让市民吃上放心饭 食品企业坚守责任

文/羊城晚报记者 宋昀潇

最近一段时间，新冠肺炎一度来势汹汹。食品、调味品工厂肩负起满足广大市民基本生活需求的重任，纷纷放弃春节休假，组织工人全面开启复工复产。工厂车间流水线开足马力，生产出一袋又一袋食品，努力让市民便利地吃上放心饭。

大年初一的利口福工厂，春节值守人员全部到岗，然而，产能仅是平时的20%。“速冻点心和面包糕点是疫情期间卖得最多的品类，我们想尽一切办法也要保证热门品种的供应！”利口福工厂负责人不止一次地强调，人员不够，便四处抽调；包材不够，便四周斡旋。最后，集团内300名共享员工的出现，解了利口福的燃眉之急，更保证了热销产品不断供。

除了保证复工复产外，食品企业还自发地捐资捐物，齐献爱心。

3月5日，2000份陶陶居广府靓汤千里驰援，赠送给驻扎在湖北荆州的广东医疗援助队。广州酒家则是一次性向广州市红十字会捐赠资金50万元和1万份食品物资，期望以暖心之举承担战疫社会责任。公司总部位于江门市的李锦记，则通过广东省江门市慈善会向江门市中心医院捐款人民币200万元。此外，还向广东江门市新会区红十字会捐赠白醋2360箱，支援冬春交替引起的呼吸道疾病预防工作，以此减轻一线防疫工作者的压力，用实际行动履行企业责任、积极回报社会。

疫情期间，消毒水紧缺，石湾酒厂启动生产68度的高度白酒，通过多种渠道向社会首批赠送100万瓶（市场价值约500万元）作为市民消毒防疫使用。

“保价格、保质量、保供应”，我们不难看到，食品企业在疫情期间诚信自律，供应不断、质量不降、价格不涨，努力让市民吃上放心饭，体现出食品企业在特殊时期的社会担当。

石湾酒厂 对接高品质消费趋势发展 美酒让生活更欢乐

惊蛰过后，万物复苏。疫情防控情况正不断好转。

据南方电网统计，截至目前，广东全省及广州、深圳、东莞、佛山等主要城市日电量已超过节前水平的八成。广东石湾酒厂集团在严格落实“八个一”防疫措施后，已于2月10日正式复工复产，确保及时服务好市场需求。

“一年之计在于春，调整生产，追回失去的时间，2020年依然值得期待”。

捐赠物品市值超500万元

“面对疫情，石湾酒厂集团严格落实防控措施，结合企业自身情况承担起公益责任。”广东石湾酒厂集团董事长范绍辉介绍说，在2月10日复工首日，集团就通过“石湾玉冰烧基金”向坚守一线的环卫工人捐赠出防护用口罩一批，同时启动生产68度的高度白酒，通过多种渠道向社会首批赠送100万瓶（市场价值约500万元）以作为消毒防疫使用。在通过快递向广大参与领取的市民寄出以外，还先后向佛山市志愿者联合会、佛山高尔夫球会等单位组织进行赠送。

与此同时，石湾酒厂集团通过各大媒体平台传播公益广告，扩大提升公益活动的影响力和品牌美誉。通过公益行动的切实开展和有效落实，为支持社会战“疫”行动尽一份绵薄之力。

扩大融合 社区营销与线上业务并行

“疫情之中，我们一定要尽一个企业的社会责任。”当防控形势好转时，作为一个酒业集团的掌门人，范绍辉需要直接面对疫情对企业造成的生产经营冲击，如何调整经营策略，尽快实现复产，将关系到新一年的整体状况。

面临疫情对企业正常发展的冲击，石湾酒厂集团从复工复产、公益参与、市场规划、品牌传播等多方面进行战略性调整。范绍辉表示，在严格落实“八个一”防疫措施确保安全复工，在开展68度白酒公益产品生产的同时，有序恢复流通产品生产。

针对疫情期间消费者居家自饮的消费场景，开展“云上约酒”和“真情回馈”等活动，保持与消费者良性互动，维护市场发展。同时，企业及时加强社区营销与线上业务，扩大融合，并提前布局消费观念变化带来的新市场开拓。

石湾酒厂董事长范绍辉
受访对象供图

不断输送正能量，“美酒让生活更欢乐”

对于疫情过去、社会秩序恢复正常后的经营，范绍辉认为，企业首先是通过政策及战略引导，保障市场基础工作持续落实，保证与消费者的有效沟通和服务到位，坚持以品质赢得消费，品牌塑造价值，推动市场良性上升、企业快速发展。其次，及时做好疫情过后的补偿性消费需求对接，加强线上线下融合体系，实现新营销和新消费群的突破。

“疫情让人们更加注重消费的健康与品质，消费升级的趋势也更为明显。”范绍辉对未来充满了积极乐观的看法，在原有计划上，石湾酒厂集团将进一步强化“美酒让生活更欢乐”的品牌定位，融合疫情后人们对美好生活向往的观念，以正能量输出提升品牌影响力。

广东石湾酒厂集团计划以陈太吉酒庄190周年为契机，在品质升级的同时以文化赋能产品，对接高品质消费的趋势发展。对于范绍辉来说，他追求的“紧随时代的脚步，创新发展，通过构建品牌高端化、形象国际化、品类价值化三大价值引擎，推动粤酒振兴”的梦想一直没有改变。

（文/羊城晚报记者 程行欢）

广州酒家 “食品+餐饮”双轮驱动 共享员工团队很给力

疫情当前，广州酒家集团积极发挥“食品+餐饮”双轮驱动优势，建立300余人的共享员工团队，既解决了餐饮门店富余员工的用工问题，又大大缓解了集团下属利口福食品工厂的人手不足问题。

全面复工复产 捐1万份食品物资到前线

日前，广州市红十字会大厅整齐地堆叠着一箱箱捐赠物资，外包装箱上写有“中国加油”“众志成城抗击疫情”等字样。据了解，这些物资是广州酒家集团捐赠给广州市红十字会，慰问广州市内一线医护人员的。

据了解，此次广州酒家集团向广州市红十字会捐赠资金50万元和1万份食品物资，期望以暖心之举承担战疫社会责任。广州酒家集团公关部经理告诉羊城晚报全媒体记者：“我们此次捐赠的食品，主要是想让一线医务人员能在工作之余充饥食用，让他们有多能量投入到抗疫工作中。”

据悉，疫情期间，利口福组织多个基地协同联动生产，目前已全面复工，并通过进一步加大资源调配力度，逐步解决原材料供应不足、物流停运、人手短缺等难题，切实做好产品供应的服务保障工作，产能已基本恢复。而且还郑重承诺“保证供应、绝不涨价”。

相关负责人告诉记者，利口福点心主要由位于广州番禺的利口福食品生产基地与位于茂名市的粮丰园公司生产。原本安排了值守员工春节期间在家待命，发生疫情后，值守员工纷纷回到工厂原岗位，加班加点生产最热销的西点面包、速冻点心与半成品菜式。

“疫情期间，速冻点心是销量最多，我们的市场面向全国各地。由于疫情期间人们不能外出，作为方便快捷产品的代表，速冻点心成了不少人家里必备的食品。”

创设300名共享员工团队 缓解工厂生产压力

作为餐饮老字号品牌，广州酒家已有85年历史。面对疫情，该集团一方面全力做好食品板块经营保障，组织员工加班加点赶生产，保障产品供应和物流配送；另一方面，餐饮板块迅速调整经营策略，大力推广外卖业务。

不仅如此，广州酒家还在疫情期间创设了一支共享员工团队，在缓解食品生产压力同时，有效解决了餐饮员工的工作问题。

“前段时间，餐饮店不能堂食，餐饮员工只能留在广州待命，但此时利口福食品工厂由于要保证市场供应，随着订单量不断增加，用工压力凸显。”利口福工厂负责人告诉羊城晚报记者，广州酒家集团便组织餐饮店员工支援利口福生产，组建了300余人的共享团队，缓解了工厂的生产压力。

据了解，支援的300名员工，要先经过3天技术与安全培训才分配到工作岗位，他们大多是负责包装、运输、仓储等较容易上手的辅助性工作岗位。“团队中，也有原本是厨工、点心工等，他们则可安排到生产车间，由于已经具备了一定的基础知识，只要进行安全培训，便可操作机器生产面点、菜品等产品了。”相关负责人向记者介绍，如今利口福已实现100%复工复产。

广州酒家市场部负责人告诉羊城晚报记者，他们一直坚持“餐饮+食品”双轮驱动发展战略，未来，仍然会聚焦市场，继续发挥品牌优势，为广大市民提供食用便捷、美味可口的安全食品。

（文/图 羊城晚报记者 宋昀潇）

利口福工厂内工人正在作业

李锦记 思利及人造福社会 切实保障市场供给

李锦记承担社会责任加快恢复产能，并切实保障员工健康安全

对于拥有132年历史的民族品牌李锦记而言，诚信是企业的根基，质量安全是企业发展的生命线。凭借着对产品品质一贯的苛求和高度的社会责任感，李锦记在保障产品各个生产环节正常、安全进行的同时，全面落实社会物资保障工作，确保疫情期间调味品市场的规范经营，以及运输、供给等环节的畅通。

响应国家号召 保价格、保质量、保供应

自2020年年初新型冠状病毒疫情爆发以来，针对特殊时期防疫产品和民生商品的价格秩序维护、质量安全监管、物流运输和市场供给等问题，1月29日，国家市场监督管理总局启动“保价格、保质量、保供应”系列行动，倡导广大企业在疫情期间诚信自律、积极承诺：供应不断、质量不降、价格不涨。

作为供应全球民生产品的跨国食品企业，李锦记在“三保”行动呼吁下，迅速响应国家号召，用承诺书和视频等方式向社会承诺：承担社会责任，加快恢复产能；切实保障全体员工的健康和安全；恪守‘100-1=0’的品质管控理念，确保产品质量不受疫情影响；坚持诚信经营，保持产品价格稳定；提升服务水平，丰富市场供给。

早在2月10日李锦记新会生产基地已复工生产，通过加大订货、补货等措施保障产品供应。借助电子邮件、公众号、电话会议等方式，李锦记向员工宣传关于新型冠状肺炎的预防知识，在广东新会生产基地定期向一线工人宣传贯彻最新的防疫措施。

李锦记酱料集团企业事务执行副总裁孔君道表示，作为有超过130年历史的民族品牌，李锦记秉承“思利及人，造福社会”的价值观。

为保障一线员工健康安全，李锦记新会生产基地根据广东省疾控中心建议，强化工厂、食堂的消毒，加强工作人员卫生意识，每天测体温、申报身体状况，每名员工进入食堂须经过消毒、洗手，并要求员工分散就餐，一张饭桌最多坐两人且不可面对面就餐。

新会生产基地还临时增设了一线员工食堂，将一线员工和后勤员工分开就餐，防止交叉传染。

主动回报社会 捐钱、捐物、捐爱心

这段时间，新型冠状病毒肺炎疫情牵动着社会各界人士的心。“思利及人、造福社会”是百年民族企业李锦记的核心价值观。自疫情发生以来，在配合防控的同时，为了全力协助地方阻击疫情、支持坚守在一线的医护工作者，2月4日，李锦记通过广东省江门市慈善会向江门市中心医院捐款人民币200万元。

这笔捐款将全部专项用于抗击此次疫情，包括购置医用防护服、外科口罩、一次性手术服、防护脸罩、护目镜等急需的医疗物资和医疗器具，以及相关医疗设施的建设。同期，鉴于醋具有一定的杀菌消炎、有效预防流行性感冒与呼吸道疾病功效，李锦记还向广东江门市新会区红十字会捐赠白醋2360箱，支援冬春交替引起的呼吸道疾病预防工作，以此减轻一线防疫工作者的压力，用实际行动履行企业责任、积极回报社会。

除此以外，李锦记还向广东江门市妇联、江门市中心医院、江门市五邑中医院、江门市新会区人民医院、江门市新会区中医院捐赠酱料套装超1万份，关爱医护人员以及赴湖北支援医护人员家庭。截至目前，李锦记累计捐赠物资超过150万元。

作为疫情爆发以来全省30所定点收治医院之一，江门市中心医院的一线医护人员对李锦记的慷慨捐赠表示衷心感谢：“正是这样的爱心之举扛起了民族企业的责任与担当，来自你们的鼓励和支持使我们坚信：一定能够早日取得抗击疫情这场战役的胜利！”

（文/图 羊城晚报记者 宋昀潇 实习生 李可儿）

陶陶居 2000份广府靓汤 驰援广东荆州医疗队

“好幸福，还想喝多一点。”广东支援荆州医疗队队员郭远雯喝着从家乡送来的广府靓汤由衷感叹，“这汤好像我妈妈煲的味道，我已经一个月没有喝过了。”3月5日，2000份广府靓汤千里驰援，带着“娘家人”的温暖关怀抵达湖北荆州，送到广东援助荆州一线医护人员手中。这些广府靓汤背后有同一个身影——“陶陶居”。

舌尖上的美味 捐赠的还有暖心的乡亲祝福

不知不觉，疫情已持续了一个多月。来自全国各地的医护人员纷纷签下战书，“逆行”前往一线重点地区，各地的医疗物资源源不断输往湖北。自防控新冠肺炎疫情集结号吹响后，不仅是医护人员和医用物资前仆后继输向武汉，来自四面八方的“舌尖上的捐赠”也在悄然展开。

中山医系列医院是广东医疗支援湖北‘抗击新型冠状病毒感染肺炎’的主力军。当得知奋战在湖北荆州抗疫一线的广州医务人员想念“家乡味道”的信息后，为了让前线医疗战士吃得更好，陶陶居配合其他几家单位向他们捐赠了即食汤品。

3月3日上午，装载着2000份广府靓汤的专车从广州市番禺区出发，满载着羊城人民的关心问候，长途跋涉，向荆州出发。

据悉，这些慰问品直接送到驰援荆州医疗队队员入住的11家酒店。此次送去的广府靓汤包括陈皮绿豆老鸽汤、猴头菇无花果瘦肉汤、蛹虫草老鸡汤、章鱼莲藕瘦肉汤，既是经典的广府靓汤，又针对前线医护人员的实际情况进行了精心挑选和制作。

据了解，这次捐赠的汤品一共设计了10个品种，后来根据医务人员的工作情况，从中精心挑选出四款，并把平时使用的250克包装改成增大型的330克开袋即食包装。仅用了4天时间，就加班赶制出2000份保质保量的广州老火靓汤。

陶陶居食品中的部分系列

三个月备货量 一月不到就售罄

据悉，陶陶居始于清光绪六年（1880年），是广州极有名气的茶楼之一。曾是各方文人雅士、名人商贾聚首之地，清代康有为亲笔题字“陶陶居”，寓意来此品茗乐也陶陶。在此基础上，广州陶陶居食品有限公司成立于2012年11月，公司的主要业务包括食品经营、餐饮连锁店和手信连锁店。

“疫情期间，陶陶居的汤品与半成品菜在电商平台经常卖断货。从年初四开始，客服便反映催单的顾客十分多。”陶陶居食品公司负责人告诉羊城晚报记者，上述菜品早在农历年前就已备货，统一在-18℃的冷库中储存，虽然，这些备货原计划是为未来三个月而备的，万万没想到，1个月不到菜品便售罄。

受春节假期影响，仓库里只有仓管员值守，打单员等人员皆在外地。为了让顾客及时吃上放心菜，陶陶居紧急联系各个岗位的工作人员，做通思想工作，让他们提前返岗。

虽然，仓储人员整装待命，但货物运送却遇到不少运输公司歇业等问题。“公司一致决定，只要快递公司能发货，不管快递费多寡，我们都用！只要保证菜品顺利运送到客户手上，于是，整个链条都打通了！”陶陶居食品公司负责人向记者介绍，即使是春节期间，陶陶居的食品也全程按冷链标准发货，泡沫箱、冰袋等一应俱全，极大程度保证食品安全。

（文/图 羊城晚报记者 宋昀潇）