

02

桂林晚报 桂林三金

探寻桂林老字号  
特别报道

老字号 新征程

# 桂林力源： 七十二载传奇 书写粮油新章

从1953年中山北路一间大米厂，到如今横跨农牧、食品、生物科技领域的食品产业巨头，桂林力源用72年光阴，在八桂大地上书写了一部“一粒米的产业进化史”。这家从计划经济时代走来的“广西老字号”，以饲料销量全国前五的实力、数智化绿色制造的行业标杆形象，以及“从田间到舌尖”的全链条创新，让老字号招牌在新时代焕发蓬勃生命力，于乡村振兴与产业升级的浪潮中书写崭新篇章。

## 历史记载：从大米厂到食品产业巨头

桂林力源的故事，始于1953年那个百废待兴的年代。广西粮食厅投资14万元兴建桂林市大米厂，经营前期主要从事大米的收购、加工和销售，中后期在主营大米基础上逐步将经营范围扩至油脂、饴糖的生产和销售。

作为广西首家现代化大米加工企业，桂林市大米厂在计划经济时代承担着保障民生的重任。1991年，企业迎来关键转折——与广东新会市粮油饲料公司合资成立桂林第一家饲料厂——桂新饲料厂，开启饲料生产新征程。这场“国企联姻”不仅带来1100万元资金，更引入先进的配方技术和管理经验。

1997年，结束联营，企业员工出资购买联营股份，桂新饲料厂更名为桂林漓源粮油有限公司。当年，桂林漓源即以年产销量8.6万吨的成绩跻身广西饲料厂前三。1999年，超越柳新饲料厂居广西第二，接下来的2000年又以年产销量14.6万吨超南宁正大，跃居第一。“漓源”饲料成为广西名牌产品、广西著名商标。

2002年的二次改制堪称里程碑。全员股份制改革让全体员工成为企业主人，这种独特的“集体所有制”模式激发了无穷活力。

## 现场探访： 从加工到配送 数智与品质同行

近日，记者来到位于中山北路122号的桂林力源粮油食品集团，这里也是以前桂林大米厂所在地。桂林力源的相关负责人蒋雪恒介绍，作为集团众多生产基地中的重要一环，这里既是集团总部，也是粮油加工和仓储厂区。

在食用油成品包装区域，半自动化生产线正有序运作。记者看到，一桶桶成品食用油经传输带从车间运出，由装箱机装箱后，再通过运输带传至自动码垛机叠放。

穿过厂区的通道，来到大米的加工和成品区域。蒋雪恒介绍，这是一个立体的加工区域。稻谷运输至楼上后，经过清理、砻谷、碾米、成品整理等一系列严谨程序，最终变成大家日常食用的大米。整个加工过程中，力源严格把控每一个环节，从设备选择到参数设定，都以生产高品质大米为目标，保障消费者能吃到安全、优质的大米。

另一边的大米恒温储存区，记者一进去就感觉到凉意十足。蒋雪恒说，恒温仓的恒温系统温度稳定控制在25℃左右，湿度维持在60%上下，是一个精心打造的“谷物保险箱”。这

2012年，桂林力源粮油食品集团公司成立。如今，经过一代代力源人奋发图强，桂林力源粮油食品集团公司已发展成为一家业务覆盖饲料加工、畜禽育种养殖、生物科技、粮油食品、新零售等领域的全产业链高农牧集团企业。公司辐射华南、华中、华东、西南等13个省市，拥有14000多名员工，190余家分公司子公司，160余家生鲜连锁超市，2024年集团总产值约500亿元。企业不仅被评为农业产业化国家重点龙头企业，还是中国制造业500强、中国民营企业500强。从一粒米到全产业链，这家“广西老字号”用70余年时间，书写了一部传统产业转型升级的传奇。



←员工包装力源生产加工的腊肉腊肠。  
(桂林力源供图)



↑桂林力源的食用油加工生产线。  
(桂林力源供图)

样的环境对大米储存大有益处，低温能够有效抑制米虫的生长和繁殖，防止虫害侵蚀，同时减缓大米的呼吸作用和新陈代谢速度，避免营养成分流失。稳定的湿度则避免了大米因受潮发霉、变质，确保其始终保持干燥状态，维持良好的口感和品质。

来到桂林力源生鲜厨房门店配送中心，又是另一番场景。记者看到，仓储区内，数个搬运机器人正依据各门店的线上下单信息，精准分拣运输商品。工作人员介绍，这些机器人通过地面二维码导航，能自主规划路径，在仓库物流中实现自动搬运，既节省大量人力，又显著提升效率。如今，一辆辆“力源车”将优质的产品运送至桂林各个区域，在城市中织就一张紧密的食品产业网。



↓一辆“力源车”  
运送优质产品。