

我市两化深度融合国家综合性示范区创建通过验收 信息化改造推动企业管理创新升级

10日,省两化深度融合国家综合性示范区验收专家团队走进我市,先后参观了王力安防科技股份有限公司和众泰集团的信息化改造项目成果,听取我市示范区创建工作汇报,经过专家团队评审及反馈,最终一致认为我市已经完成创建的目标和任务,同意通过验收。

记者 吕高攀



至为公司智能仓储

两化深度融合取得明显成效

过去两年,我们先后投入2000多万元,引入SAP,搭建两个平台、一个系统,利用WMS、MES等系统打通生产环节,建起电商营销平台,全面实现信息化。验收现场,王力公司信息管理总部总监任川说。

如今,王力公司的智能仓储系统已经取得初步成效,多辆AGV小车已经开始替代人工取料、送料,仓库的工作人员从20人减至3人。在锁具和门面生产环节中,王力公司植入MES系统,初步实现智能化生产,平均16.7秒完成一个门面的生产,比人工操作的效率提高3倍到5倍。

与王力公司一样,我市工业企业两化融合主观能动性日益增强,在企业研发设计、生产制造、经营管理、市场营销、财务管理、重大决策等环节加快促进企业资源计划(ERP)、制造执行系统(MES)、供应链管理(SCM)、产品数据管理(PDM/PLM)、客户关系管理(CRM)信息系统的应用,加快向信息化、数字化转型发展。

同时,企业在关键业务信息化全覆盖的基础上,加速内部信息系统的集成互联,实现管控集成、产供销集成、财务与业务集成等,提升产品质量、提高生产效率、加速创新。相当一部分企业在集成应用上取得了突破,开展跨企业、跨地区的业务协同及模式创新,探索建立以数据创新应用为导向的新业态新模式,实现产业链向客户延伸服务和产业链价值创新,提高企业的综合竞争力和效益。

深化系统集成打造智能工厂

去年是我市两化融合国家综合性示范区建设的收官之年,通过四年的建设,示范项目基本完工,建设成效显著。我市区域两化融合发展指数由2013年的57.66,快速提升至2017年的84.43,从全省第三梯队跃升至全省第一梯队,两化深度融合已经成为我市工业经济高质量发展的新引擎和新动能。

截至目前,全市累计立项机器换人技改项目632项,以行业技改、装备制造和工程服务平台三位一体共同推进为实施路径,充分激发行业内企业机器换人的积极性,带动相关智能装备制造企业的发展,提升工程服务平台的服务水平,形成产业发展合力。

同时,我市企业深化ERP、MES

等信息系统的集成应用,运用智能制造技术和自动化装备,紧扣关键工序智能化、关键岗位机器人替代、生产过程智能优化控制、供应链优化,开展智能车间(工厂)的集成创新与应用示范,促进企业全业务流程智能化整合,打造了一批示范性的机联网、厂联网、数字车间、智能工厂。三锋、王力、步阳、炊大王、千禧龙、安德、哈尔斯、求精热处理、飞剑、飞哲等企业大力开展智能工厂(车间)建设,覆盖有色金属、门业、杯业、炊具、小家电等行业。

着眼于夯实全市两化融合服务支撑能力,我市着力培育和扶持两化融合专业化服务机构,积极引进和发展专业提供工业设计、电子商务、质量技术检验、工业软件等服务机构,

推进设计、生产、销售及配套服务等各个环节的专业服务平台建设,发挥第三方支撑服务作用。

同时,我市重点培育和引进了专注于供应链服务的宏伟供应链、专注五金行业软件开发实施的新迪智造、专注于工业机器人自动化系统集成研发的优傲智能、专业提供企业智能化解决方案的两化腾科技等一批专业提供信息软件、信息服务的本地信息工程公司和自动化数控装备生产企业。引导和鼓励移动、电信、联通三大运营商加强对企业信息化的支撑服务作用,大力推进企业上云,通过云产品和云服务帮助小微企业获得便捷的信息化服务,降低信息化应用的成本和门槛,实现中小企业内外部管理信息的互通与共享。

自主研发产品获得十余项国际设计大奖 安德入围中国十大厨房小家电出口企业

记者 应柳依

本报讯 日前,浙江安德电器股份有限公司入围中国十大厨房小家电出口企业,与广东美的厨房电器制造有限公司、浙江绍兴苏泊尔生活电器有限公司等老牌企业争奇斗艳。

据了解,该榜单由中国机电产品进出口商会按照行业与产品细分,并根据出口额、贸易方式、销售规模等因素评选。

近两年,因为中美贸易摩擦,美对华商品加征关税促使我市许多外

贸企业受到影响。面对日益严峻的局势,安德公司去年在外贸板块表现不俗,出口额不降反增,达到了7000万美元,同比增长超5%。

拥有30余年厨电生产和研发经验的安德公司,多年来专注于整体厨房电器的研发、生产和销售,在欧美高端和奢侈品厨电市场上拥有较为稳固的地位,是贸易摩擦中未受根本性影响的关键原因。此外,该公司计划今年扩大主打产品烤箱的生产规模,力求在总销量上寻求新的突破。

为了打破 墙内开花墙外香 的

禁锢,近年来,安德公司在国内陆续设立数十家加盟店,从出口国外转而发展国内市场,从单品体验式服务来拉近消费者距离。

为了稳固品牌优势,安德公司每年都会拿出销售额的3%至4%用于新品研发。去年,该公司自主研发的产品获得了一个红星奖以及两个红点奖,截至目前累计获得十余个国际设计奖项。

相比前几年,现在的安德厨电有了诸多变化。目前,其高端烤箱实现一键启动,手机式的傻瓜操作模式较之前更为简约、智能。

食药配比 个性定制 杂粮馍馍轻食 搅热 养生经济

记者 应柳依

本报讯 当下,无论是随身带着保温杯,还是半开玩笑的“可乐加枸杞”,随着90后、00后陆续加入养生大军,让“养生”突破年纪的限制,在时尚圈也盛行开来。我市商家看中这个巨大市场,推出相关产品,圈住了一批老少“养生粉”。

食药配比有“馍”有样

华丰菜场附近,丝丝麦香从一处深巷飘出。老头子,你血压高,选木糖醇的,再让店主给加点铁皮枫斗,对身体好!这家名叫菽糖源的馍馍店,是市民黄阿姨近几日的新宠。

黄阿姨说,老伴儿吃中草药总是坚持不了,揉入面团做成馍馍不失为一个好方法。菽糖源店主贾生介绍,除了铁皮枫斗外,不少客人还根据自身体质加入西洋参、首乌、淮山等药材,定制属于自己的专属馍馍。

约巴掌大小,外形呈长条状,这个就是菽糖源基础产品——养生馍馍。粮纤维馍和养生馍口感相对粗犷,是用青稞、苦荞、燕麦、木糖醇等材料制作而成,适合减肥人群以及糖尿病人,而五谷玉米馍则用玉米、黄豆、老冰糖等材料制造,更适合年轻人和小朋友。说起自家馍馍,贾生侃侃而谈。除了杂粮馍馍外,菽糖源还供应几款现磨热饮,取材同样源于粗粮,口感老少皆宜。

早前,贾生几经考察后发现,市面上的馒头、馍馍大多原材料精细、口感细腻,他认为,把多种杂粮按一定比例进行调配,制出与传统包点迥异的杂粮馍,口感独特,能够打入养生市场。果然,一经开业后杂粮馍馍在市场上独树一帜,很快获得了关注。

贾生说,接下来还准备开发更多的馅料,做到“常吃常新”。

荤素搭配营养低脂

低油、少糖、高蛋白,健身爱好者的标配如何才能变成更多花样,这个答案或许能从王振华的鹿岛轻食门店中找到。

鸡蛋牛肉三明治、芒果鲜虾杂粮餐、荞麦面鸡丝色拉……一听这名字就不难想象到色彩斑斓的搭配。从荤到素再到杂粮,每一样食材的选择都低脂肪,再佐以清淡式烘焙,在营养合理的情况下还兼具美味的口感。

对于我来说,管住嘴其实很不容易,平时嚷嚷着要减肥却更热衷于高热量食品。不过,轻食显然更适合我的体质,能清理肠胃,又具有饱腹感。市民黄丽莉为了自己的减肥事业在鹿岛轻食定下了周套餐。

健康、养生、高颜值让轻食俨然成为年轻消费者追捧的“小鲜肉”。轻食大多针对减肥者和健身爱好者这个群体,要达到一定效果则需长期坚持。所以,在合理的卡路里搭配情况下,适当按个人口味调整菜单,可以让减肥事业事半功倍。王振华说。