



2012

李锦记酱料集团中国区  
企业社会责任报告

# 目录 CONTENTS

主席致辞	02
百年李锦记	李锦记酱料集团介绍 05
	李锦记中国区介绍 10
	集团经营概况 12
员工责任篇	员工雇佣 15
	员工权益 15
	员工发展 16
	员工关怀 19
品质责任篇	“100-1=0”的品质管理理念 25
	李锦记入选航天食品 35
相关利益者责任篇	关注和制定行业标准 39
	关注客户 39
	与经销商共同成长 40
	与供应商共同成长 41

# 思利及人

产业创新责任篇	技术创新	45
	市场创新	46
	传播创新	50
环境责任篇	清洁生产	53
	绿色办公	55
	爱护环境从我做起	56
社会责任篇	发扬中华优秀饮食文化	63
	热心捐赠慈善传承	69
	促进行业发展	73
	开展社会公益活动	83
	宣传食品安全	87
	支持教育事业	88
利益相关方及沟通体系		91



## 主席致辞

2012年，是李锦记百年创业以来的第124个年头。多年来，李锦记秉承“思利及人”的核心价值观，以“发扬中华优秀饮食文化”为使命，从一个家庭小作坊发展成为跨国的酱料企业，致力于实现“有人的地方就有李锦记”的宏愿。

2012年，是李锦记取得突破性成就、创造新历史的一年。在这一年里，李锦记酱料跟随神舟九号载人宇宙航天飞船进入太空，成为宇航员的佐餐调料，令宇航员在完成航天任务的同时能享受到中华美食。实现了在无人的外太空，也有“李锦记”！

作为一家食品企业，我们始终坚持“100-1=0”的品质管理理念。李锦记在食品安全管理方面的卓越表现获得了社会各界的认可。2012年，我们获颁“金蜜蜂企业社会责任中国榜·责任采购奖”，成为当届唯一获此殊荣的企业。

李锦记在不断提升行业竞争力的同时，时刻关注各利益相关方，加强与利益相关方的对话与沟通。2012年，李锦记继续参与和主导多项调味品国家标准和行业标准的制定，为中国调味品行业的进步作出自己的贡献；继续“发扬中华优秀饮食文化”之路，在2012年携手孔子学院开办中餐烹饪课堂，把中国味道与汉语教学、中华文化传播结合；与国务院新闻办公室、中国驻日本大使馆联合举办“感知中国”日本行活动，推动了中日两国的文化交流。

在企业不断成长的同时，我们不忘“造福社会，共享成果”的企业理念。2012年，李锦记“希望厨师”项目拓展到四川藏区招生，将资助范围和资助人数进一步扩大；李锦记义工队组织了33场帮扶关爱活动，将李锦记“思利及人”的大爱之心传递到社区；2012年11月，集团主席李文达先生获颁“2012南方·华人慈善盛典「十大慈善人物」”荣誉称号，充分肯定了李锦记长期热心公益慈善事业、积极回馈社会的热忱和贡献。

2012年的荣誉与成绩是嘉奖，也是鞭策。展望2013年，李锦记将一如既往地以“务实、诚信”的态度，持续进行企业社会责任各方面的实践，真诚地回应各利益相关方的期望，在共同构筑和谐社会社区环境的同时，实现企业的可持续发展。同时，我们也会积极将李锦记在企业责任竞争力方面的理念和经验与更多的企业和更多的利益相关方共享，促进各组织的社会责任发展，从而推进全社会的可持续发展进程！



李锦记酱料集团主席兼行政总裁

2013年元月



## 百年传承

## 内容摘要

- 李锦记酱料集团介绍
- 李锦记中国区介绍
- 集团经营概况

## 百年李锦记

- 124年以来，李锦记秉承“思利及人”的核心价值观，以“发扬中华优秀饮食文化”为企业使命，从一个家庭小作坊发展成为跨国的酱料企业，致力于实现“有人的地方就有李锦记”的宏愿。



## 李锦记 酱料集团介绍





创始人-李锦裳



第二代传人-李兆南



第三代传人-李文达

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。



## LEE KUM KEE

李锦记酱料集团总部设于香港。先后在香港、广东广州、美国、马来西亚、广东新会等地投资设立了生产基地，拥有近5,000名员工，是一家具有全球网络的跨国公司。

李锦记秉承“思利及人”的信念，发扬中华优秀饮食文化，迈向“有人的地方就有李锦记”的目标。

除酱料业务外，李锦记集团还积极拓展中草药产品业务，弘扬中华优秀养生文化。

近年来，秉承“思利及人”的核心价值观，李锦记努力为消费者提供安全放心的优质产品、积极履行企业社会责任，获得了社会各界的肯定和赞扬。

#### 部分荣誉

2008年，李锦记成为2008北京奥运会餐饮供应企业

2008年，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，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，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，李锦记成为2010广州亚运会酱料供应商，并获颁“亚运食品安全突出贡献奖”

2010年，李锦记荣获“2010中国企业社会责任榜-优秀实践·员工关怀奖”

2011年，李锦记希望厨师项目获评“京华公益奖——优秀企业社会责任实践奖”以及《环球慈善》杂志社“2011中国企业十大典范公益项目”

2012年1月，李锦记集团主席李文达先生获香港《镜报》月刊颁授“第一届杰出企业家社会责任奖”

2012年6月，李锦记获颁2011“金蜜蜂企业社会责任中国榜·责任采购奖”

2012年6月，李锦记入选航天食品，成为神舟九号载人宇宙飞船宇航员使用酱料

2012年10月，李锦记连续2年蝉联“消费者最喜爱、最放心调味品品牌”荣誉称号

2012年11月，李锦记集团主席李文达先生获颁2012南方·华人慈善盛典“十大慈善人物”

2012年12月，李锦记希望厨师项目获颁“2012企业社会责任十佳案例奖”

2012年12月，李锦记荣获海外华文传媒合作组织颁发的首届“十大华人杰出企业”大奖



李锦记新会生产基地



产品超过200多种

李锦记新会生产基地占地规模1,700亩（约113万平方米，158个标准足球场）。是国内同行中最大的生产基地之一，员工近2,000人。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”的品质管理理念，生产高品质、美味、健康的产品。李锦记新会生产基地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。



## 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的独资企业，注册资本1000万人民币。公司目前在全国设立18家分公司、40个联络处，现有员工近1,200人。主要经营业务是在全国销售李锦记旗下的调味产品。公司在中国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。

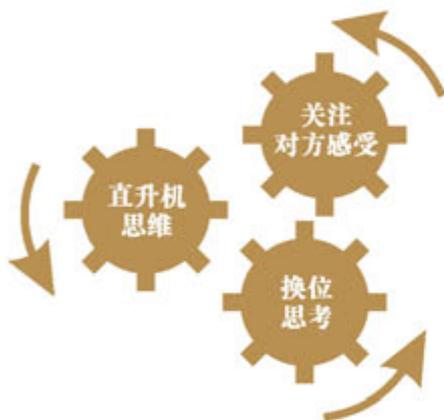
## 集团愿景

有人的地方 就有李锦记



## 集团使命

发扬中华优秀饮食文化



“思利及人”是李锦记的核心价值观。它来源于中国的传统文化，是做人处事的智慧和原则。李锦记秉承“思利及人”的核心价值观，做事前先思考如何才能“利及人”，并且遵循“造福社会、务实诚信、永远创业”的三大原则，旨在达至双赢的局面。“思利及人”的核心价值观包含三个重要要素：“直升机思维”、“换位思考”、“关注对方的感受”。“思利及人”的核心价值观一直是李锦记的决策标准，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、做出决定前都应该用直升机思维来从全局出发，寻找最妥善的解决方案。在处理问题时，要换位思考，设身处地从对方的角度来考虑，关注对方感受，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。



## “思利及人”的核心价值观

2007

2008

2009

## 集团 经营概况

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



2010

2011

2012

### 稳健的集团发展

2007-2012年，李锦记中国区的销售业绩实现了高达3倍的增长，期间克服了2008年全球金融危机、原材料上涨以及各种天灾的影响。2012年，李锦记中国区实现了销售及利润双双超标。李锦记在中国各大区域市场赢得了持续的增长，城市地区占有率成倍增加，销售网络遍及一线和二三线城市，在全国各地建立了密集的经销商和二批商网络。



## 人才兴业

### 内容摘要

- 员工雇佣
- 员工权益
- 员工发展
- 员工关怀

## 员工责任篇

- 集团坚持以人为本，构建合法、和谐劳动关系，保障员工权益，为员工提供良好工作环境，促进员工全面发展，激发员工积极性和创造性，实现员工与企业共同发展。

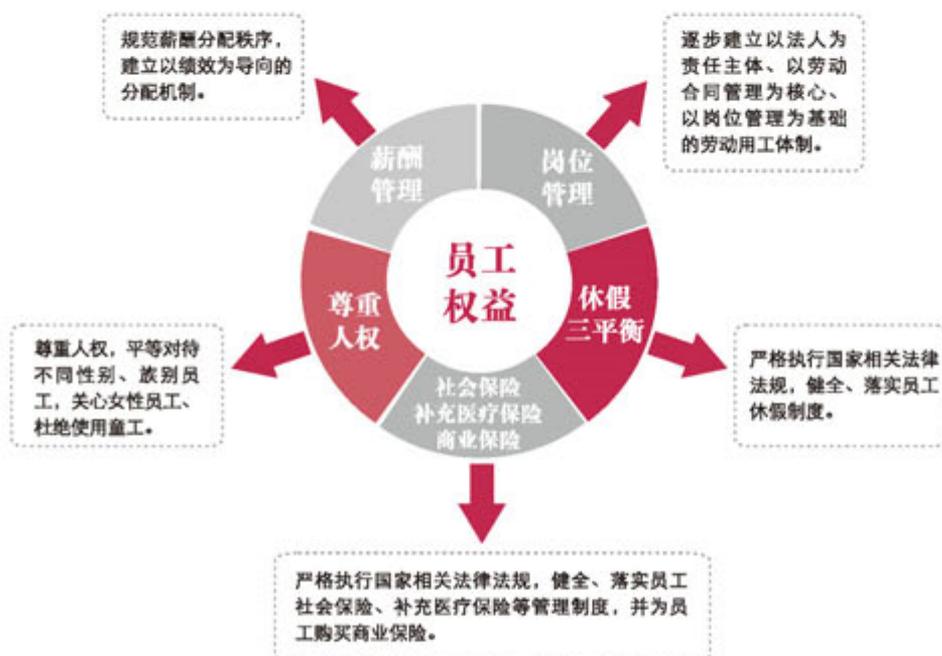
## 员工雇佣

2012年，李锦记中国区员工总人数近3,200人。其中，  
女性员工比例44%，  
本科以上学历者比例18%。  
员工队伍整体结构更趋于科学和完善。

## 员工权益

集团严格遵守《中华人民共和国劳动合同法》等法律法规，依法与员工签订劳动合同，及时支付员工工资，为员工缴纳养老、医疗、失业等法定社会保险，尊重和维员工的各项合法权益，保护员工个人信息和隐私。2012年全年未发生重大劳动争议事件。

集团高度重视员工职业安全健康，完善职业健康安全管理体系，开展职业安全健康培训。定期组织员工进行体检。



## 员工发展

### 员工培训

“人才兴业”是集团人力资源的核心理念。集团不断完善员工培训体系，优化整合教育培训资源，大力开展针对性、实效性的分层分类专业培训，全面提升员工综合素质和履职能力。培训形式多样，既有大规模集中式培训，也有针对特定员工人群的技能提升培训。培训主题丰富，包括专业技能、通用技能、领导力培训等多个方面。培训讲师有外聘的资深讲师，也有来自集团内部的专业人员。参训学员从公司中高层管理人员惠及至一线岗位所有层级员工。



全员基础技能提升培训

### 覆盖全员的技能提升培训

李锦记中国区2012年组织实施各类培训活动286场，覆盖10,810人次，人均培训课时达5小时。



## 管理训练营

为满足公司逐年高速增长的业务需求，李锦记（中国）销售有限公司管理训练营逐步发展成为公司的常规人才培养机制，固定吸纳具有高发展潜力的经理级人才进行综合领导力、业务及团队领导力以及个人影响力等全面的能力提升。

管理训练营通过为期18个月，8-10门重点课程的培训，深度提升营员的综合策略性思维能力，为未来高层管理力量打下坚实的基础。



· 管理训练营第一期20名营员

## 管理培训生

作为企业未来中坚力量的重要储备，管理培训生项目一直是培训工作的重点之一。自2009年管理培训生项目实施以来，公司已经吸纳培养了数十名优秀大学生。2012年7月，2012级管理培训生入职。公司展开了一系列精心制定的培训课程，专门给每位管理培训生委派资深经理担任专属工作导师，并在公司内部进行全面的轮岗培训，让每位管培生都得到有效的培养。如今，四届管理培训生都在各自的岗位上快乐地学习并成长。

	人数
2009级	4
2010级	4
2011级	15
2012级	9
合计	32



## 特色团队建设

### 李锦记龙舟队 在竞赛中打造有凝聚力的团队

集团在2009年成立了龙舟队，并一直致力为员工提供专业的训练，并将此项目渗入到团队建设中。2012年6月在新会龙舟联谊赛和香港赤柱龙舟锦标赛中，李锦记龙舟队凭着李锦记人的信念和坚毅不懈的精神喜获佳绩。员工们在龙舟竞赛中学习和了解了团队力量的重要性，更享受到了拼搏和付出之后的胜利喜悦。



### 团队建设活动在全国各区开展

2012年度李锦记（中国）销售有限公司进行了35场团队建设活动，参与人数约1,000人次。平均爽指数超过9分(满分为10分)

作为销售区域覆盖全国各地的企业，集团员工分布全国各地。为了建立高绩效的团队，李锦记通过活泼生动、形式多样的团队建设来增强“团队沟通”和“建立关系”，同时还导入独特的企业沟通文化——“爽指数”。团建活动能够在短时间内增进大家的相互认识、加强彼此的沟通效果、强化高效团队的建设。



\* 爽指数是用来衡量员工对家庭、工作、健康等综合感受的指数。“爽指数”沟通文化的推行，有利于企业把握员工的心态脉搏。李锦记相信：“如果一个员工觉得不爽，他可能会给很多人带来消极影响。”因此李锦记非常注重员工的爽指数，在管理方面尽最大可能地提升员工的爽指数，尽量让员工“爽”。

# 员工关怀

## 平等、开放的沟通模式

集团注重加强人文关怀。为员工创造舒适的工作环境。关心员工生活，通过物质和非物质激励等方式，全方位关爱员工。

### 总裁信箱

李锦记鼓励平等、开放的沟通模式。公司的高层领导率先身体力行，努力倡导企业内的平等文化，仔细倾听员工的声音。在李锦记没有森严的等级之分，每位员工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，员工可以直接向总裁提出意见和建议，保证下情上达。

### 员工沟通会

集团高管重视与员工的沟通。定期与员工面对面进行交流，在向员工分享公司策略及资讯的同时，倾听员工心声，了解员工的建议和意见。2012年11月13日，李锦记酱料集团主席兼行政总裁李惠中先生率领总部核心领导层与员工面对面进行沟通，分享集团未来五年的发展规划，并与一线员工敞开心扉，亲切交流。



• 李惠中先生与员工面对面愉快交流

### 企业内刊

《纵横》创刊于2007年，目前已出版18期。每季一期的《纵横》汇聚了公司动态与员工心声，是公司与企业沟通的重要桥梁。



## “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。



• 2012年三平衡分享活动获奖诗歌

### 三平衡日

李锦记不仅仅关注工作和业绩，同时也非常关注员工们是否有一个“健康、家庭、事业三者相平衡”的生活。李锦记提倡不要为了工作而忽略生活的本身，在努力工作的同时，也尽情地享受生活，并致力于为员工提供各种方案，促使每一位员工都能找到最好的平衡点。在2012年8月24日三平衡日当天，公司开展了全国性的“我最三平衡”分享活动。

健康、家庭  
事业  
三者平衡  
2012年三平衡日  
8月24日

- ◆ 鼓励员工在暑假最后一个周末多陪孩子和家人
- ◆ 关注员工健康，鼓励员工以健康的身体和愉悦的心情投入工作
- ◆ 举办“我最三平衡”分享大赛

### “我爱李锦记”六一儿童摄影绘画大赛

2012年6月，李锦记在员工子女中启动“我爱李锦记”六一儿童摄影绘画大赛。大赛总共收到摄影作品92幅，绘画作品34幅。一、二、三等奖分别获得丰厚的礼品。同时，每位参赛者都获得了印有参赛作品的马克杯或者鼠标垫。大赛让员工及子女们度过了一个难忘、快乐的节日。





## 摄影·快乐

李锦记新会摄影会员作品

### 李锦记摄影会

2012年7月，“摄影·快乐”李锦记新会摄影会员作品展在新会景堂图书馆隆重举行。自2010年成立以来，李锦记摄影会汇聚了一群对摄影艺术充满热情的会员员工。通过摄影会集体活动，员工们不仅提升了摄影技术，放松了心情、开阔了视野，同时也增进了员工间的友情。



### 康乐会

2012年，各地区康乐会共举办了44场活动，参与人数超过1,500人次。



在李锦记，康乐会是推行“三平衡”的员工俱乐部，由各部门、各地区的员工代表组成。康乐会在管理上体现了李锦记的文化：尊重个人，以员工容易接受的方式来进行员工活动，并将员工活动与团队建设融合在一起，在让员工们发展自己的兴趣、拥有健康身心的同时，培养了团队合作精神，加强了团队凝聚力。

## 人文关怀

集团每年设立“卓越团队奖”和“总裁大奖”，对做出卓越贡献的团队予以奖励。对于工作满15年、20年或甚至更长的同事给予海外旅游等嘉许，以感谢他们为集团所付出的辛勤劳动。每年的创业纪念日是李锦记的大型企业文化活动。



### 员工福利覆盖率100%

李锦记为员工建立了完善的保障及关怀体系，员工福利覆盖率达100%。

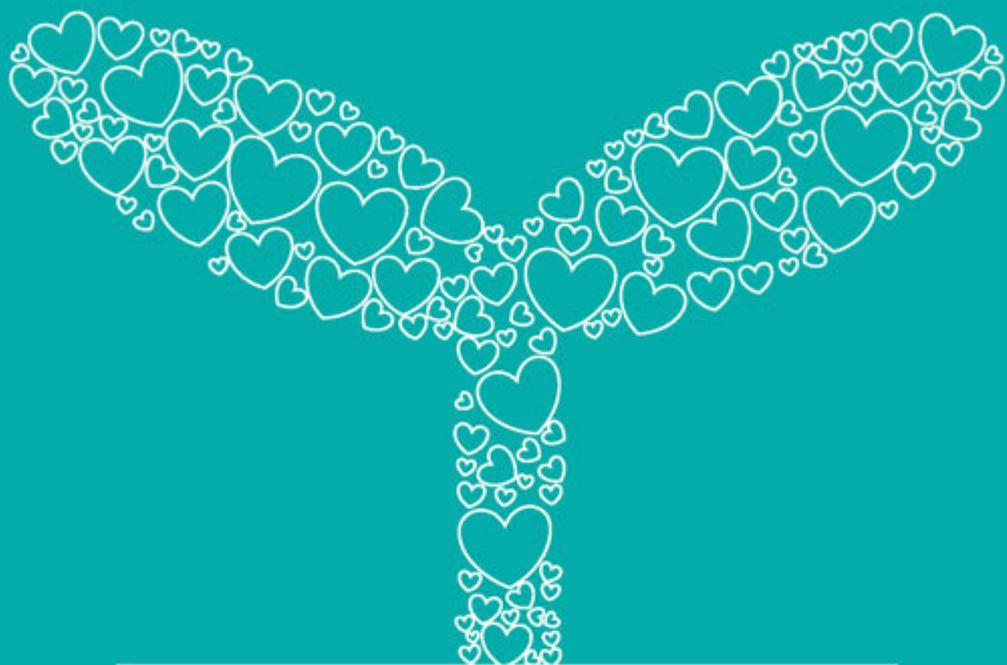
- 集团为所有员工购买医疗保险、意外保险、补充医疗保险等（可附带子女）
- 定期组织员工进行体检和专项体检；实施日常慰问制度，并开展丰富多彩的员工活动
- 为新会生产基地员工提供高温津贴、膳食津贴、免费工作餐等关怀措施
- 六一儿童节礼品发放，让员工感受集团对员工子女的关怀

### 友爱互助

2012年4月，一位员工家庭发生重大变故。在管理层的支持下，公司人力资源部发出倡议，全公司自发捐助119,464元人民币，帮助该员工渡过困难时期。此次行动中，充分体现了公司思利及人的企业文化已经深入人心，员工间友爱互助，一方有难八方支援。

## 持续上升的员工满意度

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。2012年员工敬业度调查结果显示：满意度再创新高。员工参与率99%，员工满意度8.69，较去年增长0.03分，再创历史新高。



---

用心酿造 良心品质

## 内容摘要

- “100-1=0” 的品质管理理念
- 李锦记入选航天食品

## 品质责任篇

- ● ● 确保产品的品质与安全，是李锦记集团作为食品企业奉为首责的社会责任。李锦记秉承“思利及人”的核心价值观，通过向消费者提供优质安全的产品，体现企业的责任本质。

## “100-1=0”的品质 管理理念

作为一家有着124年生产经验的食品企业，李锦记始终坚持“100-1=0”的品质管理理念，实施“从田间到餐桌”的全程控制，从源头开始确保产品的安全。从食品原料种植、养殖和采购，到生产、流通、加工和配送，供应链的每一环节都严格控管。此外，对原料运输、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、上架销售等环节也进行全面安全管理。生产过程中，以30多道生产工序、200多个质量控制点确保全过程在无菌环境中生产。同时，还斥巨资引进全球最先进的SAP系统实施物流即时跟踪，2小时内即可实现客户与原料间的双向追溯，最大程度地保障食品安全。李锦记是美国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。



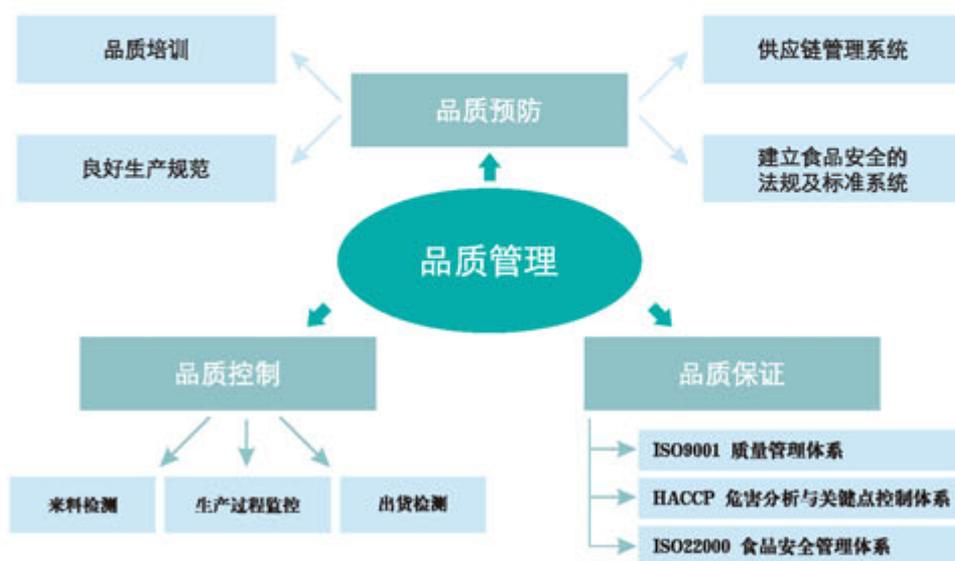
## 最先进的设备



李锦记选用最先进的生产线和进口设备。厂房按照GMP标准建设，生产线上配置了EBI检瓶系统、真空监测仪、X光机、金属探测器等先进的食品包装检测仪器，并斥巨资购买了高效液相色谱仪、气质联用仪、等离子发射光谱仪、荧光分析仪、酶标仪、紫外-可见分光光度计等先进设备，能够准确地分析原料及成品中的食品安全项目，确保产品的优秀品质。

## 严谨的产品品质 管理体系及追溯系统

建立以品质预防、品质控制、品质保证三大方向为核心内容，以最严格的标准，建立起严谨的产品品质控制体系，对产品品质从农田到餐桌全过程控制。



## 品质预防

### ——从供应链管理开始

- 选择能提供优良产品质量和具备完善质量安全控制体系的供应商
- 建立原料数据库及种植调查表
- 制定完善的原料标准
- 对供应商进行严格的符合性审核
- 建立原料HACCP体系，并根据HACCP计划确定原料食品安全监测计划
- 根据HACCP计划对供应商\原料进行风险分级
- 对供应商进行培训，共同提高

### 供应链管理线路图

- 新原料供应商筛选
- 供应商填写RMDS资料与农作物种植调查表，保留基础数据
- 根据以上资料制定原料标准



- 对原料食品安全项目抽样送检监控
- 供应商风险分级（高风险、中风险、低风险）
  - 制定年度供应商审核计划
  - 重点供应商采用基地产地驻厂监控模式

## 品质控制

集团有一整套严格的管理手段对原料、包装材料、半成品、成品以及人员卫生，生产环境、管道设备进行监测把关，以保证产品各项指标合格才能出厂。整个生产过程中，以30多道生产工序、200多个质量控制点确保全过程在无菌环境中生产，卫生安全。



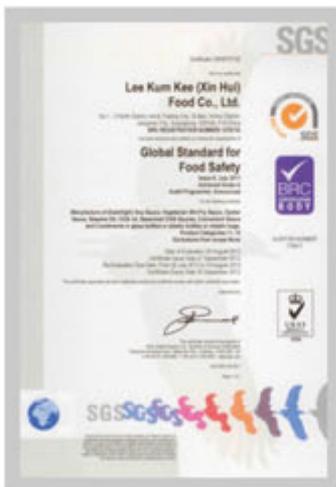
- |   |       |
|---|-------|
| 1 | 2     |
| 3 | 4   5 |
- 1、精选黄豆
  - 2、精心挑选辣椒
  - 3、精心挑选虾米
  - 4、精制蒜片
  - 5、精选元贝

## ▲ 品质保证

推行严格完善的质量体系并通过实施内部审核和接受外部审核以确保体系的有效运行。如ISO9001质量管理体系、ISO14001环境管理体系、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。

### • 零缺陷通过美国FDA审核

2011年6月，新会生产基地接受并顺利通过美国FDA（Food and Drug Administration，美国食品和药物管理局）的审核。FDA审核员一致认为，李锦记公司的产品从生产、计量、检测，到管理均符合FDA相关法规要求，整个审核过程未发现不符合项。李锦记是FDA在中国开展全国性审核活动以来，首家零缺陷通过审核的公司。因此FDA审核小组给予李锦记极高的评价。



### • 顺利通过英国零售业协会（BRC）标准年度评审

新会生产基地委派专人参加新版BRC标准的培训，并按新标准的要求，从公司人员培训、虫害控制、原料验收、生产监控、物品运输储存、产品追溯等方面，进行了更新升级，以满足新标准要求。2012年8月20日，李锦记以A级水平顺利通过了第三方认证机构进行的BRC现场审核。

### • 积极接受系列年度审核及其他考评，得分持续改善

2012年7月，新会生产基地顺利通过百盛餐饮集团(YUM)委托第三方进行的YUM星级评估体系的审核，总分较去年提升5.1分。

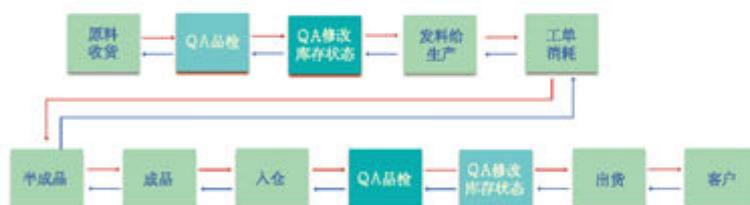
### • 2012年12月顺利通过HACCP认证

### • 2012年12月顺利通过HALAL（清真）认证

## 科学的物流管理和 功能强大的可追溯数据库—SAP系统

### 全面运用SAP系统软件

李锦记集团斥巨资启用SAP系统软件，是调味品行业中首家最全面运用SAP系统管理的企业，同时也是最先使用SAP QM（质量管理）模块的企业。通过SAP系统，能够进行规范合理的成品防护和物流即时跟踪，在2小时内可实现从客户到原料或原料到客户的双向追溯。李锦记将原材料、物料的供应、生产、质量管理、采购管理、仓库管理、财务管理、销售管理等各方面全部纳入SAP管理系统，提高了采购、生产、质量管理、库存、销售、售后服务等的协调能力，实现了资源共享、完全信息化，大大提高了质量追溯时的时效率和准确率。



通过SAP产品追溯系统能够进行食品质量安全管理 and 危机控制，实现从原材料的来货、半成品、成品及产品流向进行快速追溯。能在第一时间掌握所有产品的数量和流向，能够确保食品安全及保护消费者权益。

## 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。

李锦记充分发挥行业标杆企业优势，定期举办专家委员会，汇聚诸多专家，听取他们在食品安全与营养、产品研发和创新以及标准制定参与方面的意见和建议，并与专家们共同研讨食品产业的健康发展，共同促进行业的发展与进步。



2012年11月21-23日，以“安全、标准和机遇”为主题的2012李锦记食品安全及营养专家委员会在香港成功举行。来自国家卫生部、国家质量监督检验检疫总局、国家食品安全风险评估中心、中国食品科学技术学会、中国调味品协会、国家青少年食品质量监督检验中心、中国农业大学、上海海洋大学等机构的八位食品安全及营养专家、以及来自中国烹饪协会、中国调味品协会和中国社会科学院工业经济研究所的三位特邀嘉宾，就宏观经济发展趋势、调味品行业及餐饮业发展动向以及企业参与食品安全标准制定等议题展开了深度分享与交流，为李锦记集团加强食品安全风险管理建言献策。



# 李錦記再创历史 入选「神舟九号」航天食品





李锦记通过层层严苛的考核  
从众多调味品企业中脱颖而出  
入选成为“神九”载人宇宙飞船航天员食品

## 李锦记 入选航天食品

2012年，李锦记通过层层审核，入选航天食品，成为“神舟九号”载人宇宙飞船航天员佐餐酱料。在将近13天的太空飞行时间里，李锦记酱料为三位航天员的餐饮增添了可口的味道，以自己的方式给予中国航天事业最有力的支持。

航天食品有着非常严格的挑选标准，食品安全是先决条件。国家航天中心对李锦记生产基地进行了实地考察、产品检测、生产监产等层层严苛的考核，并与李锦记进行了航天酱料需求的深入沟通。最终，李锦记从众多调味品企业中脱颖而出，入选成为“神九”载人宇宙飞船航天员佐餐酱料。



“神舟九号”载人宇宙飞船在太空停留时间是史上最长的。太空环境中人的味觉会有一些的变化，经过反复研究，李锦记对酱料的口味作出了适当的调整。李锦记酱料甜、咸、辣的多样口味，极大丰富了航天员在太空的餐饮选择。甜味能帮助航天员在十几天枯燥的太空环境中保持良好的心情，咸和辣则满足航天员的个人饮食习惯。此次是航天员首次在太空吃到热菜热饭，李锦记酱料让航天员的13天菜谱没有重复，口感新鲜。此外，在产品的包装材料方面，李锦记充分发挥了自身的研发优势，对此次供应于“神九”的酱料包装进行了特别的调整，以确保太空包装要经受得住强烈震动和急速加速度带来的冲击，以及其他太空环境的特殊考验。



· 李文达先生（中）、李惠中先生（右）与中国航天基金会理事长张建启（左）先生在新会生产基地合影



“神九”顺利返回后，李锦记（中国）销售有限公司总裁周志毅先生受邀做客新华网，向众多网友揭秘了李锦记此次的“神九”特别任务，并分享了李锦记在产品品质管理方面的理念和实践经验。

李锦记酱料成为“神九”载人宇宙飞船航天员佐餐酱料的消息也引发了国内媒体的关注热潮。中央电视台新闻频道、新华网、光明日报、环球时报、中国日报、凤凰网等国内有影响力的媒体纷纷进行了详细的报道。





## 相关利益者责任篇



李锦记秉承“思利及人”的核心价值观，积极履行企业社会责任，真诚地回应各利益相关者的期望，在构筑和谐社会的同时，全力推动社会的可持续发展进程。

## 关注和制定行业标准

主导制定行业标准，促进行业规范化，  
为中国调味品行业发展作贡献

李锦记积累了124年调味品的生产经验，具备食品安全管理的专业水平以及国际化优势。作为民族企业，李锦记一直以来积极参与调味品国家标准及行业标准的编制工作，力促国家标准、行业标准与国际接轨。李锦记在标准制定的工作中持续发挥出跨国企业的优势，不吝与同行分享在国外的成功经验，并引入国际性食品安全法规，令中国的产品在国际市场上更有竞争力。

2012年，李锦记与中国调味品协会以及政府相关职能部门密切沟通，积极参与了以下国家标准、行业标准、地方标准、法规的制定：

- 《蚝汁》行业标准
- 《辣椒酱》国家标准（第三次征求意见稿）
- 《半固态复合调料》广东省食品安全地方标准
- 参与《食品生产加工环节监督管理规定》起草
- 参与国家质检总局组织的《食品生产加工环节监督管理规定》编制
- 参与河北省调味品协会组织的《调味品品评师国家职业技能标准》的编制

## 关注客户

李锦记重视与消费者的沟通，积极从各个渠道聆听消费者的声音，了解消费者的意见和建议，并积极改进，不断提升李锦记的品质和服务。

李锦记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，持续提升员工品质管理意识，同时对生产设备以及检测设备等进行升级，从硬件方面确保产品品质，从而降低客诉发生率。

李锦记还斥巨资引进全球最先进的SAP系统实施物流即时跟踪，2小时内即可实现客户与原料间的双向追溯，最大程度地保障食品安全。

## 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。

2012年3月及5月，李锦记中国经销商答谢会和李锦记中国核心经销商答谢会分别召开。来自全国各个销售区域的经销商们参加了会议。李锦记与参会的经销商们分享了过去一年的成绩和吸取的经验。通过与经销商们面对面的沟通，增进了双方的了解、深化了彼此的友谊。



2012年10月，一年一度的李锦记核心经销商会议隆重举行。李锦记（中国）销售有限公司总裁周志毅及其核心管理团队的成员，与来自全国各地的18家餐饮和零售的核心经销商，在轻松的气氛中展开了一场“共话友谊，共商未来”的对话。会议积极听取了经销商们的建议与意见，并展望了2013年的工作目标和方向。经销商大会促进了李锦记与经销商们的沟通与了解，加强了经销商们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。



## 与供应商共同成长

李锦记不仅严格甄选合格的供应商，还活用自身优势为供应商提供专业的培训，以己力启他力，与供应商共同成长，为打造食品安全大环境以及可持续性供应链的建设不遗余力。

李锦记除了对高风险原料供应商进行供应链系统的培训、宣传李锦记的食品安全要求外，还重点对众多的辣椒原料供应商推广辣椒原料基地种植技术、加工生产技术，帮助供应商解决加工生产过程中出现的实际质量问题，提升供应商来货产品质量，确保李锦记的原料供应与来货原料的品质安全，使广大供应商在接受李锦记技术的同时，实现与李锦记共同成长。

2012年，李锦记技术人员累计对100家原料供应商进行了审核和考察，累计发现和协助解决各类质量与安全问题多达1,384个。全年对11家供应商进行了直接培训，累计130多人次受惠于李锦记培训平台，提升了生产技术水平和管理能力。



对于辣椒农产品原料，促导供应商从原来的散户种植实现基地种植，降低源头不可控因素。李锦记技术人员每年会与供应商一起，多次到辣椒种植地进行实地监测，监测种植地的空气、水源、土壤是否受到污染，实地了解辣椒种植过程中出现的各种虫害、病害、草害，详细记录所使用的农药、使用剂量、用药时间以及农药的毒性等资料，确保采收的辣椒不会受到农药污染，做到质量安全可控。

针对以往辣椒来货杂质较多的情况，通过技术培训，引导供应商改进采摘与装运工具，从源头上解决杂质入侵的途径，提升产品的质量水平。

2012年对辣椒胚供应商进行了五项知识与技术方面的培训。

- 2012年7月，四害知识培训
- 2012年8月，李锦记供应链推广培训
- 2012年9月，产品溯源培训
- 2012年9月，腌制辣椒异物挑选培训
- 2012年12月，年度质量总结培训





## 持续创新

### 内容摘要

- 技术创新
- 市场创新
- 传播创新

## 产业创新责任篇



李锦记作为中国调味品行业的领军企业，本着“永远创业”精神，一直致力于技术和产业的创新。坚持以市场为中心，凭借雄厚的技术实力和研发投入，以及敏锐的市场触觉，持续不断地从生产技术、市场营销等方面进行创新和突破，以带动行业的整体进步。

# 技术创新

## 项目创新

集团非常重视企业内部研究和技术开发，在研发、质量提升和项目管理方面作了大量投入，包括设备投入、人才培养、技术交流、知识产权、创新奖励等等。

### • 高氨氮有机污水处理和利用综合技术研究与应用

将ABR与氧化沟联合处理新工艺应用于酱油生产废水处理中，氧化沟产生的剩余污泥经过浓缩池稳定后进入ABR中，部分污泥转化为颗粒污泥，其它污泥得到消化，实现污泥减量化，是食品类生产高氨氮有机废水探索高效低耗的处理技术。

### • 降低污水总磷排放

采用气浮—UASB—氧化沟—化学混凝沉淀工艺除磷，采用添加聚合氯化铝和聚丙烯酰胺来脱磷，污水含磷浓度值可稳定在 $<1.5$  mg/L排放，与本行业的污水排放含磷平均值8.5 mg/L相比属于行业领先、与国际接轨。

### • 新型环保能源锅炉

在国内调味品行业率先引入生物质环保锅炉，每年为公司节约费用3000万元。实现CO<sub>2</sub>净排放量近似为零，基本上无硫化物的排放。

### • 增加高氨氮酱油的工艺研究与应用

采用酱油浸出法“多效连续逆向循环浸取”工艺改良技术“放高二抽后套清水压淡水三渣”，提升整体酱油氮氮得率，缩短第三次浸得液的发酵时间，提高了产能并节约了精盐的用量，节约了生产成本。

### • 厢式隔膜压滤技术在酱油粗滤的研究与应用

采用厢式隔膜压滤机过滤首醇，可以将过滤与压榨合二为一，既可提高酱油的得率，又可节省劳动力，属于先进的酱油生产处理技术。

### • BJ生物法处理高盐度酱油废水及工程示范

筛选与构建专性的微生物菌群，处理具有高盐度高COD的废水，使得微生物处理效率达到最高，又能使得微生物的流失降到最低，节约运行费用。

### • 波纹管加热器在酱油灭菌系统中的开发与应用

研制相比目前罐式酱油加热装置更高热效率的管式加热系统，实现有效的压力、液位控制，防止产品管道内温度过高、防止结垢及各种污染的产生等。

### • 颗粒状酱料入料机的改良与应用

利用新传动原理、新机械结构和新加工工艺的新型机械技术，自制入料碾系统，解决粗颗粒、纤维状酱料（例如：姜蓉、沙爹酱、沙茶酱、蒜蓉、潮州辣椒油等）入料难题，提高生产效益。

### • 老抽加压煮制焦糖色素技术研究与应用

利用加压法生产高质量焦糖，解决反应釜的安全性、反应最佳温度、合适煮制时间及出锅时的操作控制问题。不采用含砷化物和亚硫酸盐作为催化剂，是国际公认最安全的焦糖生产方式。同时保持产品的一致性和高品质，属行业领先。

## 成果鉴定与项目验收

《酱油酿造菌种的酶系分析与菌种选育、改造应用》项目通过江门市科技成果鉴定  
《L-酪氨酸的回收与纯化工艺研究》项目通过了省级的项目验收

## 文章与专利

《自动化酱料生产控制系统V4.0》获国家版权局颁发的软件著作权证书  
《一种陈皮酱油的制造方法》获国家专利局颁发的发明证书  
《一种L-酪氨酸的生产方法》获国家专利局颁发的发明证书  
《光照对酱油发酵影响初步研究》获全国调味品行业科学技术论文大赛三等奖  
《酱油酿造过程物料衡算分析与研究》获全国调味品行业科学技术论文大赛三等奖  
《杂菇酱及其制作方法》获国家专利局颁发的发明证书

## 市场创新

作为传统行业的百年老店，李锦记凭借独特的市场敏感度，广泛使用数字化营销方式，不断通过创新的市场沟通方式，拉近与消费者的距离。

## 现代化数字营销模式 引领调味品行业营销新潮流



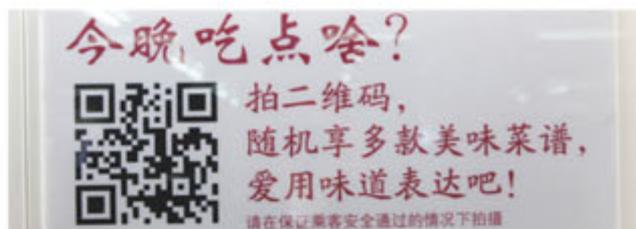
作为百年老字号，李锦记致力于在传承中创新，以现代数字化营销手段替代调味品传统的经销商模式来提升品牌的知名度和美誉度，突破了行业及区域局限性，以最不传统的方式宣传了百年的品牌。汇集李锦记创新营销模式的《李锦记品牌的五年创新营销战役》案例凭借杰出的营销实效和出色的传播效果荣获经济观察报和香港管理专业协会共同颁发的“2011-2012年度中国杰出营销奖”。

中国杰出营销奖自2003年至今连续成功举办了十届。奖项引进了“香港管理专业协会”20多年运作此项成熟的评选机制。本届组委会在进入终审的30个案例中授予李锦记案例全场最高分，表彰李锦记在推动具有本土特色营销市场进步方面作出的卓越成绩。

## 独特创新的地铁立体厨房 刷二维码立得菜谱



· 李锦记“地铁创意美食厨房实物灯箱”和“二维码菜谱应用”



2012年12月，李锦记首次独特创新，在全国所有具备地铁媒体的城市，巧妙地采用巨型震撼的地铁媒体形式，打造“地铁创意美食厨房实物灯箱”和“二维码菜谱应用”。“李锦记地铁立体厨房”用明星产品吸引消费者刷二维码，享多款美味菜谱解决方案。通过数字化手段，让消费者随时体验“李锦记时刻在您身边，为您提供每天的美食新方案”的理念，轻轻松松地获得美食资讯。

## APP美食厨房 引领潮流最前线



2012年4月，作为首家做手机APP的调味品公司，李锦记在行业内率先推出APP美食厨房。8月份首次推出便获得数千下载量及良好的用户反馈。APP美食厨房应用软件包含丰富多样的功能与内容。无论是美食推荐、菜谱搜索、心得分享、还是李锦记网店产品购买和线下市场活动信息，都能一一实现。同时，还可运用到新浪微博等社交媒体，用户可在数字化互动交流中轻松实现美食应用，获得极大的方便。

## 移动厨房

李锦记首创的“移动厨房”（内置专业厨房设备），在2012年搭载着专业厨师走访了全国主要二线城市，在小区、农贸市场、超市等进行实地烹饪教学，倡导健康饮食概念。2012年“李锦记移动厨房”还开展了“味道达人”的募集活动。倡导普通消费者成为“味道达人”，通过亲手制作菜肴表达对身边亲朋好友的情意，诠释自己心中的亲情、友情与爱情。“李锦记移动厨房”从甘肃开始，走遍中国大江南北19个省市自治区40多座城市。所到之处都会由当地市民评选出最令人感动的“幸福菜”以及“味道达人”冠军，让大家寻找并感悟到生活中的爱。



## 新产品

### 鲜虾鲜、辣虾鲜

李锦记在2012年8月研发并推出鲜虾鲜、辣虾鲜等针对餐饮用户的新产品。新产品采用双重发酵的先进酿造工艺，精选优质黄豆发酵，加入风味独特的鲜虾提取物，口味更自然，不霸道，不抢味，有效地帮助厨师打造上品菜肴和提高烹饪效率。



## 传播创新

作为调味品行业的领军企业，李锦记突破行业传统的局限，在企业传播方面不断探索、勇于创新，因应信息化时代大众对信息多样性日益增加的需求，始终坚持用精美的图片和简洁的语言文字迅速有效地传递企业信息，发布企业新闻。

### 荣获首届美通社 “企业多媒体传播 最佳图片传播奖”

李锦记凭借在企业传播方面较早具备的多媒体运用意识，开展了一系列有影响力的企业传播活动。通过多媒体传播方式，李锦记不断深化与大众的沟通。从简洁的文字、蕴意深刻的新闻图片、到信息量丰富的视频，李锦记通过多媒体传播实现了企业传播的立体化，拉近了大众与李锦记的距离，加深了大众对李锦记的了解和喜爱。目前，在各种信息化媒体平台和搜索引擎中，大众能够非常方便、全面地了解李锦记的企业信息和各种新闻。



### 《品味·李锦记》成为沟通桥梁

《品味·李锦记》是李锦记自己采编的刊物，旨在加强李锦记对外沟通，发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，履行企业社会责任以及展示李锦记人精神风貌。《品味》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，成为李锦记与公众沟通的桥梁和窗口。



### 李锦记官方微博和李锦记美食厨房微博

李锦记官方微博，致力于创建企业真诚关爱的窗口，搭建联系消费者情感的桥梁。通过活泼的网络语言、潮流的时事话题，全方位地向网友宣传和推广李锦记优秀的核心价值观和企业使命。李锦记美食厨房微博通过每日的资讯发送，与消费者分享健康饮食的诀窍、厨房里的小知识和烹饪的心得、秘诀，加强与消费者的互动交流。



## 环境责任篇



李锦记对环境保护极为重视，积极主动地承担环保责任。通过采用环保设备、推行节能降耗、资源循环再用等环保措施，身体力行地倡导环保理念，为保护环境作出不懈的努力。

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。2012年，在污水治理方面投入巨资，通过购入先进的设备及对现有设备的更新、现有工艺的提升来不断提高污水处理能力及品质，有效减轻了后续污水处理系统的负荷，并通过提高污水处理效率，节约了能源。

## 清洁生产

新会生产基地持续不断地改善，通过各项措施，有效地减轻了工业生产对河域带来的环境影响，为保护环境作出贡献。

### ▲ 投入约100万人民币，进口全新气浮机：

气浮机处理能力60吨/小时，每天处理量接近1500吨，COD处理率更可达30%。

### ▲ 投入约60万人民币，新购带式污泥脱水一体机：

将污水中的污泥压滤成较干的污泥块，有效去除了污水中的各种污染物，大大减轻了后续污水处理系统的负荷。

### ▲ 投入约420万元人民币，新建生物质燃料储仓：

新建生物质燃料储仓容积1800立方米，具有1000吨生物质燃料储存能力。为新会生产基地深化“节能减排”清洁能源使用提供了保障。



1	2
3	

1、气浮机  
2、带式污泥脱水一体机  
3、生物质燃料储仓

### 投入约80万人民币，提升污水处理能力：

- ▲ 通过增加污水排放池数量来延长污水停留时间，使污水能够充分有效地混凝沉淀；
- ▲ 不断完善污水处理工艺。在3800吨集水池底安装约900个曝气盘和鼓风机等配套设备，将污泥生化菌添加到集水池中，通过生化反应，除去污水中的部分COD，使集水池变为污水处理池，从而提升污水处理量和减轻后续污水处理系统的负荷；
- ▲ 将1000吨污水站老式的曝气管更换为新式的圆盘式曝气盘，通过改善曝气效果来提升1000吨污水站的处理能力。

## 绿色办公

集团加强绿色办公倡导、宣传与教育。提倡将绿色办公理念“内化于心、外化于行”，积极采取各项措施与方法，倡导员工节约用水、用电和办公耗材。



利用网络传送文件，倡导纸质材料双面打印，节约用纸



按需采购办公设备，规范办公用品的配备、采购、领用



加强用电设备节电管理，推广使用节能灯



加强夏季与冬季的空调温度管理



低碳办公，减少出行，推行视频电话会议



推广节水型用水器具，使用雨水，再生水作为绿地和景观用水

## 爱护环境 从我做起

李锦记倡导“爱护环境 从我做起”，通过环保知识分享、办公绿色植物推行、植树等活动，号召每一位员工从身边的小事开始关注环保、支持环保。

开设『乐活系列—环保肥皂工作坊』课程，通过课堂演示，与参与员工分享环保知识，让大家了解家居隐藏的环保隐患及废置油污的危害，并通过手工皂的制作过程，与员工分享如何利用回收食油亲手制造安全、易分解又环保的肥皂。



为响应广东省江门市政府制定的“森林围墙 树林进城”绿色行动方案，李锦记新会生产基地的员工们带着孩子积极参与植树活动，在行动中受到生态文明的熏陶，加强了绿化、保护环境意识。

李锦记推行“绿色环保 从办公室开始”活动。公司购买了小型绿色植物，号召员工认领。在改善办公环境的同时，员工们通过对绿色植物的精心浇灌、培育，加深了对环保的认识、体会和实践。



## 公民李锦记

### 内容摘要

- 发扬中华优秀饮食文化
- 热心捐赠慈善传承
- 促进行业发展
- 开展社会公益活动
- 宣传食品安全
- 支持教育事业

## 社会责任篇



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，多年来积极发扬中华优秀饮食文化，开展社会慈善公益事业。

孔子学院总部与李锦记  
暨方便酱料捐赠





## 李锦记与 孔子学院合作

# 孔子学院总部与李锦记合作备忘签署 暨方便酱料捐赠仪式



· 李锦记李惠中先生（左一）、冯振华先生（左三）与孔子学院领导合影

## 李锦记携手孔子学院 总部推广中国烹饪

2012年5月24日，李锦记与孔子学院中国总部在北京签署合作备忘录，携手致力关怀志愿者，在全球范围内推广中国烹饪，发扬中华优秀饮食文化。在当天的合作备忘录签署仪式上，李锦记向全球孔子学院志愿者捐赠了中式方便酱料。2012年，近4000名孔子学院汉语教学志愿者获得了李锦记为孔子学院“量身定做”的中式方便酱料。



· 李惠中先生向孔子学院志愿者代表赠送方便酱料产品

## 李锦记与孔子学院 联合开办中国烹饪课堂

李锦记与孔子学院总部联合开办中国烹饪课堂，对志愿者进行烹饪培训，这对提高志愿者海外生活质量以及中华美食文化的海外传播有重要的意义。未来，李锦记将继续加强与孔子学院的合作，通过传播舌尖上的文化，提升中华文化的影响。

2012年6月，李锦记与孔子学院总部在北京开办面向全球孔子学院汉语教学志愿者的中国烹饪课堂。首批学员为400名赴海外执教的志愿者。这是孔子学院总部首次大规模组织志愿者学习中国烹饪。



1  
2 | 3

- 1.孔子学院志愿者中式烹饪培训现场
- 2.李锦记厨务经理王欣指导志愿者切菜
- 3.志愿者们快乐地学习包饺子



## 发扬中华 优秀饮食文化

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，多年来始终将“发扬中华优秀饮食文化”作为企业使命，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。2012年，李锦记在全球范围内举办了一系列发扬中华优秀饮食文化的宣传和交流活动。

## “感知中国”日本行 李锦记烹饪大师赴日弘扬舌尖上的中国



2012年7月，为纪念中日邦交正常化40周年，国务院新闻办公室、中国驻日本大使馆联合举办的“感知中国”日本行活动开幕式在日本东京举行。作为此次活动的合作伙伴，李锦记携四位中国顶级烹饪大师在开幕式为中日嘉宾展示中华烹饪技艺，让日本友人感知中华饮食文化的独特魅力，进一步推动了中日两国的文化交流。



## 李锦记举办中华美食文化汇

2012年12月27日，以“楚之神韵 酱门传奇”为主题的“2012李锦记中华美食文化汇”在北京隆重举行。新晋“世界厨王”——以中国烹饪大师卢永良为领队的武汉代表队以精湛厨艺为现场嘉宾重现了2012世界厨王争霸赛中的夺冠作品——“楚韵”。

中华饮食文化源远流长，是中华五千年灿烂文明的重要组成。“楚韵”为主题的系列菜肴，体现了中华优秀饮食文化中独具风格的地域特色。作为全球中式酱料领导品牌，李锦记此次举办中华美食文化汇活动，旨在促进中华优秀烹饪技艺与传统地域文化的有机结合，推动中华饮食文化的繁荣与发展。



· 周志毅总裁（左三）、卢永良大师（左四）和武汉代表队合影



· 再现2012年世界厨王争霸赛夺冠作品——“楚韵”

## 李锦记海外腾飞 展示民族振兴

作为较早进入海外市场的中国企业，李锦记在海外市场积攒了丰厚的知名度和美誉度。为了让国际社会更加了解中国企业的发展历程，李锦记积极参与国家形象片《中企在海外》的制作。从国内到海外、从亚洲到美洲，李锦记分享了作为百年民族企业在海外立足并腾飞的历程，展示了中国民族企业的振兴与发展。



## 分享李锦记百年老牌 持续发展的成功秘诀

作为拥有124年历史的百年品牌，李锦记的发展与兴盛是香港企业发展的缩影，他与香港民生的关系，正是香港社会演变的真实写照。在香港电台拍摄的以「我们的品牌」为主题的《香港故事》节目中，李锦记酱料集团主席兼行政总裁李惠中先生向观众介绍了李锦记的创业史、经营史，分享了百年家族企业四代承传的成功秘诀。



## 李锦记积极推动 中华龙舟竞技及饮食文化

作为一家拥有逾百年历史的民族企业，李锦记一直尊敬和推崇传统中华优秀文化。李锦记冠名赞助由香港旅游发展局与香港龙舟协会携手合办的香港龙舟嘉年华，积极推广两项独特中华文化——龙舟竞技和饮食文化。除了冠名赞助首次在香港举行的世界级龙舟赛——「李锦记龙舟俱乐部世锦赛」外，李锦记于6月19日与尖东好彩海鲜酒家携手合作，举办李锦记传承喝彩龙舟宴，以李锦记酱料制作而成的各款别致的点心美馔在世锦赛期间供应。通过味道感悟中华饮食文化的渊源流传。



## 李锦记彩灯大观园 展现独特传统文化

2012年中秋节期间,李锦记赞助制作的“李锦记彩灯大观园”在香港维多利亚公园亮灯。作为香港旅游局的“香港中秋节”大型活动的焦点项目,“李锦记彩灯大观园”设计灵感源自传统的中式灯笼,彩灯上绘载着中国古老传说中嫦娥与后羿的经典爱情故事。彩灯的制作方面采用了丰富的环保元素,制作物料全部可以循环再用。“李锦记彩灯大观园”强化了香港节庆文化的吸引力,诠释并发扬了中国独特传统文化的经典与优美。



## 李锦记以传统美食 搭建国际交流桥梁

2012年5月，李锦记作为第一届中国（北京）国际服务贸易交易会（简称“京交会”）特别合作伙伴，专门派出手艺高超、国际经验丰富的烹饪大师，在专设的餐饮美食体验馆向嘉宾现场传授“粽子”、“锅贴”等中国传统节庆美食的制作方法，并讲述这些传统美食与中国传统佳节的文化故事。京交会期间，陆续来访的有比利时、奥地利、泰国、秘鲁、土耳其、新西兰等六个国家的九位驻华大使夫人及嘉宾，在学习和品尝用李锦记酱料制作的传统中式美食同时，体会中国博大精深的餐饮文化。



## 李锦记 促进鄂港贸易交流

2012年4月，李锦记以创新和时尚的形象参加了由武汉人民政府、香港中华厂商联合会主办的“2012香港时尚产品博览会”。作为植根香港的代表性品牌，李锦记除了向公众展示了各款经典和新创产品外，更让参展观众对李锦记的企业文化和理念有了更深入的了解，促进了鄂港文化的交流和碰撞。



## 热心捐赠 慈善传承

李锦记集团主席李文达先生在不断发展李锦记这一民族品牌的同时，积极投身于各项慈善事业，热心公益，回馈社会。他在慈善公益活动中强调持续、传承、“造血”和特色，充分表达了他爱国爱乡，乐善好施的精神。历年来李文达先生敬老扶贫、兴医兴教、援乡建桥，累计捐赠逾亿元。

### 李文达先生获颁 杰出企业家社会责任奖

2012年1月，李文达集团主席获香港《镜报》月刊颁授第一届“杰出企业家社会责任奖”，以表彰他对社会作出的贡献。《镜报》盛赞李文达先生大胆创新、热心公益，多年来致力于发扬中华优秀饮食文化和养生文化。在他的引领下，李锦记集团秉承“思利及人”的核心价值观，积极开展及推动多个慈善活动的举行，尤其专注于教育事业的公益善举。



## 李文达先生获颁

### “2012南方·华人慈善盛典「十大慈善人物」奖”

#### “2012南方·华人慈善盛典「十大慈善人物」奖”



为表彰李文达先生长期热心家乡的公益慈善事业  
以及对社会作出的重要贡献，  
2012年11月13日，广东省人民政府侨务办公室授予他  
“2012南方·华人慈善盛典「十大慈善人物」奖”。



## 李文达先生慈善记录（部分）

- 自二十世纪九十年代初期开始，在广东珠海、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”，合计投入超过1600万
- 1998年华东水灾，捐出价值3000万元的物资作为赈灾用途
- 2003年非典期间，向四川成都市人民捐赠价值100万元的产品
- 2003年，出资1000万港币捐建清华大学“李文达医学及生命科学图书馆”
- 2004年、2005年、2006年连续三年，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课程，以帮助绵阳及四川省提高眼科手术的整体水平
- 2008年，累计捐款及捐资2300万元作为5.12四川地震赈灾用途
- 2009年，捐资480万元在四川平武县兴建九年制的“李锦记博爱学校”，并出资30万元在辽宁省兴建残疾人康复中心贫困聋儿语训班
- 2010年，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，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
- 2011年，设立“李锦记希望厨师项目”，资助寒门青年学厨圆梦、为中餐业发展培养未来之星



## 促进行业发展

### 助力世界厨王争霸赛 首次落地中国大陆

2012年5月，李锦记全力支持国际性中餐烹饪技能大赛——“李锦记杯2012世界厨王江阴华西争霸赛”举办。并组织多个大陆城市队伍参加赛事，让更多的中餐厨师在国际大赛中得到历练与成长。通过比赛，各国中餐烹饪高手同台竞技的同时，也进行厨艺切磋和情感交流，协力推动世界中餐烹饪潮流的新发展。此外，李锦记还资助部分海外的中餐厨师和李锦记希望厨师前来华西村观摩比赛和交流，将此次盛会真正搭建成为促进全球中餐厨师交流和沟通的广阔舞台。



### 支持“湖南省湘菜研发中心”成立 力促地方菜系百花齐放

2012年6月，由李锦记（中国）销售有限公司和湖南省餐饮行业协会、《湘菜》杂志社共同创建的“湖南省湘菜研发中心”位于长沙的研发基地隆重启动。湘菜研发中心的成立为湘菜的创新和发展提供了系统的保障。李锦记希望中华美食能百花齐放，进一步促进中华餐饮行业的全面蓬勃发展。



## 举办全国餐饮高峰论坛 推动中国餐饮行业突破与创新

2012年8月，顺应餐饮行业在迅猛发展过程中，面临着新一轮产业的升级及市场格局整合的潮流，李锦记在广州、上海、北京、成都等全国20个城市巡回举办以“传承中国味，创意好味来”为主题的全国餐饮高峰论坛，为中国味道的传承与创新打造一个各抒己见、集思广益的交流平台，促进餐饮行业整体的创新与突破。超过千名厨师分别参加了各场论坛，通过与中国餐饮界大师、精英们的同行交流，厨师们提升了对行业新潮流的了解，加深了对餐饮行业发展中“传承”与“创新”的理解和认识。



## 全力支持中国厨师节

2012年10月，第22届中国厨师节在河南开封举行。李锦记以“爱用味道表达”为主题的展位积极参与活动。邀请名厨展示精湛的厨艺，融合12道根据李锦记经典产品量身定做的精彩菜谱，现场烹饪出美味供观众试食。同时向现场观众介绍烹饪小知识，并宣传和推广健康饮食的理念。



## 参加调味品博览会

2012年10月，2012年中国（国际）调味品及食品配料博览会在广州开幕。作为调味品行业的标杆企业，李锦记鼎力支持行业盛事，以独家特别赞助商身份参展，并展示了随“神舟九号”飞船一起升上太空，为航天员佐餐的五款李锦记酱料。在向参展观众分享了李锦记在食品安全方面的经验的同时，也积极与其他参展企业沟通交流，共同促进调味品行业的整体提升和发展。







## 李锦记希望厨师

## 李锦记希望厨师项目介绍

李锦记希望厨师项目是一个由李锦记主办，集聚各方力量，资助寒门青年学厨圆梦、为中餐业发展培养未来之星的公益计划。该项目每年从全国贫困地区公开招募数十名有志中餐烹饪的青年，全额资助(学杂费和生活补助)其入读正规烹饪专业特训班，并鼓励学员学成后投身餐饮行业为中餐业的发展贡献力量。

李锦记希望厨师项目是李锦记核心价值观——“思利及人”和企业使命——“发扬中华优秀饮食文化”的重要实践之一。在贫困地区，青年是一个家庭乃至一个地方的希望。“李锦记希望厨师项目”资助寒门青年学习中式烹饪，培养其学到一技之长，以“授人以渔”的方式让他们带领家庭脱贫致富，并为贫困地区发展送去希望。同时通过该项目培养更多新生代厨师，促进中餐文化的传承和创新。



李锦记希望厨师项目自2011年启动后，由于项目的持续关怀、透明管理和初现成效，吸引了公益媒体等社会各界的广泛关注。2011年底，李锦记籍该项目获颁“京华公益实践奖”；2012年1月，该项目入选“中国企业十大典范公益项目”；2012年12月，该项目获颁“2012企业社会责任十佳案例奖”。

## 2011 希望厨师班



2011李锦记希望厨师班是希望厨师项目开设的第一个班。首批受助的二十名希望厨师接受李锦记的资助和社会各界的关怀，踏上了全新的成长轨道。他们在接受爱心的同时，从力所能及的小事做起，照顾困难老人、进社区捡垃圾、帮助社区居委会布置黑板报、争做学校图书馆志愿者……从力所能及的小事做起，用各种各样的形式践行自己的承诺，将他们的爱心以朴素而踏实的形式传递出去。



## 2012希望厨师招生

2012李锦记在全国资助60名希望厨师  
首次在四川藏区招生



2012年5月，2012“李锦记希望厨师”招录工作全面启动。今年是李锦记希望厨师项目开展的第二年，全国各地共150人报名，项目招生小组首次走进四川阿坝藏区、江西SOS儿童村、黑龙江尚志革命老区等贫困山区面试申请人并深入贫困孩子的家庭家访。2012年李锦记希望厨师项目最终资助了来自四川、黑龙江、贵州、甘肃、广西和江西等地的60名学员，是去年资助人数的3倍。其中有4名彝族学员、2名羌族学员、2名藏族学员和6名孤儿。

希望厨师项目得到了李锦记集团上至集团主席，下至基层员工的关心和支持。李锦记酱料集团主席李惠中先生专程去学校看望孩子们，了解他们的学习情况，并亲自参加了2012年希望厨师的招录工作。今年，李锦记还启动了员工认捐希望厨师活动，其中来自贵州威宁的孤儿由5名李锦记员工联合全额资助。

# 李锦记希望厨师项目

李锦记希望厨师

· 李惠中先生鼓励希望厨师们好好学习

## 2012希望厨师 开班仪式



在9月的“2012李锦记希望厨师班开班仪式”上，2012希望厨师一起点亮蜡烛、放飞蝴蝶，寓意“点亮未来的希望，放飞厨师的梦想”，宣告他们正式开启在北京劲松职业高中的三年中式烹饪学习。李锦记中国区总裁周志毅先生出席了开班仪式，并致辞鼓励希望厨师们好好学习。





# 2012 李錦記希望廚師班

放飞梦想 点亮希望



李锦记希望厨师  
放飞梦想 点亮希望

## 开展社会公益活动



### 李锦记探访 开封SOS儿童村

2012年10月，李锦记和中国烹饪协会联合主办的“中国金厨携手希望慈善晚宴”在河南省开封温馨举行。5位“中华金厨”和5位李锦记希望厨师联手为开封SOS儿童村的孩子们烹饪了爱心晚餐。李锦记酱料集团主席兼行政总裁李惠中亲手赠送爱心书包给孩子们，鼓励他们好好学习，并表示李锦记将走进开封SOS儿童村，选拔和资助优秀学生成为希望厨师，为他们自力更生提供机会和帮助。



### 爱心无止境 助学见真情

2012年6月，李锦记广州和新会生产基地的志愿者带着2000多件文具和体育用品，怀着拳拳爱心，冒着大雨前往广东阳春肚湾小学助学。志愿者们用一公斤公益盒分别与不同年级的同学开展了精彩有趣的戏剧课堂、美术课堂、手工课堂及阅读课堂。志愿者还深入山区，走访了部分困难学生家庭，详细了解他们的困难和需求，为他们送去关怀和帮助。





## 李锦记启动 “幸福60秒·思利及人”系列公益活动

12月11日，李锦记官方微博在新浪平台发起了“幸福60秒·思利及人”主题微公益活动。倡导以思利及人的方式面对生活，用60秒为身边的人传递幸福。活动得到了网友的广泛关注，启动不到一周，已有6万人加入“思利及人 传递幸福”的队伍，217,748条微博传播着“思利及人”的理念。李锦记“幸福60秒 思利及人”更是登上新浪热门话题榜！

同时，李锦记积极响应十八大提出的“美丽中国”号召，12月22日在北京举办了“思利及人 美丽中国”主题公益活动。活动中，李锦记携手梦想合唱团公益明星谭维维倡导大众以“思利及人”的方式面对生活，在做事前学会运用“直升机思维”（从“我”上升到“我们”的全局思维观），凡事要考虑如何才能“利及人”；换位思考，学会从对方的角度看待问题；关注对方感受，学会让对方感觉到被尊重。

活动当天，李锦记中国企业事务总监杨国超先生还向公益组织“天使之家”赠送了爱心酱料。李锦记希望通过这些正面传递和互动，号召大众以“思利及人”的行为为社会注入正能量，让生活变得更幸福，社会变得更和谐。李锦记希望通过自身和社会的努力，使“思利及人”不再只是一个口号，而成为人人能够把握、成就工作、享受生活的钥匙。并希望通过领悟“思利及人”的力量，大众共同把“思利及人”的践行推向高潮！



· 李锦记中国企业事务总监杨国超先生向天使妈妈赠送爱心酱料



· 公益明星谭维维(左)、天使妈妈曹雅琪(中)现身支持

## 李锦记义工队

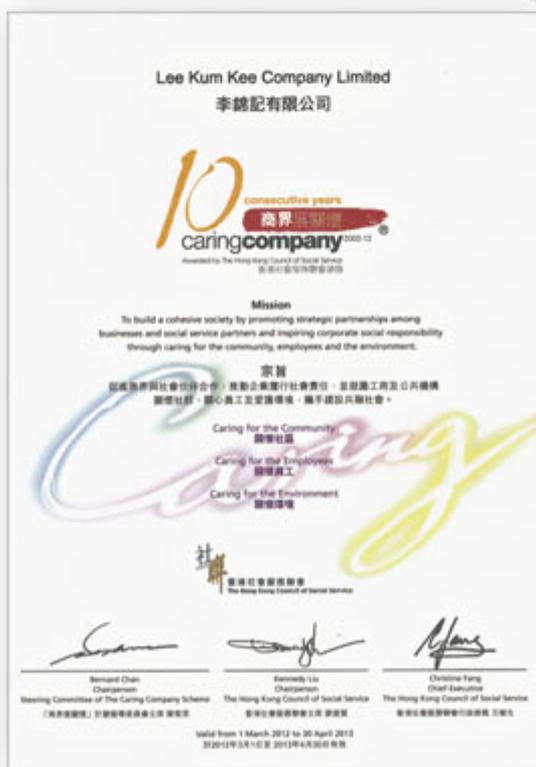
为了更好地秉承公司“思利及人”的理念，服务社群，在集团管理层的大力支持和帮助下，李锦记各单位相继成立了义工队。目前集团近400名员工加入了义工队。

李锦记义工队面向全国，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。2012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33场，共计1,287人次参加了活动。

2012万人行募捐



自2002年起，李锦记连续10年获香港社会服务联会颁发“商界展关怀”标志，以表扬李锦记多年来积极参与公益活动及为社会作出的贡献。



探访云华护理安老苑

探访新会七堡五保户



2012万人行募捐



无偿献血



义工队培训



慈善募捐

## 宣传食品安全

### 参加“国际食品安全论坛” 分享李锦记食品安全管理经验

2012年4月，李锦记全力支持以“保障食品安全，迎接全球挑战”为主题的“2012年国际食品安全论坛”，为促进食品行业国际间的交流提供宝贵的平台。与全世界食品领域专家交流和分享李锦记多年来的食品安全管理理念和经验，为中国食品行业的发展献言献策，为推动中国食品行业长足、健康的发展贡献自己的力量。



### 参加“企业社会责任国际论坛” 分享打造可持续供应链的成功经验

2012年6月，李锦记凭借在食品安全方面的卓越表现和突出成绩在众多参评食品企业中脱颖而出，获颁2011“金蜜蜂企业社会责任中国榜·责任采购奖”，成为当届唯一获此殊荣的企业。在“第七届中国企业社会责任国际论坛‘发挥传粉效应，建设可持续供应链的有效途径’”的平行论坛上，李锦记积极分享了李锦记在供应链管理方面的成功经验。



## 支持教育事业

2012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、哈尔滨商业大学、大连工业大学、福州大学、四川农业大学、长沙理工大学、上海海洋大学、暨南大学和华南理工大学全面启动“2012李锦记杯大学生创新大赛”。在2011年成功举办首次大学生调味品科技创新大赛的基础上，今年来自全国九所高校的大学生继续以龙腾虎跃的创新精神，为传统中式调味品寻找新的味道。最终，福州大学参赛学生的“海带鲜辣酱”以创新的元素为传统的中式酱料带来了崭新的感受和味道，从入围方案中脱颖而出，荣获大赛一等奖；北京工商大学的竹野清酸酱、大连工业大学的风味糖醋汁、哈尔滨商业大学的香笋牛肉酱等作品分别获得二、三等奖。



· 李锦记中国区总裁周志毅先生(左六)和获奖学生在一起

李锦记积极培育下一代，一直坚持为多间学校及教学团体提供生产基地和厂房参观。2012年接待了韩国大学商学院、香港科技大学、香港圣公会圣马利亚堂莫庆尧中学、香港国际学校、美国百森商学院、广东五邑大学等数十家教育团体逾千名学生的参观。通过参观，让老师及学生了解食品行业的运作及食品安全的监察制度；透过互动游戏环节，让学生认识到蚝油制作过程及环保措施；透过试食环节，让学生有机会品尝用李锦记酱料自制的中西美点，加深了他们对品牌的认识。同时让他们了解企业的运作及质量管理对食品安全的重要性。





## 利益相关方及沟通体系



李锦记时刻关注各利益相关方，不断加强与各方的对话与沟通，在分享李锦记企业社会责任践行理念和经验的同时，积极推动全社会的可持续发展进程。

## 利益相关方及沟通体系

利益相关方	责任定位	沟通与回应方式
政府	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 遵纪守法、依法纳税</li> <li>• 积极配合政府监管</li> <li>• 理性竞争</li> <li>• 发挥行业领头羊作用，力促行业整体进步</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 合规管理、主动纳税</li> <li>• 定期拜访、信息报送</li> <li>• 积极参与政府、行业活动</li> <li>• 政策、标准建议</li> </ul>
员工	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 工资与福利保障</li> <li>• 员工健康与安全</li> <li>• 公平晋升与发展</li> <li>• 员工关爱</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 总裁信箱</li> <li>• 员工沟通会</li> <li>• 员工满意度调查</li> <li>• 企业内刊</li> </ul>
客户	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 确保安全、优质的产品</li> <li>• 服务渠道畅通便捷</li> <li>• 技术与产业创新、提供更优质产品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 品牌喜好度调查</li> <li>• 官网</li> <li>• 官方微博</li> <li>• 积极参与社会监督奖项评选</li> <li>• 质量追溯系统</li> </ul>
合作伙伴	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 信守承诺</li> <li>• 公开、公平、公正采购</li> <li>• 与供应商、经销商建立良好关系</li> <li>• 为供应商、经销商提供培训</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 沟通会议</li> <li>• 专题培训</li> <li>• 走访</li> <li>• 联谊活动</li> </ul>
环境	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 节能减排</li> <li>• 节约资源</li> <li>• 生态保护</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 创新环保技术</li> <li>• 创新环保设备</li> <li>• 绿色办公</li> </ul>
社区与公众	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 为当地居民提供就业机会</li> <li>• 公众、社区交流与沟通</li> <li>• 扶贫济困</li> <li>• 社会公益事业的发展</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 开展公益活动</li> <li>• 开展义工服务</li> <li>• 健康饮食宣传与倡导</li> </ul>

思利及人



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](http://www.LKK.com)  
新浪官方微博：@李锦记中国  
邮箱：[newsletter@lkk.com.cn](mailto:newsletter@lkk.com.cn)