



20

李锦记酱料集团中国区  
企业社会责任报告

13

# 目录

# CONTENT

## 一、主席致辞

## 二、百年李锦记

1、李锦记酱料集团介绍	04
2、李锦记中国区介绍	11

## 三、员工责任篇

1、员工雇佣	14
2、员工权益	15
3、员工发展	16
4、员工关怀	21

## 四、品质责任篇

1、“100-1=0”的品质管理理念	28
2、李锦记航天品质	35

## 五、相关利益者责任篇

1、关注和制定行业标准	40
2、关注客户	40
3、与供应商共同成长	41
4、与经销商共同成长	44

## 六、产业创新责任篇

1、技术创新	46
2、市场创新	47
3、传播创新	50

## 七、环境责任篇

1、清洁生产	52
2、节能降耗	54

## 八、社会责任篇

1、发扬中华优秀饮食文化	56
2、促进行业发展	58
3、开展社会公益活动	61
4、心系家乡建设	73
5、宣传食品安全	75

## 九、利益相关方及沟通体系



## 主席致辞

2013年是充满了挑战和激情的一年。在这一年中，李锦记迎来了百年创业以来的第125个年头，李锦记酱料再次被中国航天选用为“神舟十号”航天员佐餐酱料，再进天宫！这一无上的荣耀带给李锦记人无比的鼓舞，亦让李锦记人深感责任之巨大，让我们立志为李锦记这百年品牌的发扬光大不懈努力。

多年来，李锦记秉承“思利及人”的核心价值观，积极履行各项企业社会责任。在保持企业可持续发展的同时，时刻以“食品安全”为首要责任，为消费者提供安全安心的产品；为员工营造良好的工作环境和提供充分的发展空间；为社会创造就业，关注教育、热心公益，提倡节能降耗，为社会资源的循环再利用贡献力量。

2013年，李锦记积极践行各项企业社会责任活动，继续携手孔子学院开办中餐烹饪课堂、推出中国烹饪教材，为中华美食文化在世界范围的传播与推广做出贡献；作为首批全国食品科普教育基地，李锦记向公众进行科普教育，宣传食品安全；李锦记“希望厨师”项目扩大招生，惠及180余名贫困学生；雅安地震发生后，集团第一时间捐资250万支援灾区重建；2013年集团还成立了李锦记环球义工队，其中中国区义工队表现突出，共计组织了29场帮扶关爱活动，传递李锦记“思利及人”的大爱之心。

李锦记深信“饮水思源”，多年来积极为家乡广东的慈善、教育、基建事业不遗余力，2013年，李锦记继续加大对家乡新会公益教育事业的投入，2013年累计捐资1019万元，积极推动新会区多个慈善活动的举行。

2013年，李锦记CSR践行获得了社会各界的认可。李锦记连续获颁“中国家族企业社会责任奖”、“2013最具公众影响力企业社会责任大奖”等奖项。李锦记将继续秉承“思利及人”的核心价值观，发挥永远创业的精神，实现企业的可持续发展，促进全社会的可持续发展进程！

李锦记  
集团主席兼行政总裁

2014年元月

125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。



# 百年

李  
錦  
記

李錦記  
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。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”的核心价值观，致力于发扬中华优秀饮食文化，朝着“有人的地方就有李锦记”的宏伟目标迈进。

## 集团核心价值观

務實 诚信 永遠創業精神  
思利及人 造福社會 共享成果

李文達題



## 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

“思利及人”来源于中国的传统文化，是李锦记做人处事的智慧和原则。“思利及人”的核心价值观强调的是“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。思利及人，概括来说就是：做事先思考如何有利于我们大家。

### “思利及人”包含三个重要要素：

- 直升机思维 做事前应该站得更高，用直升机思维来从全局出发，寻找最妥善、最有利于我们大家的方案
- 换位思考 设身处地从对方的角度来考虑
- 关注对方感受 让对方感觉到被尊重、被重视

## 集团属下全球五大工厂



## 集团历史沿革

- 1888年** 李锦记创始人李锦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
- 1902年** 李锦记迁至澳门，建立横跨广东及香港的分销网络
- 1920年** 李锦记传至第二代。李兆南先生致力改进生产流程及提高产品质量，再加上具有创意的市场营销，使李锦记蚝油和虾酱产品风靡北美主要城市
- 1932年** 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。李锦记还重新设计了商标和标签，开始建立品牌形象
- 1972年** 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
- 1976年** 李锦记香港仔黄竹坑厂房启用
- 1980年** 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
- 1988年** 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
- 1991年** 李锦记美国加州洛杉矶厂房启用
- 1992年** 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
- 1994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
- 1996年** 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
- 1997年** 李锦记马来西亚吉隆坡厂房启用
- 1998年** 李锦记广东省广州市黄埔厂房启用
- 2003年** 李锦记酱油系列产品获中国国家质量监督检验检疫总局授予“中国名牌”的称号
- 2006年** 李锦记（中国）销售有限公司成立
- 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** 李锦记成为2008北京奥运会餐饮供应企业
- 2009年** 李锦记被委任为上海世博会事务局官方推荐餐饮原辅材料供应企业
- 2010年** 李锦记成为2010广州亚运会酱料供应商
- 2012年** 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
- 2013年** 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



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，并积极履行企业社会责任，获得了社会各界的肯定和赞扬。



- 2008年，李锦记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



集团主席  
李文达先生  
获香港《镜报》月刊  
授予  
第一届杰出企业家社会责任奖



- 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，并获委任为中国航天事业合作伙伴
- 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首届“十大华人杰出企业”大奖



• 2013年3月，李锦记荣膺首届广东省江门市“政府质量奖”

• 2013年3月，李锦记集团主席李文达先生获香港星岛新闻集团颁发第19届“杰出领袖”奖

• 2013年3月，李锦记获中国航天基金会颁发“中国航天事业贡献奖”

• 2013年4月，李锦记获颁香港2013年“人才企业”之“企业大奖”



• 2013年6月，李锦记获颁“2013年Coutts香港家族企业典范大奖-家族治理”奖

• 2013年6月，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年6月，李锦记被首批认定为“全国食品科普教育基地”

• 2013年11月，李锦记酱料集团主席兼行政总裁李惠中先生获世界中国烹饪联合会颁发“国际中餐业著名企业家”荣誉

• 2013年11月，李锦记获颁“中国调味品行业最具国际影响力企业奖”

• 2013年11月，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”



## 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1,200余人。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、酱油、XO酱、辣椒酱、方便酱料、蘸点酱6大系列两百多款产品。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。

**李锦记新会生产基地**于1996年投入使用，目前占地规模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严格的监控。





## /员工责任篇/

员工是企业组成的重要部分和利益相关方，是保障企业可持续发展的不竭源泉。企业对待员工的态度与方式直接体现了企业对社会责任的承担。李锦记酱料集团坚持以人为本，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

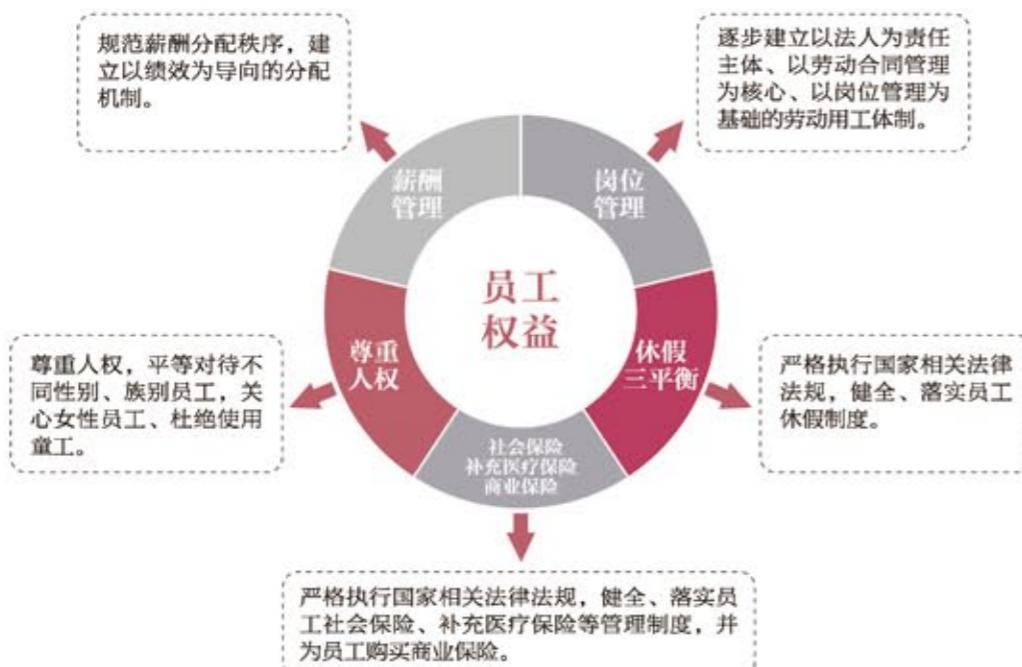
2013年，李锦记中国区员工总人数近3,200人。其中：女性员工比例43%，本科以上学历者比例20%。员工队伍整体结构更趋于科学和完善。

## 2 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，尊重和维护员工的各项合法权益，保护员工个人信息和隐私。2013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。



## 3 员工发展

“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。

2013年，李锦记（中国）销售有限公司组织各类课堂培训共39场，课程时长8344小时，覆盖1594人次。



### 李锦记重视人才培养与沟通，荣获香港2013年“人才企业”之“企业大奖”

李锦记视人才为公司的重要资产。集团注重企业文化的宣扬以及员工间的相互沟通；关心员工的职业发展，增强员工对公司的归属感。李锦记的人才管理理念为行业和社会培养了众多精英，因而荣获香港雇佣再培训局颁发2013年度“人才企业”的“企业大奖”。

### 重视新员工培训

李锦记（中国）销售有限公司新入职主任级以上的员工都会到广东新会生产基地进行参观和培训，通过对生产流程、企业环境的了解和感受，帮助新员工全面了解公司的企业文化、产品知识，帮助新员工尽快融于团队，顺利地展开工作。



李锦记新会生产基地也对新入职的员工展开一系列的融入式培训。其中，对2012年入职的管理见习生（Management Trainee）更加提供了“MT6+6”的培训计划，通过精心设计的6个月本功能组轮岗和6个月跨功能组轮岗的系统性培训计划，为新入职的管理见习生提供一个全面深入了解工厂运作的机会，同时人力资源部还为他们提供系列专题培训课程，为他们的快速成长提供充足动力。



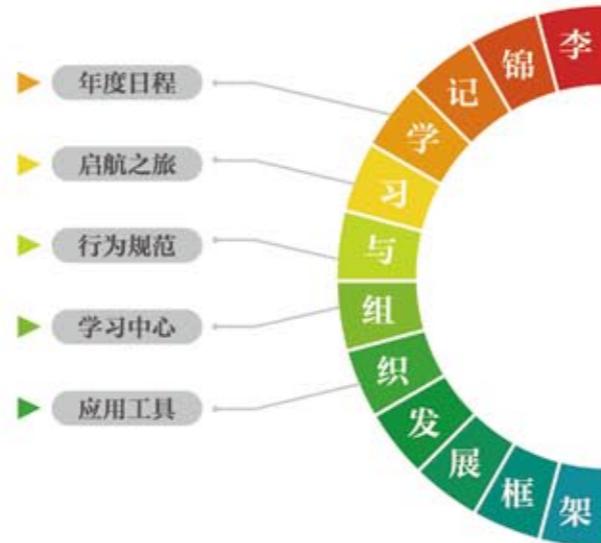
## 学习与发展在线学习平台正式上线

2013年4月起，李锦记（中国）销售有限公司学习与发展在线学习平台分三期陆续上线，在线培训视频51部，累计1237分钟；在线电子资料43部，累计1728页。公司员工由于广布在全国各地，人员分散，传统的学习模式很难满足学员的学习需求。在线学习平台的启用，极大方便了全国员工的培训。只需登录李锦记的内部网络，便可轻松实现在线学习。

同时，公司全员参与的一些学习和测试也可以通过该平台进行，人力资源功能团队也根据数据记录情况，及时跟进学习和测试的进度，确保应参加员工的全面覆盖。截至年底，已有超过3800人次的员工访问并学习了“学习发展”平台的各类学习资料，累计访问学时数达1155小时，在线学习覆盖率达62.3%。

### 登录公司内网

(<https://intranet.lkk.com.cn>)，点击学习与发展，即可登录学习与发展在线平台的主页，其中包括五大板块：



## 特色团建活动，打造有凝聚力的团队

李锦记新会生产基地，充分发挥2013年正式启用的龙舟训练中心和组建于2009年的龙舟队等优势资源，组织同事参加一年一度极具李锦记文化特色的团队建设活动——龙舟拓展。2013年6月，共计有215人参加龙舟拓展活动。员工们在体验划龙舟乐趣的同时，也通过实践活动体会到团队精神的重要性，学习将个人能力与团队能力有效地融合起来。





## 员工关怀

### 125创业纪念日 传承独特的李锦记企业文化

李锦记创业纪念日活动，是李锦记一年一度的重要活动，是李锦记作为百年传承企业，其独特企业文化的重要体现。

4月20~21日，李锦记125周年创业纪念日活动在香港隆重举行。李锦记集团董事局全体成员、李氏家族成员、来自全球的李锦记管理层、员工代表、以及合作伙伴等近2000人，出席了李锦记125周年创业纪念日系列庆祝活动。

集团特设“长期服务奖”、“卓越团队奖”等多项个人和团队奖项，其中“长期服务奖”主要授予为李锦记服务10年、15年、20年……的资深员工，以表彰及感谢老员工与李锦记多年的风雨同路之情。今年更加为服务年数高达45年的员工进行了嘉奖。这一特殊奖项，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。

“卓越团队大奖”则授予来自集团旗下的优秀团队，以表彰他们在过往一年中为集团发展所作出的贡献，激发李锦记人的“永远创业精神”。



## 平等、开放的沟通模式

### 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。2013年7月29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，与一线员工敞开心扉，亲切交流。



### 企业内刊

《纵横》创刊于2007年，目前已出版21期。每季一期的《纵横》汇聚了公司动态与员工心声，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

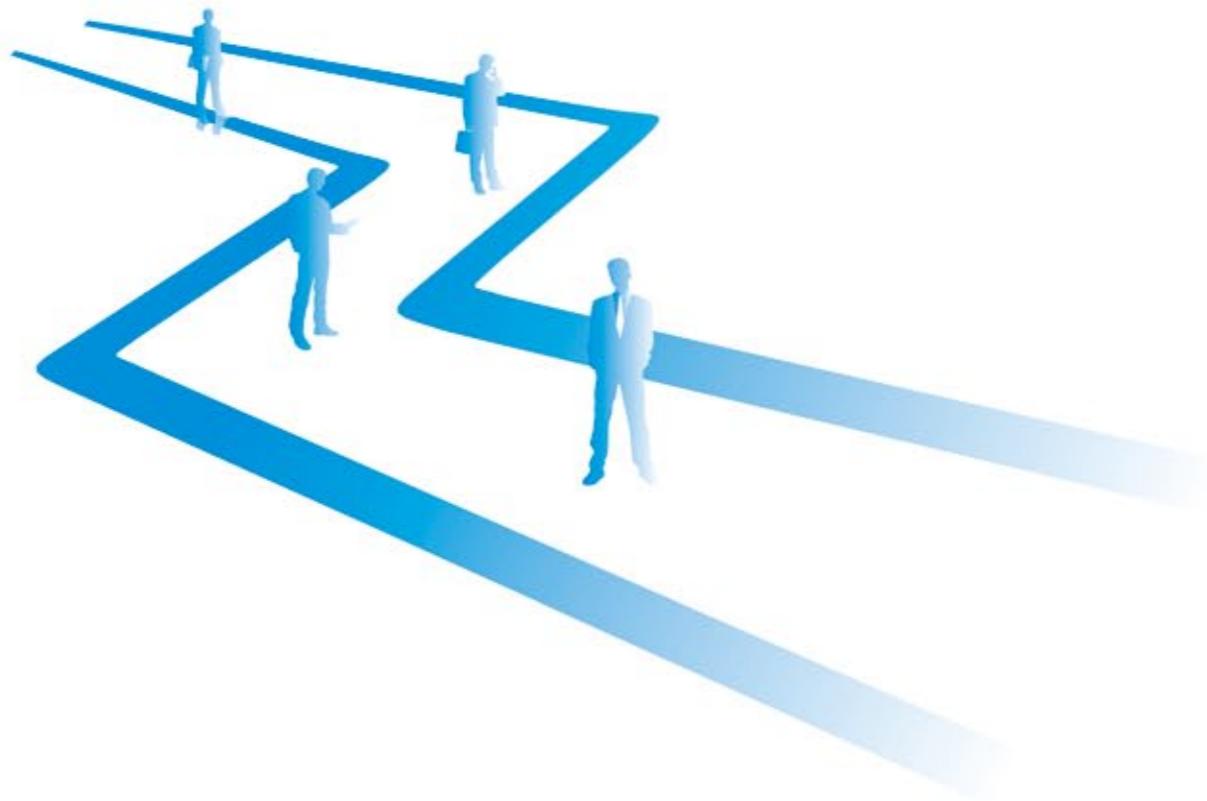
### “三平衡日”活动

李锦记关注员工的个人发展，同时也非常关注员工是否有一个“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2013年8月23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，鼓励大家共享“健康、家庭、事业”三平衡。



- 1 健康的生活小贴士
- 2 在办公室准备健康食品，倡导健康饮食的概念
- 3 幸福三平衡照片及故事征集评比活动
- 4 倡议员工准时下班回家陪伴家人



### 康乐会

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。



### “我爱李锦记”六一儿童摄影及绘画大赛

2013年6月，以李锦记员工子女为参加对象的“我爱李锦记”六一儿童绘画及主题大赛再次隆重举行。大赛总共收到作品155幅。在活动举办的短短一个月中，共计有801人次进行了网络投票并参与了互动。通过参与和选拔的互动，大赛增加了公司员工间的相互了解、增进了彼此的感情，也让公司员工及其子女们通过“亲子沟通”度过了一个难忘、快乐的节日。



### 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。近年来员工满意度持续稳定，最新的员工敬业度调查结果显示：员工参与率高达100%；整体员工满意度8.63（满分10分）。



## /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要的社会责任。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125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。

### 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计划对供应商原料进行风险分级
- 对供应商进行培训，共同提高



### 品质控制

集团有一整套严格的管理手段对原料、包装材、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

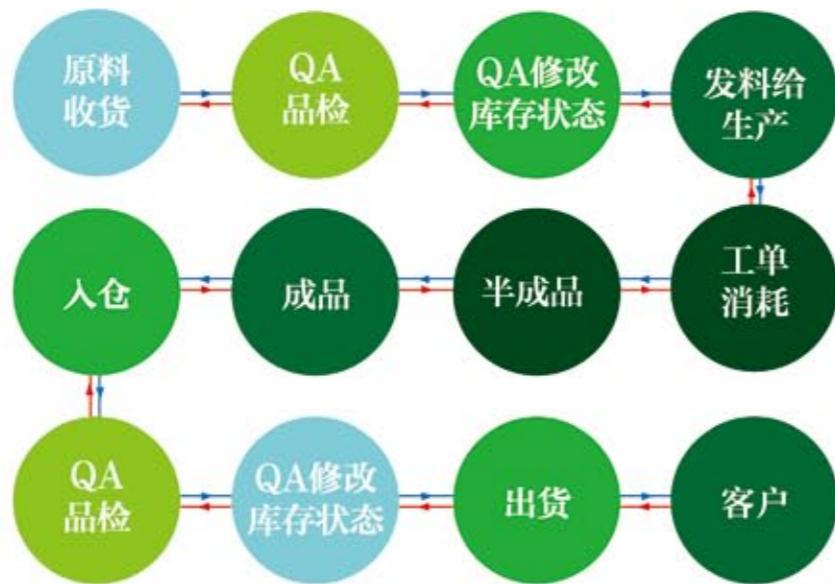
李锦记推行严格完善的质量体系，并通过实施内部审核和接受外部审核以确保体系的有效运行，如ISO9001质量管理体系、ISO14001环境管理体系、GMP、HACCP管理体系、ISO22000 食品安全管理体系等；李锦记同时还积极接受第三方审核，如ISO综合体系的换证审核、犹太食品审核、BRC审核、美国重要客户审核、社会责任验厂等，实现持续完善管理。

此类审核涉及范围广，权威性高。李锦记凭借对品质持之以恒的坚守，通过了高密度严要求的审核，审核员均给予李锦记高度的评价。李锦记还是美国FDA (Food and Drug Administration, 美国食品和药物管理局)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。



2013年全年度，李锦记新会生产基地共计接受来自全球不同机构和部门的专业审核28次。其中客户审核16次，第三方监审3次，政府监管审核9次，较2012年增加三成，反映出李锦记始终以“食品安全”为首要责任，不断强化自身品质监督体系建设。

科学的物流管理和功能强大的可追溯数据库-SAP系统  
行业内首家全面运用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 OM（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和危机控制，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  
(专家委员会)**

李锦记食品安全与营养专家委员会（以下简称“专委会”）成立于2009年，专委会集合集团内生产技术、食品法规、食品检验等领域的技术骨干组建，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。

2013年10月25日，以“鹏程论道畅谋发展”为主题的2013李锦记食品安全及营养专家委员会在深圳成功举行。来自中国调味品协会、中国食品科学技术学会、中国烹饪协会、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行业专家及食品领域的意见领袖聚集一堂。参会人员就食品国家监管政策、食品产业格局与发展、调味品行业挑战与机遇等议题进行了深度分享与交流。李锦记在提升自身食品安全机制建设的同时，着力为整个中国调味品行业在食品安全与营养、风险评估监测及预警等方面提供一臂之力，始终以促进中国调味品行业稳健发展为宗旨。

李锦记通过定期召开专家委员会，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。

李锦记荣膺首届江门市  
“政府质量奖”



航天品质 民族骄傲  
李锦记酱料随“神十”再进天宫！

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。航天食品有着非常严格挑选标准，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。



作为“中国航天事业合作伙伴”，2013年，李锦记继续参与“神十”的航天计划，为“神十”宇航员提供佐餐酱料。2013年6月，“神十”顺利返航，李锦记持续助力中国梦航天梦，六款酱料再上太空，李锦记再进天宫！

## 李锦记再进太空 中国味香飘天宫



神舟十号  
李锦记酱料产品



神舟九号  
李锦记酱料产品

李锦记的酱料产品继去年神舟九号升空为航天员提供配餐调味品后，今年6月11日再度被选用为神舟十号航天食品。李锦记再次与中国航天员科研训练中心（简称中国航天中心）联手研制符合航天员口味和太空食品要求的六种酱料，分别是四川风味麻辣酱、蒜蓉辣椒酱、香辣酱、番茄沙司、泰式甜辣酱和豆瓣酱，令航天员生活于太空十五天中，能享用美味膳食，以顺利完成任务。



### 李锦记获委任为中国航天事业合作伙伴

2013年李锦记获中国航天中心委任为“中国航天事业合作伙伴”，并获中国航天基金会颁发“中国航天事业贡献奖”，这既是李锦记企业愿景的一大突破，更是李锦记品质卓越的最佳佐证。



从神十发射到返航期间，国家通讯社新华社发布与李锦记相关的新闻通稿4篇，不同角度报道李锦记助力“神十”的贡献，尤其是在食品安全、品质和社会责任上的成绩。

报道被新华网、百度等媒体神十专题收录于首页。一个星期内，媒体共转载180篇，其中百度收录144篇。此外，各大媒体发布李锦记“神十”网络新闻稿件共计11篇，报道及转载共169篇次。此外，传统媒体和网络媒体对“神十成功发射带火航天员经济”话题也进行了较多报道，李锦记航天酱料以卓越的产品品质受到了大众的关注和支持。

李锦记集团主席李文达先生表示：

“李锦记能够与中国航天结缘，实在是与有荣焉。李锦记以高标准和严谨要求确保食品安全和优质，以永远创业精神不断突破和探索新市场。这与航天事业中一丝不苟确保精密和安全、不断探索太空奥秘是高度契合的。”





## /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125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。李锦记在标准制订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，令中国制造的产品在国际市场上更具有竞争力。

2013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-标准文本已经提交至中国调味品协会
- 《半固态复合调料》广东省食品安全地方标准-标准文本已经提交至广东省卫生厅

### 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顾客的声音，了解顾客的意见和建议，并积极改进，不断提升李锦记的品质和服务。近年来，公司不断开发建设各类服务平台，客服热线400-997-1100作为公司为顾客、客户提供咨询、服务的重要窗口和平台，是系统收集顾客、客户声音的主要信息渠道。通过400电话，李锦记为顾客与客户提供更便捷、更专业的服务。



## 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。李锦记通过与供应商的沟通，共同研讨、改善供应商的技术能力和工艺流程，对供应和管理模式的转变，既保证了供应商每批来货质量的稳定性、提高了供应商的良品率，进而节省了经营成本、实现了企业增益，同时也为李锦记高品质的产品提供了更强有力的保障。

李锦记与供应商共同协作、持续改善的结果，实现广大供应商与李锦记共同进步、共同发展。也确保了李锦记在同行竞争中获得质量稳定、安全的原材料，同时实现了从农田到餐桌的优质品质监控，使李锦记产品在行业中品质始终保持卓越。



2013年，李锦记技术人员累计对130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1612个。全年对18家供应商进行了直接培训，累计100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。

- 李锦记技术人员与多家上游原料供应商共同研究、解决工艺上的技术难题
- 拜访原料供应商，对其生产工艺现场进行逐点排查，并进行改善建议和相关培训
- 邀请青竹梅供应商前来李锦记，通过面对面的培训和交流，协助供应商建立起全新的供应模式和管理模式

式——青竹梅基地种植和管理模式。采收后的果实按基地地块区分进行采收、清洗和腌渍加工，而且采收前由供应商按基地抽样送李锦记免费进行检测农残和重金属，确保了原材料的安全与优质

- 举办辣椒供应商培训大会。分四层次对所有的辣椒供应商逐一进行了专业的培训。通过系列的专业培训，从整体上提升广大辣椒供应商的生产经营管理水平，促使供应商真正做好辣椒基地种植建设，完善后续加工过程的品质管控，从而提升李锦记整体辣椒原料的质量升级



### 系列专业培训课程有：

- 规模化基地辣椒种植管理技术培训
- 辣椒种植农药的使用及管理
- 李锦记现代化辣椒加工技术培训
- 辣椒工厂流程化管理与GMP控制技术培训
- 辣椒类产品检测项目培训
- 培训心得与品质改善讨论

6月，李锦记技术人员召集新会柑种植农户进行柑种植管理培训。通过培训，向种植户普及新会柑的种植管理技术，宣传科学的虫害控制和合理使用农药原则，帮助农户解决虫害防治与农残超标问题。



10月，李锦记技术员到山东生姜主产区，监控生姜的种植、采收和收贮等情况。同时，帮助供应商建立生姜运输保安系统，确保生姜在运输过程的安全。



7—9月，李锦记技术人员进驻各辣椒供应商，深入到辣椒种植和生产一线，手把手帮助各供应商建立辣椒原料种植基地，和现场指导供应商改善生产过程中的质量问题，组织供应商进行科学生产，精心经营。通过这一系列的专业培训和现场技术传输工作，实现广大供应商与李锦记同步向前发展。



## 与经销商共同成长

李锦记秉承“思利及人”的核心价值观，对经销商一直采取互惠双赢的相处之道，在发展自身的同时，倾听经销商的声音、关注经销商的利益，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。

### 举办经销商峰会 助力经销商把握行业发展趋势与政策走向

2013年3月3日—4日，2013年李锦记中国销售年会暨经销商峰会在广州举行，来自全国销售区域的100多位核心经销商参加了会议。出席此次会议的还有多名李锦记中国销售共同成立20年来，一直风雨同路的经销商。大家共同回顾了20年来的发展历程，同时一起探讨、共享了李锦记未来的发展目标和策略。



### 举办经销商沟通会 增进李锦记与经销商间友谊与相互信任

2013年4月，李锦记（中国）销售有限公司召开了经销商会议，来自全国各销售区域约80名重要合作伙伴参加了会议。通过面对面的沟通，李锦记与经销商们分享了过去一年的成绩与经验，并对2013年的合作政策、努力目标进行了沟通。通过形式多样的沟通，加强了经销商对李锦记的认识与理解，深化了双方的合作友谊。



### 举办经销商月度生意回顾会 用科学的管理工具与翔实的分析数据帮助经销商提升业绩

李锦记通过系统的数据整理与分析，以月度生意回顾会的形式，向经销商提供多达14个关键点的数据及信息，帮助经销商了解每月的经营形势，同时也满足了经销商伙伴的信息需求。李锦记销售团队每月通过百余场的经销商月度生意回顾会，以专业的形式分析现有业务、预测未来生意，对经销商的专业性发展提供了技术支持与培训。



# /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

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。2013年，集团多项专利获得国家专利局颁发证书。

### 《一种可回收呼吸热的酱油制曲装置》

获得国家专利局颁发的发明证书

专利号：ZL201220448677.8

### 《复合原料造粒制曲酿造酱油的方法及由该法酿造的酱油》

获得国家专利局颁发的发明证书

发明专利ZL201010520751.8

### 《茶风味酱油》

获得国家专利局颁发的发明证书

专利号：ZL2010101494602

### 《一种用于降膜浓缩过程中防止结盐堵塞的装置》

获得国家专利局颁发的发明证书

发明专利ZL201110357795.8

### 《一种陈皮酱油的制备方法》

获得国家专利局颁发的发明证书

专利号：ZL200910192229.9

### 《一种在酱油生产过程中回收乙醇的方法及设备》

获得国家专利局颁发的发明证书

发明专利ZL201110357822.1

### 《一种虫草生抽酱油的制备方法》

获得国家专利局颁发的发明证书

专利号：ZL200910192119.2

### 《一种焦糖色煮制系统》

获得国家专利局颁发的发明证书

实用新型专利ZL201320286198.5

### 《一种虫草老抽酱油的制备方法》

获得国家专利局颁发的发明证书

专利号：ZL200910192120.5

### 发表的主要文章：

黄豆酱油渣油脂和膳食纤维的制备研究[J].

中国酿造，2013，32(10):109–112.

### 《什菇酱及其制备方法》

获得国家专利局颁发的发明证书

专利号：ZL201110356664.8

### 获得政府科研立项：

《广东调味食品质量安全企业重点实验室科技项目》

获得新会科技三项立项；

### 《块曲酿造酱油的方法及由该法酿造的酱油》

获得国家专利局颁发的发明证书

专利号：ZL201010607078.1

《调味品生产效能管理与售后追溯管理信息化升级技术改造项目》获得2013年广东省产业结构调整专项资金立项。

## 市场创新

作为传统行业的百年老店，李锦记始终将“创新”作为企业持续发展的核心动力。2013年，李锦记凭借独特的市场敏感度，继续广泛地使用数字化营销方式，不断以创新的方式，拉近与消费者的距离。



### 新产品

重视消费者诉求，通过持续的消费者调查及研究，细致化把握消费者喜好，应时推出“蒸鱼豉油（酸辣风味）”和“蒸鱼豉油（酸麻辣风味）”两款新产品，为川菜的推广发展和厨师提高烹饪效率提供帮助。

李锦记中国官方微博、李锦记美食厨房微博

李锦记中国 http://weibo.com/leekumkeechina  
1888年，李锦记创办人李锦裳先生于广东省珠海南水镇发明蚝油，创立李锦记。「惠利及人」和「务实，诚信，永远创业精神」是李锦记贯彻和坚守的...  
+关注 私信

235 关注 111928 粉丝 1446 微博

李锦记中国官方微博，致力于创建企业真诚关爱的窗口，搭建联系消费者的情感桥梁。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中华优秀饮食文化。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、烹饪的心得与秘诀，深受消费者喜爱。



开通“李锦记美食厨房”微信，加强与消费者的沟通

2013年4月，李锦记开通“李锦记美食厨房”公众微信，通过美食推荐、李锦记文化分享、菜谱搜索、心得分享等，与用户在数字化互动交流中轻松实现美食应用，使用户获得极大的方便与良多的美食建议。



荣获亚洲规模最大商业创意奖  
- “金投赏”金奖

2013年11月，李锦记公司联合贝太全媒体平台选送的推广案例《李锦记酱料，从地球吃到外太空》，荣获“金投赏”金奖。“金投赏”是目前亚洲规模最大的商业创意奖项，“投”即投资回报的意思，旨在奖赏最具创意的品牌和企业，鼓励其用最小的预算，获得最大市场回报。大赛评选全过程由第三方公证机构普华永道进行权威公证，极具公信力。



The banner features the Lee Kum Kee logo at the top right. The main title '为神十宇航员创造航天创意食谱' (Creating Creative Space Recipes for Shenzhou 10 Astronauts) is prominently displayed in the center. Below the title, there's a small image of a rocket launching. The central area contains several images of food items, including a bowl of rice with salmon and a stir-fry dish. A callout box labeled '太空舱里的中餐厅' (Chinese Restaurant in the Space Capsule) includes text about following @LeeKumKeeFoodKitchen and @BETO Kitchen on Weibo, and a chance to win a gift bag worth 66 yuan. At the bottom left is an image of a satellite in space, and at the bottom right is a callout box for an 'Activity Zone' related to the Chinese restaurant in the space capsule.

《李锦记酱料，从地球吃到外太空》推广方案通过杂志、网站的专题、论坛话题、定制邮件、新浪微博等平台全方位地开展航天话题讨论、征集太空食谱，极大地提高了公众对国家航天事业的关注度，同时也是李锦记致力于将产品创意的预算和传播的市场预算最大化使用的成功经验。

## 传播创新

### 《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。2013年，《品味》继续围绕文化、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。



### 积极履行企业社会责任，荣获“最佳CSR传播奖”

为不断弘扬企业社会责任精神，李锦记在积极开展各项CSR活动的同时，还不断通过丰富的传播经验和传播触觉，以新闻传播的方式，在更广的范围向社会及各利益相关方传递社会责任的正能量。2013年，李锦记针对自身CSR活动进行的新闻传播得到了专业机构美通社的高度评价，获颁“最佳CSR传播奖”。





## /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。

### 清洁生产

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，并不断通过资金投入及技术创新来持续改善。

2013年，新会生产基地在中水回用方面加大力度，主要措施有：

- 对目前正在使用的中水过滤系统进行升级改造，9月初，新增一套采用石英砂+活性炭处理方式的中水处理系统，处理能力达3万吨/月，成倍提升了原有的中水处理能力及处理质量。
- 投入巨资加紧与国内著名的科研单位进行研讨，希望通过引入人工湿地、UF+RO等最新的中水回用技术，以达到对环境更友善的环保目标。





### 摄像头全天候监测污水排放情况



加大力度对污水进行监测，主要措施有：

- 购进先进的污水监测设备，先后购买了在线PH计、在线流量计、污水排放监测系统、在线COD机等
- 委托专业公司通过专业手段，将监测的数据实时上传至环保局
- 委托专业公司定期对污水监测设备进行巡查与维护保养，以确保设备的正常运作和专业化管理
- 动工兴建处理能力达3000吨的污水集水池，并配备过滤精度为3mm的格栅机用于污水的前期处理，有效减轻后续污水处理工艺的负荷

### 节能环保

为进一步保护环境、节能降耗，2013年度李锦记新会生产基地斥巨资导入地源热泵系统（又称土壤源热泵系统），与基地内现有的能源系统相结合，提高了整个新会生产基地在供冷、供热系统的能源使用效率。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。



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，主要优点如下：

- 取代（或减少）锅炉→取消锅炉房及烟囱→减少风险→减少对环境的影响→环保
- 取代（或减少）冷却塔→降低水耗→减少对资源的使用→节能
- 降低能耗→降低运行成本→减少对资源的使用→节能
- 减少碳排→环保

整个地源热泵系统性将为新会生产基地提供：

- 酱油发酵所需的热水负荷
- 生产线的冷热负荷
- 生产基地部分建筑在夏季的空调供冷

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

## /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饮食文化，开展社会慈善公益事业。



### 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。

#### 李锦记与孔子学院合作 向全球传播中华优秀饮食文化

##### 李锦记携手孔子学院总部推广中国烹饪

2013年7月9日，李锦记与孔子学院中国总部在北京再次签订合作备忘录。双方的合作始于2012年5月，合作以“关怀志愿者，弘扬中华饮食文化”为目标，核心内容是向赴全球100多个国家和地区的孔子学院志愿者捐赠李锦记方便酱料、开办中国烹饪课堂和联合编制孔子学院中国烹饪教材等。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。2012–2013年累计直接受益的志愿者有4000人，辐射100多个国家和地区约40万人，2013–2014年，预计直接受益的志愿者6000人，辐射60万人。

##### 李锦记与孔子学院总部联合发布中国烹饪教材

2013年7月9日，李锦记与孔子学院总部在北京师范大学正式发布了孔子学院中国烹饪教材。这是自李锦记与孔子学院总部合作以来的重要成果之一。李锦记2013年计划向全球孔子学院志愿者发放10000套教材，帮助志愿者提高烹饪技艺并完善丰富全球孔子学院教学课程。这一全球公益行动将加强李锦记全球中式酱料领导者的品牌形象。





## “感知中国”日内瓦行 将中华优秀饮食文化传播到世界各地

8月27日，李锦记协助中国国务院新闻办公室、云南省人民政府、中国常驻联合国日内瓦办事处举办了“感知中国，美丽云南”日内瓦行活动。作为此次活动的合作伙伴，李锦记携四位国家级的中餐烹饪大师表演了中华烹饪技艺，向来宾展示了中华饮食文化的独特魅力，扩大了中餐在全球的影响力和接触点。



## 促进行业发展

作为行业的领军企业，李锦记一直不遗余力地共享成功经验及发挥全球化优势，极力促进调味品行业的发展与壮大。

李锦记热心参加、支持行业盛事的举办，每年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；同时，一直致力于培养行业人才，通过成立“精英厨师俱乐部”、举办厨师学校烹饪技能大赛等，以多种形式，生动活泼地分享最新的烹饪理念与技巧，为行业培养优秀人才。

### 李锦记连续五年独家协办全国调味品行业食品安全工作座谈会

7月25日，李锦记集团连续第五年独家协办的全国调味品行业食品安全工作座谈会在北京召开。李锦记在开幕式上致辞并分享在食品安全这一全社会共同关注的热点议题方面的见解，并从法规标准及质量体系的角度，以辣椒酱为例、分享了李锦记在食品安全方面的经验和心得。李锦记还以“航天品质、民族高度”为主题，在本次会议特设的食品安全成果展中，用视频和图片的形式，集中回顾与展示了李锦记作为调味品标杆企业在食品安全方面取得的成绩。

### 李锦记培养行业人才 全力赞助 “2013年李锦记杯烹饪技能亲子大赛”

6月22日，李锦记全力赞助“2013年李锦记杯烹饪技能亲子大赛”在广州旅游商务职业学校举行。300多位家长前来参加，实地了解孩子们在学校的学习情况，并与孩子共同组队进行“亲子竞赛”。活动不但为厨校的孩子提供了施展技能的平台，还通过竞技，提升了孩子们的竞争意识，激发了他们的学习主动性；“亲子竞赛”活泼的形式，促进了家长与孩子的沟通，深化了社会的温馨与和谐。





### 全力支持中国厨师节

2013年10月，李锦记集结全体精英厨师、全力支持中国厨师节，并现场发布了6道创新湘菜。李锦记在以“一点一滴的辛苦努力、赢得金秋的丰盈收获”为主题的特装展位上，展示了李锦记与湘菜的渊源、以及多款广泛运用于湘菜烹饪的产品，并现场烹制多款美食、供专业观众品鉴。同时，李锦记还与湖南省餐饮行业协会合作，在主展厅二楼举办精典湘菜展，在体现李锦记与全国各主要湘菜餐饮企业密切合作的同时，更借助厨师节这一专业平台、向各地同行展示湘菜传承与创新中所取得的成果，促进湘菜的整体发展。



### 持续支持调味品博览会

2013年11月，2013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，以特别赞助商身份参展，180平米大型特装展位全方位地展示了李锦记品牌的系列产品。作为中国航天事业合作伙伴，李锦记四款新品也在博览会中隆重亮相，并成为本年度调味品博览会的一大亮点。李锦记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。



## 开展社会公益活动

### 李锦记设立“李锦记航天奖学金”助力中国航天事业再创高峰

3月28日，由李锦记和中国航天基金会联合设立的“李锦记航天奖学金”正式启动，首批注资100万，每年奖励30名航天相关专业的北航学子。李锦记希望通过这个奖学金，帮助和鼓励更多北航优秀学子完成学业，在未来投身于祖国的航天事业。



当天上午，在北京航天城举行的以“飞天梦 中国梦”为主题的启动仪式上，北京航空航天大学首批30名获奖学生接受了颁奖。集团主席李文达先生及夫人李蔡美灵女士、酱料集团主席兼行政总裁李惠中先生、原总装备部副部长、中国航天基金会理事长张建启中将、神舟飞船首任总设计师戚发轫院士、中国载人航天办公室副主任杨利伟少将、北京航空航天大学党委副书记程基伟教授等嘉宾及来自全国各地的70多家媒体出席了活动。嘉宾们与北航100名优秀学子汇聚一堂，围绕“飞天梦 中国梦 中

国航天人才培养”的话题进行了探讨，共同畅想中华民族伟大飞天梦的辉煌未来。

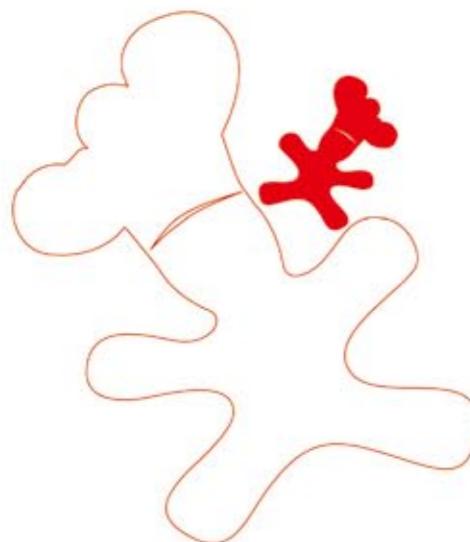
李锦记航天奖学金的设立，进一步体现了李锦记作为百年传承的民族企业，以己力力促中华民族的崛起和强大。启动仪式吸引了新华网、人民网、中国网等100多家主流媒体的报导，新闻转载量千余篇。通过此次活动，广大媒体和社会各界人士对李锦记在履行社会责任方面所做的贡献有了更多认识和了解。

## 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、为中餐饮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培训班，并鼓励学员学成后投身餐饮行业为中餐饮业的发展贡献力量。

李锦记希望厨师项目是李锦记核心价值观—“恩利及人”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。



自2011年启动三年以来，李锦记希望厨师项目始终秉承帮助寒门青年学厨圆梦、为中餐饮业发展培养未来之星的宗旨，至今已在全国15个省份已有近200名有厨师梦想的寒门青年获得全额资助（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，改变自己和家庭的命运。

李锦记希望厨师项目由于持续关怀、透明管理和成效显著，吸引了公益媒体等社会各界的广泛关注。

### 首届希望厨师走上工作岗位 以学成之技实现厨师梦想

2013年7月，李锦记希望厨师项目启动后设立的第一个班—2011级李锦记希望厨师班的同学们迎来了毕业，并陆续走上了实习和工作岗位，迈出了服务社会、送出希望的第一步。他们立志要以学成之技实现自己的厨师梦想，用辛勤汗水换来的酬劳改变家庭的环境与命运。

### 2013希望厨师招生

2013年6月，2013“李锦记希望厨师”招录工作全面启动。项目招生小组先后走进广东、广西、四川、甘肃、黑龙江、贵州等地对300名申请人进行了综合素质的面试和笔试，最终106名申请人被录取为2013李锦记希望厨师，招录人数比2012年增加了近一倍。

同时，今年首次在成都（成都市财贸职业高级中学）开班。2013年，李锦记在北京开设2个班，每班36人；成都班34人，在首届成都希望厨师班中，还有来自今年雅安地震灾区的12名孩子。通过北京（北京市劲松职业高中）、成都两地办班，李锦记希望厨师项目进一步扩大了项目的惠及地区，冀望以此为更多寒门青年及其家庭送去希望。

李锦记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。继2012年后，今年李锦记继续启动了员工认捐活动，来自贫困山区的6名同学得到了李锦记集团29名员工的联合全额资助。





### 2013希望厨师开班仪式

9月4日，“2013李锦记希望厨师成都班首届开班仪式”在成都市财贸职业高级中学举行，来自四川雅安、凉山州、甘孜州、阿坝州、广元、达州、巴中、资阳及重庆周边的34名寒门青年，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。

9月6日，“2013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。2013级72名希望厨师也在现场嘉宾和媒体的见证下庄严宣誓，表示要铭记社会关爱，努力学习，实现梦想，回报社会。



两地隆重的开班仪式，象征着2013级的希望厨师们，在李锦记及社会的关爱和关注下，正式展开了为期三年的学习生活，也为106名年轻的希望厨师们开启了新的人生之路。



李锦记树立家族企业持续发展典范  
为中国家族企业治理的发展探索成功路径  
李锦记家族获颁“2013年Coutts香港家族企业典范大奖-家族治理奖”

2013年6月20日，李锦记集团获Coutts财富学院颁发“2013年Coutts香港家族企业典范大奖-家族治理奖”，以表彰李锦记家族百年发展、卓越治理的成

就。李锦记家族早在2002年就成立家族委员会，通过定期沟通，让家族成员可以互相交流，令家族成员联系更加密切、更加团结地共同实现李锦记家族业务的宏愿。独立评审委员会对李锦记家族成立和使用“家族学习与发展中心”尤其褒誉有加，赞扬李锦记在家族治理、家族传承方面作出了成功的示范，造福于其他家族，促进了社会的持续发展。



## 李锦记获颁“中国家族企业社会责任奖” 发布全国首份《中国家族企业社会责任报告》

2013年11月13日，由李锦记与全国工商联研究室、中国民（私）营经济研究会家族企业课题组和两岸四地的多所大学共同合作完成的全国首份《中国家族企业社会责任报告》在北京隆重发布。有关家族企业研究的相关专家、学者、杰出家族企业代表及媒体人士近200人出席了发布会。在本次发布会上，李锦记获中国民（私）营经济研究会颁授“中国家族企业社会责任奖”，以表彰其在企业社会责任实践方面的卓越表现以及为首份《中国家族企业社会责任报告》所作出的突出贡献。



## 李锦记集团主席李文达先生获颁“杰出领袖奖”

2013年3月22日，李文达集团主席荣获香港星岛新闻集团颁发“杰出领袖奖”，以表彰他多年来对社会的回馈、对公益慈善事业的支持给行业及商界带来的模范领导作用。评委会一致认同李文达先生热心参与社会公益事务，在2012年度亦有杰出表现；多年来领导香港工商界经济及社会公益发展，为新一代树立良好榜样；促进了香港与大陆地区及国际间的关系并极大提升了香港的国际形象与地位。



## 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3000万人民币的物资作赈灾用途
- 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”，资助寒门青年学厨圆梦、为中餐业发展培养未来之星
- 2012年，共计捐资2195万人民币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

## 李锦记心系雅安捐资250万助雅安重建

李锦记集团主席李文达先生获悉四川雅安地震的噩耗，在4月20日创业125周年纪念晚宴上当场宣布李锦记集团向四川雅安地震灾区捐出250万元人民币。作为一家负责任的企业公民和民族企业，李锦记恪守“思利及人”的核心价值观，心系灾区，情牵灾民，全力帮助雅安震区民众抗震救灾。



## 李锦记荣获香港工业总会 颁发“工业献爱心”证书

7月5日，李锦记在香港工业总会举办的周年午宴上获颁「工业献爱心」证书，以表彰李锦记在“思利及人”核心价值观的指导下，积极参与企业社会责任活动的行为。主办方尤其赞赏李锦记一向鼎力履行其企业社会责任：关怀员工健康、家庭、事业「三平衡」，以及积极支持各范畴的慈善公益活动。

## 2013李锦记杯大学生创新大赛



2013年5月，李锦记与中国食品科学技术学会共同主办的2013年度李锦记杯学生创新大赛，在四川农业大学、大连工业大学、福州大学等10所高校展开，大赛历时8个月，共有40份精彩的产品创意入围。最终，四川农业大学的“咔嚓蔬菜脆”荣获大赛一等奖；福州大学的“秘烧Q皮肚”、浙江大学的“七彩心情”——健康果蔬纸、华南农业大学的“好姑娘”即食风味杏鲍菇片、大连工业大学的“风味花甲”等产品获得二、三等奖。

通过持续举办此项大赛，李锦记积极鼓励参赛大学生积极发挥想象力、勇于进行创新尝试，并以此作为实践平台为大学教育提供有力的补充。

## 连续三年举办“李锦记杯”高中生辩论赛

为了支持家乡的教育事业，李锦记连续三年赞助广东省江门市新会区举办“李锦记杯”高中生辩论赛。2013年12月6日，第三届“李锦记杯”高中生辩论赛圆满降下帷幕，新会一中凭借团体表现以整体的优势在决赛中胜出夺冠。“李锦记杯”高中生辩论赛的举办，在新会区八大校园中营造了健康向上的校园文化氛围以及丰富了校园文化生活，体现了李锦记思利及人的精神，更陶冶学生的情操以及提高口才艺术修养，促进学生全面发展。



## 李锦记环球义工队

作为传承百年的企业，李锦记一直以来以社会责任履责为发展支点，致力于成为负责任的企业公民。为将李锦记热心公益、回馈社会的大爱精神发扬至全球各地，借集团创业125周年纪念之机，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”，并在今年的创业纪念日活动上由李锦记酱料集团主席兼行政总裁李惠中先生亲自授旗。



## 李锦记环球义工队在行动

2013年，李锦记环球义工队探访敬老院、慰问贫困学童、举办捐血义卖等活动共计29场，共计649人次参加活动。

· 4月21日，“李锦记环球义工队”联合香港东华三院王泽森长者地区中心，举办了以“李锦记「纷」享·爱·传耆”为主题的活动。活动专程邀请110名长者到李锦记香港大埔总部相聚同乐。李锦记“希望厨师”与长者们一起包水饺，并现场用食材雕刻出栩栩如生的作品赠送给长者，让长者惊喜万分之余，享受到欢聚的温情。



· 2013年5月，李锦记新会生产基地义工队探访新会敬老院，在与敬老院的各位长者送去慰问、做游戏、共享欢乐时光的同时，藉母亲节来临之际，为女长者送上义工们亲手折的玫瑰花，给她们送去节日问候和关怀。



· 在2013年“六一”国际儿童节期间，李锦记组织了20名志愿者前往四川平武县李锦记博爱学校，送去集团对孩子们节日的问候，并走入课堂进行支教。并为孩子们建立“李锦记爱心书屋”。李锦记还向学校捐赠了各种文体用品以及由李锦记员工自发捐出的文具、书包等学习用品。支教活动后，李锦记志愿者们还专程走访了贫困学生的家庭，深入了解需要帮助家庭的实际需要。



· 2013年8月，李锦记环球义工队广州的志愿者们展开关爱广州智障儿童公益之行，探访了广州慧灵智障学校。20多位志愿者带着广州地区员工们的爱心捐助物资探访学校，与孩子们互动游戏，带给孩子们欢乐与关爱；帮助学校清洁校舍，重新翻新粉刷校门，为这些特殊的孩子们改造环境；并协助学校进行务农帮扶活动，减轻学校负担。



· 2013年9月21日，李锦记环球义工队上海的志愿者们进行了上海街头流动献血车解说志愿者活动。活动当天大雨浇不灭我们的热情，志愿者们积极宣传，传播献血知识，积极宣扬“每一次献血都是对生命的敬重”的公益理念。



## 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。

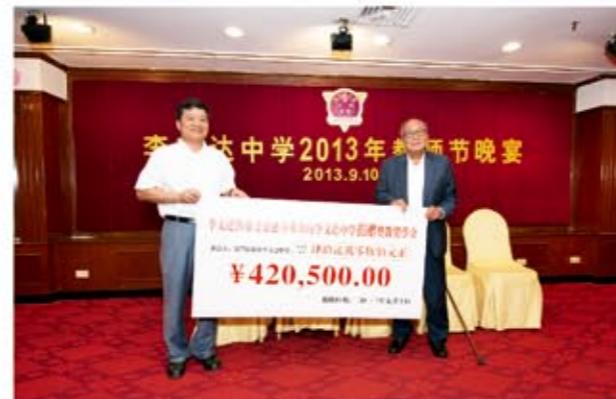
### 李锦记出席广东省江门市新会区慈善公益晚会 捐资493.5万元支持新会慈善事业

李锦记集团多年来对家乡的慈善事业不遗余力。3月28日，新会区2013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493.5万元给新会慈善会用于新会区的慈善事业。



### 李锦记教师节设奖教奖学金 倾力支持家乡教育事业

李文达先生关心桑梓，情系故乡，一直以来不遗余力推动教育事业发展。2013年9月10日教师节当天，李文达先生专程亲赴李文达中学与全体教师庆祝教师节。活动当天，李文达与蔡美灵慈善基金向李文达中学捐赠奖教奖学金420,500元，用以奖励有能的教师与学业优秀的学子。



## 李锦记捐资扩建李文达中学

2013年11月27日，“李文达中学教师宿舍楼落成暨学生宿舍楼奠基”仪式在李文达中学隆重举行。李文达中学由李文达先生1998年捐资兴建，办学10余年来，在李锦记集团的鼎力支持下，李文达中学不断发展壮大，办学质量越来越高。今年9月，为了进一步促进新会区的教育实力，将李文达中学建设成为“优质初中+美术特色高中”的特色学校，李文达先生决定再捐资680万元人民币扩建学校的教学楼、兴建学生宿舍楼、食堂、修缮校园、添置校园网信息化教学设备。



### 李锦记积极参与广东省江门市慈善 公益万人行活动

2月24日上午，广东省江门市慈善公益万人行活动起步仪式在广东省江门市体育场隆重举行。李锦记酱料集团主席兼行政总裁李惠中先生带领李锦记新会生产基地的员工约200人共同参加了活动，亲力亲为支持侨乡慈善事业。



## 宣传食品安全

### 媒体工厂开放日 接受媒体的监督

1月8日来自北京、上海、广州、成都等各地约20家主流媒体走进了李锦记新会生产基地，参观了酱油生产的全过程并深入体验了调味品的制造工艺流程。食品安全是公众高度关注的社会问题。食品塑化剂等风波不断发酵，公众对食品安全的疑虑甚至蔓延到酱油、醋等日常调味品。虽然中国政府和权威专家迅速澄清“酱油和醋不存在塑化剂风险”，但消费者仍然心存疑虑。为了让大众了解酱油生产的“真相”，正确、科学地看待酱油等调味品的品质。李锦记特设媒体开放日，向公众敞开大门，接受媒体和大众的检验与监督。



李锦记酱料集团主席兼行政总裁李惠中先生亲自接待了媒体，并在现场接受了媒体的访问，分享了李锦记在“食品安全”方面的努力与经验。李锦记希望通过诚信经营，优化整个调味品产业生产环境，从而促进整个行业的遵纪守法与发展。



### 李锦记“守望食品安全” 促进行业健康发展

2013年6月17日，李锦记出席了以“社会共治、同心携手维护食品安全”为主题的2013年全国食品安全宣传周主场活动。李锦记集团主席李文达先生作为食品安全守望者的优秀代表专程前往北京出席此次活动。他和李锦记集团的辉煌事迹也在活动会场上进行了展播。会后，李文达先生接受了中经电视的采访，与大家分享成功的经验和感悟，“思利及人”的服务宗旨和“100-1=0”的管理理念。李文达先生表示，食品安全是食品制造企业的首要社会责任，大企业更加要严格要求自己，做到精益求精，诚信守望。



### 参加“国际食品安全论坛” 分享李锦记食品安全管理经验

2013年4月18-19日，李锦记全力支持以“食品安全风险控制和标准建设”为主题的2013年国际食品安全论坛，为促进食品行业国际间的交流和分享提供宝贵的平台。在与全世界食品领域专家的交流中，李锦记作了“李锦记食品品质保证与产品创新”的演讲，与与会嘉宾分享了李锦记在食品安全方面的理念和经验。在与嘉宾的沟通中，李锦记还通过对餐桌食品——调味品产业现状的分析，分享了李锦记从“农田到餐桌”全过程品质保证方面的经验，同时也介绍了李锦记在调味品的新工艺及创新思路与方向等方面的探索，为中国食品行业整体的提升和发展献言献策。



李锦记成为首批“全国食品科普教育基地”  
积极向公众宣传食品安全生产科学知识



2013年6月，李锦记在全国科普教育基地首次进行食品安全行业的资格认定时，成为首批“全国食品科普教育基地”。



为了让消费者能亲见李锦记产品“安全安心”的生产过程，李锦记新会生产基地开辟了专门的参观通道，通过多样式的参观活动，向公众宣传普及调味品生产知识。同时，还根据公众对科普的需要，开展食品健康、食品营养、技术控制等各类专题讲座；生产基地内的科普画廊定期更新，图文并茂，集趣味性、权威性、宣传性为一体，营造了浓郁的科普氛围。李锦记系列系统有效的科普活动积极宣传了食品安全及科技发展知识，提高了公众的认知与了解，受到了社会各界的欢迎。

自2008年至今，李锦记新会生产基地平均每年接待参观人数高达18万人次，2013年更加超过20万人次通过参观李锦记生产基地，在了解调味品生产过程的同时，获得了更多食品安全的健康理念和知识，增强了对中国食品企业的信心与信赖。



李锦记参加“全国科普日”，致力普及食品安全科学知识

2013年9月13日，李锦记出席了由广东省科协、广东省教育厅、广东省环保厅等单位联合主办的2013年广东省“全国科普日”活动。作为广东省唯一的“全国食品科普教育基地”，配合本次活动主题“保护生态环境、建设美丽广东”，李锦记在现场向公众普及食品安全与健康、清洁生产与环保方面的科学知识，并特意制作了内容丰富的科普宣传手册供市民查阅。同时，专业的李锦记科普人员还在现场为市民解答有关食品安全及食品健康方面的知识。李锦记期望通过活动，能与公众在分享李锦记125年安全生产心得与体会的同时，更细致地向公众普及科学知识，传播科学思想，为提高公民科学素养，建设幸福广东作出贡献。



### 协助中国食品科学技术学会举办“科学家与媒体沟通会”

2013年11月5日，李锦记全力支持中国食品科学技术学会举办“科学家与媒体沟通会”。新会生产基地面向来自行业的专家和媒体代表全面开放，并围绕食品安全这一全社会热切关注的话题，针对传统调味品组织了科学家与媒体之间的对话。本次受邀赴李锦记新会生产基地的专家包括国家食品安全风险评估中心、中国农业大学、华南农业大学等权威机关及学术院校；媒体代表则来自中央电视台等重量级的国家媒体。

此次科学家与媒体的沟通会，对于科技界和食品企业来说，是加强风险交流、推进“和平时期”公众科普的重要手段。通过李锦记新会生产基地严谨生产流程的实地观摩，及行业内权威专家的专业阐

述，增进了媒体对食品工业的了解与认知，再通过媒体将正确食品安全信息向公众进行传播，既实现了公众科普，也加强了社会对食品安全的正确认知，树立了公众的信心。



## /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、官方微博、微信</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



www.LKK.com

② 联系我们

李锦记（中国）销售有限公司企业事务团队

广东省广州市越秀区中山八路2号新宝利大厦2004室

电话：86-20-83162288/83162016

邮箱：rosa.zhou@lkk.com.cn; sarah.lai@lkk.com.cn

 新浪微博 : 李锦记中国