

李锦记酱料集团中国区
企业社会责任报告
2014





目
录

CONTENT

01. 主席致辞 02 - 04

02. 百年李锦记 05

- 1. 李锦记酱料集团介绍 06 - 13
- 2. 李锦记中国区介绍 14 - 15
- 3. 关于李锦记企业
社会责任报告 16

03. 员工责任篇 17

- 1. 员工人数比例 18
- 2. 员工权益 18
- 3. 员工发展 18 - 21
- 4. 嘉许员工 22
- 5. 员工沟通 22 - 23
- 6. 「健康、家庭、事业」
三平衡 24

04. 品质责任篇 25

- 1. 「100-1=0」的品质
管理理念 26 - 31
- 2. 行业内首家全面
运用SAP系统软件 32

05. 相关利益者责任篇 33

- 1. 关注和制定行业标准 34
- 2. 关注客户 34
- 3. 为供应商提供技术培训 34
- 4. 帮助经销商改善库存管理 34

06. 产业创新责任篇 35

- 1. 技术创新 36
- 2. 创新产品 37
- 3. 创新食谱 37
- 4. 开拓创新传播渠道 38

07. 环境责任篇 39

- 1. 清洁生产 40
- 2. 节能降耗 41 - 44

08. 社会责任篇 45

- 1. 发扬中华优秀饮食文化 46 - 47
- 2. 促进行业发展 48 - 49
- 3. 确立诚信 儒商典范 50 - 53
- 4. 支持中国航天事业 54 - 55
- 5. 开展社会公益活动 56 - 64
- 6. 爱国爱乡 支持家乡建设 65 - 66

09. 利益相关方及
沟通体系 67

思利及人

「思利及人，
发扬中华优秀饮食文化。」



01 主席致辞

2014年是李锦记创业第126周年。多年来，李锦记秉承「思利及人」的核心价值观，凭藉「永远创业精神」，将产品行销全球，致力「发扬中华优秀饮食文化」的企业使命。

中国已经进入了一个发展新时代，李锦记也迎来了新挑战与机遇。在全球经济环境的巨变中，无论是国内还是海外市场，顾客的需求都发生了明显的转变。李锦记紧握时代脉搏、紧贴市场趋势、发挥品牌优势、致力产品研发，稳健地拓展市场。

在「思利及人」的核心价值观及独特企业文化熏陶下，李锦记持之以恒地实践企业社会责任，将食品安全列为首要责任，为消费者提供安全安心的产品的同时，更为员工营造良好的工作环境和发展空间，为社会创造就业。此外，李锦记特别关注教育、热心公益，并提倡节能降耗，为社会及环境持续发展而努力。

在发扬中华优秀饮食文化工作方面，李锦记主办首届青年厨师中餐国际大赛、继续与孔子学院开办中餐烹饪课堂及推出烹饪教材；李锦记「希望厨师」项目扩

大招生，四年来协助来自17个省份近300余名贫困学生。此外，李锦记继续支持国家航天事业发展，通过李锦记航天奖学金，为国家培养航天人才；捐献医学与生命图书，支持「清华大学李文达医学与生命科学研究中心」。李锦记更透过环球义工队组织了多次帮扶关爱活动，扶助弱势社群，传递李锦记「思利及人」的大爱之心。

此外，李锦记深化了与各利益相关方的沟通，在网站中推出企业社会责任专区，持续第四年发布企业社会责任报告，更公开透明地展示李锦记企业社会责任的实践。今年，李锦记第三度蝉联「镜报」月刊颁发的杰出企业社会责任奖，足证社会对李锦记的企业社会责任的努力予以肯定。

展望2015年，李锦记将一如既往地以「务实、诚信」的态度，持续实践企业社会责任，致力回应各利益相关方的期望，实现企业的可持续发展。同时，我们也会积极分享企业社会责任的实践经验，协助推进中国的可持续发展！



李锦记酱料集团主席

2015年3月

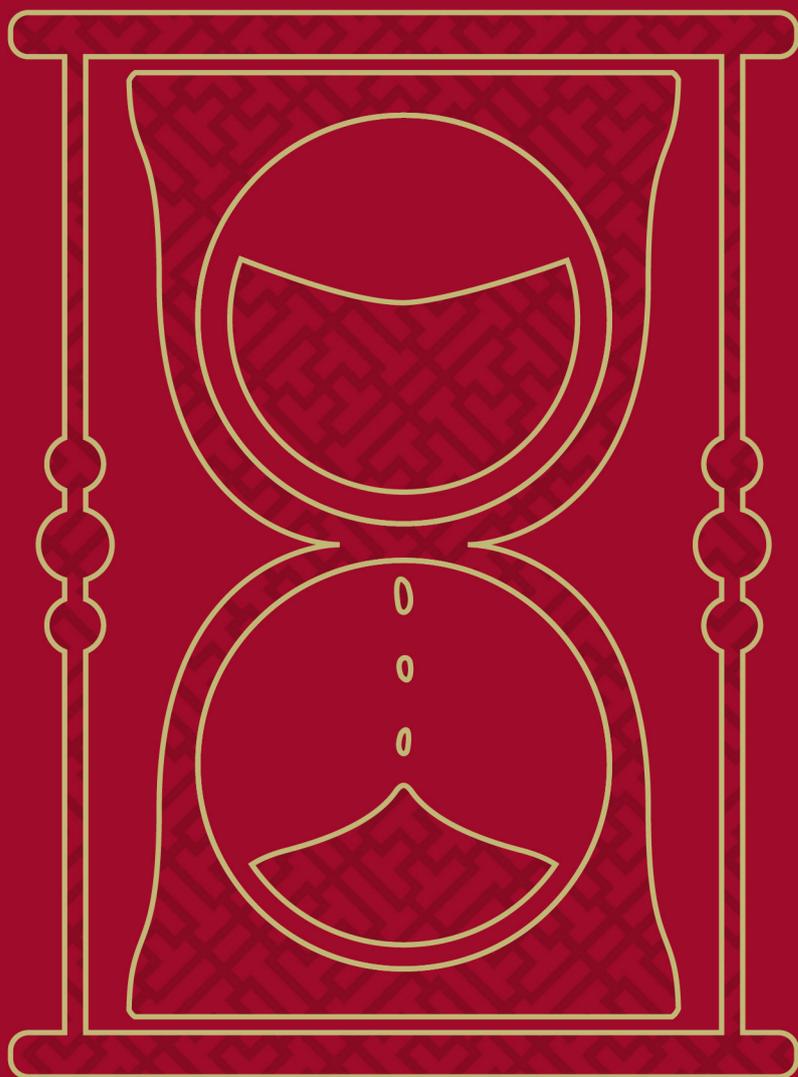
「李锦记持之以恒地实践企业社会责任，将食品安全列为首要责任，
为消费者提供安全安心的产品的同时，
更为员工营造良好的工作环境和发展空间，为社会创造就业。」



02

百年 李锦记

一百二十六年以来，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酱料集团，致力于实现「有人的地方就有李锦记」的宏愿。





LEE KUM KEE

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。

李锦记酱料集团总部设于香港，全球现有员工近5,000名，在香港、美国、广东新会、马来西亚、广东广州等地先后设立生产基地，发展成为世界酱料调味品行业中具领导地位的跨国企业。

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



務實 誠信 永遠創業精神
思利及人 造福社會 共享成果

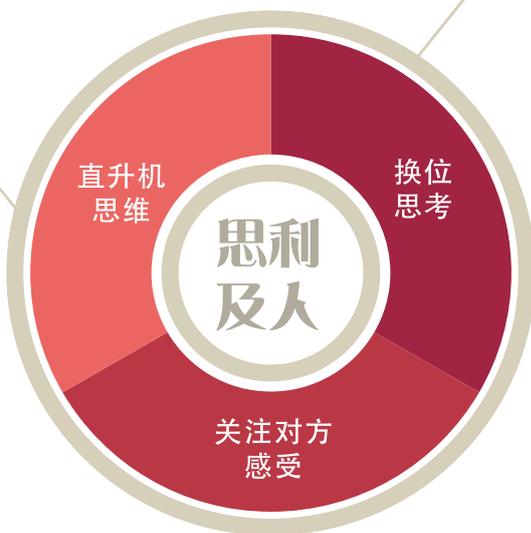
李文達題



「思利及人」的核心价值观强调「惠及」更多的人—从你、我、他到我们，从个人到集体，从小家到大家，从群体到社会。思利及人不是只考虑某一个人或某一群人的利益，而是站在发展的角度，考虑整体的利益。总的来说，思利及人就是「做事先思考如何有利于我们大家」。

「思利及人」包含三个要素：

做事从宏观角度思考，站得高看得远，以大局为重，公平、公正，寻找最妥善、最有利于大家的方案。



设身处地从对方的角度来考虑，了解所需所想。

体会对方的想法和立场，让对方感觉到被尊重，被重视。



弘扬百年传承的企业文化

李锦记新会生产基地创业精神楼于2014年11月18日启用，是一座集现代化检测中心及展览用途于一体的综合性大楼。大楼内设「百年味道」展览馆，通过大量的图片、视频以及历史文物等，全方位展示李锦记创业126年以来的发展历史及企业文化的传承。



成功背后的核心价值「务实、诚信、永远创业精神、思利及人、造福社会、共享成果」；不断超越自我、创造历史。

百年味道

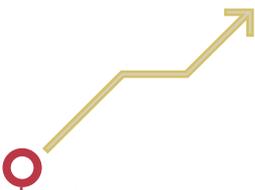
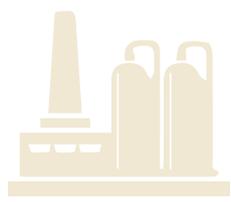
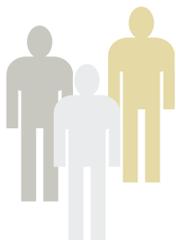
「百年味道」展览馆展示自1888年李锦记始创人李锦裳先生发明了蚝油后，四代人百多年来的艰苦奋斗，将产品由两种发展到两百多种，畅销全球100多个国家和地区。李锦记希望参观者在参观的过程中，能体会到李锦记发展家族企业的经历，成功背后的核心价值「务实、诚信、永远创业精神、思利及人、造福社会、共享成果」；不断超越自我、创造历史。

李锦记家族的宏愿是「延续李锦记家族，为中华民族创造历史，成为家族企业的典范」。李锦记希望「百年味道」展览馆能让参观者更深入地了解李锦记的家族精神和企业文化的精髓，并为其他家族企业的发展提供参考与借鉴。



李錦記

LEE KUM KEE



1888

李錦裳先生在中国广东省珠海南水发明蚝油，创立李锦记蚝油庄。

1920

李锦记传至第二代。李兆南先生致力改进生产流程、提高产品质量及推行创意的市场战略，使李锦记蚝油和虾酱产品风靡北美主要城市。

1972

李锦记第三代传人李文达先生接任李锦记公司主席一职，制定了公司业务方针和拓展策略，为公司未来发展明确了方向。

1980

李锦记第四代成员在海外学成归来，并相继加入李锦记，为李锦记注入了现代化的企业运营思维、引进世界最新的科学技术、市场营销及管理手段，加速了李锦记从历史悠久的老字号转变为现代化企业的进程。

1991

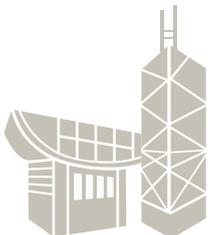
李锦记美国加州洛杉矶厂房启用。

1902



李锦记迁至澳门，建立横跨广东及香港的分销网络。

1932



李锦记迁至香港，迅速扩展业务以切合日益增长的海外市场需求。

1976

李锦记香港仔黄竹坑厂房启用。

1988

为纪念李锦记成立一百周年，李锦记启用全新的红色的拱桥标志作为企业商标。同年李锦记香港大埔厂房启用。

1992

李锦记（广州）食品有限公司成立，李锦记集团正式进入中国大陆市场。

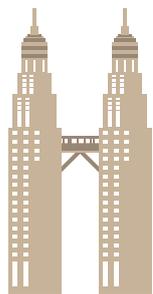
100週年





李锦记启用全新企业商标系列之「李锦记金漆招牌」和标签设计。

1994



李锦记马来西亚吉隆坡厂房启用。

1997

李锦记（中国）销售有限公司成立。

2006



李锦记被委任为上海世博会事務局官方推荐餐饮原辅材料供应企业。

2009

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

2014集团「创业精神楼」暨「百年味道」展览馆落成。

2014

1996

李锦记（新会）食品有限公司成立。李锦记广东省新会厂房启用。



1998

李锦记广东省广州市黄埔厂房启用。



李锦记成为2008北京奥运会餐饮供应企业。



2010



李锦记成为2010广州亚运会酱料供应商。



2013

李锦记获委任为中国航天事业合作伙伴，并再度入选航天食品，成为「神舟十号」载人宇宙飞船宇航员使用酱料。





优秀实践





李锦记在中国获得企业社会责任方面的荣誉（部分）

- 2008 — 集团主席李文达先生获国家民政部颁发中华慈善奖 - 最具爱心慈善捐款个人
- 2010 — 荣获2010中国企业社会责任榜 - 优秀实践员工关怀奖
- 2011 — 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
- 2012/06 — 荣获2011金蜜蜂企业社会责任中国榜 - 责任采购奖
- 2012/06 — 李锦记人成为「神舟九号」载人宇宙飞船宇航员使用酱料，并获委任为中国航天事业合作伙伴
- 2012/11 — 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」
- 2012/12 — 李锦记希望厨师项目获颁2012企业社会责任十佳案例奖
- 2013/03 — 李锦记荣膺首届广东省江门市「政府质量奖」
- 2013/03 — 李锦记获中国航天基金会颁发「中国航天事业贡献奖」
- 2013/06 — 李锦记再度入选航天食品，成为「神舟十号」载人宇宙飞船宇航员使用酱料
- 2013/06 — 李锦记被认定为首批「全国食品科普教育基地」
- 2013/11 — 李锦记获颁「中国调味品行业最具国际影响力企业奖」
- 2013/11 — 李锦记集团主席李文达先生获颁广东省江门市「江门三十年-致敬人物奖」
- 2014/03 — 李锦记蝉联香港《镜报》月刊颁授的「杰出企业社会责任奖」
- 2014/11 — 李锦记酱料集团主席李惠中先生获得由中国调味品协会颁发的「感恩十年调味品行业风云人物」奖

李锦记中国区介绍

李锦记在中国大陆设立李锦记（广州）食品有限公司、李锦记（中国）销售有限公司及李锦记（新会）食品有限公司，主要负责酱料产品的制造和销售。

李锦记（广州）食品有限公司于1992年成立，是李锦记于中国设立的首家工厂，标志着李锦记正式进入中国市场。

李锦记（中国）销售有限公司于2006年成立，主要负责在中国销售李锦记旗下的调味品；目前在全国设立19家分公司、40个联络处、现有员工1,200余人。在中国销售的产品主要有：蚝油、酱油、美食酱料、辣椒酱、方便酱料及方便酱料包、烹调用料、蘸点酱、调味粉8大系列220多款产品。产品以品质卓越、安全美味、使用方便、包装精美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。



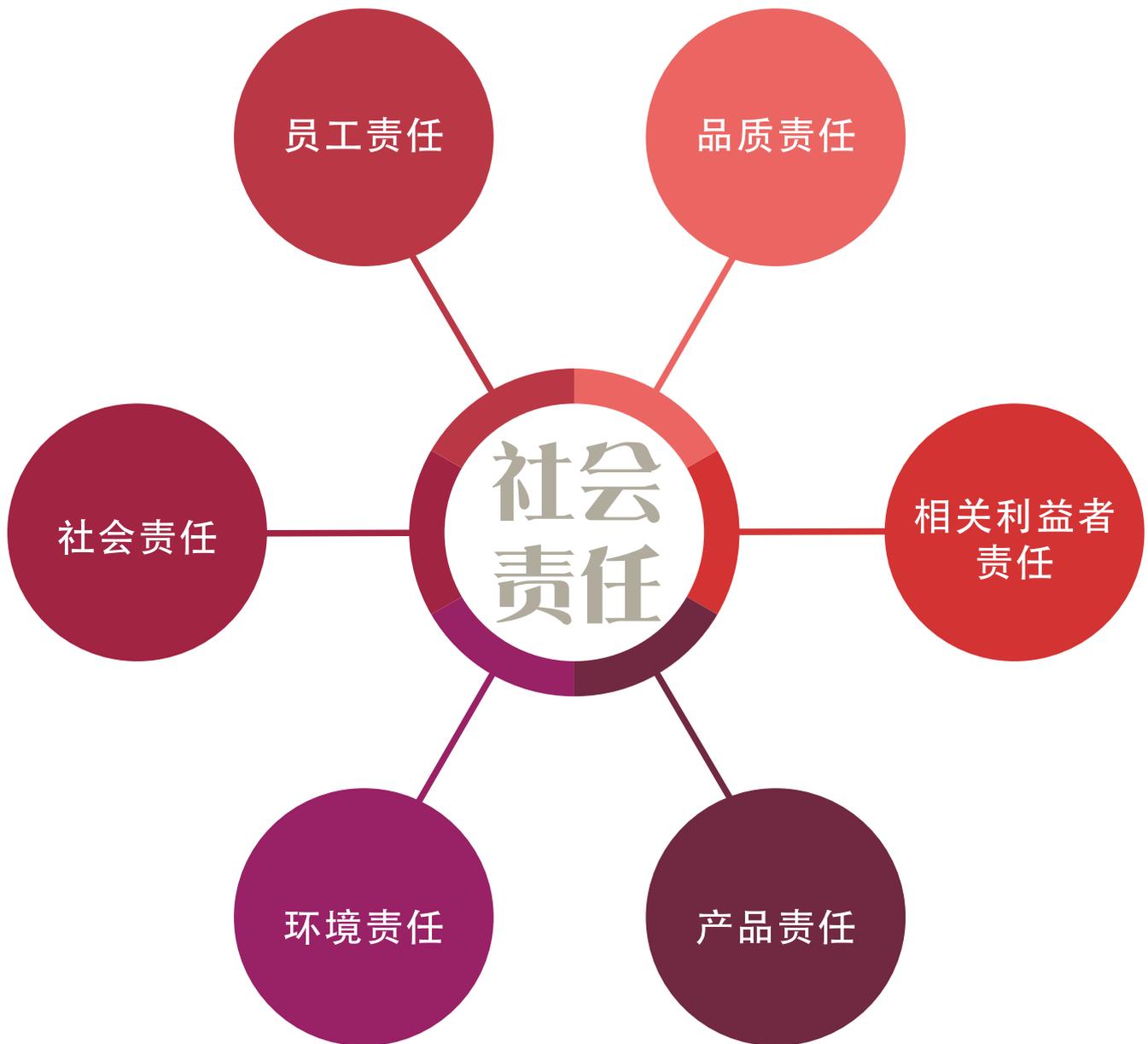
李锦记（新会）食品有限公司是李锦记全球最大的生产基地，于1996年投入使用，目前规划用地占2,000亩（约133万平方米）。李锦记新会生产基地位于潭江河岸，属于亚热带季风性气候，全年日照充沛，无霜期长。独特的地理位置和气候环境形成了区域里特有的天然制曲和发酵微生物菌群，为李锦记酱料独特的风味提供了得天独厚的自然条件。

李锦记新会生产基地是国内同行中最大的生产基地之一，拥有国际先进的生产设备，现有员工2,400余人。李锦记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，所有产品从原料到成品都受到严格的监控，以绝对无误的原则生产高品质、安全美味的中式调味品。

独厚的 自然条件

关于李锦记企业社会责任报告

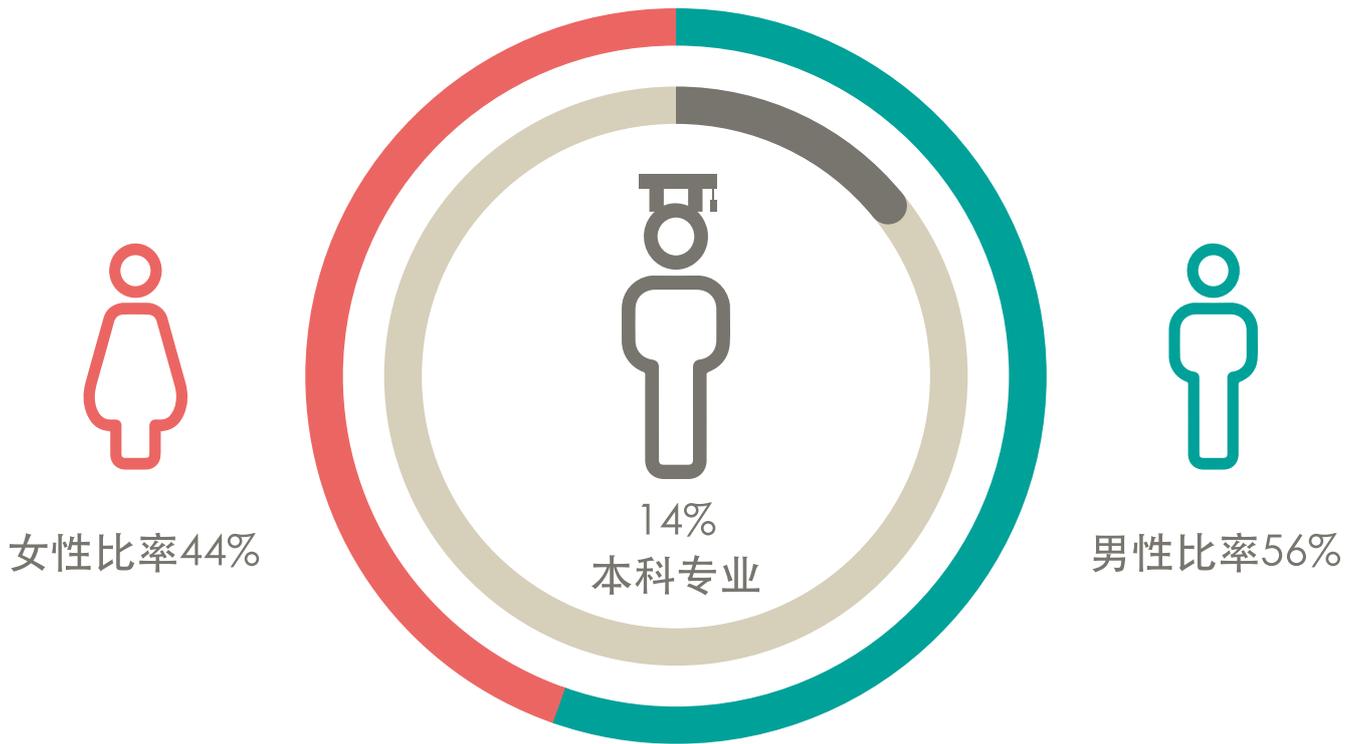
这是李锦记中国区第4份企业社会责任报告，主要汇报李锦记在中国大陆实践企业社会责任的努力。报告将以六个方面阐述李锦记于社会责任工作的努力，包括员工责任、品质责任、相关利益者责任、产品责任、环境责任及社会责任。



员工责任篇

员工是企业组成的重要组成部分，因此李锦记坚持以人为本，为员工提供良好工作环境，激发员工积极性和创造性，实现员工与企业共同发展。

员工人数比例



2014年，李锦记中国区员工总人数3,600余人。其中女性员工比例约44%左右，本科以上学历者比例约14%。

「人才兴业是
集团人力资源的核心理念。」

员工权益

李锦记严格遵守「中华人民共和国劳动合同法」等相关法例，依法签订劳动合同，按时支付员工工资，为员工缴纳养老、医疗、失业等法定社会保险，尊重和维护员工的各项合法权益。公司高度重视员工职业安全健康，积极推行职安健管理及培训，定期组织员工进行体检。

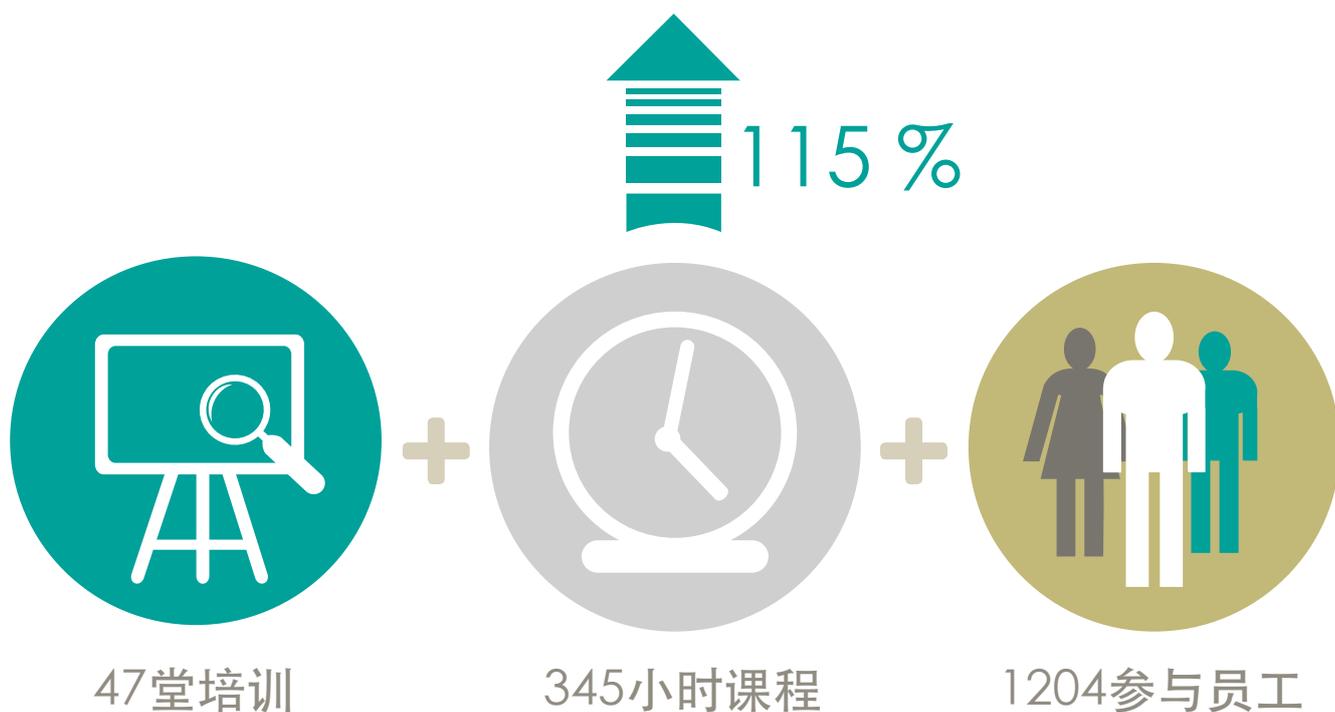
员工发展

「人才兴业」是集团人力资源的核心理念。李锦记不断完善员工培训体系，大力开展针对性的分层分类专业培训，全面提升员工综合素质和技能。李锦记将「思利及人」的企业文化融入人才发展当中，一方面发挥员工潜能，同时亦深化员工对企业文化的认识。

1806 小时培训

实施全面的员工培养计划

2014年，李锦记（中国）销售有限公司继续加强员工学习与发展，人力资源功能组组织课堂培训共47场，课程时长345小时，参与员工达1204人次，总培训时数共1806小时，比去年增长115%。同时，李锦记还根据年度培训计划，组织各个团队员工参加公开课培训，并根据各个团队和员工的岗位和技能要求，为员工提供外部培训，以增强员工的专业知识。



重视新员工培训

2014年为新入职员工举办「启航之旅」活动，包括管理培训生入职培训、新员工产品知识培训、新员工厨务培训、基础销售培训、新会新员工参观培训。全国所有新入职的主任级及以上的新员工必须参加。通过多样式的培训项目，帮助新员工全面了解公司的企业文化、产品知识及核心价值，提升员工归属感。

通过优质培训，提升员工能力

李锦记于2014年提供了一系列的基础和专业课程，如「ISO基本培训」、「使用计算机的职业健康锦囊」、「新任经理人」、「创建高绩效团队」与「有效激励90后员工」等课程学习。此外，公司为2013届管理培训生组织了「业务回顾分析」、「战略业务报告」等培训，致力于提升管理培训生的业务技能。

同时，在通用技能方面，公司组织了「情商应用与压力缓解」课程，帮助员工更加智慧地面对并解决工作和生活中遇到的各种问题。



提高管理效率，支持业务发展

2014年9月1日，公司启用PeopleSoft全球人才资源系统，以管理李锦记全球人力资源资料。通过先进的人力资源管理应用软件，管理人才需求分析、招聘、续聘、规划和福利薪资等工作，从而提高人才资源管理效率。

达 3230 总人次

1148 培训小时

在线学习平台稳步运行

公司员工由于广布在全国各地，在线学习平台有助进行全国员工培训，员工只需登录李锦记的内部网络，便可轻松进行在线学习；同时，统一在线平台有助推行员工必修课程和测验、数据记录和分析，及时跟进员工学习的进度。针对公司产品知识和销售技能进行专题培训，2014年在线学习主题月活动包括：「产品知识」、「2013年新品」、关于改善投诉与查询处理的学习方案、「销售人员的一天」及「客户拜访步骤（零售、餐饮、批发）」。

2014年通过李锦记内网学习发展平台进行在线学习的总人次达3230人次，培训时数接近1148小时。

员工嘉许

嘉许员工 传承独特的李锦记企业文化

4月12日，李锦记举行126周年创业纪念日活动，活动旨在提倡饮水思源，让公司上下感受创业时的激情，鼓励永远创业精神。这是李锦记一年一度的盛事，也是李锦记独特企业文化的重要体现。出席李锦记创业纪念日活动人士包括公司管理层、员工代表、李氏家族成员、以及合作伙伴等，共约1200人。

当日的活动中特设员工嘉许典礼，以颁发「长期服务奖」、「卓越团队奖」等多项个人和团队奖项，向表现卓越的员工及服务公司多年员工的努力予以肯定。今年李锦记集团主席、李锦记第三代传人李文达先生获颁「60年长期服务奖」，这是这个奖项开设以来颁授的最长年份奖，奖项既是李锦记感谢员工长期相随的至诚表达，又充分体现了李锦记「思利及人」的核心价值观。

提倡平等、开放的沟通模式

李锦记鼓励平等、开放的沟通模式。公司的高层领导特别设立总裁信箱，让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

集团高管重视员工沟通，定期安排与员工面对面交流；在分享公司策略及资讯的同时，倾听员工心声、建议和意见。2014第一季酱料集团主席李惠中先生率领总部核心领导层，分别在上海、广州、北京、西安、成都、新会举办了数场员工沟通会，直接与员工沟通和听取意见。





企业通讯

为了推广李锦记的企业文化，每年推出四期「企业新里程」企业通讯。通讯汇聚了公司全球业务动态与企业社会责任的动向，是公司与员工以至外界沟通的重要桥梁。通讯以中文及英文编制，备有印刷版和电子版，方便全球人士阅读之余，更节约用纸，提倡环保意识。

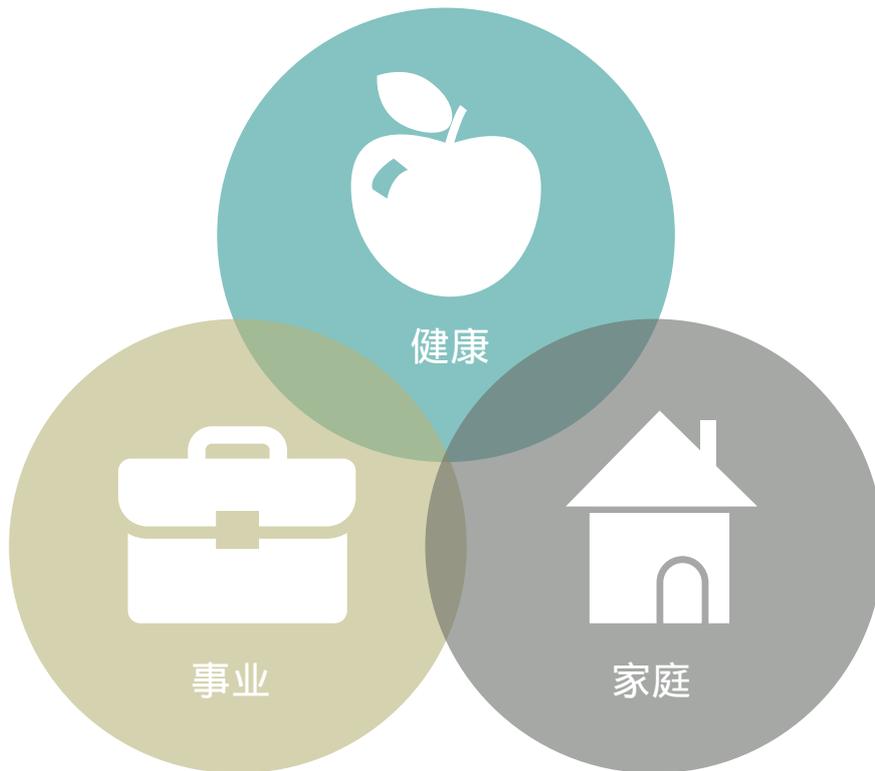
「第一时间让各位同事了解
公司的讯息以及活动」

李锦记中国员工沟通微信

2014年11月，李锦记中国员工沟通官方微信正式上线。通过官方微信平台的开通，将更进一步拉近企业与员工之间的沟通，第一时间让各位同事了解公司的讯息以及活动。



「健康、家庭、事业」三平衡及康乐会



李锦记深信员工是公司最宝贵的资产，多年来致力推行「健康、家庭、事业」三平衡活动，如「三平衡讲座：人心解码—读心术」、「劳工处讲座—职业病预防策略」；此外公司更筹办多项有益身心的活动，如生日会、屏山一天游及多项球类运动等，使员工的「爽指数」提升，增加员工的归属感。

2014年6月，公司举行第三季「我爱李锦记」六一儿童节摄影大赛，并鼓励员工「晒」小时候照片以及开展以员工子女为对象的儿童主题绘画大赛。大赛总共收到作品70幅，1132位同事积极参与投稿，气氛热烈，体现了员工三平衡的工作生活。



员工满意度调查

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。

品质 责任篇

04

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。



用心釀造
良心食品

做一百件事，
有一件做錯，
便是等于零……

100-1=0
教道

「100-1=0」的品质管理理念

李锦记以「100-1=0」的品质管理理念，以绝对无误的原则实施「从田间到餐桌」的全程监控，从原料种植到生产、加工、配送等供应链的每一环节都受到严格监控；生产过程中设有30多道工序，200多个质量控制点，确保全过程在无菌环境中生产。同时，还引进全球最先进的SAP资源管理系统实施物流即时跟踪，两小时内即可实现客户与原料间的双向追溯，保障食品安全。李锦记是美国食品和药物管理局（Food and Drug Administration）在中国全国性审核活动开展以来，首家零缺陷通过审核的食品制造企业。



确保 优秀品质

生产设备先进

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捡瓶系统、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，并斥巨资设置高效液相色谱仪、气质联用仪、等离子发射光谱仪、荧光分析仪、酶标仪、紫外-可见光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。

此外，李锦记还对生产设备以及检测设备等提升，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；改善生产线的设备、自主研发的瑶柱打丝机，使产品中所含瑶柱丝大小更为稳定、均匀，产品感官质量进一步提升。

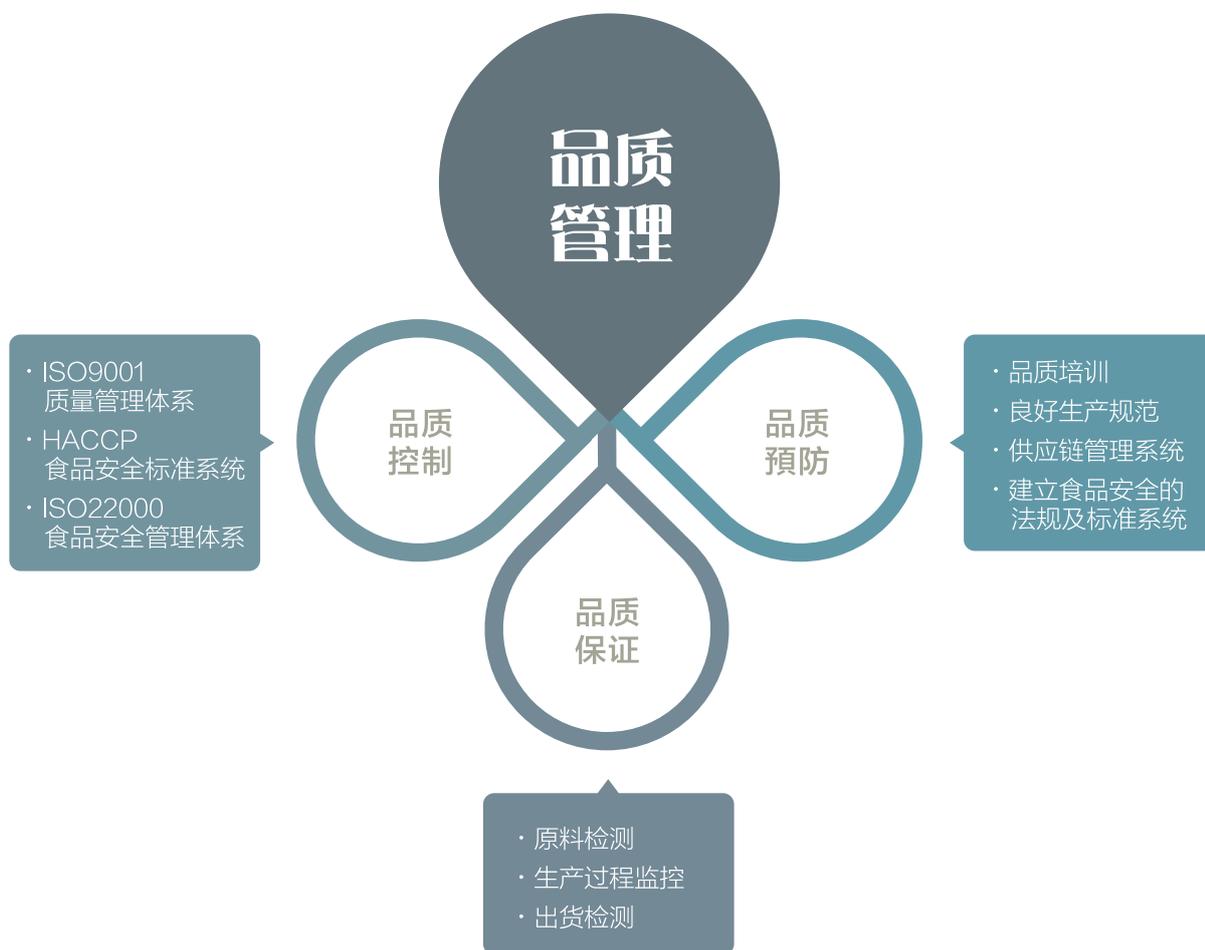


核心管理



严谨的产品品质管理体系

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计划对供应商和原料进行风险分级
- 对供应商进行培训，共同提高相关行业标准

品质保证

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。

品质保证

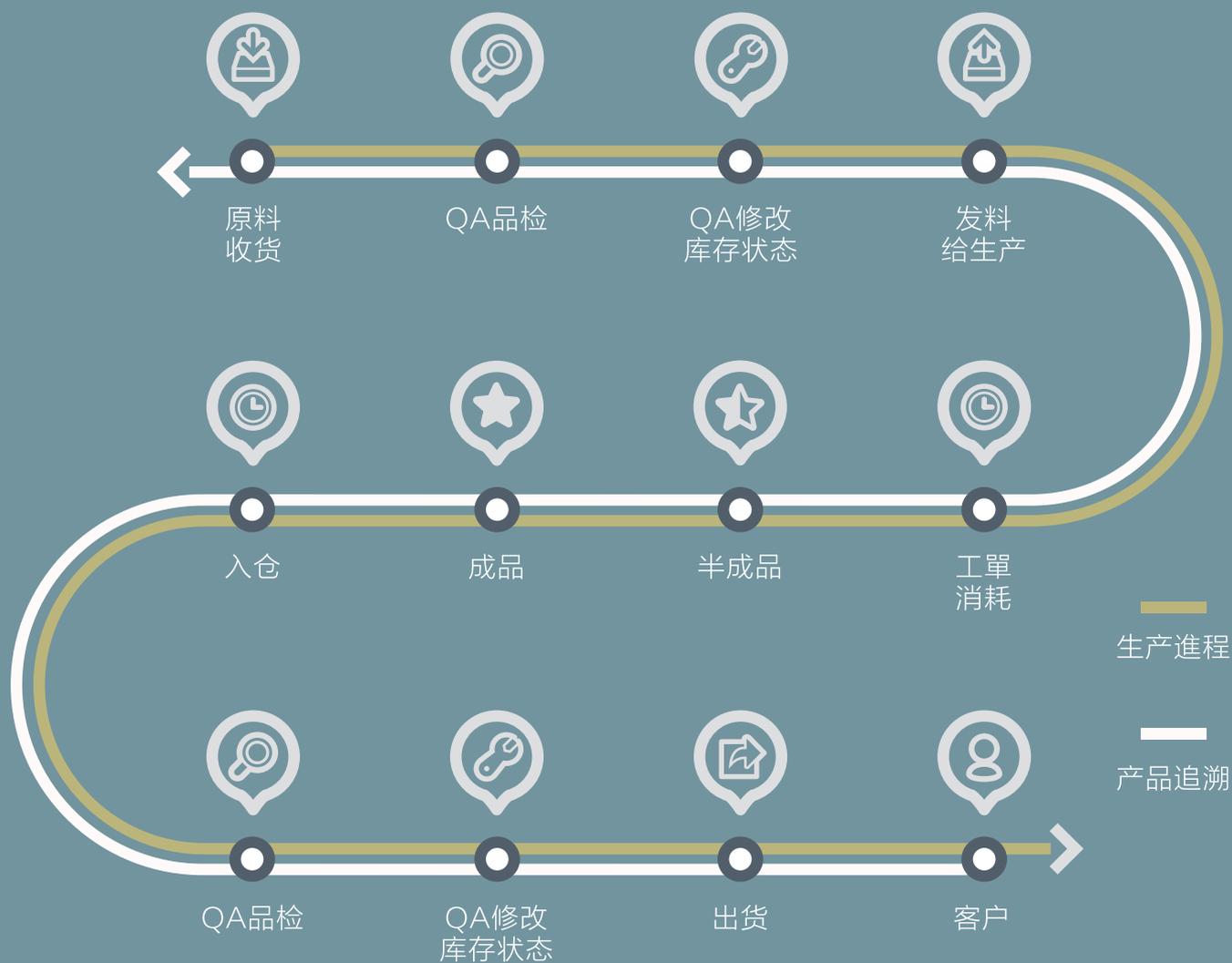
2014年，新会生产基地组织了以下品质保证工作：

- 1 李锦记新会生产基地组织进行HACCP计划验证的专项工作，查漏补缺，积极推进质量管理体系的改进；
- 2 与YUM百胜质量管理高层人员及新会CIQ、新会进出口食品企业的质量管理技术交流活动，双方就生产实际管理中的难点、生产技术、生物技术、法规体系、国外政府机构审核应对技能等多领域进行了交流，促进了公司质量管理技术的提升和完善；
- 3 在管理创新进行突破，首次建立起质量管理体系工作奖励机制，更大程度的掀起了公司全体员工对质量管理参与的热情，实施全员参与；
- 4 对食品安全小组整体架构进行了优化调整，推行生产单位责任制，并成立推行小组、监督实施小组，让整个食品安全管理活动灵动起来，遵守PDCA质量圈管理活动规律，更加规范和有效。



- 5 公司组织进行了ISO9001、ISO22000、ISO14001、GB27341以及BRC多个体系的内审工作，分13组共60多人工天的内审工作，精心策划，合理安排，专业而细致的对全公司各部门的运作进行查核，查漏补缺，积极推动质量管理工作的改进；
- 6 12月份，召开了年度管理评审会议，分部门详细介绍和总结了各部门质量管理目标达成情况，对持续改进工作达成共识，拟定了下一年度质量管理工作计划和新的质量管理目标；
- 7 完成了无谷酱油、有机酱油、豆豉QS证申领等重大突破性工作；
- 8 2014年度，李锦记接受各类审核15次，均顺利通过。特别是SID食品（酸化食品）的备案审核，QS换证审核，更加全面、系统的对公司全生产过程进行审查，所有审核都将让公司更强化自身质量建设，积极的改善并吸收审核员的先进质量管理经验，提升公司的质量管理活动同时，创新自我质量管理模式，力争成为行业标杆。

行业内首家全面运用SAP系统软件



「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。」

相关 利益者

责任 篇

李锦记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。



126年^{经验}

关注和制定行业标准

李锦记积累了126年调味品的生产经验，具备国际化食品安全管理的专业知识，多年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（新会）食品有限公司是「辣椒酱」国家标准的起草小组成员之一和执笔单位，「辣椒酱」国家标准规范了质量指标，将引导辣椒酱生产企业生产优质产品。2014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「蚝汁」行业标准的制定。

关注客户

李锦记重视与消费者的沟通，积极了解顾客的意见和建议，成立客服热线400-997-1100为客户提供咨询、服务，并收集顾客、客户的意见。通过客户专线，李锦记为顾客与客户提供更便捷、更专业的服务。2014年3月份对新会生产基地员工进行了顾客投诉回顾与检讨，通过对过往消费者声音案例进行的分享与讨论，持续提升生产一线员工的品质意识。

130^{供应商}

为供应商提供技术培训

李锦记不仅严格甄选合格的供应商，还会为供应商提供专业的培训，以确保供应商每批来货的质量，同时实现了从农田到餐桌的优质品质监控。

1400^项建议

2014年，李锦记技术人员累计对130多家原料供应商进行了现场技术指导及品质管理工作。通过面对面的交流，了解供应商的困难与需要，李锦记技术人员累计对这些供应商提出了多达1400项的合理化建议和技术解决方案。

39^{个城市}

帮助经销商改善库存管理

李锦记秉承「思利及人」的核心价值，在发展业务的同时，倾听经销商的声音，与经销商共同发展达至共赢。李锦记通过聘请专业的第三方库存审计公司，每月对经销商库存管理进行实地评估指导，帮助经销商掌握准确的库存数据，提高库存管理水平。

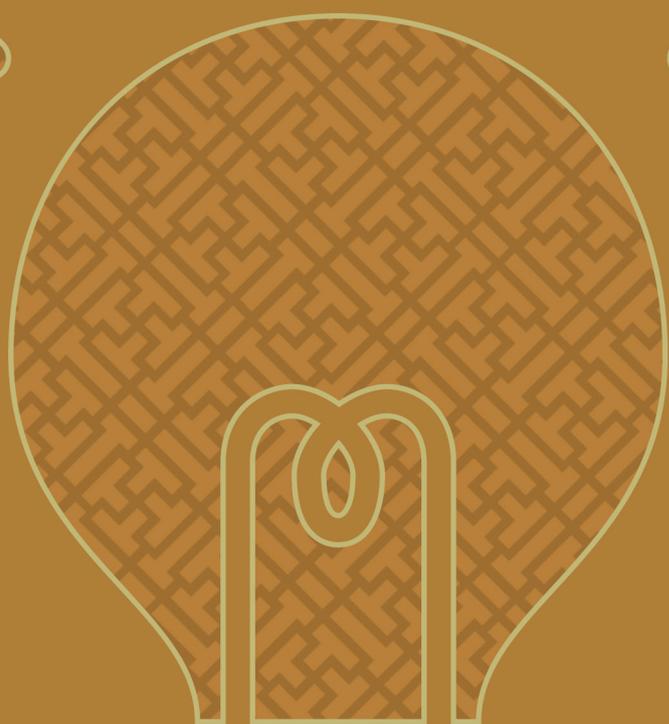
2014年李锦记委托第三方库存审计公司走访全国39个城市77家经销商进行现场审核，针对经销商在库存环境、硬件设施、分类存储、进销存数据管理等方面的不足给予指导；并分享成功案例帮助经销商改善运作。此外，李锦记也通过经销商联合生意计划机制，加强业务人员与经销商的沟通和协作。2014年，李锦记每月与逾300家经销商制定了联合生意计划，提高了经销商的满意度。

77^家经销商

产业创新 责任篇

06

李锦记凭借「永远创业精神」，致力改善生产技术及营销策略，发展创新技术和产业，以带动行业的整体进步。



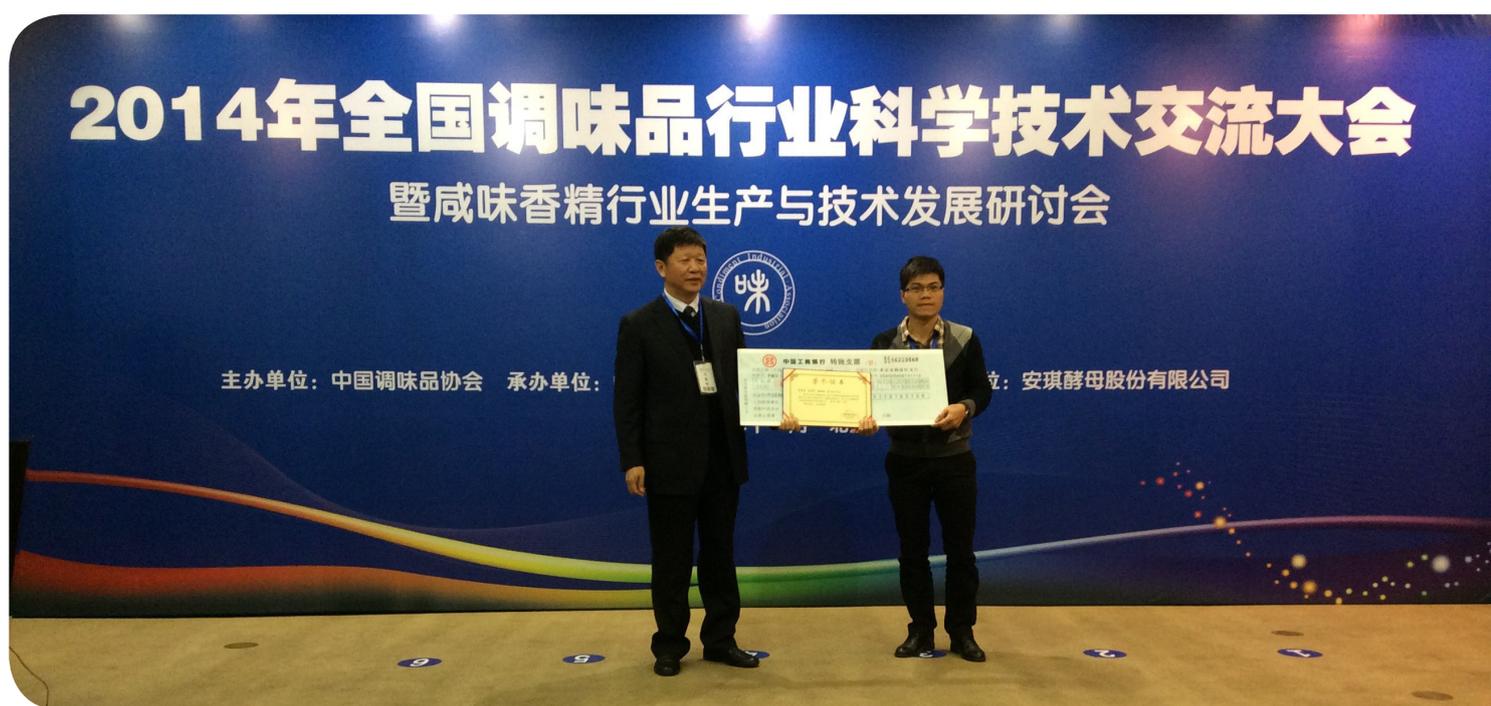
「一直致力于对调味品的研发，
推动调味品传统产业的创新和升级。」

技术创新

集团非常重视企业内部研究和技术开发，致力投入资源进行产品研发、质量提升等项目。2014年，集团多项专利获得国家专利局颁发证书，包括省部产学研结合科技项目「酱油企业新型能源的利用与综合『节能减碳』模式示范」（立项编号2010A090200038）完成了项目验收及科技成果鉴定工作。

2014年11月3日，李锦记于中国调味品协会「2014年全国调味品行业『安琪酵母抽提物杯』科学技术论文大赛」上提交的论文「全大豆和脱脂大豆酿造酱油的差异化研究」荣获一等奖。论文的获奖足证李锦记一直致力于对调味品的研发，推动调味品传统产业的创新和升级的努力。

近年来，李锦记在研发方面作了大量的投入，位于新会生产基地的研发中心，拥有先进的科研设备和大批高素质的科研人才。研发成果，结合126年来的酱料生产经验和国际化生产管理优势，将有助调味品行业的发展，迈步向前。



创新产品

对李锦记来说，只有永远创业，没有守业这一回事，因此，李锦记坚持不断研发高品新产品，以满足不同消费者的味觉和健康需求。2014年，李锦记紧随市场消费需求趋势，独家推出健康酱油、功能酱油系列——「薄盐醇味鲜」酿造酱油，一步到「味」，以简单的方法做出红烧、卤水、凉拌等美食，让更多的人感受到下厨的魅力。薄盐醇味鲜酿造酱油利用先进的减盐技术，使盐分比一般酱油降低至少25%，有效激发出食材本味的鲜美，满足了现代人追求绿色、健康、方便饮食方式的真实诉求。

「盐分比一般酱油降低至少 25%」



追求绿色健康方便



创新食谱

2014年6月，李锦记于浙江嘉兴粽子上，以不同酱料结合主题「粽之魂·酱于心」，现场展示了包括XO海皇粽、瑶柱鲜虾粽、韩式泡菜烧肉粽、柱候排骨粽等在内的新口味粽子应用，为传统端午节食品添上新「煮」意，并受到消费者的赞誉。



开拓创新传播渠道

李锦记继续采用新网络媒体包括「李锦记中国」官方微博、微信，加强与社会、消费者等利益相关者的沟通向网友宣传和推广中华优秀饮食文化。

2014年8月，「李锦记中国」官方微信正式开通，更进一步地拉近李锦记与社会公众间的亲切感，形成更大范围、更多人群、更加精准的沟通效果。

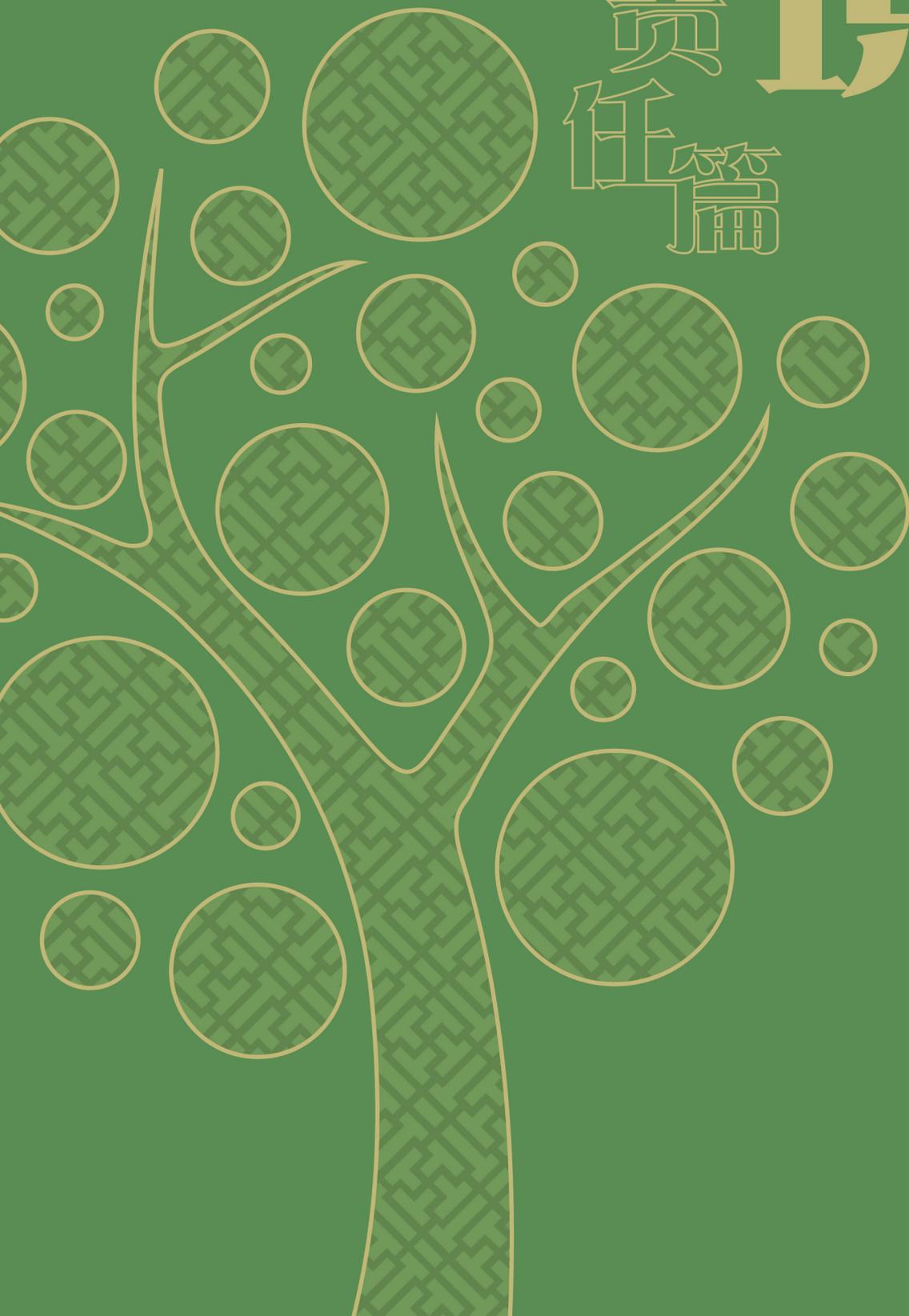
去年启用的「李锦记美食厨房」微博、微信持续活跃运行，每日更新实用的厨房、美食信息。直至2014年底，「李锦记美食厨房」微博有粉丝170余万，微博影响力、活跃度远高于餐饮美食行业平均水平。

环境

07

责任篇

李锦记对环境保护极为重视，积极承担环保责任。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，为保护环境作出不懈的努力。





清洁生产

2014年李锦记于新会生产基地进行一系列环保举措，身体力行地推动环境保护。

锅炉房整体使用效率提升

新会生产基地采用新型疏水器、加强蒸汽管道和阀门保温和隔热等措施减少蒸汽的损耗，提升能源利用率。

中水回用系统过滤能力提升

新会生产基地新增污水中水设备，大幅提升中水回用量。节省水资源和减少污水排放、减少对附近潭江水域的影响。

提升能源利用率



节能降耗

为进一步保护环境、节能降耗，新会生产基地斥资导入地源热泵系统（又称土壤源热泵系统），以地表水的低温热源应用于整个生产基地内的供冷、供热系统的能源使用，在显著减少能源消耗、碳排放和水消耗的同时，为公司节约了成本。整个地源热泵系统设计装机容量2400kW，由两台1200kW热泵机组和相关辅助设备组成，主要为新会生产基地提供酱油发酵所需的热水负荷、在夏季的空调供冷。

地源热泵系统利用土地临时储存热能，在供冷负荷较大时，系统向土壤散热，当供热负荷较大时，系统从土壤吸热。地源热泵系统的优点如下：

1

减少使用锅炉及烟囱，节能减耗及减少碳排

2

减少使用冷却塔，降低水耗

3

与常规空调系统相比较，地源热泵系统预计每年可以为新会生产基地节省能源34%、节省成本52%、减少水耗100%

节省能源达 34%

「李锦记是全国第一家
启用光伏项目的调味品企业。」

光伏发电项目动工

李锦记为支持新能源产业发展，斥巨资在新会生产基地引入光伏项目，动工仪式于2014年12月10日举行。李锦记是全国第一家启用光伏项目的调味品企业。

李锦记希望通过利用光伏发电，为广东省江门市新会区整体的节能减排带来良好促进作用。同时，当李锦记生产基地用电负荷较低时，可将剩余电量支持新会区七堡公共电网，缓解区内公共用电紧张情况。李锦记希望透过项目能推动光伏发电在江门市新会区、在广东省、以至在全国的快速发展。



节省电能

投资兴建4000吨污水处理系统

为更好地节能降耗，李锦记新会生产基地投资约5000万元新建了处理能力达4000吨的污水站，并聘请华南理工大学环境与能源学院全面负责污水站的整体工艺技术设计，经处理后的污水可达到中华人民共和国「污水综合排放标准」（GB8978-1996）中的第二类污染物一级标准和广东省「水污染物排放限值」（DB44/26-2001）第二时段一级标准。

在经历2年多的技术调研、系统分析、科学设计，系统具备多项特点：

- 1 系统采用「气浮—厌氧—好氧—脱色」作为核心处理工艺，具有耐冲击负荷、运行稳定、出水水质好、易于维护管理、能耗较低、运行成本低等优点。
- 2 系统采用先进的转鼓式细格栅，阻隔废水中的漂浮物及较细的悬浮物，经压榨后排出，提高污水处理能力。
- 3 系统采用先进的周进周出沉淀池工艺及配套中心传动单管吸泥机设备，它比中心进水周边出水沉淀池高一倍的效率。中心传动单管吸泥机吸泥管采用悬挂式结构，节能量达50%以上，并且故障率低。
- 4 系统内的曝气器分区分段设置控制，根据废水中氮磷含量值，随时调控废水的好氧停留时间和缺氧停留时间，协调脱氮与除磷效果之间的相互影响，以保证出水水质达到排放标准。

处理达
4000
吨污水



节能量达
50%以上

新会生产基地文达大道路灯改造节能工程

新会生产基地采用新的时间控制系统，将路灯分3路，每路相隔一小时开启和关闭，减少路灯的整体工作时间，延长其寿命和节省电能。

节水

李锦记新会生产基地是新会区用水重点户之一。为珍惜水资源和使节水成为全厂员工的自觉行为，公司成立了节水管理小组，并健全节水制度和建立节水管理网络，通过板报、墙报、宣传图片等形式加强宣传节水知识，通过开展节水培训教育提高员工的节约意识。

2014年3月22日，李锦记以「地球水日、节水宣传月」为契机，在新会生产基地内部广泛开展了环保节约水资源宣传工作。通过充分利用节水宣传专栏来宣传节水知识和日常节水小方法等，强化员工的环境保护意识。

1 新会生产基地先后投入220万元改进供水设施和对管网进行升级改造，加大建设中水过滤设备、管道铺设工作，提高污水再利用；

2 过滤罐群



膜过滤机



中水雾帘应用



3 洗手间改用节水型洁具和阀门，同时更新或安装快开式水阀；

4 改造洗手间用水，将洗手间高位自动冲洗水箱等设施改造为感应式冲洗；

5 使用大型冷却塔，提高间接冷却水循环率。

新会生产基地主动加强与政府节水部门的联系与沟通，随时掌握节水方面的新知识，使节水工作更加完善。通过一系列节水宣传资料的收集、整理和归档工作，向员工灌输节水工作的重要性。2014年，李锦记被评为「广东省第一批节水型企业」。

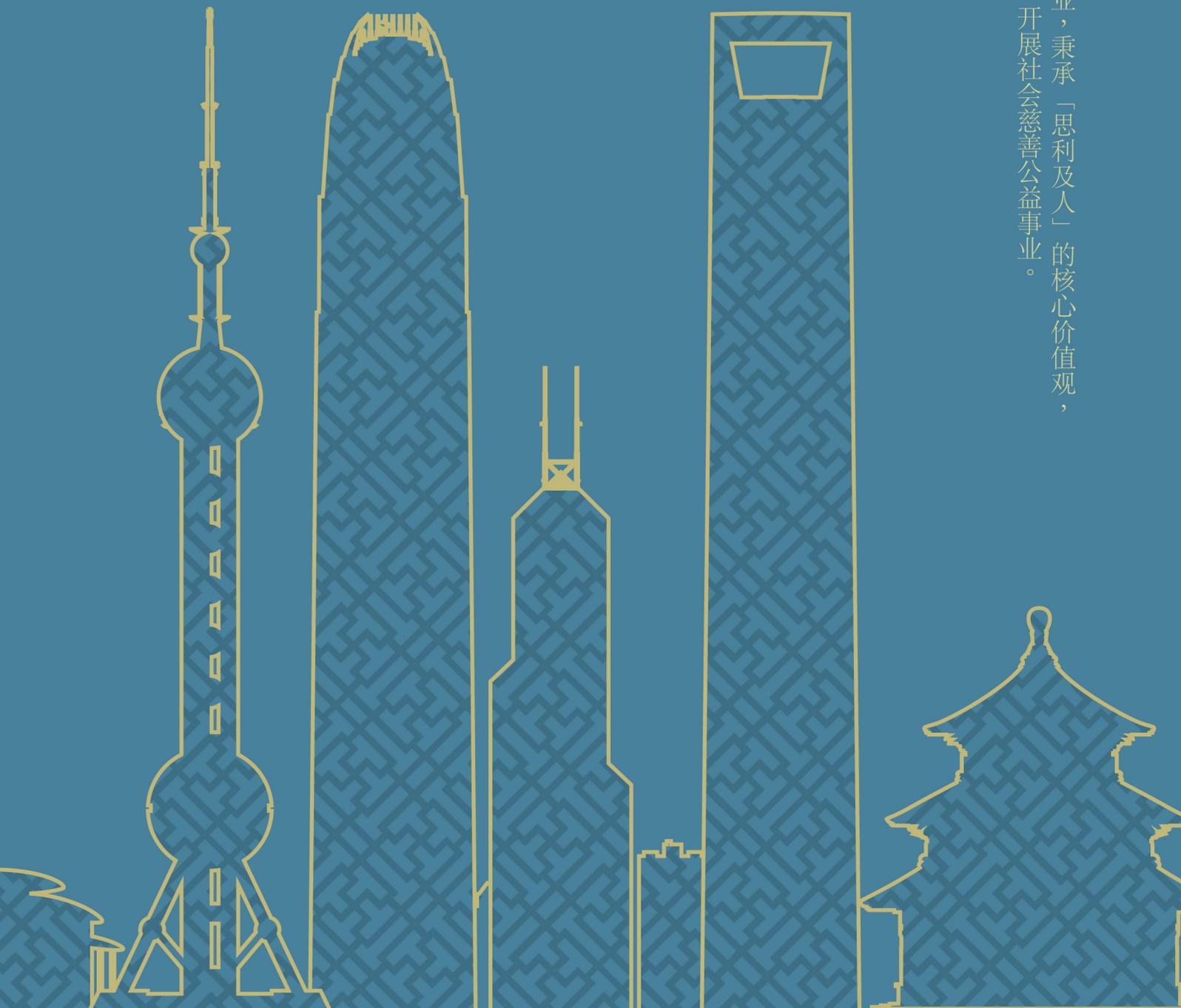


社会

责任 篇

08

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饮食文化，开展社会慈善公益事业。



发扬中华 饮食文化

发扬中华优秀饮食文化

李锦记自1888年成立以来，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。

与孔子学院合作 传播中华优秀饮食文化

作为孔子学院首批支持企业，李锦记受邀出席了在北京举行的首个全球「孔子学院日」启动仪式，并与孔子学院总部签署了2014年合作备忘。双方将在「关怀志愿者弘扬中华文化」的原则下继续展开深入合作，除了捐赠李锦记方便酱料产品及中国烹饪教材外，李锦记还将与孔子学院总部一起，在海外开展「中华饮食文化节」活动，希望通过中国烹饪及美食，让更多的外国人了解中国，共同推动中华文化的交流与传播。

截至2014年，李锦记已为全球近1万名志愿者捐赠了李锦记方便酱料及中国烹饪教材，并举办志愿者摄影大赛，开设中式烹饪课堂，培训志愿者。

李锦记与孔子学院的合作始于2012年5月，双方的合作是李锦记「思利及人」核心价值观和「发扬中华优秀饮食文化」使命的务实行动。而孔子学院是对外传播中华文化的重要场所。



关注川菜的传承与创新举办「2014中国餐饮（川菜）文化研讨与企业对接会」

2014年3月，李锦记携手中国烹饪协会、四川省烹饪协会，在成都共同举办2014中国餐饮（川菜）文化研讨与企业对接会，召集了超过150名来自四川及全国大型餐饮企业和媒体的代表参加会议，搭建了一个对川菜文化的传承与创新各抒己见的文化交流平台。

李锦记持续关注川菜的传承与发展，不仅坚持研制符合川菜口味的多款酱料，更是身体力行地为川菜的发展尽职尽责，通过对川菜申遗、川菜传承与保护等活

动的持续参与及倡导，不断推动传统川菜烹饪技艺的保护与传承，推动作为「百姓菜」的川菜与餐饮企业的对接，促使川菜文化在大众餐饮消费中得以继承和发展。

李锦记还大力支持四川省旅游学院成立「川菜产业化和国际化协同创新中心」。因对川菜的传承和发展作出的卓越贡献和不懈努力，李锦记酱料集团主席李惠中先生被推举为理事会副理事长。



积极参加「中华美食走出去」主题论坛，提升中餐产业价值

2014年9月，李锦记出席了由国侨办、海外中餐业协会联合举办的「中华美食走出去」主题论坛。来自全球16个国家和地区的50位海外中餐业协会负责人在川就海外侨情社团建设、中华餐饮文化、中餐产业价值、中国道家思想与中华美食文化传承等主题进行了讨论。李锦记酱料集团副总裁—企业事务孔君道先生在「如何提升中餐质量和自身形象」的讨论环节，分

享了包括「感知中国」、「青年厨师国际中餐烹饪大赛」等在内，与政府积极合作、在海外推动中餐繁荣发展的成功案例，与来自行业协会和餐饮企业等近百位专家和企业家进行了热烈讨论。

促进行业发展

李锦记热心参加和支持行业盛事，全力支持中国厨师节、中国调味品博览会等活动，推动行业交流；並致力培养行业人才，通过成立「精英厨师俱乐部」、举办厨师学校烹饪技能大赛等，以多形式，创新地分享最新的烹饪理念与技巧，为行业培养优秀人才。

「李锦记一直不遗余力，极力促进调味品行业的发展与壮大。」

举办首届「李锦记青年厨师中餐国际大赛」 提升中华厨艺界专业水平

2014年3月5日至6日，李锦记在香港举办了首届「李锦记青年厨师中餐国际大赛」，集结48位来自香港、日本、韩国、澳门、马来西亚、新加坡及台湾的青年

厨师进行厨艺交流及比拼。此次大赛不但拓展了青年厨师视野，同时亦提升中华厨艺界的专业水平，实践李锦记培育青年厨师，发扬中华饮食文化的使命。



积极参加国际食品安全大会 分享李锦记先进管理理念和百年成功经验

2014年4月，李锦记参予由中国食品科学技术学会、国际食品科技联盟和国家食品安全风险评估中心联合主办的「2014年国际食品安全大会」。作为中国食品科学技术学会的战略合作伙伴，李锦记特别赞助了「标准化与工业化：餐饮行业发展的必由之路」分论坛，并派遣李锦记技术专家就「调味品在餐饮业

现代化和产品创新中的重要作用」进行了专题发言，就「餐饮业所面临的食品安全挑战」、「食品加工在餐饮业产品创新中的重要性」等议题，与参会的国内外企业代表和行业专家进行了深刻的探讨，提升行业的管理理念。





为行业的永续发展献策，协办 「中国调味品协会」调味酱专业委员会年会

2014年5月，李锦记协助中国调味品协会调味酱专业委员会年会在李锦记香港大埔生产基地召开。来自全国各地的60余名业界同仁齐聚李锦记集团香港总部，围绕「中国调味酱产业的产品与创新」主题，各抒己

见、充分交流，为行业的永续发展献策。席间李锦记酱料集团主席李惠中先生分享了「以发扬中华优秀传统文化为己任，希望透过酱料产品，把中华饮食文化传播到全世界」的实践经验。



打造食品安全大环境，独家协办 「全国调味品行业食品安全工作座谈会」

2014年8月5日，李锦记连续第六年，协助中国调味品协会举办「全国调味品行业食品安全工作座谈会」。来自政府部门、行业协会、学术界、以及企业代表等近百位同仁汇聚一堂，就食品安全这一热点议题进行了深入的探讨和交流。分享了李锦记在食品安全方面的实践经验和心得。

力促中华菜系百花齐放 全力支持「中国厨师节」

2014年5月30日，由中国烹饪协会、烟台市人民政府共同主办的第24届中国厨师节在山东烟台国际博览中心隆重开幕。作为中国烹饪协会的战略合作伙伴，李锦记一如既往集结全体精英厨师、全力支持中国厨师节，以135平方米特装展位亮相烟台国际博览中心主展馆中心位置，力促中华菜系百花齐放。



坚持 诚实守信

确立诚信 儒商典范

2014年5月22日，李锦记出席了国家食品药品监督管理总局举办的「老味道、老故事、老品牌-坚守诚信的力量」主题研讨会。李锦记酱料集团副总裁—企业事务孔君道先生代表李锦记酱料集团，分享了百年李锦记坚持诚实守信，确立儒商典范的故事，以树立良好的营商风气。



带动行业创新发展与价值提升

积极参加第十四届中国方便食品展

2014年9月2-3日，李锦记参加了由中国食品科学技术学会主办的第十四届中国方便食品大会暨方便食品展。作为中国食品科学技术学会的战略合作伙伴，李锦记以「百年创新、百变酱心」为主题，通过对创新理念的诠释以及创新产品的展示，激发更多的方便食品企业投入到创新竞争中，从而成为未来方便食品产业发展的新起点，带动行业的创新发展与价值提升产品和执行的多重创新。

李锦记更赢得「2014年度最佳展位」的人气大奖，用美味传承百年企业不断创新发展的优秀文化。

促进调味品行业整体进步

持续支持行业举办「调味品博览会」

2014年11月，李锦记以特别赞助商身份参展上海调味品及食品配料博览会，在向参展观众分享在食品安全方面经验的同时，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进步。2014年是中国调味品展的第十个年头，李锦记作为中国调味品行业的领导品牌，十年如一日地鼎力支持中国调味品行业的发展。

「十年如一日地鼎力支持 中国调味品行业的发展」

「为厨师提供培训及交流的平台， 在各地培训中华厨师。」

李锦记积极搭建沟通平台 为行业培养专业厨师

李锦记积极通过各种形式，为厨师提供培训及交流的平台，在各地培训中华厨师。

- 1 4月，李锦记在银川举办中国厨艺高级技能研修班，培训宁夏餐饮业一线厨师；针对李锦记精英俱乐部厨师成员、NKA终端客户举办「寻路真味」徽菜交流研讨会，培训安徽地区一线厨师40人；
- 2 5-6月，李锦记关注未来厨师之星，分别针对北京劲松职业高中和重庆市旅游职业学校的烹饪系学生举办「大师课堂」活动，弘扬中华饮食文化、普及调味料的知识及应用；
- 3 8月，李锦记协助扬州大学举办「扬州大学校友会成立大会」，联合全国28省市50多所烹饪学校的扬州大学校友通过成立大会的共聚，进行专业的沟通与交流；

此外，2014年李锦记积极开展与全国各地13所厨师学校的深入合作，在代表华东区知名厨师院校的上海中华职业学校内设「李锦记教室」，致力于培养新生代厨师。



「 出资出力 ， 助学圆梦 ， 培育提拔 ， 厨师新星。 」

李锦记希望厨师项目

李锦记希望厨师项目是一个由李锦记主办，聚集各方力量资助贫困地区有志青年学厨圆梦、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。自2011年启动以来，至今已在全国17个省份已有近300名有厨师梦想的贫困青年获得全额资助(学杂费和生活补贴)在北京或成都学习烹饪专业。得以站在人生新的起跑线上，通过努力拼搏，改变自己 and 家庭的命运。



希望厨师毕业 走上工作岗位

6月10日，首届李锦记希望厨师毕业典礼在北京劲松职业高中隆重举行。李锦记酱料集团主席李惠中先生亲自到北京出席了典礼。2011年入学的首批19名李锦记希望厨师圆满完成3年的校园学厨生活和实习工作，正式走上厨师岗位。

第一批希望厨师班的班长艾先诚分享了他和同学们三年来的成长与蜕变，并对李锦记、劲松职高以及社会各界的关怀表达了深深的谢意，踏实做好厨师工作，同时谨记「思利及人」，感恩社会。

希望厨师招生

2014年5月,「李锦记希望厨师项目」招生工作全面启动,通过网络、电话、社会推荐等各种渠道接受报名。项目小组先后走进广东、四川、甘肃、黑龙江、贵州等地,对来自贫困地区150多名申请人进行了严格的笔试、面试及家访等招生工作。最终98名申请人被录取为2014李锦记希望厨师学员。其中,62名学生就读于北京劲松职业高中,36名学生就读于成都市财贸职业高中。



2014希望厨师开班仪式

2014年9月16日,2014李锦记希望厨师成都班开班仪式在四川成都市财贸职业高中举行。36名分别来自藏族、彝族、土家族和汉族的山区青年,来自四川巴中、达州、凉山州、甘孜州、阿坝州、广元、内江、雅安、德阳及遂宁等地。他们带着家庭与社会的希望,到这里开启厨师圆梦之行。

2013级34名希望厨师还特别迎接新生,激励他们迎接新的学习生活。

2014年9月17日,2014李锦记希望厨师北京班开班仪式在北京劲松职业高中举行,来自贵州、甘肃、云南、黑龙江、广东、广西、云南、江西、湖南、湖北等省市的62名有志青年,承载着家庭与社会的希望,在这里开启了他们的厨师梦想之旅。

李锦记酱料集团副总裁—企业事务孔君道先生、北京劲松职业高中校长贺士榕女士等嘉宾上台授予10名新生代表崭新的「厨师勺」,代表每位学子烹饪生涯的正式开始。

两地隆重的开班仪式,象征着2014级的希望厨师们,在李锦记及社会的关爱下,正式展开了为期三年的学习生活,也为96名年轻的希望厨师们开启了新的人生之路。



「李锦记航天品质

中国味香飘天宫」



全力支持中国航天事业 应邀出席太空探索者协会第27届年会

2014年9月10日，李锦记作为中国航天事业合作伙伴，应邀出席了在北京开幕的太空探索者协会第27届年会。本届年会主题为「合作：共圆人类航天梦」，共吸引来自中国、美国、俄罗斯等19个国家的90多位航天员参加。

百年酱料世家李锦记与中国航天结下了不解之缘。2012年，李锦记通过层层审核，入选航天食品，成为「神舟九号」航天员佐餐酱料。2013年，李锦记酱料产品再度入选「神舟十号」航天员使用酱料，并被中国航天基金会选定为「中国航天事业合作伙伴」，获得「中国航天事业贡献奖」，这些都成为李锦记产品品质的最佳肯定。

李锦记伴随中国航天人一路前行，刷新了中国企业的梦想高度，也彰显了中国企业家宝贵的社会责任感。



神舟十号 李锦记酱料产品

神舟九号 李锦记酱料产品



奔向未来

举办2014李锦记「奔向未来」公益跑

2014年10月19日，借着2014北京马拉松赛事举办之机，李锦记举办了李锦记「奔向未来」主题公益跑活动。此次活动是由李锦记主导，与中国下一代教育基金会合作的公益项目。该活动将马拉松精神与公益事业相结合，突出健康、公益、时尚等诉求。活动最终募集资金近1万元，全部用于中国下一代教育基金会相关公益活动中。



深化企业的社会责任活动，贯彻「思利及人」的核心价值

李锦记集团贯彻「思利及人」的核心价值，关注利益相关方的利益，提倡「造福社会、共享成果」的理念，认真实践企业社会责任，为实现企业、社会以及环境的和谐发展而努力，共同构建和谐社会。

推出企业社会责任网站专区

2014年5月30日，李锦记集团推出了企业社会责任网站专区，宣扬「思利及人」的精神。企业社会责任专区涵括集团在产品承诺、保护环境、发扬中华饮食文化、关怀员工、慈善助学、关爱社会等方面的持续贡献，引证李锦记积极回馈社会，并希望带动更多人实践社会责任。

李锦记企业社会责任专区网址：<http://hk-kitchen.lkk.com/zh-hk/CSR>

李锦记集团蝉联香港「镜报」「杰出企业社会责任奖」

2014年3月21日，李锦记在香港「镜报」举办的两岸四地「杰出企业社会责任奖」颁奖典礼上三度蝉联「杰出企业社会责任奖」。

「杰出企业社会责任奖」旨在表扬业界在履行企业社会责任表现杰出的代表性企业，是推动大中华地区社会健康、和谐和可持续发展努力的最佳认可证明，于两岸四地的华人社会中具有模范作用。



李锦记荣获「工业献爱心卓越关怀大奖」

2014年7月8日，李锦记于香港工业总会周年大会晚宴上获颁「工业献爱心卓越关怀大奖」奖项，以彰显李锦记竭力履行企业社会责任的努力。「工业献爱心」为香港工业总会促进企业社会责任委员会的企业社会责任表扬计划，旨在鼓励会员企业参与及推行企业社会责任活动，并以兹表扬。



李锦记近年主要慈善记录（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3000万的物资作赈灾用途
- 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，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
- 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」，资助贫困青年学厨圆梦、为中餐业发展培养人才
- 2012年，共计捐资2195万支持广东江门新会区的慈善公益事业
- 2013年3月，捐资100万元在北京航空航天大学设立「李锦记航天奖学金」
- 2013年3月，捐资493.5万元给广东省江门市新会慈善会用于新会区的慈善公益事业
- 2013年4月，捐资250万元作为四川雅安地震赈灾用途
- 2013年9月，再次捐资680万扩建新会李文达中学，同时还向李文达中学捐赠奖教奖学金420,500元
- 2014年3月，捐资389.27万元给广东省江门市新会慈善会用于新会区的慈善公益事业
- 2014年，捐资打造「清华大学 李文达医学与生命科学研究中心」
- 2014年11月，李锦记集团在家乡广东江门新会区捐资建造的「李文达大桥」落成



第二届东方食品国际会议 The 2nd International Conference on Orient Foods



李锦记杯大学生创新大赛

2014年4月，李锦记与中国食品科学技术学会共同主办的2014年度李锦记杯学生创新大赛，除9所高校外，本届大赛同时还特别邀请了香港理工大学共同参与，鼓励两地高校之间在食品科技创新领域进行交流和对话。

大赛历时8个月，共计40份精彩的产品创意入围，经过激烈角逐，哈尔滨商业大学的脆多多帽儿山煎饼以当地著名小吃为启发，将传统中式酱料巧妙运用于休闲食品，再现了经典的美味，从入围方案中脱颖而出、荣获大赛一等奖。本次大赛还增设五个单项奖，以全面表彰创新产品在包装、工艺、创意、风味和视觉等多方面的卓越表现。

李锦记杯学生创新大赛已经是第四届。由本届开始，还选取了香港地区高校、合作举办大赛的特别场次，以促进两岸学生的交流与发展。李锦记通过持续举办此项大赛，鼓励参赛学生积极发挥想象力、作为实践平台为大学教育提供有力的补充，为促进食品研发人才的培育、推动食品科技进步尽一份力。

李锦记通过持续举办此项大赛，鼓励参赛学生积极发挥想象力、作为实践平台为大学教育提供有力的补充，为促进食品研发人才的培育、推动食品科技进步尽一份力。

捐资打造

「清华大学李文达医学与生命科学研究中心」

2014年2月12日，李锦记集团主席李文达先生与清华大学姜胜耀副校长签署备忘录，计划再次捐资1000万港元将「清华大学李文达医院与生命科学图书馆」升级为「清华李文达医学与生命科学研究中心」。

这项目是为了配合国家及清华大学在蛋白质科学研究方面的需求、及「清华大学李文达医学与生命科学图书馆」的长远发展而扩展。升级扩建后，「李文达医学与生命科学图书馆」馆内存书将搬至清华大学新图书馆设专区存放，供清华师生继续阅览，馆址将改名为「李文达医学与生命科学研究中心」，专注蛋白质科学研究工作。李锦记更计划通过引进装置先进的X

射线晶体学与核磁蛋白质结构分析系统，将中心打造为国际领先的蛋白质设施平台、成为面向国际的科研与专业人才的培养基地。

李文达医院与生命科学图书馆自2006年正式落成启用以来，迄今已成为清华大学师生获取医学与生命科学专业文献及科研信息的主要来源，使清华大学在医学与生命科学研究及人才培养等方面跻身国际前沿。李锦记还持续关注医学与生命科学的发展与需求，持续补充捐献图书馆书刊文献，以充实及丰富在校医科学生的信息来源。



传承经验

2014年教师节，举办李文达中学教师节晚宴

2014年9月10日，李文达中学迎来了第30个教师节，李锦记集团特意在教师节当日设宴慰问全体教师。

促进中国家族企业整体发展

2014年5月15日，李锦记家族基金主席李惠雄先生和家族委员会成员莫李美瑜女士参与了由家庭议会、香港社会服务联会、亚洲区家庭研究联盟及社会福利署携手合办的家庭高峰会2014。基金更支持了其中一节会议，与岭南大学社会老年学讲座教授暨亚太老年学研究中心总监陈章明教授、仁济医院第二中学陈孝慈副校监、高锸慈善基金主席高黄美云女士及救世军竹园综合服务高级主任植翠珊女士共同探讨「跨代共融、积极履行家庭照顾责任」的议题。

会上，李锦记分享了李锦记家族基金致力推动多代家庭成员之间关爱、沟通、跨代共融的使命，并介绍了基金正在积极建构的「代代有爱学习平台」，希望藉此引起社福界人士的关注及认同，促进跨界别合作。



李锦记环球义工队

李锦记以「凝聚力量、奉献爱心」为宗旨，集结了在全球各地的李锦记义工，成立了「李锦记环球义工队」，并在全球各地展开了积极的公益活动，把回馈社会的大爱精神发扬至全球各地。

李锦记环球义工队在行动

2014年，李锦记环球义工队积极履行企业社会责任，积极举办及参与不同慈善活动，致力回馈社会。通过向苗圃行动（中国教育助学计划）捐赠产品、金银贸易场盘菜宴、香港心理卫生会「健康新煮意」烹饪比赛、定期探访敬老院、持续慰问贫困学童、举办捐血和义卖等活动，积极关怀社区，为有需要的人士尽一点绵力。



观龙楼长者家居清洁服务活动

2014年1月4日，李锦记环球义工队走进香港西环观龙楼，前往独居长者家中帮他们「洗邋遢」，提前给他们营造一个干净舒适的环境过一个祥和愉快的新年。同时为长者送上礼物及慰问。

敬老粤剧欣赏会

2014年3月9日，李锦记赞助由荃湾葵青区妇女会举办的「筑福香港」系列活动—敬老粤剧欣赏会。活动不单是李锦记「孝道」的实践，更完美体现政府、民间团体及商业机构守望互助的精神，支持社会弱势社群，一圆该社居民欣赏粤剧的愿望。

助学义卖活动

2014年1月19日，李锦记环球义工队参加了新会义工联组织的助学义卖活动。此次义卖活动是当地有史以来最大型的义卖活动。李锦记除了赞助产品义卖外，李锦记环球义工队的志愿者们也亲身参与了义卖活动。

参加「慈善暖万家，爱心献孤残」

2014慈善公益周活动

2014年2月22日，李锦记环球义工队与广东省江门市新会区义工联联合，在新会区人民会堂广场举办了一场慈善义卖、义修、义剪、义诊活动。活动弘扬了中华民族博爱互助精神，倡导爱国爱乡、乐善好施、助人为乐、造福社会的新风尚，凝聚了海内外各界慈善力量，并为新会区筹集了慈善公益资金，为「共建幸福新会」作出贡献。



关怀家庭展爱心

2014年4月13日，李锦记环球义工队在香港九龙会展中心举办了一场家庭同乐日亲子活动。活动吸引了128个家庭、超过350人参加，当中更有22位60岁以上的长者。本次活动旨在让小朋友加深对家庭观念的认识，向小朋友和家长们灌输了正确的家庭观念和日常行为准则。李锦记环球义工队共计有80位来自香港、新会、黄埔、中销、东南亚、美洲、欧洲的志愿者参与了本次活动。

【为爱奔跑】展爱心

5.17助残日慈善慢跑活动

2014年5月17日，李锦记环球义工队广州的义工们参加了由广州慧灵智障人士服务机构主办的慈善慢跑活动。活动募集到的捐款扣除成本后全部收益用于广州慧灵智障人士服务机构用于慈善用途。李锦记环球义工队的志愿者们通过运动，表达了对智障弱小群体的关心。



「李锦记环球义工给同学们带来了崭新的品牌电脑，方便孩子们通过互联网了解外面广阔的世界。」

持续第三年探访李锦记博爱学校

在2014年「六一」国际儿童节期间，李锦记志愿者们奔赴四川平武县，继续此前对李锦记博爱学校孩子们的关爱行动，实施爱心接力。此次爱心接力，由李锦记环球义工队志愿者、希望厨师班学员代表，共同来到平武县李锦记博爱学校，捐赠爱心微机室、爱心图书，并带来儿童节礼物。

今年是李锦记环球义工队来平武的第三季关爱行动。这次李锦记环球义工队志愿者们还给同学们带来了崭新的品牌电脑，为学校建立了「爱心微机室」，方便孩子们通过互联网了解外面广阔的世界。

探访结束后，李锦记在博爱学校中遴选6名特困学生，在内部员工中发起「奉献爱心」助学结对认捐活动，资助学生3600元/年的住校生活费。



李锦记「粮友行动」助长者

2014年9月，李锦记香港义工队在民社服务中心的安排下举办「粮友行动」。16名热心义工到石硤尾街市收集菜档当天未卖出的蔬果，再经过筛选然后分派给石硤尾区的长者。是次活动不但减少浪费食物，还把物资分配到有需要人士的手中，极富意义。



李锦记环球义工队环球捐血活动

2014年7月-9月，李锦记环球捐血活动由李锦记美洲、香港、新会、黄埔及中国区李锦记义工队接力举办。其中，来自李锦记中国销售的义工们于8月16日走上街头，实地感受血站工作人员的爱心奉献以及市民的爱心善举。在上海南京东路步行街，李锦记环球义工队的义工们手拿宣传单主动宣传，为的是在流动献血车为路人提供更专业的解说服务。我们坚信「每一次献血都是对生命的敬重」，每一位志愿者都在各自的岗位奉献着自己的一份力量。希望每个人都能奉献自己的一片爱心，让更多的人参与进来，把爱传播出去。



分享快乐

李锦记上海义工关爱自闭症儿童志愿者活动

2014年9月5日，李锦记环球义工队上海义工队团队与上海市自闭症儿童学校组织了关爱自闭症儿童中秋聚会。义工队员们与孩子们游戏互动，一同动手制作盆栽，最后一起同师生们分享蛋糕与快乐。

李锦记香港义工队举办「家庭煮食乐」活动

2014年11月8日，香港义工队与「盛食同学会」携手合办「家庭煮食乐」活动，旨在帮助基层家庭建立健康饮食习惯及均衡营养观念，学习如何在有限的资源下都可以吃得好、吃得健康。一共13个低收入家庭来到李锦记厨艺中心观看厨艺示范以及做亲子烹饪实习，并且获鱼类统营处赞助部分食材。活动后大家更一起品尝自己的作品，最后各家庭都带着满足的笑容离去。

李锦记北京义工捐助冬衣活动

2014年11月26日，北京义工队在办公室里举行了向贫困小学-邢家坪小学捐助衣物活动，经过了将近3个星期的收集，北京义工队收集了60多件衣物，20件床上用品，大家齐心协力进行了打包并邮寄。尽绵薄之力，在冬天给予他人温暖！





爱国爱乡 支持家乡建设

李锦记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。李锦记集团主席李文达先生深信做人要「饮水思源」，自20年前回到祖国投资以来，一直热心家乡和祖国的公益事业，累计捐赠逾亿元。其中尤其是对广东省家乡充满感情，投资建厂的同时，还敬老爱乡、兴教搭桥，每年带领新会基地员工积极参加江门市慈善公益万人行活动，为家乡和祖国的现代化建设不遗余力。

热心桑梓 情系家乡

李锦记捐资兴建「李文达大桥」正式通车

2014年11月15日，李锦记集团在家乡广东江门新会区捐资建造的「李文达大桥」正式通车。

「李文达大桥」是江门市、新会区两级重点交通工程，并被新会区委、区政府列为重点项目和重大民生实事工程。大桥工程全长1.29公里，主体长617.54米，工程总投资逾七千五百万元。大桥通车后与相邻的黄克竞大桥，构成双向四车道一级公路，并肩跨过潭江，大大完善和提升了该地区的交通路网。

大桥的建成，缓解了新会堵塞的路面交通情况、极大地方便了七堡居民的出行，促进了新会的经济发展环境，受到了政府及当地居民的高度评价。





李锦记出席2014广东省江门市新会区慈善公益晚会

李锦记集团多年来对家乡的慈善事业不遗余力。3月27日，新会区2014年慈善公益晚会在新会区人民会堂隆重举行。当晚，李锦记集团捐赠了389.27万元给新会慈善会用于新会区的慈善事业，并获得区慈善会回赠的感谢牌匾。李锦记对慈善事业的贡献，再次获得社会广泛的赞誉。

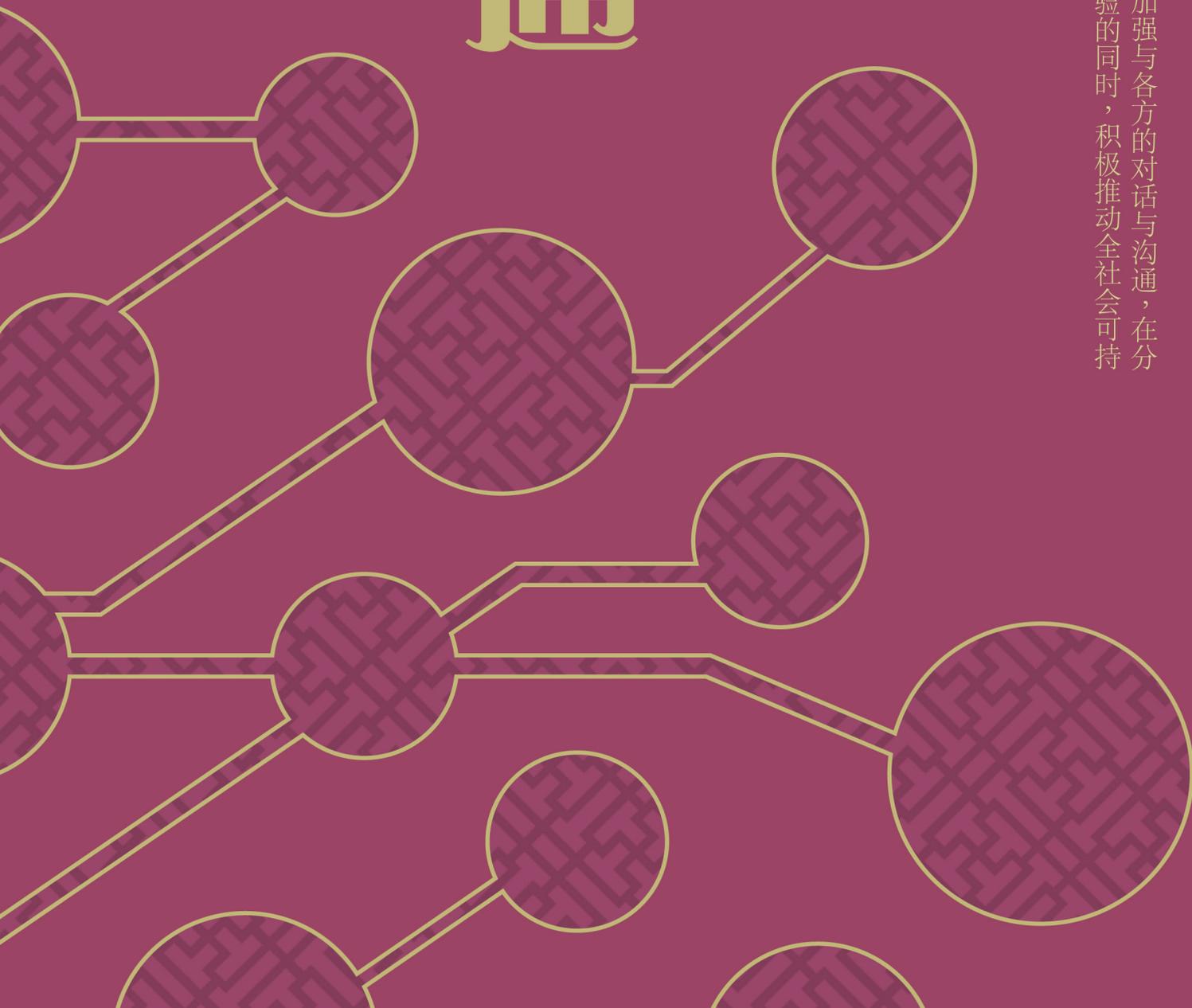


李锦记积极参与江门市慈善公益万人行活动

2月14日上午，江门市慈善公益万人行活动起步仪式在江门市体育场隆重举行。李锦记集团继续秉承「思利及人」和「造福社会」的理念，大力支持新会区慈善公益事业。江门市政府继去年颁发「侨乡慈善楷模奖」予李锦记集团后，今年再次颁发同一个奖项予李锦记以表示欣赏及表扬其一直持续关怀家乡慈善事业的发展。

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，积极推动全社会可持续发展进程。



积极 推动 社会 可持续发展

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，积极推动全社会可持续发展进程。

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

李锦记（中国）销售有限公司

地址：广东省广州市越秀区越华路112号珠江国际大厦2401室

电话：86-20-83162288

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

