

一面旗帜映初心

——记“全国工人先锋号”中煤矿建三十工程处猛虎掘进队



猛虎队队员特别能吃苦、特别能奉献、特别能战斗、特别能开拓、特别能协作。

中煤矿建集团三十工程处猛虎掘进队1969年建队,被树为“全国煤炭战线十面红旗”之一。

五十载栉风沐雨,五十载砥砺奋进,这支50余人的队伍先后转战于安徽、山东、河南、山西、陕西、内蒙古等省、自治区,足迹踏遍大半个中国,“攻城拔寨”,屡创佳绩。先后获得国家、省部、市级荣誉60多项,涌现出全国劳动模范陈登明等40多位地市级以上先进个人,是全国煤炭系统唯一保持十三年蝉联国家级特别能战斗的掘进队。

“猛虎掘进队前行的步伐,在中国煤炭工业史上留下了最为生动的注解。”4月21日,猛虎掘进队党支部书记毛玉吹激动地说,“再困难、再恶劣的工作环境,猛虎队从来有后退半步,把特别能战斗、特别能吃苦、特别能奉

献的传统,用行动写在百米井下,刻在煤壁上,成为我们的精神图腾。”

时光荏苒,猛虎队队员换了一茬又一茬,“特别能吃苦、特别能奉献、特别能战斗、特别能开拓、特别能协作”的猛虎精神,激励着一代代猛虎人追赶梦想,点燃豪情。

猛虎掘进队,也成为矿建人才的“孵化器”。实施高端技能人才培养工程“先育苗圃、再育森林”,开展“金牌师傅”带“金牌徒弟”,打造“师徒能”升级版,更多年轻员工在这里“化蛹成蝶”。先后培养出70余名作业技能专家、百余名技术标兵、近两百名技术骨干。建立“赛马”人才竞争机制,选配队干20余人。组建“QC”创新小组,申报创新课题近200次,“QC”小组屡次入选国家队……

与时俱进,“猛虎精神”过去讲的是“吃苦、战斗、奉献”,如今,则率先融进现代化管理,更多地体现“信息、智能、开拓、协作”等元素。在发展规划上,由“猛虎文化”向“文化猛虎”转变,这既是量变到质变的演进,也是多难兴邦、长期管理转型的过程,更是猛虎掘进队从传统的劳务输出、服务输出,到谋求新发展、新进阶的科学实践成果。

一路走来,猛虎掘进队开拓的一条条高标准巷道,就是一幕幕矿井安全的柱石;他们建成的一座座矿井,就是一座座矗立的丰碑。今年,获得全国工人先锋号的荣誉,让猛虎掘进队每一位成员感到骄傲和自豪。他们将继续以严谨细致的工作作风,甘愿吃苦的工作态度,为奋力谱写中国式现代化淮北篇章再作新贡献。

践行“干则必成” 跑出“碳鑫速度”

——记“安徽省五一劳动奖状”获奖单位安徽碳鑫科技有限公司



安徽碳鑫科技甲醇综合利用项目投产。

进入新世纪,面临资源之患、瓶颈之感、转型之困,如何破解资源型城市发展难题走出一条高质量发展转型之路?

肩负着时代使命和淮北重托的安徽碳鑫科技有限公司应运而生。2021年5月,安徽碳鑫科技有限公司领导班子正式组建,吹响了淮北依托产业优势发展新质生产力的“鑫”时代号角。

“安徽碳鑫科技有限公司是淮北矿业股份公司全资子公司,公司于2019年3月19日注册成立,现有在岗职工568人,下辖三个项目:一期年产50万吨甲醇项目、二期年产60万吨乙醇项目和建设中的乙基胺项目。”安徽碳鑫科技有限公司党委书记、董事长张平介绍道。

筹备伊始,新冠肺炎疫情冲

击,煤炭替代、专业技术人才匮乏、项目立项难、论证审批门槛高……重重挑战摆在碳鑫人面前。

没有锚定目标的坚定信心,就难以打开事业新天地。碳鑫科技上下以“困难面前有我们,我们面前无困难”的气魄,勇扛开拓

者、建设者的大旗,在临危化工园区的一片荒地上破土奠基、蹒跚未来。年产50万吨甲醇和年产60万吨乙醇的两个项目,从跑项目、跑审批、跑环评、跑开工、到项目批下来,建起来、转起来,强起来,仅用了短短4年!坚毅顽强的“第一代”碳鑫人披荆斩棘、攻坚克难,硬是闯出一条高质量发展

的“鑫”路子。

顺应发展大势、抢抓机遇,碳鑫科技以科技创新为引领发展新质生产力,一期采用荣获国家科技

进步一等奖的“神宁炉”,二期采用中科院大连化物所世界首创的合成气制乙醇专利技术。同时,积极开展自主创新,2023年获授权专利56项,主导的1项国家标准、1项行业标准正式发布,气化配煤技术研究与应用等10项技术创新在淮北矿业集团人才科技大会上获奖,并荣获“国家高新技术企业”称号。

围绕“把化工产业链做长”的要求,筹建年产3万吨乙基胺项目。持续深化与大连化物所等顶尖科研机构合作,超前谋划延链项目储备,确保每年能够上马一个好项目……一项项成果充分展示了“碳鑫速度”,诠释了“干则必成”的精神,碳鑫科技正以创新发展探索者、实践者、引领者的身份,不断推动淮北矿业集团高质量发展。

以科技创新助力农业高质量发展

——记“安徽省五一劳动奖章”获得者胡凯



胡凯致力服务基层农业科技,畜牧科技工作。

“我出生在农村,对农业”靠天吃饭”这四个字有更深的理解,所以大学毫不犹豫地选择了农学专业。

2007年刚参加工作,赶上高致病性禽流感疫情,亲眼看到十多

家养鸡场几十万只鸡一夜之间几乎全部死亡。尤其是看到养殖户绝望悲痛的眼神,更加坚定了我从事农业科技工作的决心和勇气。”4月26日,淮北市农业科学研究院副院长胡凯发

从安徽农业大学毕业后,胡凯一直从事基层农业科技服务、畜牧科技工作,指导创建市级以上标准化畜禽养殖示范点100多家;牵头制定畜禽粪污资源化利用技术方案、标准,在全市推广应用,畜禽粪污资源化利用率由不足80%提升到90%以上。期间主

持或参与省级科技项目5个,制定省级地方标准1个,获省重大动物疫病防控先进个人,省畜牧科技进万家先进个人,市科技进

2022年市农科院成立,胡凯来到农科院负责科研工作。市农科院与上海交大等高校建立协作关系,特聘研究员4人,引进首席专家团队6个,引进新品种、新技术、新模式100多个。负责的羊牛体系淮北试验站,联合中农大、安科院、省农科院组建淮南白山羊地方品种和品质资源创新实

验室,承担省市科研项目课题2项,制定肉羊标准化健康养殖技术标准1项,引进推广肉羊精细管理精

“抓创新就是抓发展,谋创新就是谋未来。我们将进一步促进产业提质增效,引导产业高效聚集,为我市在省内外乃至国内建设具有竞争力的新能源汽车产业集群贡献力量,推动汽车零部件企业向“新”而行。”张凯的话语掷地有声。

走好创新路 勇吹冲锋号

——记“安徽省工人先锋号”淮北翌光科技有限公司工程制造中心



淮北翌光科技有限公司工程制造中心坚持打造一流团队。

“2022年1月,我们公司落户相山,两年多来,先后荣获‘淮北市工人先锋号’‘安徽省劳动竞赛先进集体’等称号,今年工程制造中心又荣获了‘安徽省工人先锋号’,我们倍受鼓舞,更激励翌光科技团队勇吹冲锋号,奋勇前行。”4月20日,淮北翌光科技有限公司负责人说。

翌光科技有限公司是一家致力于“以科技创新重新定义光的世界”的高科技企业,主要从事新型有机半导体照明技术(OLED)、光生物美容研究及应用产品的自主研发、规模生产、市场营销等业务,今年将实现产值2亿元。

其中,2022年正式组建的工程制造中心是负责整个产线工艺及设备管控、生产制造监控,每月对职工进行两次设备操作、各段工

艺、异常处理、做实精准等多项内容的培训。引导职工坚持干什么学什么,缺什么补什么,熟悉所在岗位职责,工作流程,加强职工技能训练,尤其对只能从事单一岗位操作的员工,实施一人多岗培训,鼓励年轻职工多学技术、勤钻技术,使之尽快成为岗位技术能手。

自2023年以来,工程制造中心紧密结合供应链中心、基建中心开展工作,坚持以创一流工作、一流业绩、一流团队为目标,全员做作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

匠心生产,让小麦加工“恰如其分”

——记“安徽省工人先锋号”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间



安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间。

传统印象中,面粉厂的空气里总是飘着粉尘,而安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间给人的第一印象就是干净。

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

传统印象中,面粉厂的空气里总是飘着粉尘,而安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间给人的第一印象就是干净。

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

传统印象中,面粉厂的空气里总是飘着粉尘,而安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间给人的第一印象就是干净。

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”

千净明亮的地面,排列整齐的生产设备,很难让人想象这是在面粉加工车间。“民以食为天,食以安为先。公司一直秉持匠心精神,从生产源头到产品终端,严格把控产业链中的每个细

节。”安徽吴晨食品股份有限公司专用粉生产车间负责人介绍道,作为面粉的原料,小麦的品质起着举足轻重的作用。收购的小麦必须颗粒饱满、品质好,从源头上保障了“吴晨面粉”的“先天至德”品质,再经过多道工序流程让磨面这道数千年传承的古老工艺焕发全新活力。“仅2023年,车间全年在生产工时长3960小时,将小

麦经过17道工序,“磨”成馒头粉、饺子粉、油条粉等20多种不同档次的专用面粉合计7.92万吨,产品远销全国各地。”