

专版

一加一
天然面粉

一加一天然面粉杯2014洛阳首届面食文化节



让更多消费者吃上天然面粉

一加一天然面粉董事长王刚谈“所有面粉0添加”的发展历程



王刚

□记者 万虹 文/图

近期,麦当劳、肯德基等洋品牌的原料供应商提供过期食品事件被曝光,食品安全问题再度引发人们关注。当下,人们比以往更渴望天然、安全、值得信赖的各类食品,社会也呼吁企业要有良知和社会责任感。

然而很少有面粉企业能坚持“没有添加剂”并不断发展的。一加一天然面粉公司作为天然面粉的开创者,其“所有面粉0添加,绝无添加剂残留”的经营理念,受到了不少同行和消费者的质疑。但发展到今天,作为郑州各大超市销量第一的面粉品牌,一加一天然面粉又是如何拒绝利润的诱惑而始终坚持并发展壮大呢?洛阳晚报记者就此采访了一加一天然面粉公司的董事长王刚,详细了解了一加一天然面粉的发展历程。

起步 从父亲手中接过家庭小面粉厂

日前洛阳晚报记者在郑州一加一天然面粉公司,见到这位身穿白色运动T恤和休闲牛仔裤的37岁老总。

王刚2000年大学毕业后回到家乡驻马店,2002年从父亲手中接过当时日产只有15吨的小面粉厂。然而受过高等教育的王刚是一个有思想且不安于现状的年轻人。

经过多次市场考察,王刚认为

只有走专业化经营的道路,企业才有出路;只有做有利于健康的天然面粉,企业才能做大做强。于是,他做出两项重大决策:其一,砍掉与面粉无关的业务,引进当时业界最先进的生产设备和工艺,走专业化经营的道路。其二,确立以研发和生产天然面粉为公司的发展方向。

“让消费者吃上最好的面粉,是我们的责任,也是我们的梦想。”

王刚说。当时市场上面粉厂家只能做到某种面粉0添加,还有一部分面粉是有添加剂的,这就会在生产线上交替生产时,产生添加剂残留。王刚进一步说,什么时候能够实现所有面粉0添加,所有生产线生产的都是无添加剂的面粉,就实现了绝无添加剂残留的目标,这样我们的产品也就做好了,我们的责任也就尽到了,我的梦想也就实现了。

一加一天然面粉大事记

- 2002年
王刚接替父亲成为恒阳面粉厂新任总经理,成立驻马店市恒阳面业有限公司。
- 2004年
引进业界最先进生产设备,正式推出“恒阳”牌面粉,踏上面粉专业化经营之路。
- 2006年9月
公司在遂平工业园购地建厂,并更名为遂平一加一面业有限公司。
- 2008年3月
遂平一加一面业有限公司正式投产,将面粉品牌名改为“一加一”。
- 2012年9月
一加一彻底告别添加剂,“所有面粉0添加,绝无添加剂残留”,进入全天然面粉新时代。
- 2012年11月1日
一加一天然面粉郑州运营中心正式启动,这标志着一加一天然面粉拉开全省战略布局的序幕。在启动仪式上,一加一天然面粉董事长王刚满怀喜悦地宣布:一加一天然面粉,终于实现了从“某种面粉0添加”到“所有面粉0添加,绝无添加剂残留”的跨越,面粉行业正式进入全天然面粉新时代!
- 2013年1月17日
为进一步坚持天然面粉的专业化经营理念,并贯彻品牌战略,公司名称由河南一加一面粉有限公司更名为一加一天然面粉有限公司。
- 2013年10月10日
一加一天然面粉国内首条防虫防哈天然面粉生产线正式投产运营。

发展 从某种面粉0添加到所有面粉0添加的一波三折

当王刚决定将所有面粉改为0添加后,一些馒头作坊、面条作坊等面粉加工企业不再买他们的面粉了,现实给了他当头一棒!

因为要迎合市场,许多馒头作坊、面条作坊将产品的卖相作为第一要求,面粉不能贵,还要做出来的馒头、面条好看,这样才能卖得好。如果面食卖相不好,销路就受

影响。为了满足这种购买需求,人们只有通过面粉里添加改良剂,对面粉进行改良才行,如添加增白剂、增筋剂、增大剂等,而这些添加剂对人体没有好处。

而没加添加剂的面粉,要想具有较好的、较自然的卖相,只有从源头上做起:要有好的原料,选购优质小麦;要有先进的磨粉设

备等。这些都决定了无添加剂面粉的价格要比有添加剂的面粉价格高。迫于市场压力,王刚只能按需求,在生产线上生产部分0添加面粉和部分有添加剂的面粉。

然而,接下来的一件事让王刚痛下决心,决定一加一天然面粉“所有面粉0添加,绝无添加剂残留”,开创了全天然面粉新时代。

胸怀 从让自己的儿子吃到天然面粉到让所有孩子吃到天然面粉

事情还得从王刚去幼儿园接儿子说起。出于职业习惯,王刚对馒头有着特殊的敏感性。一天傍晚,他来到幼儿园接儿子,在班门口,他看见了儿子正在吃的馒头:这是含添加剂的面粉做出的馒头!接下来,王刚的思绪久久不能平静:在家里我能保证孩子不吃有添加剂的面粉,可是……第二天早

上,王刚送完孩子来到园长办公室,想为幼儿园提供自己公司生产的天然面粉,园长并没有答应他。第三天、第四天,王刚的锲而不舍打动了园长,园长来到生产线上实地考察,最终决定采用一加一天然面粉。接下来,一些幼儿园看到宣传后也纷纷要求使用一加一天然面粉,为了让这些孩子都能吃到天

然面粉,王刚欣然答应他们的要求。由于目前一加一面粉只供应河南市场,一些外省市如北京、安徽省等的幼儿园不得不请王刚特批,每月以物流的方式供给他们一加一天然面粉。看到这么热切的眼神和需求,王刚下定决心:面粉生产从“某种面粉0添加”到“所有面粉0添加,绝无添加剂残留”。

目标 专注天然面粉,让更多消费者吃上天然面粉

我们将专注于天然面粉,不涉及其他行业,这是我们清晰的战略规划与企业定位,王刚说。

目前市场上销售的一加一天然面粉只有5公斤装这一种,在谈到会不会增加其他品种时,王刚说,目前暂时不会,不盲目扩展渠道,我们始终保持着面粉单品销量领先的地位。一加一天然面粉,现已走进越来越多注重健康的家庭,目前在郑

州各大超市面粉单品中销量领先。

一加一天然面粉在国内面粉企业中率先建立了防哈防虫生产线,杀虫机采用世界最先进的高速撞击技术,可以让面粉品质更高。采用国际先进的瑞士布勒磨粉机,可以充分保证面粉的营养不受破坏。

王刚说,消费者对产品的质量、价格要全方位地看待,要理性地看待一个产品的价格,不要一味地

追求便宜和过度低价;要有权益保护意识,敢于向不好的东西说不。

目前康师傅、思念食品、克明面业、白象、三全等知名食品企业都成了一加一天然面粉的战略合作伙伴;巴奴毛肚火锅、百宴拉面、小香驴火锅等餐饮企业也开始使用一加一天然面粉。“相信在不远的将来,会有越来越多的企业加入天然健康队伍中。”王刚说。