

昼夜两班倒,人歇机不停

汽车零部件企业去年产销同比翻番

1月21日下午,在位于武汉经开区智能网联和电动汽车产业园的武汉福迪汽车零部件有限公司(以下简称“武汉福迪”)生产车间,生产部部长潘柏文在冲压、焊装、热成型三个车间有条不紊地巡视,一边查看产线、检测生产状况,一边分析设备运行数据。

“订单源源不断,生产线处于满负荷运行状态,为了保交付,公司采取昼夜两班倒、人歇机不停的模式,以满足持续增长的市场需求。”武汉福迪负责人陈绍雄介绍,武汉福迪在汉实现投产即满产,2024年产销同比上一年翻番,员工人数也新增近一半。

创立于2001年的广东福迪汽车有限公司,是专业从事汽车车身冲压、焊接等零部件业务及电泳、总装整车生产及销售的知名汽车零部件企业。2022年,广东福迪落子武汉经开区,在智能网联和电动汽车产业园建设武汉生产基地,项目总投资7亿元,用地面积90亩,2023年8月建成投产,具备年产50万台套钣金产品的生产能力,是比亚迪、小鹏汽车、北汽、吉利等知名车企的关键零部件供应商。

走进武汉福迪焊接生产线,一排排智能机器人有序排列,巨大的机械“手臂”来回挥舞。“武汉工厂现有200多台机器人,建设初期就定位高度自动化、智能化、数字化工厂,目前整个车间自动化



武汉福迪生产车间,随处可见机器臂在运转。

程度达90%以上。”陈绍雄说,福迪集团在全国布局有佛山、武汉等5家生产基地,武汉基地虽起步最晚,但投资最多,将打造成为福迪集团智能标杆工厂。

去年9月,武汉福迪首条1600吨辊底炉热成型冲压生产线投产,公司跻身武汉市为数不多具备热成型冲压生产能力的汽车零部件企业行列。热冲压成型

技术是一种先进的零部件加工方法,具有精度高、成形复杂以及节能减排等优点,能够较好满足当下新能源汽车车身轻量化和造型复杂化的制造需求。

“武汉福迪的热成型业务单季度销售收入创历史新高。”陈绍雄说,目前公司项目不仅为武汉市新能源整车企业提供就近配套,还辐射长沙、郑州、济南



武汉福迪工作人员进行产品检测。

等地,已成长为福迪集团开拓华中市场的重要基地。

据透露,未来几年内,武汉福迪计划新增3条热成型生产线,其中第二条1200吨辊底炉热成生产线将在春节后筹备安装调试,计划今年6月投产,另外两条将随二期项目同步建设。

文/王双双 罗依璐

武汉晚报讯(记者张勇军 通讯员刘颖 刘仪聆)柏泉的冬天,是从腊货飘香开始的。每年冬至前后,茅庙集街上大大小小的腊味店,就开始腌制腊鱼、腊肉、腊鸭等年货,柏泉西毛绿色食品厂就是其中一家。

1月17日上午,老板娘黄爱娥正忙着安排工人晾晒腊鱼、腊肉。“本来产品都卖完了,前两天本地一家公司说要3000斤腊货给员工发福利,临时加了单子。这单交货了这一季就收摊了。”

勾住顾客味蕾  
自制腊鱼变明星产品

今年58岁的黄爱娥,是土生土长的柏泉人。在她的记忆里,从父母辈开始,过年之前都要做腊鱼、腊肉,过年团圆饭的餐桌上少不了这些美味。

“1997年,我和老公从单位下岗,在茅庙集上开了一家酒楼,有一次鲢鱼买多了,就直接腌制做了100多斤风干鱼,作为酒店的一道菜售卖。”黄爱娥告诉记者,当时是自己调制的配料,没想到口味深受客人喜爱。“有客人觉得好吃,一桌点四五份,有的吃了还要打包。”

第二年,黄爱娥和老公商量后,决定开始扩大产量。当时,受制于规模和场地限制,一个腊货季两个多月最多制作1万斤,品种也不算很丰富,主要是腊鱼、腊肉、腊鸭等流量产品,“一部分酒店自用,一部分对外销售”。

2002年,黄爱娥自建厂房扩大规模,腊货品种增加到20多个。2003年,黄爱娥正式成立柏泉西毛绿色食品厂并申请了“西毛”商标。“规模扩大后,各种腊货、干货加起来,一年总量差不多可以做七八万斤,高峰时有10多万斤。”

难忘家乡记忆  
年年坐高铁回来买腊货

今年,是黄爱娥做腊货的第28年。由于食材优质、调味独特、现做现卖、不卖陈货,她的西毛品牌深受顾客喜爱。

“就以腊鱼来说,我们把鲜鱼处理清洗后进行腌制,起卤之后再清洗一遍确保

咸淡适中,之后再晾晒风干,当然最核心的秘诀还是调味手法。”黄爱娥说,他们经过了千百次试验,才最终调试出来现在的味道,也因此积累了一批忠实粉丝。

有一位常年在北发展的东西湖顾客,吃过黄爱娥家的腊货后,一直念念不忘家乡味,每年都会专程坐高铁回来,到她家购买腊鱼和腊肉。“他每年都买五六千块钱的腊货,10年来一直没有间断过。”黄爱娥笑着说,“我们加了微信,他要货了提前说一声,我就提前准备。本来我说可以跟他发快递,但他坚持要亲自回来亲手挑选。”

半个多月前,黄石的一位女顾客专程开车找到黄爱娥的店,一次买了近2000元的腊货。“听有的顾客说,他们买了邮寄到美国、澳大利亚,邮寄费用比腊货本身贵多了。他们很多人常年在外地,但这一口家乡味却始终忘不掉。”

记者在采访中了解到,除了黄爱娥的西毛食品厂,在柏泉街茅庙集周边,制作和售卖腊货的商户十余家。华荣干鲢鱼坊“80后”老板蔡梦宁,从父辈手中接过传承的接力棒,从事腊货生产,年均销售10万公斤,今年开始试水电商直播。文芝板鸭店老板57岁的王汉芝,经过近30年的努力将柏泉红鱼做成了区级非遗代表性项目。

柏泉街道党政办负责人李涛介绍,柏泉腊味制作历史悠久,传承至今已有数百年,2000年前后开始逐步形成产业,2007年基本形成了现在的规模。“目前茅庙集有13家成规模的腊味店,粗略估算总的年销售额超过5000万元。”

(谭经田参与采写)

忘不了那一口家乡味

“铁粉”连年坐高铁回汉买腊货



1月17日,黄爱娥在晾晒腊鱼。



1月17日,茅庙集街上游客在购买腊味。

新春走基层