



2011

李锦记酱料集团中国区

企业社会责任报告

(2010年9月—2011年12月)



CHAIRMAN'S MESSAGE

主席致辞

一百多年来，李锦记从一家蚝油小作坊成长为一个拥有 220 多款产品、行销全球 100 多个国家和地区的酱料世家。此中，李锦记目睹了中国以至世界政治、经济、商贸蓝图经历的重大转变，自身也本着永远创业和思利及人的精神，不断改革及拓展业务，满足社会所需。

伴随着企业的不断壮大和发展，李锦记人始终不忘秉承“思利及人”的核心价值观，胸怀世界，致力于弘扬中华优秀饮食文化，为更多的人带去健康理念和滋味生活。

随着经济全球化进程的加快，利益相关者的范围也在不断扩大，加强与各利益相关者的对话与共赢变得比以往任何时候都重要。2011 年，李锦记加强与客户、供应商、经销商的交流与合作，不断努力使企业经营方向与社会发展趋势结合，构筑起面向未来的、让企业和社会都能够持续成长的社会基础。坚守“爱，用味道表达吧”的品牌理念，李锦记继续秉承 100-1=0 的品质管理理念，透过优质安全的产品渗透对消费者的深情关爱；通过质量监管、技术支持与培养、资金援助等形式表达对供应商的帮扶；通过峰会交流、经验分享、培训计划等传递对经销商的关怀。

现代营销之父菲利普·科特勒先生坚持认为“我心中伟大的企业是那些致力于挣钱并解决社会问题的企业”。李锦记在保持公司业绩发展的同时，热

衷社会公益活动，关注环境保护，注重宣传食品安全和健康饮食，支持教育事业，始终如一地践行自身企业社会责任。2011 年，李锦记四川博爱学校重返校园的孩子、贫困山区的“希望厨师”、重见光明的山西白内障患者、12 所扬帆爱心图书室、新型生物质染料环保锅炉、绿色力量环岛行、深入社区普及健康酱油和烹饪知识、李锦记杯大学生创新大赛等无不体现着李锦记的大爱和责任。

未来企业更好地承担社会责任将不再是选择性行为，而是企业为保持基业长青的必然选择。展望 2012 年，李锦记的社会责任工作任务任重道远。“博爱始于自家”，要成全企业的宏愿，集团同仁需同心携手合作，以爱心带动思维，无论产品制成、营销方针，以及客户服务，皆需以客为主，才能相得益彰。李锦记人将再接再厉，在提升行业竞争力的同时，更好地履行社会责任，努力促进企业发展与社会、环境的和谐发展，以“弘扬中华优秀饮食文化”为使命，将中华民族的关爱之心带到世界各地，令世人享受更美好、更丰盛、更健康的人生！

李锦记酱料集团主席 李惠中

二零一二年一月

CONTENTS

目 录

CHAIRMAN'S MESSAGE

ABOUT LEE KUM KEE

1. Lee Kum Kee Sauce Group
2. Lee Kum Kee China
3. Lee Kum Kee's Core Value "Si Li Ji Ren"
4. Awards

EMPLOYEE CARING

1. Staff Employment
2. Special Enterprise Culture "Auto-Pilot"
3. Employee Caring
4. Lee Kum Kee's Culture

QUALITY RESPONSIBILITY

1. Quality and Safety
2. Raw Material Supply Chain
3. Zero Defect

RESPONSIBILITY TO STAKENHOLDERS

1. Focusing In Industry Standard
2. Client Caring
3. Growing Up With Supplier
4. Growing Up With Distributor

INDUSTRIAL INNOVATION RESPONSIBILITY

1. Technology Innovation
2. Market Innovation

ENVIRONMENTAL PROTECTION

1. Cleaner Production
2. One Hour in Earth
3. "Green Power" Walk
4. Making Contribution to Environment

SOCIAL RESPONSIBILITY

1. Promoting Culinary Art Of China
2. Promoting Social Welfare Activities
3. Promoting Food Safety and Health
4. Supporting Educational Cause

AFTERWORD

一、主席致辞

二、百年李锦记

1. 李锦记酱料集团介绍 01
2. 李锦记中国区介绍 03
3. “思利及人”的核心价值观 04
4. 所获荣誉（部分） 05

三、员工责任篇

1. 员工雇佣情况 07
2. 独特的企业文化“自动波” 07
3. 关注员工发展 07
4. 李锦记的文化 09

四、品质责任篇

1. 品质和安全是责任 13
2. 李锦记公司原料供应链系统 16
3. 零缺陷通过 FDA 审核 16

五、相关利益者责任篇

1. 关注和制定行业标准 17
2. 关注客户 18
3. 与供应商共同成长 18
4. 与经销商共同成长 19

六、产业创新责任篇

1. 技术创新 21
2. 市场创新 23

七、环境责任篇

1. 清洁生产 32
2. 地球一小时 33
3. 绿色力量环岛行 34
4. 共谋环境保护之道 34

八、社会责任篇

1. 弘扬中华优秀饮食文化 35
2. 开展社会公益活动 43
3. 宣传食品安全和健康饮食 55
4. 支持教育事业 58

九、后记

SAUCE GROUP 李锦记酱料集团介绍



李锦记是国际知名的中式酱料品牌。1888 年，李锦裳先生在中国广东省南水镇发明了蚝油，创办了李锦记。经过多年的发展，李锦记已有蚝油、酱油、辣椒酱、方便酱及 XO 酱等 220 多款产品，远销世界 100 多个国家和地区。客户包括酒楼、餐厅、食品制造商及不同种族热爱中式美食的家庭。

$\frac{1}{4} \mid \frac{2}{3}$

1. 创始人－李锦裳先生
2. 第二代传人－李兆南先生
3. 第三代传人－李文达先生
4. 李文达先生与第四代家族成员合影



李锦记酱料集团总部设于香港。先后在香港、美国、马来西亚、广东新会、广东广州、福州、大连等地投资设立了生产基地，拥有超过 7000 名员工，成为一家具有全球网络的跨国公司。李锦记秉承“务实诚信，思利及人”的信念，弘扬中华优秀传统文化，迈向“有人的地方就有李锦记”的目标。除酱料业务外，李锦记积极拓展中草药产品业务，弘扬中华优秀养生文化。

李锦记集团主席李文达先生秉承思利及人的核心价值观，积极参与社会公益活动。自 1992 年开始，李先生热心教育事业，在珠海、广东、江门、新会等地分别建成多所小学和中学，在广西、四川和辽宁等地建立了多所“希望小学”，投入 1600 多万。1998 年中国华东水灾，他捐出价值 3 千万人民币之物资作赈灾用途。2003 年，非典期间，他向四川成都市人民捐赠价值 100 万元产品，为抗击非典尽绵薄之力；2004 年、2005 年、2006 年连续三年，李锦记共向四川“健康快车无限极绵阳眼科显微手术培训”中心捐款 250 万元，为医务人员提供眼科专业培训课程，以帮助绵阳及四川省提高眼科手术

的整体水平。2006 年，由李文达先生出资一千万元港币捐建的清华大学“李文达医学及生命科学图书馆”落成。2008 年 5 月，四川遭遇大地震，李锦记捐助逾人民币 2000 万元现金和产品，并捐资 500 万元在四川平武县兴建九年制的“李锦记博爱学校”；2010 年 9 月，李锦记捐资 500 万元为四川古蔺县石宝镇修建饮水工程，长远解决当地饮水难问题；2011 年，李锦记集团捐资 7650 万元，在广东江门新会兴建两座大桥及其它公益基础设施。

近年来，凭借强劲的市场和品牌推广力度，李锦记获得了多项荣誉和奖励。2001 年通过香港质量保证局 ISO9001-2000 及 HACCP 的认证审核；2003 年，获得国家质量监督检验检疫总局颁发的中国名牌产品证书；2006 年“李锦记”商标被国家商标总局认定为“中国驰名商标”；2008 年李锦记光荣成为“2008 北京奥运会餐饮供应企业”；2009 年，李锦记再次成为上海世博会事务局官方推荐的餐饮原辅材料供应企业；2010 年，李锦记酱料继续服务广州亚运会；2011 年，李锦记当选“2011 消费者最喜爱、最放心调味品品牌”。



LEE KUM KEE CHINA 李锦记中国区介绍

李锦记（中国）销售有限公司是李锦记集团在中国大陆设立的独资企业，注册资本 1000 万人民币。公司目前在全国拥有 13 个分公司、34 个联络处，现有员工约 1000 人。主要经营业务是在全国销售李锦记旗下公司生产的所有调味产品。

公司在国内市场销售的产品主要有：蚝油系列、酱油系列、酱料系列以及 XO 酱系列产品。产品以质量优秀、安全美味、使用方便以及顺应健康饮食潮流等优点而赢得了广大消费者的信赖和

喜爱，产品销量不断攀升。“李锦记”已成为“质量佳、信誉好”的标志。

李锦记新会生产基地占地规模 1700 亩，是国内同行中最大生产基地之一，员工逾 2000 人。工厂拥有国际先进的生产设备，采用高科技生产技术和严谨的质量管理体系，坚持 100-1=0 的质量管理理念，生产出高质量、美味又健康的产品。李锦记（新会）食品有限公司采用最先进的质量检测设备，保证所有产品，从原料到成品，都受到质量检测人员的严格监控。



CORE VALUE “思利及人”的核心价值观

務實 誠信 永遠創業精神
思利及人 造福社會 共享成果

李文達題

李锦记贯彻“思利及人、造福社会、共享成果”及“务实、诚信、永远创业精神”的核心价值观，旨在达至双赢的局面。这个核心价值观一直是决策的标准，也是李锦记持续发展的根本保障。李锦记倡导，无论遇到什么矛盾和困难，无论是对家人、对朋友、对客户、对合作伙伴、还是对社会，在采取措施、做出决定前都应该换位思考，设身处地地从对方的角度来考虑，关注对方感受，用直升机思维来寻找最妥善的解决方案，并为问题的解决尽力提供帮助，避免由于考虑不周而造成的损失，以求得到问题的圆满解决。通过以坦诚和信任赢得客户和合作伙伴对公司的理解和支持，从而赢得社会对企业的最大支持。

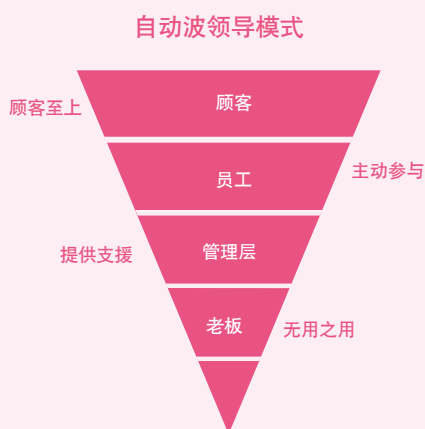
AWARDS 所获荣誉(部分)

- ISO9001:2000 质量管理体系及 HACCP 食品安全控制体系认证；
- 2003 年 9 月，获得国家质量监督检验检疫总局颁发的“中国名牌产品”证书；
- 2006 年 10 月，“李锦记”商标被国家商标总局认定为“中国驰名商标”；
- 2007 年，中国烹饪协会授予李锦记集团主席李文达先生“中国烹饪协会特别贡献奖”；
- 2008 年 8 月，李锦记成为 2008 北京奥运会餐饮供应企业；
- 2008 年 11 月，李锦记集团主席李文达先生获国家民政部颁发的“中华慈善奖－最具爱心慈善捐款个人”；
- 2009 年 9 月，李锦记成为上海世博会事务局官方推荐的餐饮原辅材料供应企业；
- 2010 年 7 月，李锦记集团主席李文达先生荣获香港特区政府颁授铜紫荆星章勋衔；
- 2010 年 11 月，李锦记成为 2010 广州亚运会酱料供应商，12 月，李锦记获颁“亚运食品安全突出贡献奖”；
- 2010 年 11 月，李锦记集团主席李文达先生荣获“中国调味品行业终身成就奖”；
- 2010 年 12 月，李锦记荣获“2010 中国企业社会责任榜－优秀实践·员工关怀”；
- 2011 年 3 月 15 日，由人民日报社、人民网主办的“第二届食品行业 3·15 质量安全网上大调查”中，李锦记当选“消费者最喜爱的调味品品牌”；
- 2011 年 5 月，李锦记集团主席李文达先生获世界中国烹饪联合会颁发的“20 年功勋人物奖”；
- 2011 年 11 月，中国国际调味品及食品配料博览会组委会、搜狐吃喝频道联合发起大型网络评选——“2011 消费者最喜爱、最放心调味品品牌评选”，李锦记当选“2011 消费者最喜爱、最放心调味品品牌”；
- 2011 年 12 月，李锦记荣获第 14 届“中国人才”颁奖大会颁发的“最佳组织变革奖”；
- 2011 年 12 月，李锦记“希望厨师项目”获得京华时报年度大奖“京华公益奖——优秀企业社会责任实践奖”；
- 2011 年 12 月，李锦记“希望厨师项目”获评《环球慈善》杂志社“2011 中国企业十大典范公益项目”。



EMPLOYMENT 员工雇佣情况

截止 2011 年底，李锦记（中国）销售有限公司在职员工约 1000 人，工作 3—6 年的员工占总人数的 28%，工作 6 年以上的员工占总人数 8%。良好的稳定性表示大部分员工愿意留在公司发展，实现个人目标，随时为公司和顾客付出更大努力。



"AUTO-PILOT" 独特的企业文化“自动波”

在李锦记，推崇高度信任的企业文化，并通过“自动波”领导模式将之实现。自动波包含六个内容：选对人才、高信的氛围、高效的团队、共同目标、有效授权、教练育才。

公司给予员工更多的空间发挥自己的潜力，使他们能够自动、自觉、自发、发自内心去工作。而全体员工能够在清晰共同目标之后，在高信的氛围中，各展所长，在完成工作目标的同时，保证企业的持续发展。

DEVELOPMENT 关注员工发展

在线学习与员工培训

2011 年 2 月，公司内网正式上线使用，为员工提供一个了解公司最新动态的平台，让员工全面地了解和學習公司文化，并获取各种共享资源，加强了管理层与员工的沟通。

4 月，新员工在线学习平台正式启用，启航之旅通过百年辉煌、集团概览、产品介绍、中国销售团队、人力资源五大模块，让新员工在享受新颖、先进的培训模式的同时，更好地理解公司独特的企业文化，从而快速融入到李锦记的工作环境。

在李锦记，管理层注重提高员工素质，鼓励员工接受培训和教育，实现个人、公司双赢发展，实践公司思利及人的企业文化。2011 年，公司加强对培训的投入，共举办包括培训 32 场，956 位员工从中受益。



特色团队建设

除了员工的个人培训外，李锦记不断推行“高效团队”的精神，定时举办跨部门的团队建设训练课程，增加功能组内部及功能组之间的凝聚力。作为推广“自动波”的方式之一，公司对团队活动的重视并没有停留在“提倡”层面，而是真正投入资源到部门之间的团队建设。2011 年，在全国范围内完成 15 场团建活动，覆盖全国区域约 406 人次。

通过团队建设活动，有助于员工正确理解并运用换位思考、关注对方感受、直升机思维等自动波理念，在增强对公司归属感的同时，更为加强彼此和跨部门的顺畅合作打下良好基础，为打造高效团队发挥重要作用。



李锦记管理培训生项目

2009 年，李锦记公司开展管理培训生项目，吸纳优秀大学生。针对项目，公司精心制定了培训课程。所有管理培训生均需在销售实地接受轮岗培训，公司会委派一个资深经理担任其专属的工作导师。2009 年，招聘管培生 6 人；2010 年，招聘管培生 5 名；2011 年，招聘管培生 18 人。如今，3 届管理培训生在各自的岗位上快乐学习与成长，他们的保留率高达 97%。



李锦记销售学院

李锦记销售学院成立于 2009 年，旨在为李锦记销售管理人才的培养设计一套量身订制的培训发展方案及教材。销售学院从业务技能、领导力、进阶技能等方面分为一、二、三年级的课程，以内部培训资源为主，有重点地培训核心中层管理人员，通过认证成为内部讲师，通过“学、做、教”，创建自上而下的学习型企业文化，并把自动波的领导力要求融入每个经理人的血液当中。2011 年，销售学院多次开展活动，90% 以上的中层管理人员受到了培训，员工培训课时共计 4212 小时。

李锦记领导力发展中心

李锦记领导力发展中心是针对高级经理人及高潜力人才打造的培训项目，公司根据战略及业务发展需要，设计并开展各系列主题培训，如已进行的促导技巧工作坊、战略管理培训、领导力培训等。为员工的职业生涯发展作出重要的培育。2011 年，公司领导力发展中心在人才培养方面迈出了至关重要的一步，全年高端公开课程达到 24 场。

CULTURE 李锦记的文化

平等、开放的沟通模式

在李锦记，鼓励平等、开放的沟通政策，公司的高层领导率先身体力行，努力倡导企业的平等文化，倾听员工的声音。在李锦记没有森严的等级之分，每个人都可以平等地进行沟通，特别设立的总裁信箱开放给每一位员工直接向总裁提出意见和建议，保证下情上达。

公司每年有两次非正式的沟通，经理和员工之间讨论以往工作的表现及今后的目标。除了建立正式的开放沟通渠道之外，公司高管也会利用适当的时机与员工面对面进行沟通会交流，带给员工公司策略及资讯的分享。

企业内刊《纵横》创刊于 2007 年，目前已出版 16 期。每季一期的《纵横》也是公司与员工沟通的重要桥梁。





“健康、事业、家庭”三平衡及康乐会

一直以来，李锦记管理层注重在公司内部推行三平衡的健康生活模式，即“健康、家庭、事业”的平衡。公司提倡准时下班，积极筹办有益身心的活动，如厨艺分享班和员工美食之旅、保龄球比赛、气功班、生日会等。此外，李锦记成立摄影会、康乐会、龙舟队等，全方位、多角度让员工们拥有健康的身心。

在李锦记，康乐会是员工推行“三平衡”的俱乐部，由各部门、地区的员工代表组成。2011 年，各地康乐会积极开展。康乐会在管理上体现了李锦记的文化：尊重个人，以人人容易接受的方式来进行团队建设，把员工的兴趣融入在团队建设的活动当中，并以此加强团队的凝聚力。



人文关怀

在李锦记，公司建立了完善的员工保障及关怀体系，员工福利覆盖率达100%，为所有员工购买医疗保险、意外保险、补充医疗保险等（可附带子女）；定期组织员工进行体检；实施日常慰问制度，并开展丰富多彩的员工活动。与此同时，为员工提供高温津贴、膳食津贴以及加班额外的膳食津贴等。

李锦记为员工提供安全、舒适的办公环境，同时也为员工提供了舒心的休息环境。在工作环境中，备有常用药品，以防不时之需。

公司每年设立“卓越团队奖”和“总裁大奖”，对于对公司做出卓越贡献的团队予以奖励。对于工作满10年、15年或甚至更长的同事给予嘉许，以感谢他们为公司所付出的辛勤劳动。2011年，李锦记有55位获得“十年长期服务奖”的员工，享受了公司为其安排的6天兰卡威、吉隆坡之旅。

每年的创业纪念日是李锦记的大型企业文化活动。2011年4月9日，123周年创业纪念日盛大举行，超过1200名来自海内外的李锦记员工及客户参与了庆祝活动，发挥高效团队精神，深深感受到自己身处李锦记这样一个大家庭的温暖和自豪。

■ 爽指数——持续上升的员工满意度

在李锦记，有一个用以衡量员工工作满意程度的指标——“爽”指数。该指数主要考察员工对团队是否满意，工作是否愉快，事业上有无成就感等等。李锦记重视员工的意见和感受，多年来持续开展年度员工满意度调查工作，充分了解员工对公司的经营管理水平、规章制度、薪酬福利、企业文化、沟通等各项工作的意见和建议，近年来员工满意度持续上升，2011 年的满意度再度突破，员工“爽”指数一直趋于高分值水平。



QUALITY AND SAFETY 品质和安全是责任

品质是食品企业生存之本。正是秉承质量为先的理念，对高品质的百年坚持和不懈努力，李锦记从一个蚝油作坊发展成为拥有 220 多款产品、行销五大洲 100 多个国家和地区的集团。2007 年底，李锦记基于百年品质信念和实践，首创提出“100-1=0”品质理念，以食品安全为企业责任，以零缺陷的质量理念实现卓越经营。“100-1=0”和“超越标准”成为李锦记品质理念的两大支柱。

李锦记实施“田间到餐桌”的全程控制，对种植采购、原料运输、原料清洗、原料加工、全程不经人手的生产过程、成品分装、成品运输、上架销售等环节进行全面安全管理。仅生产过程就有三十多道工序，200 多个质量控制点。



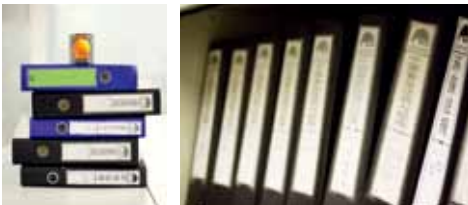


● 最先进的设备

选用最先进的进口设备和生产线。按照 GMP 标准建设厂房。

● 超越标准的质量体系

推行严格、完善的质量体系并实施内部审核，如 ISO9001 质量管理体系、GMP、HACCP 管理体系、ISO22000 食品安全管理体系等。同时接受第三方审核，实现持续完善管理。



● 严苛的原料选购和检验控制

在全球各地选用品质、口感最好且初加工卫生状况良好的原材料产品。针对原料及包装材料制定严格的收货标准，如进行理化标准和微生物指标检测等。



● 生产过程全程控制

实施严格的关键点控制、物料全程密闭管输送、封闭式自动罐装等。



● 科学的物流管理和追溯体系

实施规范合理的成品防护。实施物流即时跟踪，2 小时内可实现从客户到原料或原料到客户的追溯。



● 雄厚的技术力量和后台预警机制

李锦记集合生产技术、食品法规、食品检验等领域的技术骨干组建成食品安全委员会，建立食品安全风险分析、评估和预警机制。同时，公司外聘食品领域知名专家学者，作为公司食品安全的智囊团，为李锦记酱料集团在食品安全与营养、产品改革与创新以及标准制定和品牌宣传方面提供智慧和力量。

2011年8月17日—8月19日，李锦记食品安全及营养专家委员会在北京成功举行。会议中，来自中国调味品协会、中国食品科学技术学会、国家青少年食品品质监督检验中心、中国农业大学、上海海洋大学等机构的八位专家围绕食品供应链源头安全控制、供应商数据建立、企业参与标准制定、食品安全全球共建等议题，为李锦记集团加强食品安全风险管理、确保企业健康稳健发展而建言献策。

李锦记公司原料供应链系统



2011 年李锦记公司全面启用原料供应链手册，向所有高风险供应商进行推广。对于供应商的选择，李锦记公司自己拥有一套严谨的审批流程。合法供应商在进入李锦记公司时，需要经过原料资料评估（RMDS）流程。

李锦记投放巨资购买了液相色谱仪、等

离子发射光谱仪、气质联用仪、荧光计、酶标仪、紫外 / 可见分光光度计等先进设备，开展重金属、农残、三聚氰胺、苏丹红、防腐剂、贝毒、致敏源、克伦特罗（瘦肉精）几十项食品安全的自检项目；对于一些公司不能检测的项目，如：兽药残留、转基因测试、贝毒、辐射测试等，则送至国家认可实验室定期检测。

零缺陷通过 FDA 审核

2011 年 6 月 27 日至 30 日，美国 FDA（Food and Drug Administration，美国食品和药物管理局）对李锦记新会生产基地进行了为期四天的“出口美国酸化食品”生产企业审核，国家认监委及广东省 CIQ 选派 6 名专家全程陪同。

通过审核，FDA 审核员一致认为，李锦记公司的产品从生产、计量、检测、管理及生产流程均符合 FDA 相关法规要求，产品生产过程控制严格，设备先进，质量过硬，整个审核过程中未发现不符合项。

李锦记是 FDA 在中国全国性审核活动开展以来，首家零缺陷通过审核的公司，为此 FDA 的审核员也对李锦记给出了极高的评价。



详细解答审核团疑问

INDUSTRY STANDARD 关注和制定行业标准

2011年,李锦记主导制定《蚝汁》及《辣椒酱》国家标准。其中,《辣椒酱》国家标准经过多次的征求意见,已形成标准文稿并提交中国调味品协会专家审阅。《蚝汁》标准的制定于3月30日正式启动。

除了上述标准外,我司积极对国家标准法规的征求意见稿提出建议和意见。右图是我司近一年来参与提交建议和意见的标准法规。

《酿造酱油》国家标准
《农产品及食品中农药最大残留限量》国家标准
《酱腌菜分类》国家标准
《水产调味品卫生标准》国家标准
《酱卫生标准》国家标准
《预包装食品标签标准》国家标准
《预包装食品营养标签标准》国家标准
《调味品术语》征求意见稿
《食品安全国家标准食品中污染物限量》
《食品生产许可管理办法》(征求意见稿)

2011年12月6日,中国调味品协会调味酱专业委员会成立大会在广州召开。会上,李锦记酱料集团当选为主任委员单位,李锦记酱料集团主席李惠中先生出任调味酱专业委员会主任委员,为规范和协调调味酱行业的生产经营,推动我国调味酱行业的健康发展贡献力量。



李惠中主席(右一)当选为调味酱专业委员会主任委员

CUSTOMER 关注客户



公司重视客户的建议和投诉，并接受建议，不断改进，以此降低客户投诉的风险。通过对一线生产员工持续的质量培训，例如 GMP、HACCP、SSOP、食品安全、质量事例等方面的全方位培训，持续提升他们的质量意识，积极预防客户投诉的风险。

同时公司注重对生产设备以及检测设备等改进，提升产品质量，降低发生客户投诉的风险。例如：增加先进的包装物料检测设备，对来货的包装物料进行更好的质量监控；在招纸机上安装招纸条形码扫描仪以预防混招、倒招；在洗瓶机后增加倒瓶转换装置以更有效清除瓶内杂质；改造和改进吹瓶机、压盖机等。

SUPPLIER 与供应商共同成长

李锦记注重和供应商密切合作，共同成长。2010 年 8 月，李锦记（新会）食品有限公司获得 SA8000 认证以后，公司更加注重源头食品安全监控和供应商的素质培训。对于有潜质的供应商，李锦记公司会协助建设实验室、定期进行食品安全、食品技术等知识学习。例如，2011 年上半年与新会陈皮协会合作，对当地的新会鲜柑供应商进行了一次全面的新会鲜柑种植培训。



李锦记密切与供应商进行质量沟通，保存供应商出厂检验报告，及时向供应商反馈来料质量问题，保存反馈记录和纠正措施，敦促供应商改进。同时，帮助供应商了解原料的市场走势，预防原料因市场的炒作与哄抬引起的食品安全事件。

DISTRIBUTOR 与经销商共同成长

李锦记一直以来秉承互惠双赢的策略，在激烈的市场竞争中积极与经销商分享成功的管理经验和市场实践，与经销商共同进步，携手前行。

2011年3月3日-4日，以“同一团队，同一梦想”为主题的首次全球核心代理商峰会暨中国销售市场大会在上海举行，来自全球各国销售区域的500多位核心代理商参加会议。多年来，李锦记与诸多合作伙伴同舟共济，本着“务实、诚信、永远创业精神”的理念携手相伴、追逐梦想。

峰会的召开加深了经销商对李锦记未来方向的理解，增强了彼此间的信心，增进了友好合作伙伴关系。



李锦记百年跨国伙伴情缘



在此次峰会上，最受瞩目的是来自墨西哥的周朝亮先生。满头白发的周先生，今年已是 83 岁，比李锦记集团主席李文达先生年长一岁，两人的感情如同亲兄弟一般。周先生祖辈 3 代人，与李锦记一起谱写了 94 年的跨国商场情缘。

在上世纪的 20 年代，周先生的父亲开始在墨西哥经营李锦记产品。当时李锦记的产品只有蚝油和虾酱两个品类，走的是高档路线，销量并不大，但李锦记的产品品质一直在当地备受赞誉，令经销商十分有信心。周先生说到，“父亲曾对我说过：‘李锦记产品不愁卖，我们公司一定要长期经销，不可动摇’，我一直铭记父亲的教导。”父亲的话以及李锦记始终如一的稳定品质，令周先生奠定了与李锦记之后长期合作的信心。

60 年代，李文达主席和家人第一次去美国和墨西哥，周先生一家热情招待。两家人戴着草帽在烈日下考察市场，探讨拓展策略。往后的数年，李先生多次前往墨西哥，周先生对当地市场的精准分析，也逐渐坚定了李先生扩大海外版图的信心。到了 70 年代，李锦记以熊猫蚝油大力拓展北美市场，在当地餐饮和零售等各种渠道都深受欢迎，周先生也一起见证并分享着双方共同努力奋斗的成果。子承父业之后，周先生与李锦记在相互信任中走过了几十年。

如今，周先生的业务由儿子打理，但他同样寄语后辈，延续这份由百年品质奠定的承诺和信守。

INNOVATION 技术创新

李锦记作为国内调味品行业的十强企业之一，一直致力于调味品生产技术研究，坚持以市场为中心，凭借不断的技术改造和创新，广泛的市场技术合作，强化质量和项目管理，使公司成为富有创造力，高度产业化的企业。

公司非常重视企业内部研究及技术开发，在研发方面作了大量投入，包括人才培养、技术交流、资金配套、设备购置、知识产权、创新奖励等等。截止2011年，李锦记（新会）食品有限公司拥有工程技术人员570人，占公司员工数量10%以上。其中研发人员数量达196人。



广东省调味品研究开发中心

2011年1月，新会公司成立广东省调味品研究开发中心。中心的成立一方面可以提高公司的研发水平，促进本公司的发展，同时可借助这个平台，更好地为行业、为中国食品业的健康发展服务。

从2009年1月申请成立开始，公司即在人员配备、设备设施投入、软硬件建设方面投入大量工作。2011年，新会研发基地相继展开陈皮柑肉综合利用及产业化技术研究、先进的条形码自动识别系统的应用研究、自动旋转导向吹瓶装置的应用研究、降低污水总磷排放的研究等工作。





公司知识产权与成果

专利技术

什菇酱及其制备方法	CN201110356664.8
一种用于降膜浓缩过程中防止结盐堵塞的装置	CN201110357795.8
一种在酱油生产过程中回收乙醇的方法及设备	CN201110357822.1
自动化酱料生产控制系统 V4.0	2011R11S089848
块曲酿造酱油的方法及由该法酿造的酱油	CN201010607078.1
复合原料造粒制曲酿造酱油的方法及由该法酿造的酱油	CN201010520751.8
真空吸曲固气分离器及其分离方法	CN201010283736.6
茶风味酱油	CN2010101494602
一种陈皮酱油的制备方法	CN200910192229.9
一种 L- 酪氨酸的生产方法	CN200910037993.9
一种虫草生抽酱油的制备方法	CN200910192119.2
一种虫草老抽酱油的制备方法	CN200910192120.5
酱油生产曲房自动控制系统 (MMI)	CN2008SR37519
酱油生产数据管理系统	CN2008SR37520
提高酱油发酵过程中氮氮的方法	CN200610033129.8
酱油中复合功能物质的提取方法	CN200610033128.3
全自动翻曲机	CN200620057775.3
三维运动的全自动真空吸曲机	CN200510034895.1
在酱油制曲过程中增加蛋白酶活力的方法	CN200510034394.3

发表论文

《酱油发酵过程中 L- 酪氨酸的析出规律》
食品与发酵工程
《几种含氮物质对酱油氨基酸态氮及全氮测定值的影响》
中国调味品
《酱油曲蛋白酶的分离及催化性质研究》
中国调味品
《高盐稀态法酿制酱油的抗氧化研究》
中国酿造
《液体发酵中以乙醇代盐生产低盐酱油的研究》
中国酿造
《南方酱油制曲过程中的蛋白酶活力促进剂研究》
中国调味品
《反应香精的研究进展》
中国调味品
《采用改良 SDS- 聚丙烯酰胺电泳对酱油成曲蛋白酶的分析》
中国酿造
《酱油的色、香、味》
中国调味品
《酱油中的生理活性物质及其营养保健作用》
中国酿造
《改良甲醛法测定酱油成曲的蛋白酶活力》
中国酿造

专有 / 行业领先技术

- 调味酱生产系统。(PLC 自动控制。)
- 种曲机生产种曲系统工程。(超过日本样机水平。)
- 酱油生产曲房自动控制系统。(此系统已申请专利。)
- 调味品生产防混系统工程。(传统调味品自动化操作, 符合 GMP。)
- 酱油酿造优质菌种的选育和应用研究。
- 高速自动化包装线。
- 膜过滤系统。
(在传统的酱油过滤工艺上, 利用 PL 微电脑和电气自动化系统, 结合纳米技术及无机陶膜分离技术, 建立综合型的过滤系统。)
- 双效降膜技术在老抽浓缩的应用。
(此技术在行业能处于领先水平。)

INNOVATION 市场创新

产品创新



• XO 酱

上世纪 90 年代初，李锦记洞悉到日趋精致的口味潮流，推出以瑶柱、火腿、干贝等原料为主的李锦记 XO 酱，此举不但将原先大厨才能调配出的顶级酱料带入零售渠道，也在全球范围内提升了中式酱料的地位。

• 蒸鱼豉油

90 年代中后期，李锦记第三代掌门人李文达先生走访近千家大小酒家寻访美味蒸鱼的秘诀，并率先上市蒸鱼豉油，这次创新建立了酱油子品类——功能酱油，也让消费者在家中就能轻松品尝到酒家才有的蒸鱼美味。



• 薄盐生抽、双茶老抽

随着政府政策的大力推行，中国已逐渐形成少盐少油腻的饮食趋势。也因为城市化进程加速，使越来越多消费者追求美味但快速便捷烹饪的方法。因此李锦记自 2009 年起陆续推出含盐量低于普通产品的“薄盐生抽”以及融合茶叶精华、去腻的“双茶老抽”，让民众从调味品开始控盐减腻。



“

作为全球知名的民族品牌、中式调味品的潮流引领者，李锦记始终将“创新”作为企业持续发展的核心动力。

”

● “好易煮”方便酱料包



李锦记根据现代社会生活节奏快、海外友人不熟悉中国菜烹饪技法的情况，研发复合酱料包，推出“好易煮”方便酱料包。比如针对川菜爱好者开发的宫保鸡丁、麻婆豆腐、鱼香肉丝等“好易煮”酱料包，助力中国味道在海内外的推广；

● 麻辣上汤、涮涮特辣酱



研发和推出麻辣上汤、四川风味麻辣酱、涮涮特辣酱等针对餐厅用户的新产品，为川菜的推广发展和厨师提高烹饪效率提供帮助。

● 番茄沙司挤挤装

李锦记更洞察母亲关注孩子的饮食健康，期望他们快乐成长的心理，顺势推出好吃又好玩的番茄沙司挤挤装：不添加防腐剂和人造香精的优质原料，方便好挤的瓶型，融合活泼可爱的番茄超人家族造型，让家中的儿童爱吃饭，为餐桌提供了更多有趣的欢乐时刻。



● 辣椒等级标识

通过持续的消费研究，李锦记发现辣正成为一种消费者普遍的口味需要，但是每个人对辣度和辣味的喜好各有不同。有鉴于此，李锦记推出了辣酱系列产品，一次性推出八款风味各异的辣酱，且率先在包装上清楚标出辣度的四种轻重等级，让每位消费者都能轻松的找到最喜爱的口味。

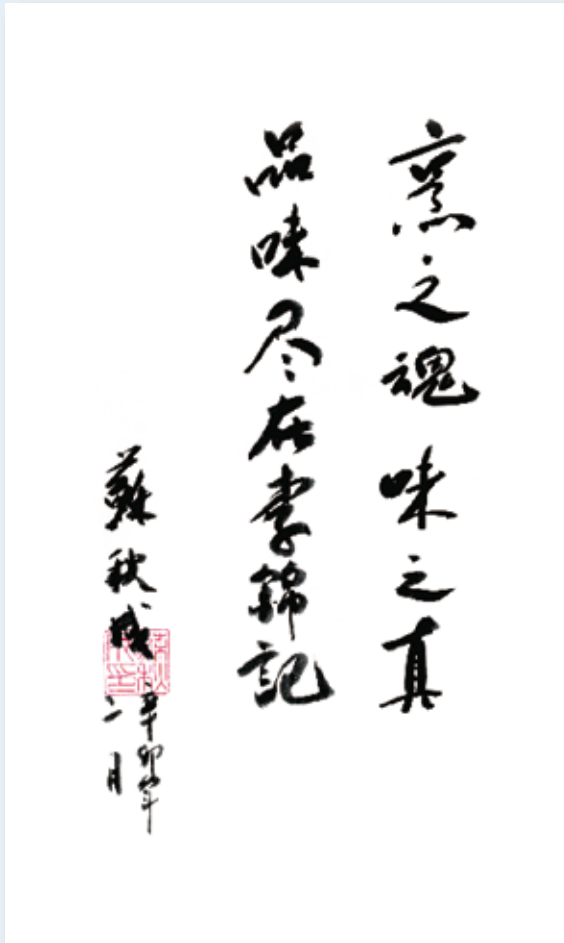


宣传方式多样化

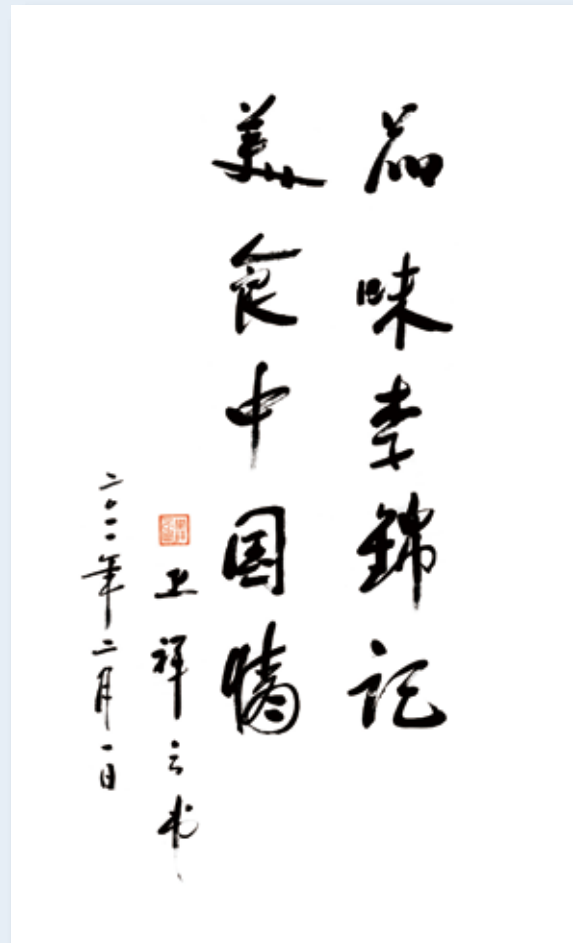
《品味·李锦记》

2011年3月,在李锦记喜迎创业123周年之际,《品味·李锦记》创刊。杂志以加强公司对外沟通、弘扬和传播中华优秀饮食文化、促进食品安全和调味品行业发展、履行企业社会责任、展示李锦记人精神风貌为办刊宗旨,围绕文化、食品安全、品质、企业社会责任议题和公司重大事件,全方位、多角度进行报道和讨论,致力成为李锦记中国与公众沟通的桥梁和窗口。





中国烹饪协会会长苏秋成题词



中国调味品协会常务副会长卫祥云题词



李锦记的成长一直以来得到了中国政府、行业协会领导和专家学者的支持和帮助。至今为止，作为企业与业界及社会沟通的重要桥梁，《品味·李锦记》已经出版4期，扩大了李锦记在行业内外影响力。





品牌新主张和全球味道故事馆

2011 年 9 月，李锦记在全球创新启动品牌主张“爱，用味道表达吧！”为了让品牌理念引起全球更多消费者的共鸣，作为调味品领导品牌的李锦记重磅投资，在包括央视在内的全国一百多家权威电视台大规模投放广告，用朴素却动人的味道情感故事，激荡起生活在不同地域、不同环境中普通消费者的情感共鸣。



配合“爱，用味道表达吧！”的品牌新主张，李锦记建立了“全球味道故事馆”（lovetaste.lkk.com），并通过各个社会化网络媒体平台，尤其是新浪微博，号召网友分享自己的味道故事。全球味道故事馆活动上线短短几个月，仅中国地区就收集到来自北京、上海、广东、河北、香港、澳门等34个省市约5000个普通人的真实味道情感故事，同时还吸引到影视明星及各界名人的关注，携手共同鼓励国人“爱用味道表达”。





美食社区互动平台与移动厨房

李锦记致力打造全球最大华人美食社区互动平台 www.LKK.com，通过各种在线互动，为消费者提供了超过 6,000 道多样化的烹饪解决方案。不但解决了家庭主妇不断翻新菜式的烦恼、也提供一个主妇们分享烹饪心得、健康饮食等的平台。

李锦记中国区还首创“移动厨房”项目，内置专业厨房设备的车辆搭载着专业厨师纵横大江南北，在小区、农贸市场、超市等实地教学，并倡导健康饮食概念。截止 2011 年年底，移动厨房已经走访了 78 个城市。今后，移动厨房将继续走访全国主要二线城市并持续往乡村深入推广厨艺。





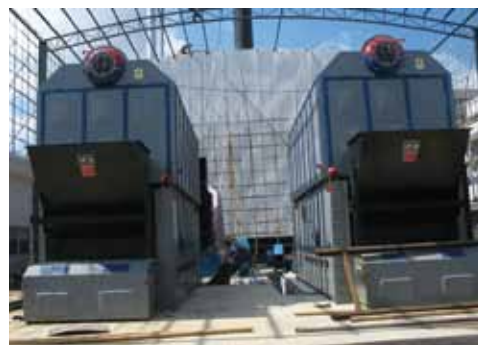
“

环境是人类生存和发展的基本前提。只有保护好地球资源，建立良好的生活环境，人类的生命才能得到延续。承担环保责任，是为了人与自然的关

”

PRODUCTION 清洁生产

李锦记酱料集团对环境保护极为重视，李锦记新会生产基地坚持选择清洁生产和环境无害化技术和工艺。2011 年，新会工厂在废气治理方面投入巨资，采用新型生物质燃料环保锅炉来替代柴油锅炉项目，卓有成效。新型环保锅炉的使用，一方面减少了柴油消耗量，另一方面极大地控制了二氧化硫的排放，有效地减少了“酸雨”的形成。另外，环保锅炉可实现污染物二氧化碳零排放，有效减轻“温室效应”，利于保护我们的地球。



1. 1.2 台 10 吨环保锅炉
2. 锅炉配套设备安装

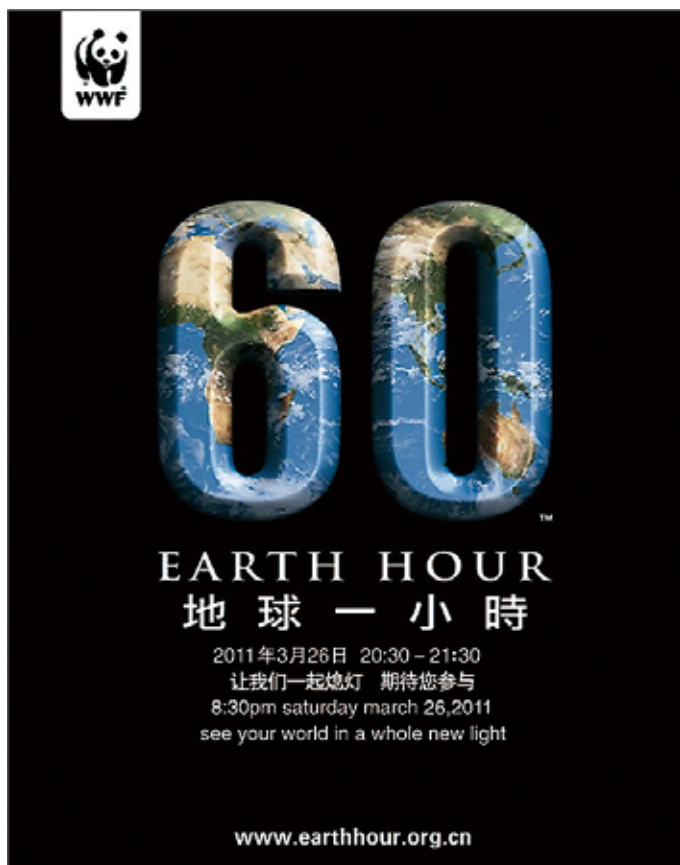
多年以来，李锦记在清洁生产等环保事业方面作出的贡献获得多个团体及组织认同。2011 年 1 月 10 日，李锦记获颁“恒生珠三角环保大奖”，这是公司连续第四年获此殊荣。针对公司在废物处理及减少排废的努力，颁奖方肯定了李锦记在环保设施上投放的资源 and 做出的贡献。





2011年6月，李锦记获香港生产力促进局颁发的嘉许状，以感谢公司在清洁生产方面的贡献，并感谢公司热心参与清洁生产伙伴计划的核证成效项目（项目名称：“回收冷凝水内的酒精做生产线上的消毒用途”）。

2011年10月，李锦记获得广东省经济和讯息化委员会与香港特区政府环境局所颁发的“粤港清洁生产伙伴标志”。



EARTH HOUR 地球一小时

地球一小时 (Earth Hour) 是世界自然基金会 (WWF) 应对全球气候变化所提出的一项倡议，希望个人、社区、企业和政府在每年3月最后一个星期六 20:30-21:30 熄灯一小时，来表明他们对应对气候变化行动的支持。

2011年3月26日 20:30-21:30，李锦记积极响应并大力推广由世界自然基金会筹办的“地球一小时”熄灯行动，全球各个城市的厂房及办公室均以实际行动予以支持低碳活动。



GREEN POWER 绿色力量环岛行

绿色力量是一个香港自愿团体，成立于 1988 年，重点关注香港的环境事务及相关问题。该组织经费来源是市民捐献、会费、赞助及筹款活动的收入。

2011 年 4 月，李锦记践行“绿色环保”理念，组织员工积极参与“绿色力量环岛行”活动，把筹得的善款用于绿色力量增建环保设施及推广环保活动。

ENVIRONMENT PROTECTION 共谋环境保护之道

一直以来，李锦记关注环境保护工作，力促环保事业的稳健发展，为环保活动的顺利展开出谋划策，与政府相关部门、业界内外诸多企业一起共谋环境保护之道。

2010 年 11 月 4 日，李锦记协助香港生产力促进局举办了一行 76 人的参观活动，与香港环境保护署、香港环境局，以及广东省省经济和信
息化委员官员探讨环境问题，改善环保设施。



“ 李锦记作为百年传承的民族企业，
秉承“思利及人”的核心价值观，多
年来积极弘扬中华饮食文化，开展社
会慈善公益事业。 ”

中国味道

Culinary
Art of
China

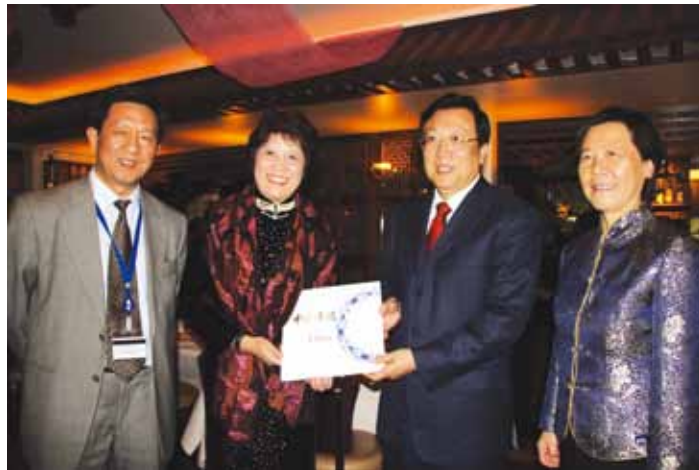
CULINARY ART OF CHINA
弘扬中华优秀饮食文化

李锦记自 1888 年成立以来，始终将“弘扬中华优秀饮食文化”作为企业使命。一直以来，李锦记孜孜不倦地为中华饮食文化的传承和发展做出应有的贡献。

中国美食节

2010 年 10 月，为弘扬中华优秀饮食文化，促进东西方饮食文化的交流，李锦记携手中国烹饪协会、世界中国烹饪联合会和联合国教科文组织在法国巴黎举办“中国美食节”。活动内容包含中华美食文化展览、中国味道晚宴，中华厨艺交流等。这是中国餐饮产业界与联合国教科文组织的首度合作，是中国餐饮产业展示中华文化的软实力和走出国门的新突破。

美食节展示了中华美食文化的发展足迹，追溯了中华菜系的源远流长。此外，李锦记为此次美食节出资制作了《中国味道》画册。这本中、英、法文的精美画册涵盖了中华美食概述、中华菜系、中华食器、中华调料、金牌菜谱以及金牌中餐厅等篇章。



▣ 两岸三地美食文化汇

2011年，李锦记在台北、北京以及香港举办两岸三地美食文化推广活动，以“烟雨江南水墨山青”主题系列菜肴演绎中华千年文化和中餐烹饪技法的完美结合。

5月，在台北由台北市餐饮业职业工会与世界中餐名厨交流协会合办的“2011世界厨王争霸赛暨美食博览会”中，李锦记组建“李锦记厨师队”，与来自世界各地的职业厨师队比赛，最终以“烟雨江南水墨山青”主题意境菜勇夺“世界厨王”的荣誉。



李锦记厨师队与烟雨江南水墨山青主题夺冠作品



方圓之間



双映成輝



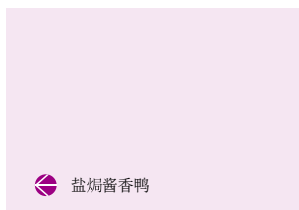
江南美点



盐焗酱香鸭



顶汤中国结



鱼米之乡





6月和8月，李锦记厨师队在北京和香港分别举办“中华美食文化汇”活动及“世界厨王盛饌”，重现“烟雨江南水墨山青”主题意境菜，为各位来宾演绎中华千年文化和中餐烹饪技法的完美结合。系列活动均以创新“意境菜”为媒介，进一步推动了中餐事业及文化交流，弘扬中华美食文化。

火锅节

2011年8月，李锦记鼎力支持中国烹饪协会主办的中国火锅节，与火锅上下游企业共同探讨火锅产业的健康发展之道。期间李锦记发布三款“火锅助手”产品——旧庄蚝油、麻辣上汤以及沙茶酱，以实际行动支持火锅产业的食品安全及健康发展。



李锦记“品味幸福”摄影大赛

2011年8月，李锦记携手中国调味品协会和上海摄影家协会启动李锦记杯“品味幸福”摄影大赛，通过摄影时尚元素让公众更关注中国调味品行业以及优秀饮食文化的发展。众多调味品业内人士透过他们的镜头和独特视角，记录了一个个动人瞬间，传递着细腻的幸福感动。来自上海的杨建正凭借一幅《甜蜜一刻》荣获特等奖。姜明灯的《作料厂神韵》和冯洪明的《酿·窑湾甜油》荣获此次大赛一等奖。

1. 特等奖《甜蜜一刻》
2. 一等奖《作料厂神韵》
3. 一等奖《酿·窑湾甜油》

1
2 | 3



“Foodprint 广纳百味 弘扬厨道” 飨宴

2011 年 10 月 18 日，为了让美国主流社会和餐饮界进一步认识和感受中华美食文化的精髓，李锦记在美国加州环球影城附近的希尔顿酒店举行了盛大的“Foodprint 广纳百味 弘扬厨道”飨宴，十二位中国顶级的烹饪大师与美国餐饮界分享中餐最新饮食潮流，并与嘉宾共品中华美味。



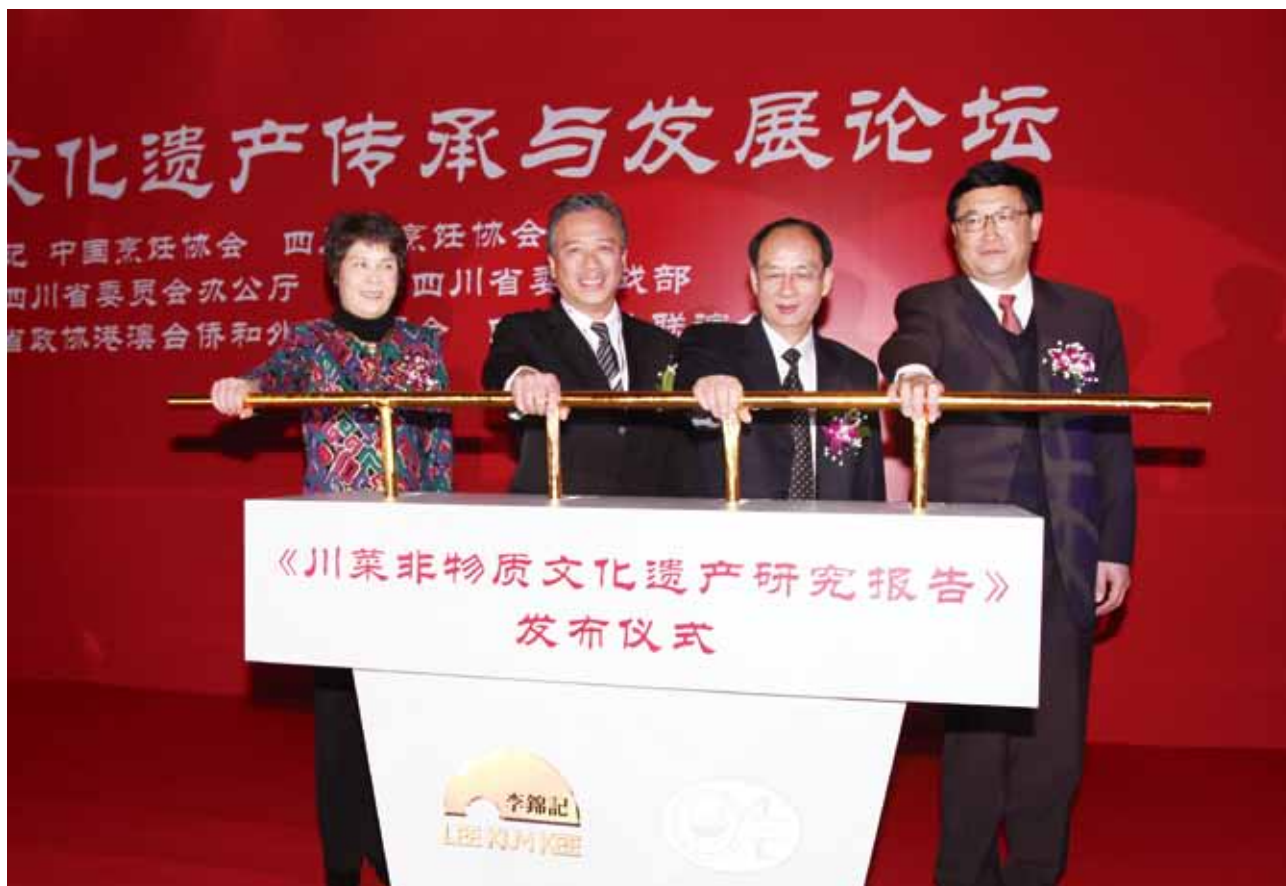
中国厨师节

2011 年 10 月，“第二十一届中国厨师节暨首届滇池·泛亚国际美食节”在昆明举行。李锦记在本届厨师节期间开启“爱，用味道表达吧”展位，邀请各大名厨，精湛献艺，以高品质和口味多样的产品，推动调味品的发展与创新，促进中华优秀饮食文化交流。“李锦记”杯首届全国餐饮摄影作品展览更为本届厨师节打造了一场具有浓厚人文气息的视觉盛宴。



川菜非物质文化遗产传承与发展论坛

2011年12月，李锦记、中国烹饪协会和四川省烹饪协会共同举办“川菜非物质文化遗产传承与发展论坛”，论坛首次发布《川菜非物质文化遗产研究报告》，公布川菜非物质文化遗产现状、问题及对策研究。同时，李锦记与四川烹饪协会签订《支持川菜申遗合作备忘录》，计划进一步推动川菜非遗传承人或主体对项目进行申报的工作，带动社会各界全面关注川菜非遗的保护和发展问题。



烹饪交流

为了弘扬中国烹饪技巧，李锦记积极为喜爱中华料理的厨师提供培训及交流会，在各地培训中华厨师，让他们在当地发扬中华饮食文化，让更多人受惠。2010 年 10 月，李锦记在荷兰举行厨艺交流会；2010 年 11 月，李锦记在杭州举办“厨师俱乐部”创新菜式研讨会，特邀李耀云大师讲解豉皇酱特点及用途；2011 年，李锦记与 11 家厨师学校合作，举办“李锦记杯大赛”烹饪技能比赛及第四届烹饪系美食文化节；2011 年 4 月，李锦记与香港中华厂商联合会妇女委员会合办“精明煮意健康生活烹饪比赛”；2011 年 6 月，李锦记与广州市旅游商贸职业学校烹饪管理系联合举办 2011 年“李锦记杯”亲子烹饪赛；2011 年 12 月，李锦记邀请中国意境菜领袖人物大董餐厅当家人董振祥先生主持中国顶尖意境菜体验活动，同时组织精英厨师俱乐部成员、李锦记顾问大师以及厨务专员参加活动，共同学习和体验意境菜的无限魅力。



另外，李锦记刊物《厨艺廊》精心编排精美的菜谱，介绍饮食文化，在食界发挥了重要作用。

SOCIAL WELFARE 开展社会公益活动

■ 灾区关爱，新建李锦记博爱学校

2008年，汶川发生大地震。李锦记心系灾区，集团主席李文达先生随即决定向灾区捐款捐物，累计捐赠近2100万元物资。四川绵阳市平武县大桥镇在地震中深受影响，原有的校舍被夷为平地。李锦记酱料集团立即捐资500万元人民币，援建大桥镇李锦记博爱学校。

2011年6月1日儿童节，李锦记捐资援建的四川平武博爱学校举行了落成启用仪式。来自李锦记集团香港和内地的30位志愿者来到大桥镇，与学生们共度“六一”，开展为期2天的联合支教活动。李锦记（国际）控股有限公司执行副总裁冯振华代表李锦记向孩子们赠送了一批体育用品和儿童食品，以及李锦记全球员工捐赠的电脑设备、文具、书包等学习用品。





1. 平武县大桥镇李锦记博爱学校
2. 李锦记博爱学校教学楼
3. 李锦记博爱学校学生公寓
4. 李锦记博爱学校食堂
5. 李锦记博爱学校操场

新建的李锦记博爱学校是九年制学校，建筑面积约 6949 平方米。在校学生规模可达 634 人。具备教室、图书馆、生物实验室、运动场、食堂、师生宿舍等设施。考虑到平武的地理环境，李锦记特别把校舍设计为 9 度防震。

大恩不言谢

——博爱学校孩子的心声

.....

难以忘记三年前的那场大地震，短短的几十秒钟，我们失去了美丽的校园，我们找不回心爱的书包，也丢失了天真无邪的笑容。就在我们最无助的时候，是李锦记集团的叔叔阿姨们，让我们感受到了人间温暖，让我们看到了生活的希望，也给了我们重新站起的力量！

那是一个大雨滂沱的上午，您们冒着大雨来到我们学校的废墟上，向我们捐赠了重建学校的巨额资金，为我们学校重建铲了第一铲土，点响了重建开工的第一响礼炮。

如今我们重回校园，坐在干净整洁的教室里尽情地享受属于我们幸福的童年时光，地震的阴霾早已散去，天真无邪的笑容又重新洋溢在我们的脸上。

这一切都和李锦记集团的叔叔阿姨们无私的援助分不开，俗话说“大恩不言谢”，那是因为仅仅一个“谢”字无法表达我满腔的感激之情。在这里，请允许我代表大桥李锦记博爱学校的全体同学，向李锦记集团的叔叔阿姨们庄严承诺：我们不会辜负你们对我们的殷切期望，一定会珍惜今天的幸福生活，珍惜今天优越的学习环境，发奋学习，刻苦钻研，成长为德、智、体、美、劳全面发展的优秀接班人。我也在此号召：同学们，我们是新世纪的雏鹰，今天，我们磨练羽翼；明天，我们将博爱精神传承发扬！同学们，让我们共同努力吧！

——大桥李锦记博爱学校 学生代表



健康快车光明行活动

李锦记多年来支持“健康快车光明行”活动，把筹得的善款作“健康快车火车医院”营运之用，为国内贫困的白内障患者提供免费手术治疗，重见光明。2011年8月6日，由中华健康快车基金会和健康快车香港基金主办的“健康快车2011光明行”在山西大同举行发车仪式。李锦记集团捐资约80万元港币，组织车队支持此次自驾车慈善募捐活动。这是李锦记连续第7年支持中华健康快车光明行慈善活动，活动所筹得的善款将拨捐“中华健康快车”眼科火车医院。

“中华健康快车”是中国惟一流动的、专门从事慈善医疗活动的眼科火车医院，配备有世界一流的眼科医疗设备。1997年7月，为庆祝香港回归祖国，香港同胞倡议并捐赠了第一列中华健康快车，为中国大陆贫穷的白内障患者提供免费手术治疗。14年来，火车医院已发展到四列，在内地27个省市区105个站点停靠，每年能救助1万多名贫困白内障患者。



1. 李锦记管理团队驾车参加光明行

2. 整装待发

3. 李锦记车队行进中

4. 发车仪式





李文达大桥和无限极大桥

2011 年 8 月 22 日，李锦记集团宣布捐资 7650 万元，支持广东江门新交通建设，并帮助政府早日完成扩宽七堡路口至冲力桥道路、兴建李文达中学教师宿舍楼及修建新城医院七堡分院综合楼等基础设施项目。其中，6800 万元用于捐建两座大桥，大桥修建在广东江门潭江上，分别命名为李文达大桥和无限极大桥。大桥的建设将为潭江两岸居民交通和出行带来更大便利。12 月 18 日，“李文达大桥”及“无限极大桥”在广东江门新会举行隆重的开工奠基仪式。

江门是中国侨都。李锦记自 1995 年起返回家乡投资设厂，先后兴办了李锦记（新会）食品有限公司、无限极（中国）有限公司。李锦记于 2005 年成为新会首家纳税超亿元的企业，在 2010 年，李锦记更成为新会首家产值超过 100 亿元，纳税超 10 亿元的企业。在支持家乡经济



建设的同时，李锦记集团一直热心公益事业，承担社会责任，积极造福社会，在捐资助学、扶贫济困、敬老助残等方面慷慨解囊，对家乡发展和公益事业不遗余力地予以支持，让家乡人民共享成果。



李锦记希望厨师项目

李锦记希望厨师项目是一个帮助寒门青年学厨圆梦、为中餐业发展培养未来之星的长期公益计划，每年从全国贫困地区公开招募有志从事中餐烹饪的寒门青年，全额资助其入读烹饪专业特训班，并鼓励学员学成后投身餐饮企业为中餐业的发展贡献力量。

2011年9月1日，李锦记希望厨师项目首期正式启动。在社会各界和热心公益人士的支持下，李锦记会同新浪公益和北京市劲松职业高中成立希望厨师招录小组，深入“老少边穷”地区（诸如革命老区贵州遵义、地震灾区四川绵阳、云南陆良等）招录希望厨师。通过笔试和面试，从基础文化知识、身体素质、对烹饪的认识和学习热情、沟通能力等方面对申请人进行综合考评，项目首期最后录取了来自贵州、四川、云南、黑龙江、河北、河南、内蒙古、湖北等地20名有志于烹饪事业的寒门青年。

10月19日，“2011李锦记希望厨师班”开班仪式在京举行，首期录取学生正式入读北京市劲松职业高中，开始为期三年的烹饪特训。三年内，李锦记全额支付学生各项费用，其中包括：学费、教材费、住宿费、生活费以及寒暑假往返学校的交通补贴等。



李锦记深入革命老区贵州遵义招收希望厨师

李锦记希望厨师项目受助学员经过文化课及专业课程特训，第三年顺利进入酒店实习并通过毕业考试后，可取得北京市劲松职业高中颁发的毕业证书并获得就业推荐机会，进入北京四五星级酒店和餐馆从业。在校期间，通过中级中式烹调师技术等级证书考试的学员，就业率高达100%。据往年就业数据，学员步入职场，基本月薪可达3000—4000元，随资历和资质不断提高，月薪可逐年增长。





李锦记希望厨师雕花作品——“百花齐放”花篮

李锦记希望厨师项目启动以来，除各大网络媒体关注报道外，还广泛受到各大公益平面媒体的关注，希望厨师以独特的公益模式受到赞赏。12月16日，项目凭借“造血”式创新公益模式获得《京华时报》颁发的“京华公益奖——优秀企业社会责任实践奖”；2011年12月，希望厨师项目获得《环球慈善》杂志社颁发的“2011 中国企业十大典范公益项目”奖。

作为一个长期资助计划，李锦记希望厨师项目第二期预计于2012年5月启动。热爱中式烹饪、吃苦耐劳、品性良好、身体健康、具有初中以上学历的贫困青年均可以报名参加。李锦记用希望厨师培养计划践行“思利及人”的价值理念，为更多有志于烹饪事业的寒门青年创造改变生活和命运的希望。





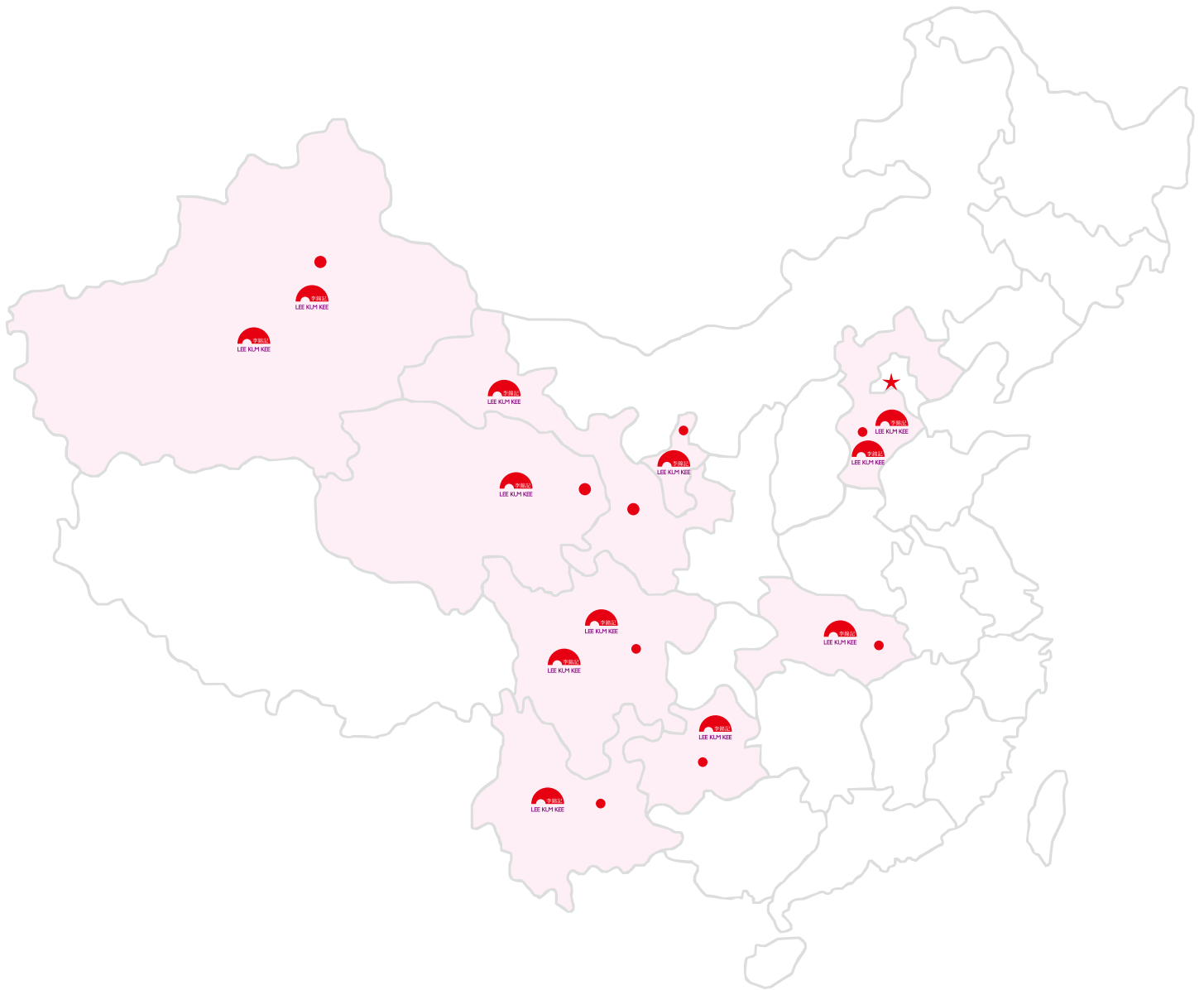
李锦记扬帆爱心图书室



2011 年度, 李锦记中国为扬帆计划捐书项目直接捐款 20 万元, 用于在四川、贵州、青海、甘肃、宁夏、湖北、河北、云南、新疆地区的 12 所学校建立“李锦记扬帆图书室”。10 月 29 日, 李锦记捐赠的首所扬帆爱心图书室在河北涞水县龙门乡偏道子小学开放, 由志愿者协助运送的 1000 本最新的图书与学生见面。

扬帆计划是由中华思源工程扶贫基金会发起和管理的公益助学项目, 它通过捐助课外图书、举行夏令营、开办扬帆班等活动, 帮助偏远贫困地区的孩子增长见识、开拓视野, 增强他们建设家乡的使命感, 最终培养一批改变中国未来农村命运的人才。截至 2011 年 12 月, 12 所受助学校的 12000 册图书 (1000 册 / 所) 已全部发出。





12 所学校名单：

- 四川 大兴回族乡学校
- 樟木箐乡中心小学
- 贵州 白泥中学
- 青海 上新庄中心小学
- 宁夏 郑旗中心小学
- 甘肃 甘南合作藏族中学
- 湖北 新铺大公希望小学
- 河北 偏道子小学
- 民建化吉营小学
- 云南 元树子小学
- 新疆 福海县一农场学校
- 乌鲁木齐第 73 小学



李锦记义工队

为了更好地秉承公司“思利及人”的理念，并且能更好地服务社会，在公司管理层的大力支持和帮助下，李锦记各单位相继成立了志愿者队伍。2010年香港企业支持中心成立义工队，同年，李锦记新会义工队成立。2011年5月，李锦记（中国）销售有限公司义工队应运而生，目前全国近300名员工加入了志愿者队伍。

李锦记志愿者面向全国，以有组织的公益行动或各地区当地志愿服务等形式，持续为社会弱势群体提供义务服务，让有需要的人士得到关爱和帮助。2011年，李锦记义工队探访敬老院、孤儿院、举行义卖及捐赠、无偿献血等活动达50场以上。





1. 义工队举办助学筹款义演
2. 义工队探访广东新会会城儿童福利院
3. 义工队在新会崖门苍山麻风康复区为病员举办圣诞 Party
4. 义工队和福利院儿童一起做游戏
5. 义工队探访福利院老人
6. 李锦记员工无偿献血
7. 义工队在四川博爱学校支教

1	3	4
2	5	6
	7	



四川博爱学校关爱行动

2011年6月1日-2日，李锦记组织“爱心助梦，点亮希望”四川博爱学校关爱行动。香港及内陆30名志愿者来到四川平武博爱学校，开展了为期二天支教活动。志愿者分成多组，与全校9个年级的学生开展课堂互动教学。除了为低年级学生上英语、音乐、体育和游戏互动课程外，志愿者还专门为初中学生引入了性格塑造和人生思考的课程，例如“青少年版的高效能人士的七个行为习惯”“人生之路”等。孩子们的欢声笑语和志愿者的幸福流淌在大山深处的校园。





1. 志愿者课堂——十年后的自己
2. 认真听课的学生
3. “爱心助梦，点亮希望”
- 4-7. 孩子的笑容
8. 特殊的礼物
9. 孩子的祝福
10. 孩子的博爱

1	2	4	5
3		6	7
		8	9
			10

四川博爱学校支教期间，志愿者们在课堂上让孩子们写下自己最想实现的心愿。2011 年 6 月 -9 月，中销义工队志愿者挑选出 100 多个近期内可以实行的心愿，并将这些心愿会上传至公司内部网，在公司内部心愿认领计划，让广大的同事一起完成小朋友的梦。9 月份新学期开学之初，博爱学校学生收到特殊的礼物，这些礼物带给小朋友学业进步的动力。



SAFETY AND HEALTH 宣传食品安全和健康饮食

● 2011年1月，李锦记重视为年轻一代灌输食品安全的知识，为香港青年总裁协会安排参观新会生产基地的机会，让青年总裁了解严格的品质管理对食品安全的重要性。



● 长期以来，李锦记关注青少年儿童健康成长。2011年1月，在北京召开的2011年宋庆龄基金会“全国青少年儿童食品安全行动”年会上，李锦记成为全国青少年儿童食品安全行动战略合作伙伴。



● 2011年，李锦记联手中国儿童发展中心，针对北京、上海和广州三个城市近6万名3-6岁的学龄前儿童家长进行了幼儿膳食习惯的抽样问卷调查，了解学龄前儿童的饮食情况。通过调查结果引导父母对儿童挑食偏食问题的重视。

● 2011年4月17日，李锦记在上海举办了一场主题为“健康美味‘蚝’帮手，营养均衡助成长”的亲子活动，邀请知名儿童营养专家和李锦记美食厨房高级大厨为家长们现场解读和亲授蚝油防挑食菜肴的烹饪秘籍，帮助家长改善宝宝饮食习惯。与此同时，李锦记制作出一本《100道儿童防挑食菜谱》，借助蚝油百搭的概念为父母提供简单、快速又美味的防挑食解决方案。



● 2011 年 4 月，李锦记与国际食品科技联盟 (IUFOST)、中国食品科学技术学会 (CIFST) 联合举办了“2011 年国际食品安全论坛”。李锦记在“产业链的安全管理”中发表了《李锦记以完善产业链管理为企业责任》的专题演讲，宣扬了李锦记人以完善食品安全风险管理为企业责任的理念。



● 2011 年 6 月，李锦记联合沃尔玛、家乐福等零售巨头启动“为健康调味”主题宣传活动，李锦记将与在全国数十个城市的大卖场开设健康酱油专架，共同倡议“在享受美味的同时，选择健康调味品，采用健康的烹饪方式”，活动于 7 月在上海、南京、广州、深圳、成都、重庆、北京、沈阳，天津等城市的近 200 家大卖场陆续展开。



● 2011年7月，李锦记公司与中国调味品协会联合举办的全国调味品行业食品安全工作座谈会在北京召开。会中，李锦记与专家学者及参会企业分析研讨了2011年调味品行业的现状及对策，就食品添加剂等热点问题进行了讨论。



● 2011年8月-9月，李锦记积极参与由北京市人民政府食品安全监督协调办公室和中国食品安全报社等机构联合主办的多场“首都安全食品进社区活动”，将安全、健康的酱料产品送到北京各大社区，并向社区居民普及酱油生产、选用酱油、健康酱油和健康烹饪等知识。



将来 Future

EDUCATION 支持教育事业

● 2011 年 2 月，李锦记赞助关怀癌症病患者的艺术家沈宽，使其在康乐及文化事务署主办的“艺游邻里展览”展出《希望之舟》，以纪念其因癌病去世的母亲，藉此向广大学子和社会宣扬“孝”的道德观。

● 2011 年 3 月，上海海洋大学与李锦记战略合作签字仪式在上海海洋大学举行，潘迎捷校长与陈阳副总裁代表双方签署了产、学、研的战略合作协议。同时举行了授牌仪式，授予李锦记“科研与就业实践基地”。旨在促进现代产业与学术研究的结合，推动调味品行业和海洋产业的发展，以及帮助大学生开展科研实践和实习。



● 2011年3月，李锦记携手中国儿童发展中心在北京、上海和广州三个城市的300所幼儿园启动“分享童趣，传递爱”——2011李锦记杯幼儿明信片创意填色绘画征集活动。在征集活动过程中，共收到儿童参赛作品6万幅。6月在上海市闵行区青少年活动中心举行的颁奖仪式上，公司特别为四川地震灾区的儿童传递爱心。此次比赛中脱颖而出的10幅获奖作品，被制成爱心明信片，送往李锦记四川平武大桥博爱学校，以此架起北京、上海广州三地与四川地震灾区儿童的友谊桥梁，共同分享童趣，传递关爱。





1. 评委评审大学生研发的创新产品
1 | 2 2. 大学生获奖产品——泡椒薄荷膏



● 2011 年 5 月，李锦记与中国食品科学技术学会联手，在北京工商大学、江南大学、上海海洋大学、河南工业大学、暨南大学、福州大学、大连工业大学、哈尔滨商业大学、西南大学、长沙理工大学全面启动“2011 年度李锦记杯大学生创新大赛”。来自全国十所高校的大学生发挥他们的智慧与灵感，研发新调味品，创新中华味道。

2011 年，结合“李锦记杯大学生创新大赛”，李锦记同时举办“我与李锦记”摄影比赛。主题为“我与李锦记的品‘味’人生”，希望学生们能开阔视野，拓宽专业领域。本次大赛成为科技与艺术交融的舞台。

● 2011 年，李锦记还为多间学校提供厂房参观，包括圣公会林护纪念中学、城市大学，以及美国南加州大学，让他们了解企业的运作及质量管理对食品安全的重要性。





123 年前，一位叫李锦裳的生意人在广东南水开设了煮蚝茶寮，字号“李锦记”。当时到茶寮消费的渔民大多生活艰难，许多都是赊账，而且每年都有一部分账款还不上来。李锦裳先生满怀爱心，关注乡亲的疾苦，每年年底都烧掉收不回来的赊账单，不让赊账成为贫苦乡亲下一年的负担。如今，小小的茶寮历经百年沧桑与积淀，已成为全球中式酱料的领军企业，谱写了百年民族企业的辉煌，百年篇章的背后正是李锦记三代传人对“思利及人”核心价值 and 爱的理念的坚持。

本次报告是李锦记酱料集团中国区继 2010 年 8 月以来，第二次发布企业社会责任报告。报告如实记录了 2010 年 9 月至 2011 年 12 月期间，李锦记在员工关爱、品质责任、相关利益者责任、产业创新、环境保护以及社会责任等方面做的诸多工作和努力。一年多来，李锦记中国区注重对消费者、对社会、对国家乃至整个中华民族的责任，在实现企业自身健康平衡发展的同时，对社会倾注了关爱之情。

“做事惟思利及人”，李锦记全体员工都铭记于心。作为一个家族企业，李锦记已经走过百年多的历史，并且胸怀理想、肩负着弘扬中华优秀传统文化的民族重任，在传承和发展之中稳步前行。未来，李锦记将始终如一地坚持“思利及人”核心价值体系，继续不遗余力地践行企业社会责任，贡献企业公民之力量！





联系我们：

李锦记（中国）销售有限公司企业事务团队
地址：北京朝阳区光华路4号东方梅地亚中心A座910室
电话：86-10-6583 6213
传真：86-10-6583 6211
网址：www.LKK.com
新浪官方微博：@李锦记中国
邮箱：newsletter@lkk.com.cn