# 羊口镇:

发力"它经济"竞逐"新蓝海"

■记者 杨晓菡 通讯员 段云鹏 赵清浩

本报讯 所谓"它经济",就是 围绕宠物而产生的一系列生产、销售 和服务等商业活动。随着人们生活水 平不断提高,越来越多的家庭将宠物 视为"家庭成员",与此同时,与宠 物相关的服务和产品日益丰富多样, "它经济"产业增长迅速。近年来, 羊口镇始终坚持"项目为王"的发展 理念,围绕培育壮大新质生产力,利 用一个个大项目、好项目带起的发展 热潮, 使其成为加快新旧动能转换、 稳定经济增长的"金钥匙"。特别是 引导山东路斯宠物食品股份有限公司 不断延链、强链、补链, 拓展优势赛 道, 打造新增长点, 助其竞逐宠物产 业的"新蓝海",成效明显。

"产业链是经济活动的核心,决定着一个产业的综合实力和竞争力。延链就是推动产业延伸、转型、升级,不断优化产业链结构、提升产业链价值,继而形成增长新动力,推动实现高质量快速发展。"路斯宠物食品公司相关负责人表示位于羊口镇的电子加速器辐照中心项目,就是公司产业链的进一步延伸。

日前,记者走进路斯宠物电子加速器辐照中心项目看到,工人正加快速度进行项目收尾。据了解,该项目

可为宠物食品进行辐照灭菌,而这是宠物食品加工工艺的重要环节。此前,公司生产的产品进入市场前,都要先运送到青岛等地的相关企业进行辐照杀菌,耗时多且成本高。在羊口镇的大力支持下,公司上马了辐照中心项目,除了满足自身需要外,还能向社会开放一部分辐照能力,进一步延伸了产业链。

据悉,该项目总投资 5000 万元,是潍坊市首家大型辐照灭菌中心,年辐照能力达3万吨,在满足企业自身辐照需要的同时,富足产能还可供应东营、滨州等周边企业的辐照灭菌需求,进一步提升了企业影响力和增收能力。项目建成后,预计年可实现营业收入 6000 万元、利润 2000 万元。"该项目的第一条产线已经安装完成,正在进行调试,预计 11 月底调试完成,12 月份正式投入运行。第二条产线明年建设,预计下半年安装完成并投产。"路斯宠物食品公司副总经理李东昌介绍说。

为保障项目快速推进,羊口镇坚持一个项目一套专班,大力践行一线工作法,靠前指挥、现场办公、切实解决问题,努力推动资源向项目聚集、要素向项目聚拢、力量向项目聚合,力促项目快投产、快达效。

在羊口镇的全方位扶持下,路斯 宠物食品公司还以项目为引领,积极



培育新质生产力,提升产业能级。特别是公司投资5000万元规划建设的宠物零食扩产项目,提升了产线智能化,打造了产业聚合优势,进一步做大做强了产业链。据了解,该扩产项目有两条生产线,其中一条立足全自动化,用人成本是普通车间的1/3,但产能却翻了番。

宠物消费市场作为新兴市场领域,已经成为消费"新蓝海"。近年来,路斯宠物食品公司紧紧抓住发展机遇,全力打造高端本土宠物品

牌。特别是2022年在北交所成功上市后,公司通过一个个项目的开工投产,进一步释放了发展新动能,目前,公司已成为国内宠物食品行业最具规模和影响力的企业之一。"未来,公司将以羊口镇生产基地为大本营,对公司新兴项目进行孵化,提升产业能级,推动产业链做大做强。同时,以生产基地为中心,利用技术、项目等优势,到国外建厂、建基地,形成全球化产业布局。"李东昌介绍说。



#### "90后"夫妻档邵长进、肖倩倩:

# 铁板鱿鱼炸烤肠 网红小摊生意忙

#### ■首席记者 郑小菲

每天傍晚华灯初上时,在圣城街道东七市场上,伴着铁板上、油锅里的"嗞嗞"声,"90后"夫妇邵长进、肖倩倩便开始忙活起来。他们一个忙做铁板鱿鱼、一个忙做炸串烤肠,各忙各的,又配合默契,干得不亦乐乎。小夫妻是洛城街道邵家村人,今年都是27岁,从去年开始在市场上摆摊。小两口踏实能干、热情上进,加上铁板鱿鱼、炸串的口感独特,他们的小吃摊很快成了市场上的"网红摊",非常受食客欢迎。



### 摆摊创业,打造市场爆款小吃

"因为喜欢美食,我从17岁就开始摆摊做小吃了,摆摊投入低、收入好、灵活性大,家人都很支持我。" 邵长进告诉记者,他烤过鱿鱼、烤过面筋,还开过奶茶店、米线店,10年来一直从事小食品生意,对这一行已经非常熟悉。

"餐饮是个'勤行',挣的是辛苦钱,容不得半点掺假,食物质量不好,或价格偏高、服务不好的话,客流很快就会受到影响。"邵长进边说边煎制着铁板上的鱿鱼。油烟裹挟着热气直往脸上扑,他的眼睛被熏得眯成一条缝儿,虽然冬天夜晚的风有些冷,但他通红的脸上依然能看到汗水

"与开店相比,摆摊成本低、客

流多,于是我们考察了市场上这个摊位,支起了两个小吃点,每天下午4点出摊,一直忙到晚上10点钟,那会儿市场上的摊点基本都收摊了。"邵长进告诉记者,铁板鱿鱼是铁板烧中的一种食材,既受年轻人和学生的喜爱,也受中老年人的青睐。为了满足不同顾客的口味需求,他跟妻子商量后,又增设了烤冷面、炸串等风味小吃。

邵长进深知,要做出好吃的铁板 鱿鱼,关键在于酱料和撒料的配方。 在市场摆摊前,他跟妻子也是做足了 功课,他们多方学习、多次试验,成 功调制出了独家配方的酱料,做出的 铁板鱿鱼也是多种口味。

"我跟妻子都喜欢美食,每年我们都会外出'旅游学习',别人旅游都是逛景点,我们出去主要是吃美

食。到了一个地方,我们首先找的就是美食街,可以说从头吃到尾。遇到自己喜欢的小吃,我们还会认真观察人家的制作过程,交流学习一下制作方法。"邵长进说,他们将摊位设在市场的繁忙角落,每天都是精神满满地迎接顾客到来,"创业虽然辛苦,但每一天都充满了希望和挑战"。

从在市场摆摊开始,邵长进、肖倩倩每天都是忙忙碌碌:一大早去购买各种食材;上午在家熬制酱料、洗菜、穿串;下午准备好食材出摊……到了晚上,就是他们最忙碌也是最开心的时候。"我们每天准备的食材是一定的,卖完收摊,等最后打扫完卫生回到家,一般就11点左右了。"邵长进说,凭借良好的口感,他的铁板鱿鱼收获了众多粉丝,成为市场上的爆款小吃之一。

## 产品创新,美味小吃引领潮流

"在铁板上烤鱿鱼、烤冷面,煎 烤技术是关键。在大众口味的基础 上,我们根据寿光人的饮食习惯加以 创新和改良,配置出了甜辣、麻辣等 口味的酱料,然后根据不同顾客的需 求在煎烤过程中进行调配。现在,我 们能做出十多个口感的铁板鱿鱼。" 作为一位从事餐饮行业十年的经营 者, 邵长进在小吃产品的选择、制作 上更追求特色。他说, 在铁板烤制鱿 鱼的过程中, 因为铁板温度高, 他的 眼睛很难看清楚食物,这种情况下, 他养成了靠耳朵"识别"食物的技 能,通过铁板上食物发出的不同"嗞 嗞"声,他就能清晰地判别食物的生 熟程度,准确掌握好顾客想要的甜辣 咸淡口味。

"做小吃摆摊也好,开门店也罢, 仅有好的产品还不够,要花心思研发 新口味产品,也要花心思做推广引 流,这样才能真正把生意做火、做长 久。"作为有着新潮思想的"90后", 邵长进、肖倩倩有着自己的一套"生 意经"。他们会通过抖音、微信等平台 将美食短视频进行推广,吸引更多 "吃货"的目光,这些顾客不仅现场 吃,还现场"拍"、现场"传",无形 中帮小两口做了产品宣传。

"做任何事情都要跟上时代的发展。摆摊是个小生意,但我们相信只要用心,小吃也可以做成独一无二的品牌。"邵长进、肖倩倩夫妇表示,他们会趁着年轻多干点,将小吃摊一直做下去,做出自己的特色,发展自己的品牌,用特色美味引领美食潮流。