



自嗨锅西北基地及其产品

保供基地达6个，面积达1200余亩。

石泉县农业农村局根据富硒食品（预制菜）加工企业生产需求制定产业发展规划和实施方案，确定在城关镇、池河镇等6个镇建设预制菜生产基地。2022年发展订单蔬菜5000亩。

2021年5月，自嗨锅西北菜肴生产基地一期在石泉预制菜产业园开工。2022年4月7日，位于古堰园区的二期开工，生产自嗨锅速冻料理包及冻干菜加工。

自热锅系列包括自热火锅、自热汤锅、自热干锅、自热煮锅等产品。该项目是自嗨锅品牌继河南漯河、浙江金华、江苏宿迁后在全国的又一大生产基地，产品主要辐射西北市场。目前公司的常温菜包日产能在70万包，产值100万元。

从北京回到家乡任职的自嗨锅西北基地总经理魏和康介绍，西北生产基地已成为西北单体规模最大、自动化水平最高的预制菜“链主企业”，年可生产各类加热即食预制菜50余种近1亿袋，实现销售收入5亿元。

据了解，位于石泉的自嗨锅西北基地在整个集团目前属于挑大梁的地位。企业的大单，300万

元以上的订单，多交给石泉基地来生产，这也可以看出石泉基地的重要性。

魏和康说，企业落户石泉后，无论是营商环境还是政策的支持力度，都达到一个前所未有的高度，非常满意。尤其在细节问题上，省市县各级政府相关部门更是想到了企业的前面。“刚落户石泉，企业也和人一样，需要适应环境，熟悉当地的人文习惯。采购是新落户企业的第一大难题，从县委、县政府到各个职能局都有负责人陪同企业，到各个蔬菜基地、合作社了解情况。”这让初来乍到的企业非常暖心，也对积极投入生产信心大增。

魏和康告诉记者，企业面临的一个主要困难就是蔬菜、肉蛋仍需要从石泉以外的地方采购。石泉当地的茄子、平菇、香菇、鸡蛋等原材料能占到总需求量的30%，肉类约能满足60%。由此造成一个较大的缺口，意味着企业需要承担高昂的成本，这是企业目前最棘手的问题。

此外，从食材的种类来看，石泉当地也无法满足全品类供应。比如杏鲍菇、金针菇，当地的蔬菜合作社和基地基本没有种植的。企业目前从运作上，也主要是与合作社或大型蔬菜供应基地合作，给予保底价，以应对市场波动。

对于这些问题，石泉县委县政府也非常重视，2022年9月、10月连续召开会议，研究解决农产品供应问题。会议也给各基地确定了生产种植任务，安排各品类科学种养。

企业也积极投身一线解决问题，按计划逐步建设自己的种养基地。现已分步骤地与有条件的合作社签订订单收购协议，还与有条件的村合作社签订扶持协议，对有意愿但资金有困难的合作社，企业可以适当注入资金给予扶持。

安康柏盛富硒生物科技有限公司是较早入驻产业园的企业。公司产品除粉剂原料类、休闲食品类外，还有就是魔芋预制食材类和方便食品类。预制食材主要有魔芋丝结、魔芋素食、魔芋丝、魔芋皮、魔芋面等，主要销售到锅圈食汇、日式锅煲、杨国富麻辣烫等餐饮业。方便食品主