

让残疾人融入社会拥有幸福生活

编者按：今年5月16日是全国助残日。残疾人是一个特殊困难的群体，市委、市政府历来高度重视残疾人事业发展，始终将残疾人事业纳入全市经济社会发展的大局中，让广大残疾人安居乐业、衣食无忧，过上幸福美好的生活。



应聘者们正在咨询信息、填写表格。 本报记者 李享 摄



主题党日活动现场。 本报记者 王妍 摄

28家企业向残疾人伸出 橄榄枝

市残工委举办残疾人就业专场招聘会

本报讯 没想到会专门针对残疾人开招聘会，让我们多了许多就业的机会，衷心表示感谢。5月16日上午，我市举办张家界市深化党史学习教育“我为残疾人办实事”第三十一次全国助残日活动启动仪式，其中残疾人就业专场招聘会更是得到不少残疾群众的好评。据悉，当日共现场签订合同用工38名。

活动中，东方希望集团、梅尼超市等28家爱心企业纷纷向残疾群众伸出橄榄枝，现场提供推拿理疗、电子商务等适合残疾人的就业岗位320多个，吸引了300余名残疾群众前来问询。张家界市占生塑胶制品有限公司相关负责人介绍说：张家界占生塑胶制品有限公司计划提供6个工作岗位，招聘能够做手工的残疾人，非常欢迎有意愿的残疾人朋友来到占生这个大家庭。据了解，该企业现有9名常驻残疾人，多年来陆续招聘和离职的残疾人达40多名。

据了解，此次专场招聘会由市人社局和市残疾人联合会联合举办。连日来，市残工委以第三十一次全国助残日为契机，积极开展召开一次市残工委成员单位全体会议、开展一次调研走访慰问活动、举办一场残疾人就业专场招聘会、开展一次白内障光明助残行动活动和开展一次党建助残活动的“五个一”系列助残活动。多年来，市残工委积极致力于保护和促进残疾人就业，多次组织残疾人专场招聘会，切实解决残疾人就业难的问题。此次招聘会前，积极与相关企业对接，摸清用工需求，并有针对性地组织残疾就业者参加招聘会。



人头攒动的招聘会现场。 本报记者 王妍 摄

活动中，市委常委、副市长、市残工委主任尚生龙代表市委、市政府向广大残疾人及其亲属致以节日的问候，向长期从事残疾人工作的同志和关心、关爱残疾人的社会各界人士表示衷心的感谢。他表示，残疾人是社会大家庭中的一员，各级党委政府和社会各界有责任、有义务帮助

他们参与社会生活、创造财富、实现梦想，希望更多人加入到扶残助残行列中来。广大残疾人朋友也应该发扬自尊、自信、自强、自立精神，更加勇敢地迎接生活的挑战，更加坚强地为实现人生梦想而努力，让自己生活得更加殷实、更有尊严。

（本报记者 王妍）

张家界 腊肉大王 龚礼波

本报记者 周密

说起永定区沅古坪，腊肉是一绝。也就在这里，有着全市乃至湘西北地区规模最大的腊肉熏制点——张家界老八区沅古坪腊制品产业园。

走进炕房，推开门，映入眼帘的是密密麻麻悬挂在头顶上方的腊肉。腊肉大小均匀，表面金黄，散发出阵阵香味，让人垂涎欲滴。老八区品牌创始人龚礼波从炕上取下一块腊肉，仔细观察其颜色，判断腊肉熏制的程度。从这块腊肉开始，他讲起了自己的创业故事。

退役创业，留住儿时家乡的味道

今年40岁的龚礼波，是永定区沅古坪镇长潭村人。当不惑之年的自己回忆往事时，最难忘和最亲切的还是那一块块房檐下的腊肉。每逢腊月，兄弟姐妹几人围在大人旁边杀年猪、做腊肉，这些腊肉要吃一整年。

后来，他到兰州军区新疆某部队当兵，部队的经历深深地教育了他，现在的生活来之不易，要不忘初心、本分做事。2000年退伍后，他在张家界市内跑过出租车，做过保险业务员，也在广东工厂打工过。2006年和同学一起取得了湖南临武舜华鸭业公司在张家界地区的产品代理权，通过

几年的努力，产品销售年年增长，最高年销售达到800万元，2010年被评为优秀经销商，这也让他积累了快销品销售方面的营销经验。

为何不将家乡的腊肉打造成为一个品牌，带动家乡父老致富？作为土生土长的沅古坪人，即使多年在外打拼，即使已小有成就，龚礼波仍然怀着一份难以割舍的家乡情怀。受代理舜华产品的影响，龚礼波便萌生了要将沅古坪腊肉做一个富民产业的想法。

龚礼波深知，干企业光凭情怀是不够的，还需要真金白银的投入，需要战略谋划，更需要超强的执行力。

2012年正值国家提倡“大众创业、万众创新”，经过前后近1年的市场调查，走遍了湘西北及湖北恩施的大腊制品厂家，购买了不同厂家的产品进行品尝学习，更坚定了他把家乡沅古坪腊肉发扬光大的信心。

2013年12月，龚礼波创立了张家界老八区农产品开发有限公司，并注册了老八区品牌，正式转身成为一名腊肉企业家。

我们几个合伙人开着车，在山里转了一圈又一圈，怎么也找不到够大的厂房。龚礼波说创业从一开始就遇

到了困难，当时只有一处废弃的公路养护站大小位置都合适，最终通过多方协调才租下了房子。

为节约费用，龚礼波吃住在工地，从2公里以外的山头搭水，自己动手打墙改建。经过近一年的改造建设，厂房终于改建完成。工厂虽然面积不大但布局合理规范，修建了生肉车间、烤棚、包装车间、冷库等并购买了生产设备，是当时全市最规范的腊制品加工厂。2014年12月，老八区传统腊制品加工厂正式投入生产。

诚信创新，家乡腊肉的招牌越擦越亮

既然打的是家乡的名号，就必须还原土家腊肉最生态的味道。

创业以来，龚礼波始终坚持沿袭土家人土猪喂养、硬杂木柴、古法配料、高炕炕制的腊肉制作传统技艺，绝不添加食品添加剂亚硝酸盐。

在公司发展前期，由于没有亚硝酸盐的防腐保鲜，结果腊肉在30天的熏制过程中，连续2个月有近2000斤产品达不到出厂的标准。有人劝他：

腊肉口味有重有淡，这批产品还能凑合上市。他一听便大怒：吃在嘴里，装在肚里，宁愿亏也绝对不能凑

合！没有半点犹豫，便将产品迅速报废处置，直接损失5万多元。

经过不断的试验制作和方法改良，2015年3月，公司第一批产品成功上市销售，有后腿腊肉、手工香肠和五花腊肉三款产品，老八区腊肉品牌一炮打响。2015年10月，产品已覆盖长沙、张家界各大景区、特产超市、高铁站和机场，大受欢迎；2015年11月，参加在长沙举办的2015中国中部（湖南）农业博览会，公司产品老八区后腿腊肉被评为金奖产品。

为满足不同消费者的需求，在原有三款产品的基础上，龚礼波领导产品研发团队开发了腊排骨、腊里脊、腊猪脚、腊味礼盒等10多款产品，特别是手撕腊肉，具有开袋即食、方便携带、口味地道的特色，一经上市就深受欢迎，当年公司销售突破1000万元。

2017年是公司夯实基础做大销售的关键年。产品老八区后腿腊肉被评为张家界礼物，公司继续扩大产品销售，在宁波、北京、青岛等地建立了销售网络。湖南湘品堂达成战略合作协议，并成立电商部门进行线上销售，开设了淘

宝、天猫、京东专营店。2017年公司销售翻倍增长，达到了2123万元。到2018年公司销售超过3000万元。

截至目前，公司被评为张家界市农业产业化龙头企业，产品荣获中国中部湖南农业博览会金奖，并在2019年10月在湖南股权交易所成功挂牌上市（股票代码：800128HN），是我省首家上市的涉农企业。老八区沅古坪腊肉的招牌越擦越亮！

带动就业，共同富裕奔小康

2020年8月，芒果扶贫云超市来到了永定区，开启了一场以带货直播活动。直播现场，龚礼波带着自家的明星产品手撕腊肉在全国网友面前崭新亮相。

别出心裁的他，不仅带来熏制好的腊肉，还带来了新鲜的里脊肉，现场为观众演示了一番鲜肉变成腊肉的全过程。在拌制的过程中，碗中香辣气息四溢，让人食指大动。

搭上电商直播的大船，助力决胜脱贫攻坚，只是龚礼波带动家乡百姓致富的一个侧面。

公司明确，公司+基地+农户的农业产业化经营模式，在合作桥乡、沅古坪镇、王家坪镇等乡镇的10多个

贫困村，通过流转承包土地、建立种植基地、签订收购协议、招收临时务工等方式使群众增收。2019年，带动550余户农户增收1320万元，其中含137户210名建档立卡贫困户，人均增收4200元以上。另外，公司安置19名贫困户就业，占公司人数的22%。同时，他把家乡父老的关怀培育之情记在心中，先后捐款捐物价值10多万元；从2013年起，资助5名品学兼优的贫困学生到大学毕业。2020疫情期间，他向武汉捐赠腊肉1200斤价值7200元，并临时调配13名员工组织车辆，将周边乡镇农户、老八区公司捐助的腊肉统一包装、运送，获人民日报等中央媒体推介，综合点击量超1.5亿次以上。

一块腊肉做出一条产业链，一条产业链带富了一方人。对于公司未来的发展，龚礼波表示，将逐渐形成老八区沅古坪腊制品产业园、老八区沅古坪蔬菜加工厂和老八区即食产品生产基地，三角生产集群，以三角为重心通过生猪养殖、蔬菜种植的方式覆盖并带动老八区（沅古坪、谢家坪、王家坪）60%以上的村落，形成生猪养殖、蔬菜种植、肉制品蔬菜制品深加工的全产业链发展格局，以产业发展为乡村振兴贡献力量！