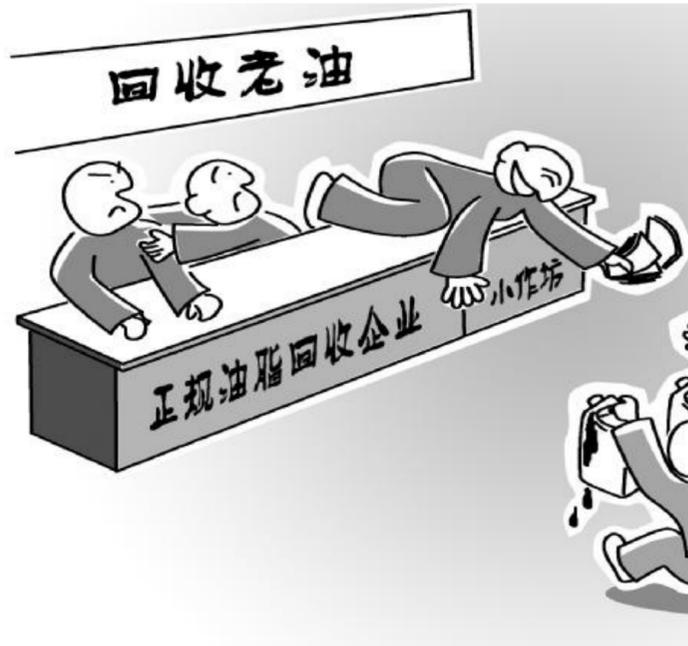


“老油”价格狂飙猫腻



迅速升温的老油回收业务使当地很快产生了庞大的油脂回收群体,由于经营者的良莠不齐,令老油回收行业充满猫腻。
王利博制图

■ 见习记者 陈青松

近一段时间,在成都经营油脂回收企业的郭经理忽然发现生意比平时好了很多,几乎每天都能接到几十个火锅店咨询“老油”回收的电话。“认识不认识的老板都问我回收不收‘老油’,有的甚至深夜冒雨上门找我,跟我们以前谈业务时完全不一样。”在接受《中国企业报》记者采访时,郭经理笑着说:“客户求着我们收,今后的业务可是做不完了。”

成都“老油禁令”的发出,让火锅老油这一庞大的“副产品”在一夜之间成为抢手货,并带动了油脂回购生意前所未有的火爆。而与此同时,几乎“零门槛”的准入条件和相对薄弱的监管力度,让处于火锅下游产业链的各类油脂加工企业,争相上演“抢油大战”。

每吨正常毛利 2000 元: “老油”抢手

火锅整顿“清退”出来的大量老油,让川渝地区长期冷清的油脂回收生意变得炙手可热。

8月5日,成都青羊区新华大道川府火锅店李姓负责人接受《中国企业报》记者采访时表示,该店已与市内一家油脂回收公司签订了合同,每天产生的老油都准时被回收公司收走,每斤回收价格为1元;重庆小天鹅投资控股(集团)有限公司总裁、重庆市火锅协会会长何永智也表示,小天鹅火锅的老油,同样也有专业公司进行回收。

据公开资料显示,成都3000多家火锅店,每日产生700余吨老油,而在重庆,火锅店每日产生的老油更是高达1250吨。而这些老油被回收之后,可以变成另一种新的资源。

据生物专家介绍,日本的废弃餐厨油由专业公司回收,并以较高价格卖给日本政府,政府再提炼成生物柴油,这种生物柴油与普通柴油使用效果完全一样,可大大缓解城市空气污染问题;而在德国,餐馆必须购置油水分离设备。分离出来的油由政府特批的公司统一回收,这些公司许多都是上市企业。

废油除了制成生物柴油外,还能提炼出特殊成分,用于生产化学品、有机肥料等,这就使回收的老油具备了新的资源属性和利用价值,给火锅经营企业和老油回收企业均带来了不小的利润空间,老油回收业务因此备受追捧。

“相比以往,每日收油量翻了好几番,这在以前简直是做梦都没有想

从劣质油加工厂到中间环节的销售商,再到使用劣质食用油的餐饮企业,已经形成了一根庞大的利益链条。而监管的薄弱,正使得这根链条不断膨胀。

到的事情。”郭经理表示,目前他已与成都三四十家火锅企业签下了回收合同。而他在重庆的一位同样经营废弃油脂回收的朋友,仅仅两三天,就与当地七八十家火锅店签订了“老油”回收协议,收购量由原来每日不足一吨,增加到每日二三吨,涨幅好几倍。

老油回收加工收益丰厚。郭经理给记者算了这样一笔账:以每吨3000元左右的价格回收废弃油,可加工出70%的脂肪酸。1吨脂肪酸目前市场价为7500—8000元。这样算下来,1吨废弃油可为企业带来2000元左右的毛利润。

“恶性”竞争背后的猫腻

迅速升温的老油回收业务使当地很快产生了庞大的油脂回收群体,由于经营者的良莠不齐,令老油回收行业充满猫腻。

《中国企业报》记者了解到,目前市场上火锅老油回收价格已经从当初的每斤1元或1元多迅速炒到每斤最高5元,最普通的老油价格也在2至3元,比以往涨了二三倍。

“一斤老油就要卖5块钱,简直太不可思议了。正规回收行业利润空间也就这么大,他们怎么可能有利可图?所以这些小作坊绝对不可能承担那么高的价格。”郭经理认为,“1吨废弃油企业最多能承担4000元,一旦超过这个底限,中间肯定隐藏着猫腻。”

据郭经理透露,目前,不少打着废弃油脂回收旗号的大小公司大多属于没有生产资质和相关技术设备的小作坊。“这些小作坊、小工厂以高价格从餐馆回收废弃油,肯定不会像正规的油脂回收企业加工成脂肪酸,否则怎么能盈利?”

而更为严重的是,小作坊抛出的回收高价让正规的油脂回收企业优势不再,大部分市场都被无废弃油脂回收资质的小工厂和小作坊占据。“自从市场上炒出高价老油后,不少火锅店老板甚至将本已谈好的回收业务找理由推脱,不愿合作了。”郭经理称。

那么,这些以五倍于正常价格被收走的老油,究竟流到哪里去了?

据知情人士透露,有为数不少的非法加工企业在高价购得老油后,通过重新加工,变成劣质食用油,再以食用油的价格卖给餐馆。中间的利润,可以用“暴利”来形容。

《中国企业报》记者了解到,某些老油加工企业之所以肆无忌惮,一个很重要的原因就是老油回收行业的门槛太低,使得某些不良经营者得以混进其中。成都市环保局一位负责人在接受《中国企业报》记者采访时称,按照《行政许可法》相关规定,对固体废物的处理,只有部分需要环保部门颁发经营许可证,例如危险废物的处理等。但食用废弃油脂的处理未纳入行政许可范围,经营油脂回收业务的企业只要具备正常企业的经营资质,便可在市场上从事老油回收活动。

利益链治理

从劣质油加工厂到中间环节的销售商,再到使用劣质食用油的餐饮企业,已经形成了一根庞大的利益链条。而监管的薄弱,正使得这根链条不断膨胀。

据武汉工业学院食品科学与工程学院教授何东平估计,目前我国每年返回餐桌的各类劣质油约有200万至300万吨,相对于我国每年动物油消费总量的2250万吨,几乎占据了10%。

鱼龙混杂的“老油”回收行业,怎样才能得到有效监管?

业内专家指出,餐厨废弃物具有明显的资源特性和污染物特性,推动餐厨废弃物资源化利用,才是解决由餐厨废弃物引发的食品安全问题的根本措施。目前,国家已开始建立完善的回收运输等方面的管理制度和激励机制,将餐厨废弃物加工生产成新型化工产品。

同时,《中国企业报》记者在采访中了解到,近年来,四川等地已经开始加大力度整顿老油回收市场,各项政策和制度相继出台。2010年成都市出台的《关于进一步加强地沟油整治和餐厨垃圾管理的实施意见》中明确规定,餐厨垃圾(包括火锅老油)的收运者应在所属地区、市县城管部门办理建档备查登记。建档内容包括收运单位名称、法定代表人或负责人、地址、经营范围等,平均日收运餐厨垃圾重量、流向、用途等,同时还应提供餐厨垃圾收运合同和协议复印件以及餐厨垃圾处理方式证明等材料。

《四川省城乡环境综合治理条例》也明确规定:“将从餐厨垃圾中回收的物质用于生产可能危害人体健康的产品的,责令停止生产,没收产品及违法所得,并处二万元以上十万元以下罚款。”

据悉,目前,成都市将动员多部门联动,全面监管餐厨垃圾的回收工作。市质监、工商部门要求废弃油脂回收处理企业建立购销台账。除对废弃油脂加强监管,成都还将加强对食用油的日常监管。在加工环节,市质监局加强对食用油加工点和小作坊的监管,依法查处加工劣质食用油的违法行为。在流通销售环节,市工商局全面清理整顿食用油经销商,依法取缔无证无照生产经营食用油的窝点。

同时,成都市食品安全委员会还鼓励消费者对火锅店进行监督,凡举报火锅店没有对食品原材料和餐厨垃圾进行公示,或者非法回收火锅底料加工火锅油等违法行为,一经查实,将予以奖励。

在这些治理措施中,正规老油回收企业“身份证”将发挥重要作用。四川省饭店与餐饮娱乐行业协会会长何涛表示,如果火锅企业直接与回收企业签订合同,一定要看回收企业是否有成都市城市管理局颁发的《成都市餐厨垃圾收运处置登记证》以及成都市环境保护局颁发的《成都市废油脂收集经营许可证》。

截至本文发稿时,《中国企业报》记者从成都市食品安全管理委员会办公室得到消息,为有效杜绝餐厨废弃油脂经过加工回流餐桌,成都市食品安全委员会要求餐饮企业除向消费者公示原材料来源外,还必须公示餐厨垃圾(含废弃油脂)的去向。以后成都火锅企业的废弃油脂只能由23家有合法资质的企业回收处理。

“今后火锅行业严格自律,国家再加强监督,我相信油脂回收行业的春天真的来了。”郭经理说。

总部经济扩张之危

■ 本报记者 李志豹

100亩办公用地、500亩产业开发用地。三亚市提供给落户总部企业的最高扶持为不断升温的总部经济热添了一把火。

三亚只是新加入总部经济发展浪潮的城市之一。2005年以来,北京市社会科学院中国总部经济研究中心就一直监测与评价北京、上海、广州等35个城市总部经济的发展水平。然而,实际的情况是,目前发展总部经济的城市已经远不止这些。

伴随总部经济热潮的奔涌,盲目跟风、重复建设、地产泡沫等问题也如影随形。时至今日,这些问题不但没有消失,却愈演愈烈之势。

“总部”招商持续升温

总部经济这一新的经济形态最早在北京于2003年发展起来,之后席卷全国。上海、广州、深圳、杭州、南京、武汉等城市竞相加入这一行列,并把总部经济作为城市经济发展的新亮点。

在国内首次提出总部经济理论的北京社科院副院长、中国总部经济研究中心主任赵弘认为,总部经济是指某区域由于特有的优势资源吸引企业总部集群布局,形成总部集聚效应,并通过“总部—制造基地”功能链条辐射带动生产制造基地所在区域发展,由此实现不同区域分工协作、资源优化配置的一种经济形态。

各地吸引总部企业的“招数”大同小异,都开出了十分优厚的人驻条件。与大张旗鼓的企业总部招商工作几乎同步的总部城、园区的建设也如火如荼地进行。

《中国企业报》记者了解到,目前重庆总部城项目、天津北塘经济区企业总部及配套区建设进展顺利,有的已基本具备入驻条件。

目前,北京、上海、重庆、广州、深圳、南京、武汉、成都、杭州等城市都把总部经济作为加快经济发展方式转变、实现经济又好又快发展的重要战略。

可以预见,“十二五”时期总部经济之间的城市争夺战将更为激烈。

总部经济对城市经济与社会发展的积极影响显而易见,主要体现在税收贡献效应、产业乘数效应、消费带动效应、劳动就业效应与社会资本效应五个方面。而其中,税收收益是最被地方政府所看重的。

据南京市鼓楼区公布的数据显示,该区2010年总部企业实现税收36.7亿元,占区财政总收入的48.6%,接近一半。

商业地产泡沫风险

不少地方政府跟风发展总部经济,纷纷上马总部经济项目。由此也带来了重复建设、地产泡沫等隐患。

其实早在2005年,业内就发出了提防总部经济潜在风险的预警。

2005年对外公布的《中国总部经济回顾与展望》调查报告认为,“总部经济”导致城市间的恶性竞争,进一步加剧了地区间的经济发展差距,有使城市经济发展空洞化、虚拟化之嫌,容易产生经济泡沫,并导致城市经济结构脆弱。

然而,当时的预警似乎并未引起政府的足够重视。

总部经济在一线及省会城市遍地开花之后,二三线城市也尾随而至。现在,越来越多的城市及区县正摩拳擦掌跃跃欲试。

赵弘接受《中国企业报》记者采访时表示,总部经济虽然带来了商业地产的繁荣,但同时要遏制投机资本过度进入总部商业地产。“房地产打压政策调控政策出台以后,资本正在寻求新的领域和机会,很显然,总部地产、商业地产也成为这些资本寻求的一个首选。”

“一些开发商真心实意想搞总部经济,想开发商业地产,但没有做很好的政策设计和内部机制设计,项目开发出来后,只要你想买他就卖,也不管你是不是真正在这里办公,结果层层转手,最终造成价格很高,谁也入不敷出。总部经济变成了地产泡沫。”赵弘说。

地方政府大干快上的背后忽略了发展总部经济所必需的条件。

从国际经验来看,良好的区位优势 and 交通运输网络设施;人才、教育、科技资源等方面的相对优势;有为总部经济服务的专业化服务支撑体系等三个条件往往是不可缺少的。

根据与上述三个条件相关的基础条件、商务设施、研发能力、专业服务、政府服务和开放程度等6个一级指标、15个二级指标和53个三级指标,“全国35个主要城市总部经济发展能力评价报告(2011)”对35个城市的总部经济发展能力进行了评价、排序,北京、上海、深圳和广州名列前四名。

“地方政府必须要有正确的定位,不要盲目求权求高,要注重培育核心竞争力。”国务院发展研究中心副主任刘世锦认为,一个城市是否发展总部经济,最重要的是找准并提供某一种或某几种与总部职能相匹配的优质资源。

刘世锦还表示,总部经济既要重视引进国内外大型经济总部,也要给本地有潜力的企业,特别是给民营企业留下发展空间。

关键词

总部经济

总部经济是指某区域由于特有的优势资源吸引企业总部集群布局,形成总部集聚效应,并通过“总部—制造基地”功能链条辐射带动生产制造基地所在区域发展,由此实现不同区域分工协作、资源优化配置的一种经济形态。发展总部经济可以为区域发展带来多种经济效应,如税收效应、产业乘数效应、消费效应、就业效应、社会资本效应。大批国内外企业总部入驻,可以提高区域知名度、信誉度,促进区域政府提高服务质量,优化商务环境,以及完善城市基础设施和人居环境,推进多元文化融合与互动,加快城市国际化发展。

记者手记

“老油”新生

■ 见习记者 陈青松

如果老油变身劣质食用油后回到餐桌,将极大危害人们的健康安全。业内专家指出,劣质食用油之所以走上餐桌,有多方面原因,包括食品行业准入门槛低、企业违法成本低、监督力量薄弱等因素。面对油脂回收市场鱼龙混杂的现象,规范这一行业显得尤为迫切。

记者调查发现,川渝地区整治老油回收加工业的举措,带动了全行业对餐厨废弃物的治理热潮,并

迅速在全国普及。

据悉,北京多家餐饮公司积极开展餐厨垃圾回收工作。北京海淀区翠微路上的一家四川海底捞火锅店一位负责人对记者表示,火锅店所有的底料和油只使用一次。“火锅店设有专门的油水分离器,由获得国家资质和有处理资格的公司,把用完的油收走,加工成肥料等新产品”。全聚德集团市场运营部一位姓杨的工作人员在接受记者采访时表示,全聚德旗下各企业的餐厨垃圾、废油

脂等,均由具有资质的正规回收公司统一进行回收,并进行严格的交接日报记录。此外,全聚德还专门颁布了固体废弃物管理方面的文件,对餐厨垃圾、废油脂、危险废物等都有专门的监管人员。

除制度规范之外,在杜绝回收老油出现猫腻的过程中,科学技术也在发挥保障作用。据了解,中科院等离子体物理研究所成功掌握了餐厨废弃物生产乙醇和沼气的能源化处置技术。该技术将餐厨废弃物变身成四件“宝贝”,即生物

柴油、乙醇、沼气和生物肥料。一种“餐厨垃圾分离机”已由成都城卫环保科技有限公司发明,这是一种密闭、环保、高效的垃圾集中转运和运输系统,锅底废料倒入机器后便“不可逆转”,老油可能变成肥皂、油漆或者生物柴油。

上下发力,同步治理,曾经危害人类健康的老油和劣质经营者将受到严格监管,老油,将走上造福人类的新型道路;而老油回收加工业,也将成为餐饮产业链中新的盈利亮点。