

领“鲜”源自专业

——访广州兴亿海洋生物工程有限公司总经理 潘建文

本刊记者 陈震



广州兴亿海洋生物工程有限公司是广州兴大实业集团公司属下，一家专业生产海鲜类食品原料及海鲜调味品，同时也涉及肉类、香精等多品种的，集研发、生产、销售为一体的高科技合资企业。

集团总公司经营范围涉及建筑、贸易、房产、服务等行业，总资产近一亿元人民币。广州兴亿海洋生物工程有限公司是其属下的重点企业。公司固定资产2000万元，拥有广州经济开发区保税区、白云区两个工厂，在广东电白、湛江、广西北海设有多个海鲜原料收购基地。

记者：潘总，您好！作为专业调味品与调味基料的生产企业，首先请介绍一下公司的发展情况和企业理念。

潘总：广州兴亿海洋生物工程有限公司成立于2002年4月。经过三年多的不断拼搏发展，已初步取得了喜人的成绩：通过了ISO9001:2000、HACCP食品安全保证体系双认证；“兴亿高”海鲜基料被评为广东省名牌产品；拥有两项处于国内一流水平的自主专利技术；与全国知名的食品企业形成了良好的合作关系。公司在广东、福建、上海、河北、河南、山东、四川、辽宁等地设立办事处，业务范围遍及全国及日本、东南亚。

“以人为本，科技为源，诚信为道，品优为兴”是我公司的经营理念。

记者：现代食品倡导“健康与营养”，海产品将是新兴的热点，贵公司被客户誉为“海鲜的专家”，这一点是如何做到的？

潘总：公司在成立之初，通过深入的市场调查，发现海鲜方面的调味品与调味基料非常缺乏，一些高档的酶解类纯蛋白粉几乎完全靠进口，而且价格非常昂贵。广东省是渔业大省，水产资源十分丰富；而广东省长期从事这方面研究的科研院所实力在全



国名列前茅。我们充分利用这些得天独厚的资源，加上公司全体员工围绕“海鲜”这一差异化的特色，始终不渝的拼搏，把产品质量、客户的要求作为永恒的目标，才有了今天这样小小的成绩。

海产品口感鲜美，营养丰富，再加上本身具有的一些特殊活性成分，使其在天然、安全、保健方面更具有独特的优势。这与现代食品倡导的“健康与营养”的观念非常吻合。这也符合我们的企业宗旨——“吸纳海洋精华，致力人类健康”。

记者：21世纪企业的竞争实质是技术和人才的竞争。请潘总谈谈这方面的情况。

潘总：企业的发展，靠的是技术。其实质就是人才的竞争。公司从成立之初起，就始终把人才的引进、培养、发挥作为长期的工作来抓。通过建立良性的竞争、激励机制，营造宽松、和谐的环境，现已发展到高级工程师占5%；硕士占20%；本科40%；其他35%。人才结构合理，技术范围包括调味、调香、产品应用（方便面、膨化食品、鸡精等）以及基础原料开发等。

不仅如此，公司与中科院南海海洋研究所、中国水产科学院南海水产研究所、华南理工大学食品学院、广东海洋大学等国内著名科研院所、学府有着紧密的

合作，得到他们的大力支持，充分利用他们先进的科研成果、顶尖的专利技术，源源不断地开发出引领潮流的优质产品。

记者：“质量就是企业的生命”，在这一点上兴亿海洋是如何真正做到的？

潘总：“质量就是企业的生命”这句话很多人都会说，但要真正用心去做到就非常不容易。公司在全体员工中始终贯彻这样一个观念——满足客户的需求就是我们的目标。公司在2002年成立之日起，就严格按高质量、高标准要求自己，于同年底通过ISO: 9001质量保证体系认证；与此同时，我们积极推导HACCP食品安全控制体系，从供应商的选择、原料的把关、生产过程的监控到产品的检验、储存、运输直至交付到客户手中，一一分析并加以控制。于近期通过了HACCP认证。这在食品安全日益受到高度重视的今天显得尤为迫切。

当然，任何体系只是一种形式，关键是要让全体员工理解并自觉地运用到生产的每一个环节才是最重要的。

记者：我国加入WTO后，很多有远见的企业家不但立足国内市场，而且还把目光转向世界。请问潘总，兴亿是如何提高产品质量，站稳国内市场，走向世界的？公司今后的重点发展方向为何？

潘总：要寻求进一步的发展，我们首先要练好内功——确保产品质量达到国际要求。现在兴亿的一些产品已成功出口到韩国、新加坡及印尼。在日本市场，我们的海鲜类产品已得到日本水产界专家、水产协会秘书长须山三千三先生的高度认可，并与几家企业正在洽谈合作意向。



市场竞争越来越激烈，兴亿公司坚持走“以海鲜为特色”的差异化路线，在肉类产品方面，也突出我们“鲜”的特色。实现我们一贯的追求——营养、安全、天然、美味。

公司今后将朝着营养食品、保健食品及生化制药的方向发展。我们的理想是打造食品行业的精品名牌，立足国内，走向世界。

