

传承 130 年的匠心与美味

—— 访李锦记酱料集团主席李惠中先生

李锦记集团创立于 1888 年，是国际知名的顶级中式酱料品牌。集团旗下生产的蚝油、酱油、辣椒酱、方便酱及 XO 酱等超过 200 种产品，远销世界 100 多个国家和地区。在李锦记 130 周年之际，记者如约采访了李锦记酱料集团主席李惠中先生。

记者：请简单介绍下贵公司的发展概况、目前在全球的规模？

李惠中主席：在 1888 年，我的曾祖父李锦裳先生在广东省南水发明了蚝油，并创办了李锦记。1920 年，李锦裳先生之子李兆南先生接手管理李锦记，致力改进生产及提高产品质量。1972 年，我的父亲李文达先生出任公司主席，制定了全新的业务方针及拓展策略，并大力推行“思利及人”

的企业文化。上世纪八十年代，我们第四代分别在国外完成学业，相继加入李锦记，为集团带来了最新的科研技术、市场营销及管理等多方面的知识，促进李锦记迈向新世纪。1988 年，集团总部迁往香港大埔工业区。1996 年，广东新会生产基地投



李锦记酱料集团主席李惠中

□记者 李莉
入使用。2016 年，中国区总部入驻上海李锦记大厦。

集团总部位于香港，并在美国、马来西亚以及中国的新会、黄埔等地设立生产基地。位于广东新会的厂房更占地达 2,000 亩。经过 130 年的发展，李锦记已从一个只生产蚝油和虾酱的小作坊发展成为拥有 200 多款产品、远销 100 多个国家和地区的跨国酱料集团。

记者：贵公司自进军内地市场以来，取得了哪些成就？

李惠中主席：借上世纪八十年代改革开放之东风，李锦记全面拓展在内地的业务。在香港回归二十年期间，更取得了长足进步。近年重大荣誉包括：2006 年李锦记被评为“中国驰名商标”；2008 年成为“北京奥运会餐饮供应企业”；2009 年获香港名牌十年成就奖；2010 年成为“上海世博会酱料供应商”和“广州亚运会酱料供应商”；2012 年入选航天食品，成为“神舟九号”航天员使用酱料；2013 年获委任“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”航天员使用酱料；2016 年荣膺“G20 杭州峰会调味品供应商”；并于同年 10 月 17 日，随“神舟十一号”登入太空，三度助力祖国航天事业。2017 年荣膺厦门金砖会晤的调味品供应商。已实现“有人的地方，就有李锦记”的企业愿景。

记者：贵公司在食品行业、企业社会责任、可持续发展等领域，都有哪些值得分享的案例？

李惠中主席：近年李锦记积极与中国食品科学技术学会、中国调味品协会、中国烹饪协会、世界中餐业联合会等国内行业权威机构及各级政府部门、各大知名媒体合作，为规范行业标准、保持行业良性发展贡献自身的力量。由此获得“烽火杯 - 最佳餐饮合作伙伴”、“信用管理 AA 级企业”、“中国食品企业七星诚信奖”、“金箸奖年度食品标杆企业”等荣誉。同时，李锦记秉承“思利及人、造福社会、共享成果”的企业核心价值观，积极襄助公益事业：连续七年主办“李锦记杯学生创新大赛”、全力支持孔子学院事业、组织多场城市马拉松公益跑，以及帮扶贫困学子的“希望厨师”项目等，连续几年荣获“中国企业社会责任卓越奖”。

对于环保及可持续发展，李锦记也是不遗余力。在广东新会生产基地，投资 3,500 万港元用于清洁能源的开发。目前



李文达夫妇和五个儿女

所使用的可再生燃料蒸气锅炉、地源热泵系统、光伏发电系统等，均已有效减少当地空气污染、温室气体排放与水电消耗。通过以上举措，我们于 2016 年减少了 82,412 吨二氧化碳的排放，同时节省了 200 万港元。李锦记以实际行动应对全球气候变化、贯彻环境保护。因此在 2017 年 6 月，李锦记荣获香港工业总会及中国银行（香港）授予的“中银香港企业环保领先大奖”银奖，表彰李锦记对可持续发展的承诺及在珠三角地区推

动节能减排的努力。

记者：贵公司作为一家享誉中外的食品企业，是如何确保“舌尖上的安全”的？



李锦记澳门老铺



香港大埔的集团总部



上海李锦记大厦



广东新会生产基地

李惠中主席：“民以食为天，食以安为先”。在无数荣誉与众多赞赏背后、在每道精美绝伦的佳肴之中，是李锦记对于食品安全的长久恪守。李锦记奉行“100-1=0”理念，即在生产过程中不对品质问题进行任何妥协，哪怕一丝一毫的失误，也会导致最终结果为零分。以30多道工序、200多个质量控制点确保生产全过程的超水平品质标准。同时斥巨

资引进全球最先进的SAP系统，通过对物流进行跟踪管理，实现客户与原料间的双向追溯，最大程度地保障食品安全。同时，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食品制造企业。内外销产品使用相同的原料、同一条生产线、执行全球适用的严格品控标准，实施严格的食物安全卫生质量管理体系。因此，无论是国际级宴会还是各地餐厅超市，每款李锦记的产品均保证从原料种植、养殖和采购，到生产、流通、储存直至销售各环节的严格管控，确保“从田间到餐桌”的万无一失。

李锦记通过不懈努力，先后获得多项国际食品安全管理认证，为中国企业的国际化、标准化发展做出积极尝试，也为调味品行业系统化发展提供了实践经验。同时成立了食品与营养安全专家委员会，邀请知名业内专家定期对食品安全风险进行测评、分析、建立评估体系和预警机制。此外李锦记定期组织



广东新会生产基地现有3000余个酱油发酵罐



中国工程院院士孙宝国向李惠中(右)颁授“2017年度中国食品科学技术学会·突出贡献奖”

其中“思利及人”是最为核心的企业文化。在此分享个小故事：



李锦记严格把控每一道质量关

品牌创始人李锦裳先生，当年在珠海南水经营茶寮，很多渔民因囊中羞涩而赊账，之后出海捕鱼。到了年底，有些渔民没有归航，李锦裳先生得知便烧毁那些赊账的欠单——李锦记的“思利及人”理念正是由此发轫。

思利及人不仅是针对消费者，也是对合作伙伴及社会上需要帮助的人。我的父亲李文达先生一直强调：“做生意要同舟共济、携手发展，生意伙伴的利益要照顾到，消费者的利益更加要维护。”所以我们收获了很多长久的伙伴，合作时间超过半个世纪的不胜枚举。上世纪90年代，曾有一家日本合作商濒临破产，我父亲李文达先生并未与其解约，而是及时施以援手，帮助他们渡过难关，这也正是对“思利及人”最切实的诠释。

此外，李锦记虽是家族企业，却从未出现“守业”二字——奉行的是“永远创业精神”。

相关政府机构、权威媒体、企业及消费者代表参观车间、实验室，让他们切实感受到李锦记对于品质的严苛管控，并借此进一步推广食品安全理念。

记者：每个企业都有独特的企业文化，请介绍下李锦记的企业文化？

李惠中主席：李锦记的企业核心价值观是“务实、诚信、永远创业精神，思利及人、造福社会、共享成果”，



李锦记丰富产品 调和世界美食



从左往右：蒸鱼豉油、旧庄蚝油、薄盐醇味鲜



李锦记鼎力支持祖国航天事业

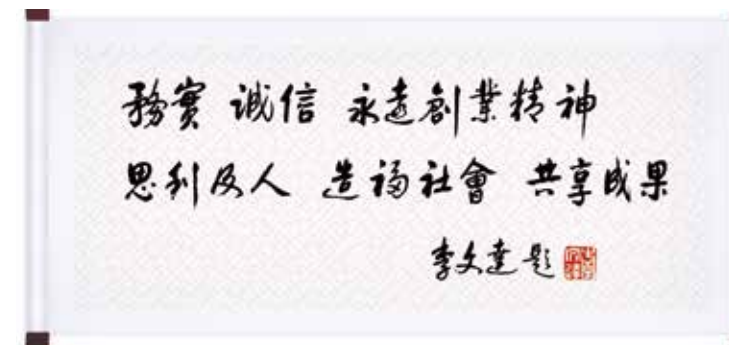
李锦记以蚝油发家，在坚守经典和特色产品的同时，不断迎合市场需求研发新产品。锁定中国家庭主妇都想做“蒸鱼”的需求，推出了高端功能性酱油——蒸鱼豉油。以“第二瓶酱油”的策略叩开老百姓的家门，迄今已畅销二十余年。为倡导低盐健康生活，全新推出薄盐生抽、薄盐醇味鲜酱油、零添加醇味鲜酱油等……无论是顺应市场需求，还是引导市场走向，这些创新之举让李锦记既保持了百年名牌的厚度，又摆脱了传统企业的“固步自封”，由此在激烈的市场竞争中永葆生命力。

记者：中国已成为全世界最具吸引力的投资地，未来贵公司还将有哪些发展计划？

李惠中主席：今年是改革开放四十周年，开拓进取、勇于创新是一个企业乃至一个国家发展的关键。

今年也是李锦记创立130周年，“永远创业精神”是李锦记一贯坚持的信念，也是能历久弥新的重要因素。随着内地市场的飞速拓展，自2006年起，李锦记以上海为中国区总部，并在多个城市设立分公司，从南到北，有效管理中国区业务。2016年12月17日，位于上海徐汇区的李锦记大厦落成，并成为全新的中国区总部。这意味着李锦记将以上海为发展重点，辐射全国大小城市，为广大客户和消费者提供优质的酱料产品，并继续为“发扬中华优秀饮食文化”不懈努力。

作为中式酱料品牌，李锦记的发展壮大离不开广大国内消费者的支持。自香港回归祖国以来，我们得到了内地各级政府机构、行业协会强有力的扶持和关爱，成为我们前进时坚强的后盾，令我们信心百倍！在李锦记创立130周年之际，我将带领李锦记酱料集团，继续与内地各级政府机构、协会、媒体深入合作。相互沟通学习，精耕中国市场，并借助李锦记的海外营销渠道，让中国味道传遍世界！



李锦记第三代掌门人李文达手书企业核心价值观