，中鲁远洋延绳钓船舶“泰祥11”轮在荣成石岛港码头起航，奔赴万里之外的印度洋作业渔场。

据了解，“泰祥11”轮是中鲁远洋延绳钓板块的重点建设项目，过程中完全实现自主设计、自筹资金，技术标准达到国际同行业领先水平。从最开始的外部引进，到现在的自主创新，中鲁远洋打造出具有持续增长动力和行业竞争力的产业发展新引擎，为国内远洋渔业赶超国际先进水平，实现自主发展进行了有益探索。

对于渔业资源的开发利用，中鲁远洋有着深刻的理解和近乎极致的追求。

卢连兴希望，深耕国内市场，争取让全国十四亿人口都吃得上、消费得起金枪鱼这一天然营养的海洋极品。

从不敢去想，到怀揣梦想，再到梦想实现，需要走过一个极为艰难的历程。先行一步的中鲁远洋，已经迈出关键性的步伐。

为确保金枪鱼食品卫生安全以及消费者健康消费，并为国内市场开拓提供制度性支持，使金枪鱼生产有标准、有依据，早在2004年，中鲁远洋便联合上海水产大学，开展了大量艰辛的工作，在中鲁远洋企业标准的基础上拟定了《生食金枪鱼》标准，几易其稿后，2006年2月农业部以“部令614号”正式颁布。至此，中国有了全国统一的金枪鱼行业最高标准，中国金枪鱼产业也随之走上了更加规范的发展道路。智能化、自动化正推动企业蜕变升级。“全面改良生产加工技术，由高劳动力成本投入转向创新驱动，以新动能、新驱动推动生产加工业务在转型升级中迈向中高端。”孟凡勇告诉记者，从水产加工自动化1.0到2.0，再到如今的3.0，从攻克冷凝水回用、废水利用难题，到推广加工流程中冻、灌、分、切、装“五快”技术，这些过程包含了不断的探索和实践，正是靠技术创新驱动水产品加工过程新动能的持续释放，加工效率得到了进一步提升，也带来了直接的经济效益。

如在实现首条金枪鱼切丁生产线（Poke生产线）全自动化后，仅人工成本便降低75%，但创新脚步仍在向前。为提高产品出成率，中鲁食品加工车间创新在切条机上拉“一根线”与鱼背平行作为参照物，根据每块板的形状不同，将板调整至与线平行，采用此举措后出成率至少提高了4%，一年提高的纯利极为可观。

中鲁食品加工车间工作人员告诉记者，由一根线掀起的技术革新，让大家看到了创新的重要性，看到了创新可以从身边做起，全面营造了“积极参与想创新，执行任务亮创新，落实工作敢创新”的氛围。

苦练内功的同时，中鲁远洋也在借梯登高。2019年6月，中鲁食品与齐鲁工业大学携手合作，签署了金枪鱼加工副产物生物技术全利用开发研究合作协议，“山东省金枪鱼产业技术研究中心”揭牌成立。

据悉，此次合作，双方将充分发挥大学的技术创新优势与人才优势，将学校优秀科研力量与企业生产实践相结合，就金枪鱼等水产品加工副产物中

的关键共性技术难题进行突破，利用新生物技术推动企业向高附加值产业转型。

未来，中鲁食品将充分发挥中国金枪鱼交易中心的独特优势，积极开展生物科技创新，积极打造山东省领先、国内一流的金枪鱼产业技术研发中心和研究生实训基地，为全省、全国海洋经济发展蹚出路子，提供示范，引领海洋生物科技产业加快发展，推动金枪鱼产业模式创新，培育壮大金枪鱼产业发展新动能，实现海洋生态与企业发展的相融共生。

这里虽是中鲁远洋渔业发展的一隅，却折射出山东乃至中国远洋渔业发展的壮丽图谱。

劈波斩浪，深化改革续写传奇

中国的远洋渔业正面临着前所未有的发展“窗口期”。

《2018中国渔业统计年鉴》数据显示，中国全年海水产品总产量达3321.74万吨，其中远洋渔业产量为208.62万吨，比上年提高4.97%，中国已成为世界远洋渔业第一大国。

业内人士分析称，由于远洋渔业作业形式艰苦且成本较高，该行业原本的领军力量欧美和日韩等发达国家正在慢慢退出，并从中国进口远洋渔业产品以满足国内市场需求，故而带来了前所未有的机遇。与此同时，随着“一带一路”建设的持续推进，越来越多的发展中国家期待通过与中国在远洋渔业领域合作，带动当地的税收、就业和发展。

在卢连兴看来，“一带一路”建设给他们这样的企业“走出去”提供了新机遇、新契机，抓住这个机遇，更多的中国企业可以直接面向国际市场，可以更便捷快速地实现自己企业的战略构想。

卢连兴认为，对于任何一家企业而言，现在都是一个迫在眉睫的转型关键时期，因为外部环境的变化对于每一个个体而言都是非常重要的，而这样的变化正在不断加速。“企业必须明白转型到底意味着什么，这不只是技术变革，而是整个企业管理的变革。从初始期的探索，到实践过程的反复摸索和模式优化，再到成熟模式的形成，每一个步骤都不可或缺，每个环节都至关重要。”

如在推行首席质量官制度、引进6S制度的基础上，中鲁远洋进一步推陈出新，以管理方式方法的改进和体制机制的改革深入推进管理创新，摸索出了一套三级质量管理模式，即公司层质量管理实施首席质量官制度，车间层质量管理实施首席质量代表制度，班组层质量管理实施首席质量担当制度。这一整套质量管理体系自下而上、自上而下地实现了对产品质量全线、全员、全覆盖，为产品质量管理夯实根基，扎牢了篱笆。

管理创新仅是中鲁远洋深化改革再出发中的一个缩影。20年风雨征程，敢闯敢干的中鲁人不等不靠，迈开步子、闯出路子，闯出了“耕海牧渔”的升级版，打造了增长的新引擎。

卢连兴分析称，走在转型前沿的企业都有一些共性，如他们都具有一定的远见和危机感，同时也敢于做“弄潮儿”；大多数能够成功转型的企业都选择在能力相对强大的时候进行转型，只有力量充沛之时，才能真正地未雨绸缪。

凡是过往，皆为序章。在深耕蓝海的新征程中，尽管困难重重，但中鲁远洋依然信心满怀，正劈波斩浪，奋力向前，续写属于中鲁远洋的新时代传奇。