

# 生产一屏掌握 售后远程问诊

## 数字化重塑新型工业化底座

不久前,泉工砌块成型装备数智化智能工厂入选“2026年度先进级智能工厂项目”。在迈向新型工业化的征程中,“数字化”不再是选择题,而是关乎生存与竞争力的必答题。这些年,福建泉工股份有限公司(以下简称泉工)保持着平稳的发展态势,海外业务逐年攀升。支撑这一韧性的并非偶然,十余年夯实数字化转型根基是其中的重要一环。这场从管理逻辑到生产方式的深层变革,也是新型工业化发展的题中之意。

□融媒体记者 黄文珍 游怡冰 通讯员 黄伟滨

# 联动政、企、村三方力量 晋江擦亮 供销绿色服务名片

本报讯(融媒体记者郭剑平 通讯员邱璟)为深入贯彻落实“两新”行动部署,积极践行绿色低碳发展理念,近期,晋江市供销社系统发挥网络优势,联动政、企、村三方力量,开展线上线下再生资源回收宣传月活动,通过场景化宣传、便民化回收、激励式参与,擦亮供销绿色服务名片,助力“无废城市”建设。

陈埭供销社聚焦企业与居民两大群体,下沉辖区企业开展专题宣讲,系统普及可回收物分类标准、投放规范与再生资源利用价值,现场解答日常分类难点问题,引导企业职工树立“资源有价、分类有责”的环保理念;同时常态化推进旧衣物专项回收便民活动,广泛发动居民清理闲置衣物,累计回收旧衣物约300斤,通过统一分拣、集中处置实现资源循环利用,有效减少生活垃圾量。

东石供销社创新推出“以旧换新、绿色兑换”模式,通过现场宣讲、发放手册破除群众分类误区。居民上交废纸、塑料、旧衣物等物资,可兑换紫菜、米粉等本地农特产品,惠民便民、调动群众参与积极性,活动累计回收各类废旧物资600余斤。

晋江市土产日杂公司走进晋江经济开发区,以趣味互动形式普及绿色理念,设置知识宣讲、互动问答、旧物兑换等环节,重点普及垃圾分类及农药包装废弃物回收要求,通过兑换农资、生活用品,引导群众养成绿色分类习惯。

针对沿街街区回收薄弱短板,龙湖供销社在中山街开展专项宣传,面向商户和群众讲解分拣技巧、回收价值及混投安全隐患,推介辖区固定回收网点。活动覆盖商铺22家,发放宣传手册60份,回收废旧物资300余斤,有效规范街区回收秩序。

下一步,晋江市供销社将常态化推进再生资源回收“进企业、进社区、进街区”服务,持续优化回收模式、补齐基层回收短板,畅通资源回收“最后一公里”,凝聚全民低碳共治合力,为地方循环经济发展和生态环境治理贡献供销力量。

# 标准赋能制造升级 精准助力提质突围

## 经济技术开发区开展 专题惠企交流会

本报讯(融媒体记者陈云青 通讯员苏晓晖)为深入贯彻落实全市产业高质量发展工作部署,近日,由泉州经济技术开发区管委会主办,泉州市市场监督管理局经济技术开发区分局承办,泉州标准化研究所协办的“标准赋能制造升级”专题交流会顺利召开,辖区近百名规模以上企业管理人员参会交流。交流会旨在精准破解辖区企业合规管理能力不足、产业转型升级受阻、行业同质化竞争承压等发展难题,充分发挥标准化技术赋能实体经济提质增效支撑效能,助力辖区规上企业依托标准工具降本增效、构筑核心竞争力。

会上,泉州标准化研究所高级工程师陈浩立足企业经营发展实际,以合规风险防范、AI标准体系、标准化赋能成长为三大核心板块开展专题交流。内容紧扣产业数字化前沿趋势,深度解析AI+标准行业动态研判,企业标准雷达预警体系搭建实操路径,重点拆解企业标准化建设“四张清单”核心要点,结合开发区产业特色,针对性给出适配本土企业的标准化落地三大建议,同时配套提供可直接落地应用的标准化底层工具箱。现场交流靶向性强、干货务实、通俗易懂、落地性高,全方位补齐企业管理层标准化战略认知短板,为辖区企业破除发展内卷困境、加快转型升级步伐开辟标准化新路径。

标准化建设是企业抢占行业话语权、防范风险、提升品牌市场认可度的核心抓手之一,更是培育发展新质生产力、激活民营经济内生动力的关键支撑。下一步,泉州市标准化研究所将继续发挥标准化技术支撑作用,持续深化与开发区分局的协作联动,开展精准化、定制化、常态化惠企赋能活动,持续输出专业化、场景化、落地式技术服务,以标准赋能产业提质、助力企业发展,全力助推辖区新质生产力高质量发展。

# 夏粮旺季收购开局良好 全国小麦收购量 超3000万吨

本报讯 国家粮食和物资储备局23日发布,随着夏粮陆续收获上市,旺季收购正逐步展开。截至目前,我国各类粮食经营主体累计收购小麦超3000万吨,总体进展顺利,开局良好,呈现出购销活跃、市场平稳、优质优价等特点。

目前,小麦大规模机收基本完成,夏粮旺季收购正在由南向北有序展开,收购进度与上年基本持平。

国家粮食和物资储备局粮食储备司司长罗守全表示,各级储备企业有序开展轮换收购,各类加工和贸易企业、饲料企业积极入市,市场购销较为活跃。目前,主产区小麦收购均价每斤1.21元左右,优质品种小麦售价比市场价每斤高出0.1元左右。(中新)

# 设备故障云端解 远程运维提效八成

如果说MES系统解决了“内部生产怎么管”,那么远程运维平台则解决了“设备卖出后怎么办”。

“我们的产品都是定制化的,过去产品出现售后问题,公司需要派出工程师前往处理,这一来一回不仅耽误客户生产,也推高了企业售后成本。”张沧海说,随着公司产品覆盖的领域越来越广,借力数字化提升服务效率势在必行。“2016年,泉工智能装备云服务平台落地建成。”

在中控室内,记者看到一块数字化大屏正实时显示着客户设备的运营情况。据介绍,该平台运营云技术、数据协议通信技术、移动互联网技术、装备建模等技术实时采集设备运行数据与用户使用习惯数据,实现在线监测、远程升级、远程故障预测与诊断等功能。“工程师远程查看设备数据,可实现简单故障的调试修复;还可精准定位设备问题,远程指导用户更换

配件等。”张沧海告诉记者。

“平台带来的成效显而易见。”张沧海说,平均故障解决时长由15天下降至3天,售后服务效率提升超80%;节约售后维护成本超50%;一年转机销售台数增加超20%;通过数据挖掘进行设备优化升级,产量提高8%,成品率提高3%,能耗降低5%,装备故障率降低10%,装备寿命延长15%。

“数字化转型永远在路上。”张沧海说,今年公司重点推进计划排程数字化项目,进一步优化生产流程,提升计划准交率、产能利用率。在他看来,数字化没有一招制胜的捷径,那些愿意在管理深度挖潜、在数据底层筑基的企业,才能在变革中站得更稳。



主办单位:泉州市工信局 泉州晚报社

# 生产进度实时看 扫码报工精简人员

走进泉工生产车间,40—50英寸大屏和机加工位旁20—30英寸平板随处可见,车间内的纸质“单据”已所剩无几。这些装载着MES系统(生产制造执行系统)的可视化看板正实时跳动着数据信息,生产计划由系统直接下达工位。工人开工、完工只需扫码报工;图纸依据查看权限随工单自动开闭。这是泉工自主研发的MES系统带来的日常工作场景。

“车间内,这些可视化看板数量达近百个。”泉工数字化与商业智能部经理张沧海告诉记者,在上线MES系统前,车间内只能靠纸质单据流转,计划员电脑排产,车间主任手写工单派发,工人完工后手记单据,一周汇总一次。“管理者想知道订单进度,只能挨个跑车间。图纸下发回收也很繁琐,容易丢失。”

在张沧海看来,数字化转型本质上是向管理要效率、向流程要利润。

2012年是泉工启动数字化转型的起点。这一年,该企业上线ERP(企业资源规划)系统,引入设计研发管理系统,完成二维图纸向全三维设计的“转身”。2018年,泉工聘请财务咨询公司优化管理流程;2021年扩充IT部门编制,引入精益生产管理咨询,数字化转型进入集中爆发期。

“MES系统上线后,生产流程全流程实时可视化。用于收集纸质单据的车间助理岗位取消,薪资统计岗位人员精简,图纸管理人力被彻底解放。”他告诉记者,公司还配套了奖惩制度,推动员工改变工作习惯,适应数字化转型带来的工作方式的转变。“这些系统简单操作,员工上手很快。”

据悉,随着MES系统落地应用,企业综合效益一目了然:在线报工次数超10万次/年;自动生成数据超30万行/年;节约人工工时超3000小时/年;生产数据及时率提升至100%,准确率提升至99%;生产计划准确率提升15%,产能利用率提升5%。

# 聚八方厨力 扬千年泉味

## 百家餐饮精英齐聚世遗城共话绿色发展

紧扣全市“6·18绿色健康美食周”主题,6月23日,“聚八方厨力·扬千年泉味”世界美食之都八方餐饮精英厨艺交流暨联合国可持续发展美食周专题交流大会落地泉州。来自全国39个城市超百家近200位头部餐饮业精英齐聚一堂,共赴跨越山海的美食之约。

上午以锅铲为笔,食材为墨比拼菜品匠心;下午圆桌围坐开展高层座谈,围绕绿色烹调、闽菜创新、产业协作展开百家争鸣式思想碰撞,以技艺切磋、智慧研讨双向赋能泉州美食产业提质升级,书写世遗古城餐饮产业全国联动发展新时刻。

□融媒体记者 王宇静 通讯员 叶冠庆 李佳 陈翔文/图



汇聚全国各地美食,同台赛技交流。

# 匠心烹珍馐

## 百厨同台演绎美食百态

当天上午,鲤酒·华宴内热火朝天,全国百位名厨启动菜品创作交流品鉴,拉开本次大型美食交流盛会的序幕。

按照统一规范,参会大厨分别打造精品开胃凉菜、经典地方菜、年轻化潮流创新菜等,遵循“好吃、好看、好售卖,易采购、易储存、易落地”的“三好三易”标准,全方位敞开展行业技术交流大门。

从传统锅包肉、柿乡酸牛肉到新式芝士海苔黄精烧饼、臭豆腐芝士春卷等,全国各地美食齐聚一堂。既有充分融入现代摆盘美学的焕新呈现,也有巧用本地山海特色食材,结合年轻化口味打造的创意融合菜,更有选用低碳溯源食材制作的清爽开胃凉菜。一道道菜品兼顾文化底蕴、市场实用性与绿色发展理念。每道菜均由全国餐饮大咖组成的专业评审团匿名品鉴,现场推出人气标杆菜品。

热气腾腾的灶台旁,精致陈列的菜品展台上,各地大厨相互观摩技法、交换食材搭配思路,南北京任技法相互交融,鲜活展现中华菜系兼容并蓄的魅力。这不仅是厨艺的比拼,更是凸显泉州的包容底色,全国各地餐饮发展思路的直观展示,为后续的深度研讨合作埋下实践伏笔。

# 圆桌论发展 百家争鸣解锁食业升级路径

午后,业界交流座谈会准时启幕,泉州市领导、市直部门负责人、行业协会代表、全国餐饮企业家与美食专家齐聚一堂,一个多小时的思维碰撞打破地域与行业壁垒,上演一场高密度、接地气的百家争鸣思想交锋。

交流会锁定绿色低碳烹调、闽南美食传承创新、跨区域产业资源对接三大核心议题,各路从业者结合自身从业经验各抒己见、相互探讨。

在绿色健康、低碳烹调议题交流中,行业嘉宾集中分享后厨节能降耗、源头控损、节约减废的成熟做法。泉州市酒店协会秘书长李文雄展示了本地企业在农场直采供应链建设、后厨节水节电改造、边角食材再利用等方面的落地成果。天津望海湾餐饮负责人许百强认为,泉州拥有发展低碳餐饮的良好基础,倡导行业推行轻油低盐的健康烹饪方式,最大程度还原食材本味。东营尊客福大餐饮连锁董事长代景国从服务端与管理端出发,分享通过系统化员工

培训、科学引导用餐消费降低剩菜率的实践经验。扎根泉州经营多年的赣湘楼负责人胡建财,也现场分享后厨水源节能的精细化实操举措。与会同行一致认可,可通过后厨轻量化改造、行业抱团集采等方式,实现餐饮节能降本、提质增效。

围绕闽南地方菜传承创新与品牌突围话题,绍兴寻宝记负责人张亮表示,依托世遗城市底蕴与持续深化的商旅融合态势,泉州美食具备走向全国、迈向全球的先天优势,行业需守住品质生命线,进一步统一对外宣传口径,同时结合本土名人文化资源,推动菜品向高端化、特色化升级。宋小谨品牌创始人陈少猛坦言,菜系发展需贴合当代审美完成年轻化表达,对外拓店优先选择饮食文化相近的城市,精准匹配客群需求,走差异化发展道路。张家界溪溪棒棒唐餐饮负责人唐江结合文旅餐饮运营经验提出,泉州可依托高城市知名度,提炼侨乡美食专属标识,根据

打卡观光、沉浸式度假等不同游客消费场景,反向优化菜品体系与消费体验,推动美食与文旅资源深度绑定。

交流会充分搭建起高效的跨区域合作对接平台。各地企业双向交流、互抛合作橄榄枝。新疆汇家和餐饮负责人高先指出,泉疆两地餐饮特色互补性强,期待双方开展食材、菜品、业态的双向渗透与协同发展。食锦记负责人洪焯提及,泉州城市包容、经济活跃,山海食材供应链完善、产业政策利好集聚,是餐饮新品孵化、市场测试的优质沃土。泉州市申创“世界美食之都”专家顾问蓝净认为,泉州美食兼具多元包容的特质,行业应秉持开放姿态,在深耕国内市场的同时,以全球视野布局菜系发展。

交流过程中,外地餐饮企业详细咨询泉州供应链配套等落地条件,本地企业主动推介古城文旅融合场景与特色食材资源,双方充分对接需求,为后续跨区域开店、菜品共创、资源共享奠定坚实基础。

# 聚力谋长远 筑牢包容性长效合作桥梁

超百名国内餐饮精英齐聚泉州,是泉州世界美食之都建设进程中一次标志性的行业盛会。“泉州菜必成燎原之势。”泉州市餐饮烹饪行业协会会长刘树文表示,泉州一菜一品本身就烙下文化人文的包容基因。此次联动共进塾进行全国资源的深度交流,希望可以更大程度跳出本地发展局限,以厨艺交流为纽带,把外地先进运营模式、菜品研发技术引进泉州,同时将闽南饮食文化、产业资源推向全国,打通餐饮产业“引进来、走出去”兼容互惠通道。

泉州市商务局相关负责人表示,本

次活动深度对接联合国可持续发展美食周理念与全市绿色健康美食周部署,既是对泉州千年饮食文化的活化传承,更是以产业思维做强美食经济的务实举措,期待以本次活动为起点,持续吸纳全国行业智慧,完善闽南菜标准化体系,培育更多全国知名的泉州美食品牌。《中国商界》地方美食研究院秘书长申伟总结梳理了研讨共识,提出搭建长期资源对接台账、跟踪意向合作落地的工作思路,推动座谈智慧转化为产业实效。

与会的泉州相关领导进一步强调,“世界美食之都”的建设必然需要进一

步挖掘当地的文化积累。借助当前文旅红利,希望以此次交流为契机,欢迎更多外来餐饮企业来泉州考察落地。会后泉州将梳理活动形成的合作意向清单,持续跟进品牌联营、菜品落地、供应链共建等落地事项,将短期交流转化为长期合作机制。

百厨汇泉、百家论道的盛会,不仅集中展示了泉州作为“世界美食之都”的开放格局与产业底气,更汇聚起全国餐饮发展智慧,为闽南美食产业化、品牌化、全国化发展注入持久动力,助力泉州持续擦亮世界级美食城市名片。



泉州市商务局 泉州晚报社