

赛力斯集团锚定高端智能电动汽车 以跨界协同汇聚创新合力

本报记者 刘新吾

走进位于重庆市两江新区的赛力斯超级工厂，超3000台机器人智能协同，实现关键工序100%自动化；万吨超级智能压铸单元，能将87个零件集成为1个……一幕幕硬核智造实景，彰显了赛力斯集团坚持高质量发展的决心与成就。近年来，赛力斯集团深耕品牌向上之路，在新能源汽车发展的浪潮中破浪前行，助力中国自主品牌创新突破。

深化跨界协同，开创融合发展新范式。2021年底，赛力斯集团与华为技术有限公司开展跨界业务合作，双方立足自身优势，联合设计研发、协同营销服务，开创了整车企业和信息与通信技术企业跨界融合的全新范式，联合打造的问界系列车型，2025年累计交付超42万辆。

坚持创新引领，筑牢品牌发展“护城河”。赛力斯集团将自主创新摆在企业发展突出位置，2025年，全年研发投入达125.1亿元，同比增长77.4%，研发人员超过9000人，同比增长45.4%，进一步推动集团关键技术成果落地与升级。

聚力强链补链，共绘智慧出行新蓝图。赛力斯集团秉承开放包容、互利共赢的合作理念，全力推动汽车上下游产业链集成化，助推高质量发展。首创“厂中厂”模式，将宁德时代等上下游配套龙头企业资源集聚到赛力斯超级工厂内，实现供需高效对接、协同效率大幅提升。今年4月，问界正式加入逸安启合作平台，以开放姿态推动行业基础设施共建共享，为智慧出行高质量发展注入新动能。

洋河股份投身公益实践、助力全民健身事业 为美好生活赋能添彩

本报记者 尹晓宇

“为人民美好生活而酿造”是江苏洋河酒厂股份有限公司(以下简称“洋河股份”)始终贯彻的品牌理念。在产品品质不断夯实的基础上，近年来，洋河股份积极投身公益实践，助力全民健身事业。

践行民族品牌担当，洋河股份构建“挺进深蓝、问鼎长空、逐梦苍穹”的品牌文化战略。通过航天发射观礼、舰船观礼等公益活动，洋河股份助力航天强国和海洋强国建设；“梦之蓝公益基金”“梦之蓝手工班助学圆梦公益行”等助学项目足迹遍布全国；与共青团江苏省委共同设立“江苏青少年梦想基金”，在青少年心理咨询等方面持续发挥作用。

洋河股份致力于为美好生活赋能添彩。洋

河海之蓝成为2026年江苏省城市足球联赛(“苏超”)官方战略合作伙伴以来，线上线下“全民参与、大众共乐”，创新年轻化场景化表达，携手《苏超最前线》节目带领球迷深入比赛前方，并在江苏多地打造多个“第二现场”，助力球迷在家门口观赛欢聚，参与打造体育消费新场景、推动文体旅融合发展。

体育精神也为洋河品牌注入新的内涵。通过携手“东北超”、“苏BA”、南京半程马拉松、宿迁马拉松、冠名CBA俱乐部南京天之蓝队等赛事合作，洋河股份与体育健儿的拼搏进取同频共振，将体育精神深度融入品牌精神内核，为消费者带来更丰富的情感认同与品牌体验。

白象食品坚持深耕品质 以有温度的产品赢得消费者信任

本报记者 石惟嘉

从创新骨汤方便品类到牵头起草团体标准，白象食品立足方便食品产业，多年来，坚持深耕品质与长期投入，在提升品牌价值的同时，不断推动中国方便面产业向高标准、高品质迈进。

完善行业标准，树立品质标杆。2026年4月30日，由中国食品科学技术学会组织制定、白象食品牵头起草的《老母鸡汤》团体标准发布，该标准凝聚了白象在原料甄选、工艺量化等环节的成熟经验，最终形成可参照的行业规范，也为消费者提供了可识别的量化指标。

深耕产品创新，推动产品升级。2018年，白象食品推出“汤好喝”高汤面系列，用高汤包替代传统汤包酱包，将“一碗好汤”作为产品升级的重要突破

口。与此同时，白象食品不断丰富产品矩阵，推出香菜面、蟹黄拌面、热干面等多种产品，满足消费者个性化需求，进一步增强产品市场竞争力。

践行社会责任，助力行业共兴。品牌的可持续发展离不开产业链的协同共进与社会的广泛支持。白象食品与多家食品领域前沿研究机构深度合作，围绕面体创新、汤品熬制及营养成分分析等方向开展联合研究，不断推进方便产品工艺研发与升级。此外，白象食品还连续多年在公益行动中持续投入，彰显社会责任担当。未来，企业将持续推进更高水平的产品创新和标准建设，以有温度的产品赢得消费者信任，为行业发展注入强劲活力。

贵州磷化集团推动磷石膏综合利用 直面行业难题 推动绿色转型

本报记者 陈隽逸

工业副产石膏资源高效高值利用，一直是困扰全球磷化工行业的难题。贵州磷化集团通过近20年持续攻关，走出了一条独具特色的资源化、价值化、产业化之路。

以科技创新破题，筑牢品牌竞争力。磷石膏是磷酸生产的主要副产物，每生产1吨磷酸副产4—5吨磷石膏，综合利用率低。长期堆存占用土地、耗费资金，成为行业发展痛点。贵州磷化集团坚持把技术创新作为重要动力，联合高校、科研院所构建全链条技术体系，大幅提升纯度与白度，实现磷石膏无害化处理。

以产业升级赋能，拓展品牌价值版图。贵

州磷化集团系统构建“六大利用路径”，重点打造绿色建材、分解制酸、高分子材料三大产业化赛道，让磷石膏物尽其用。在绿色建材领域，形成墙材、板材、粉材三大系列产品，高精度互锁式石膏模块年产能达140万平方米；在循环制酸领域，年消耗磷石膏140万吨，联产65万吨硫酸、80万吨水泥，实现资源闭环利用。

贵州磷化集团从顶层设计发力，成立专项领导小组、建立标准体系、出台考核机制，联合住建、交通、设计等部门单位构建产业链协同格局，发布地方标准图集，规范行业发展秩序。



锻造中国品牌

彰显社会责任

云南白药集团建设数字化智能制造体系 数字技术助力中医药产业提质升级

本报记者 叶传增

走进云南省昆明市云南白药智慧工厂，生产车间内，一条柔性生产线在人工智能指令下快速切换生产任务。

过去，更换一个配方需要人工调整生产线20分钟，现在缩短至1分钟。工厂将生产工艺拆解为数十个标准化功能模块，通过图形化界面实现一键调用。

从百年老字号到数字“智造”，云南白药集团正以数字技术助力传统中医药产业提质升级。

近年来，企业深耕三七等道地药材，建成行业领先的数字化智能制造体系。通过搭建中药材全生命周期数字化管理平台，云南白药集团保

持了相关领域的优势，还向全球输出中医药现代化的“中国智慧”。

气雾剂、创可贴等产品持续领跑细分市场，29个单品年销售额过亿元。云南白药集团的国际化视野愈发开阔，从“产品生产者”向“健康服务商”转型，推出适老化药品说明、人工智能骨科康复数字疗法等创新服务。

未来，云南白药集团将在“数”上发力：一方面将“智造”模式应用于中药健康品、养生食品等产品线，推动全产业链提质增效；另一方面将细研智能制造解决方案，向行业输出多品类生产切换等技术经验，向世界讲述中国品牌高质量发展的故事。

半亩花田专注天然花植研究 提升国货品牌长期价值

本报记者 肖家鑫

2010年，半亩花田创立于山东省济南市。品牌自诞生之初便专注天然花植研究，首款产品便是从玫瑰中萃取而来。

半亩花田创始人兼董事长元云吉说：“我们像花田里的农人一样，踏实耕耘，持续培育让用户放心的好产品。”十多年如一日的坚守，既是深厚的发展底色，也为国货个人护理品牌发展提供了可借鉴的探索。

秉承“以花悦肤、科学养肤”的理念，半亩花田深耕优质天然花植原料的成分功效，深耕自主研发。品牌先后在山东济南、广东广州、上海自建三大研发中心，覆盖了从原料开发、成分研究，到皮肤肌理研究，再到配方功效研究的完整链路。此外，品牌与江南大学、北京

工商大学等高校达成战略合作，多方研讨护肤方案。

产品创新，向上生长。2025年，品牌创新将玫瑰花水应用于花萃洗护发系列；今年产品功效实现系统性改善；此外，还发布美白磨砂膏、低温冻干技术的鲜花精华沐浴露、纯净卸妆膏系列等创新产品，逐渐构筑起覆盖个人护理全场景的“一洗一护一沐”产品矩阵。

持续发展，向下扎根。2021年，半亩花田启动“百万棵树计划”公益行动，在腾格里沙漠开启防沙治沙工程。今年4月，再次种下2万棵梭梭树。

展望未来，半亩花田将深耕技术驱动创新，提升国货品牌长期价值。

云南褚氏农业有限公司依托数据引导种植 建设鲜活农产品企业品牌

本报记者 杨文明

中国农业不缺“土特产”，但农产品却缺少知名企业品牌。如何打造鲜活农产品企业品牌？云南哀牢山的层峦叠嶂间，“褚橙”正在破题。

2002年，褚橙庄园土地贫瘠、水源匮乏、幼苗脆弱，首批挂果的橙子口感青涩、品质参差，并未如期换来良好的市场回馈。

鲜活农产品如何实现品质稳定？云南褚氏农业有限公司引入工业思维，借鉴标准化生产逻辑，摸索出一套依托数据引导种植的模式。20余年来，云南褚氏农业有限公司对气象、树体以及果实的各项数据进行系统记录和分析，以此反向指导种植，不断优化种植条件与技术参数。如今，现代化的灌溉系统铺展山间，自动精准输送水肥；每个种植环节，都有技术方案支撑——橙子，逐渐告别了单纯凭经验的农活，转变为一项有精密计划的生产活动。

“品牌并非广告堆砌的海市蜃楼，而是从泥土里一寸寸生长出的‘硬骨头’。”云南褚氏农业有限公司总经理褚一斌说，只有死磕品质，才能打造好品牌。

“把农业当工业做”，逐步让农业从“靠天吃饭”的被动，变成“知天而作”的从容。哀牢山二十余载的风雨积淀，最终被提炼成一套有据可循、可推广的“种植操作手册”，云南褚氏农业有限公司正在突破农产品长期以来的“非标”瓶颈。

农产品种植离不开农民，更离不开土地上凝聚起来的人心。云南褚氏农业有限公司探索建立利益共享机制，借助“数字果园”模式，将分散的农户紧密联结，农户收入与果实品质直接挂钩，提升了农户的积极性，让山峰绿起来，带动当地群众富起来。

图①：赛力斯超级工厂自动化生产作业现场。

新华社记者 王全超摄

图②：洋河智能工厂。

洋河股份供图

图③：云南褚氏农业有限公司员工在采摘橙子。

云南褚氏农业有限公司供图

本版责编：曹怡晴 陈世涵 赵帅杰
版式设计：沈亦伶