

4万人的小镇,如何拿下中国商用厨具40%的市场

自动炒菜、万能蒸烤!厨具里满是黑科技

文/片 赵旭 边浩玥 陶金
通讯员 颜哲 滨州报道

智慧厨房搭配传统烹饪

中午饭点临近,快餐店把处理好的西红柿、鸡蛋放入锅中,选择菜单后开始烹饪,随后机器根据设定的用量自动添加调料、翻炒,随着设定时间结束,一道由“自动炒菜机”制作的西红柿炒鸡蛋就出锅了;消费者前往快餐店,要一份菜和主食,在结账台通过餐台的智能识别,自动算出金额……通过人工智能、物联网、大数据、传感器等技术与传统烹饪场景的深度融合,实现烹饪过程的智能化、自动化与个性化。

如今在博兴县幸福镇,随着技术的成熟与消费需求的升级,这些场景已从概念逐步落地为现实。“自动炒菜机”“万能蒸烤箱”“智能物联冰箱”等“智慧厨具”的功能引人惊叹,动动手指便能掌握颠勺、炒糖色等“大厨”技能,做出一桌“满汉全席”。

兴福镇商用厨具企业产品丰富,类型多样,产品涵盖商用燃气灶、电磁灶、冷冻冷藏柜、蒸饭柜、洗碗机、油烟净化器、西餐设备等十二大系列、上千品种;商用智能厨房设备年生产能力达2000万台(套)。规模巨大,只是兴福镇商用厨具产业的一个特点。多年来,经过兴福厨具人的不懈奋斗,厨具从“零敲碎打”的手工作品,蜕变成智能、绿色、便捷的高科技产品,改变着人们的生活。

作为国家级中小企业特色产业集群,兴福商用厨具产业正逐步迈向智慧化、数字化、高端化。在兴福,可以找到万能蒸烤箱,摁下按钮,可制作上百种标准化餐食;可以找到自动炒菜机,机器翻转之间,可口的饭菜就能炒制完成;也可以找到拥有多项全国领先技术的绿色节能灶具、整体厨房解决方案、智能蒸饭车、智能制冷设备、各种酒店用品……今年3月,山东厨具协会组团参加上海国际酒店用品展,山东金伯特商用厨具有限公司生产的万能蒸烤箱,山东速集厨房配件有限公司的智能配件平台等成为焦点。

在金伯特商用厨具有限公司,节能炉灶、自动煲粥机、物联网商厨系统等产品让人目不暇接。自2017年开始,该公司着手研发智能绿云系列炉灶。“我们把炉灶的火力形成了标准化,大小火可视,可以定标准,另外这台设备可以远程控制开关,并且设备的运行情况也可以远程控制。”该公司销售部长赵飞腾介绍,这款炉灶一经上市,就受到广泛好评,也是从那时开始,金伯特对智能商用厨具有了更多关注,从单品的智能化延伸到整个后厨整体配套智能化。

自动化生产线提升“质”“效”

那是“钢铁侠”吗?不,那是在智能生产车间工作的机械臂正精准地将不锈钢板材折弯成型。

在山东渲凯厨业有限公司,智能自动化生产线飞速运转,这家以生产调理类和工程配套产品为主的商用厨具生产商,正在尝试通过设备升级来提升企业竞争力。以往生产大多靠人工,制作出来的产品存在误差,而这条智能自动化生产线从进料到产出,只需要一个人揭开膜、运送成品,其余工序只需要输入好产品参数,依靠机械臂操作。半年前,该公司引进了智能自动化生产线,一天可以生产1000多张不锈钢柜体门板,效率得到了极大提升。“讲究效率极为关键,现在竞争大,价格透明,通过自动化生产线生产出来的产品,无论是1000台还是200台,都是一个质量,质量稳定效率高。”该公司总经理付焕杨说。

无独有偶,山东京都厨业有限公司也正在经历着一场厨具产业的升级蝶变。该公司聚焦智慧化、数字化生产,对商用厨具进行升级改良。“通过智能互联、传感器及数

清晨六点,滨州市博兴县兴福镇的主干道上已经车流如织。大货车满载不锈钢板材与成品厨具驶向全国各地,挂着各省牌照的小轿车里,天南海北的客商们带着定制需求寻找合作厂家。街道两旁,密密麻麻的厨具招牌组成了一道独特的工业景观,空气中弥漫着金属切割与焊接的气息。

这个当地户籍人口仅有4万的黄河滩区小镇被誉为“中国厨都”,52平方公里的小镇聚集着超过2800家商用厨具企业,其商用厨具占全国市场份额的40%以上、年产值超300亿元。这里的商用厨具为什么受欢迎?



偌大的生产车间里,工人正在加工商用厨具。

据算法,根据设备运行时间、能耗、菜品制作数量等,为客户提供能耗管控数据与措施。”京都厨业电磁事业部部长邵腾表示,目前正在与青岛理工大学合作研发焊接机器人,解决异形定制加工难题,将科研成果转化为企业发展效能,突破关键领域技术难题,为未来的市场竞争奠定了坚实基础。

目前,幸福镇的商用厨具生产正在掀起新一轮的科技变革,深入应用“博兴·中国商用厨具高质量发展指数”,依托产业大脑实现全链条质量管控,强化“中国厨都”质量标准话语权,打造质量强镇,实现数字技术与商用厨具产业深度融合。

在创新驱动之下,兴福商厨产品被应用到多个国际国内重要场合,在北京冬奥会餐厅、在大兴国际机场厨房、在卡塔尔世界杯后厨,在无数个星级酒店标准厨房……兴福“智造”遍布海内外。

“链主制度”带动行业发展

仅有52平方公里的幸福镇聚集着超过2800家商用厨具企业,如此多的企业密集分布,如何实现健康发展?兴福镇探索出了独特的“链主制度”。

据了解,当地从2020年开始实施产业链规划:“确定6家企业作为链主企业,带动中小微企业融通发展。”这2800多家企业被科学划分为产业链的上、中、下游,形成大企业带动小企业的良性循环。链主企业科宇厨业副总经理魏其鹏分享了实际操作模式:“完成一笔大订单,我们能一次性安排近10个小企业协同完成。从研发生产



智能自动化生产线上,机械臂正在焊接。

到后期物流,带动整个行业发展。”

这种集群效应极大提升了国际竞争力。走进山东速集厨房配件有限公司6000平方米的采购区,仿佛进入厨具“器官博物馆”:大到电路集成面板、压缩机,小到电源按钮、螺丝钉,上万种厨具配件排列有序。总经理王军指着一面墙的螺丝样本说:“仅厨具螺丝就有2000多种,年配件需求量达120亿-150亿个。”这个2023年12月成立的配货平台,是兴福镇商厨产业链“延链+补链”的关键一环。通过集中采购,平台获得了议价优势,为生产企业节省了15%以上的成本。“采用现代化超市的管理模式,实现线上线下商品的运营,争取在三年之内打造成为国内商厨配件一站式供应平台。”王军说。

加速锻造“世界厨房”引擎

6月18日,莫桑比克SPI公司的路易斯带领他的团队,直奔兴福镇金伯特商用厨具有限公司,此次深度交流为双方在厨具产业领域的合作打下了坚实基础。这只是国际公司来兴福寻求合作的一个缩影,也是“中国厨都”为进阶“全球厨都”而走下的扎实步伐。

据了解,兴福镇生产的商用厨具已出口至美国、英国、法国、韩国等50多个国家,并曾服务于北京冬奥会、卡塔尔世界杯等重大国际赛事。每年10月的中国(博兴)国际厨具节,是兴福镇的“全球秀场”。3天展会吸引数万名客商,交易额超百亿元。在去年举行的第19届厨具节上发布了“博兴·中国商用厨具高质量发展指数”,标志着其从“制造基地”向“标准高地”的跨越。

当定制化生产成为兴福厨具征战国际市场的利器,当地政府也在积极推动基础设施建设和海外布局。兴福镇火车站目前已建成运营,总投资1.4亿元,集仓储、贸易、配送于一体,年货运量突破40万吨,节省运输成本15%;正在建设的中国智慧厨都国际厨具交易中心综合体项目占地116亩;博兴县商务局在德国、法国、意大利等国建成4个海外仓,并对自建和租赁海外仓给予资金支持。

“我们的目标是让‘中国厨都’成为‘世界厨房’的核心供应商。”兴福镇党委书记王兆建表示,随着中欧班列(齐鲁号)开通和跨境电商政策落地,当地正谋划建设“厨具出口产业园”,推动更多“兴福制造”融入全球供应链。

从“敲敲打打”到“全球智造”的厨具传奇

赵旭 边浩玥 陶金 滨州报道

兴福镇商用厨具发展始于20世纪70年代,那时赵赵村的手艺人利用当地流传的柳编技艺制作“大锅饭”的蒸笼。赵赵村党支部书记范曰良回忆,当时村民们带着柳编、蒸笼走出村子,走向大城市。柳编蒸笼虽然是易耗品,但需求量大,需要频繁更换,这为村民们带来了源源不断的订单。到了上世纪80年代,赵赵村将柳编蒸笼替换为铝质蒸笼,这一材料升级,使得兴福镇的厨具产业迎来了第一波飞跃。从周边的济南到天津、青岛、烟台等城市,兴福镇的厨具迅速打响了名声。

上世纪90年代初,兴福镇的厨具材料由铝变为不锈钢,商用厨具品类实现了指数级增长。南吴村党支部书记李光生回忆:“我们原先只生产蒸饭车、锅灶等几种厨具,后来逐步扩展到厨房全品类厨具,种类达到了几百种。”

家家户户开工厂,敲敲打打做厨具,这成为兴福镇红红火火发展厨具产业的景象。随着大量企业的兴办,兴福镇吸引了近4万名外来打工仔,外来人口数量几乎和当地居民数量持平。

40多年来,一代又一代博兴厨具人创新实干,实现从“零敲碎打”到“机器换人”,从“贴牌加工”到“自主研发”,从“家庭式作坊”到“现代化企业”的华丽蝶变。自2006年起,中国(博兴)国际厨具节已经成功举办了19届。如今,中国(博兴)国际厨具节已成为与上海、广州厨具博览会齐名的专业展会之一。作为中国厨具行业的“风向标”,现已发展成为江北规模最大、影响力最强的高端商务平台。产品几乎涵盖商厨行业的全产业品类。此外,致力于生产智能化、产品智慧化、场景互联化,研发出万能蒸烤箱、绿云灶、互联网冰箱等智能运维、远程控制产品等十余类,产品附加值大幅提高。