

打造强势品牌 争当行业领跑者

——湖南新晃老蔡食品有限责任公司奋力打造现代化食品加工“航母”

核心提示>>

新晃老蔡食品有限责任公司(以下简称老蔡食品公司)成立于2006年3月,是一家集肉牛养殖、加工、销售于一体的民营股份制企业,现为国家民族用品定点生产企业、国家地理标志保护产品定点生产企业、湖南省农业产业化龙头企业、怀化市A类肉牛定点屠宰加工企业。

公司拥有22项国家专利技术成果,是湖南高新技术企业;先后获得“湖南省首批质量信用A级企业”、“怀化市重合同守信用企业”、“湖南省著名商标”“湖南名牌产品”“中国老味道金奖”“中国好食材知名品牌企业”“怀化市优质品牌”等殊荣。

“喝的是山泉水,吃的是中草药,听的是侗族大歌,住的是天然氧吧……”地处湖南最西部的新晃侗族自治县,历来是湘黔边界的养牛大县,新晃黄牛成了当地农民发家致富的好帮手,堪称当地的“金字招牌”。

自成立以来,老蔡食品公司坚持把“以社会责任为己任,以拓荒牛精神办企业,开拓创新,造福百姓,建立中国食品企业新标杆,为消费者提供优质优质的牛肉食品”作为使命和价值观,努力将新晃老蔡清真牛肉食品企业打造成为行业的强势品牌,奋力打造一个现代化的食品加工“航母”。

坚定发展初心 坚持技术创新

走进新晃黄牛文化产业园,探访占地面积65亩的老蔡食品公司,首先映入眼帘的是蓬勃火热的发展景象。

作为一家从事牛肉食品生产的企业,目前老蔡食品公司已建成一条鲜牛肉生产线、一条食品深加工生产线,一条罐装产品生产线(扶贫车间),有冷藏库库容2000吨,年生产加工能力达4000吨。

自成立以来,老蔡食品公司坚持以新晃黄牛(本地及周边饲养的黄牛)为基本原材料,使用祖传及拥有自主知识产权的配方,遵从回民食品的生产习惯要求,用现代先进的食品生产设备和工艺来制造优质、安全并独具风味的系列牛肉产品。

为保障原材料供给,该公司创办了惠民肉牛养殖专业合作社,发展合作社社员160人,带动新晃县及周边5000多户村民养殖黄牛。同时,在晃州镇高铁新村创建了一个养殖规模为1000头的肉牛养殖基地;在晃州镇木铎溪村租赁3000亩土地,规划建设“新晃黄牛生态养殖基地”和“生态观光农业基地”。

“任何时候,技术都是公司赖以生存和发展的基础,对增强企业市场竞争力发挥着积极的促进作用。”湖南省人大代表、老蔡食品公司总经理何丽华坦言,该公司始终坚持在技术创新上下功夫。

该公司积极建立以市场为导向、产



企业员工在生产车间流水线作业。

研相结合的技术创新体系,发展成为集研发、设计、制造和系统集成于一体的创新型企业。公司持续加大研发方面的经费投入,不间断开展新产品研发活动,积极应用新技术、新工艺、新材料,研发具有核心竞争力、高附加值和自主知识产权的创新型产品,不断提升产品档次和服务水平,每年有20-30个新产品或改进更新产品上市。

目前,该公司把传统的伊斯兰食品加工方法和现代食品工程技术相结合,生产酒店菜牛肉、腌腊牛肉、冷鲜牛肉和休闲牛肉、烧烤串串牛肉五大系列牛肉产品80多个品种。2021年,公司完成生产总值1.32亿元,实现销售收入1.287亿元,利润1360万元。

坚持质量为本 确保食品安全

在老蔡食品公司,“质量就是企业生命”成为最响亮的口号。在这里,“生产一片良心牛肉,做一股食品生产行业的清流”不只是刻印在生产厂房墙上的醒目标语,更是深深烙印在每一个员工的心底,成为集体的坚守和追求。

“公司领导层始终高度重视并推动质量工作,切实将质量追求及发展纳入企业总体战略。”何丽华介绍说,他们以“做好一片放心牛肉,让消费者得到一份幸福的感受”为目标,通过建立并逐步完善管理体系,升级改造设备设施,积极推动生产标准和技术体系建设,建立完善产品质量监督管理的责任制,坚持按照认证体系要求抓好质量管理,先后获得食品安全管理体系认证(ISO22000)、HACCP体系认证、环境管理体系认证等,使公司产品质量得到根本保证。

自成立以来,老蔡食品公司坚持把产品质量安全和安全生产作为第一要务,实行食品质量安全制度化、责任落实到车间、班组及全体职员,形成全员抓产品质量安全管理的格局。

据了解,该公司每年定期或不定期组织生产一线员工、各级管理层职员,认真学习《中华人民共和国食品安全法》等法律法规,不断增强全体员工法律意识和社会责任意识,筑牢思想防线。

同时,认真落实“四严”管理。一是严谨标准,食品生产执行国家颁布的相关标准,不随意更改标准要素;二是严格监管,对食品生产、仓储、运输及经营各环节实行严格的监督管理;三是严厉处罚,对在食品生产、仓储、运输及经营各环节中不遵循食品安全

管理规定的行为严厉处罚,不留情面;四是严肃问责,对造成过失和损失的相关责任人员,严肃追究责任。

此外,虚心接受社会监督,强化整改落实。公司在食品生产经营过程中,始终坚持公开、透明、阳光化管理,自觉接受社会监督,对顾客及社会各界反映的问题及时整改到位。目前,公司已保持十多年没出现安全责任事故。

实施品牌战略 坚持服务至上

“用10-20年时间,培育创建1-2个国内著名品牌和国际知名品牌,以引领企业扩张并实现又好又快发展”,这是老蔡食品公司的品牌规划目标和发展战略目标。



专业合作社肉牛养殖基地。

以目标为指引,老蔡食品公司成立了品牌建设队伍并积极开展工作,先后培育创建了“富桥”“湘老蔡”“蔡佳”“蔡大嘴”四个品牌,其中“富桥”“湘老蔡”两大品牌曾获“湖南省著名商标”和“湖南省名牌产品”,成为湖南省知名品牌。

与此同时,该公司积极开展品牌营销与推广。通过参加产品展销会、产品对接会、经贸洽谈会、商品推介会、商品交易会等,集中推广公司“湘老蔡”和“富桥”等品牌,同时运用电视新闻、固定广告等形式进行宣传推广,进一步提升品牌知名度、品牌影响力和品牌形象。

培育推广品牌,是为了更好地推销产品。老蔡食品公司一方面采用传统营销模式,建立并不断壮大“区域代理商+片区分销商+营销店”传统销售网络,在武汉、长沙、杭州、成都、贵阳等省会城市建立区域总代理,在怀化等地级城市建立片区分销商,在新晃县城设立公司直营店;另一方面借助现代信息网络,建立电商销售网,在天猫、淘宝、微商、融易购等网络平台开展公司产品销售服务。目前,除湖南以外,公司产品还销往湖北、福建、广东、浙江、贵州、重庆等地。

“一直以来,我们坚持‘质量第一、用户第一、信誉第一’的宗旨,竭力以优惠的价格、最优质的产品和最完善的服务来满足广大用户的需求。”何丽华表示,他们依靠创新和优良的品质,可根据各地客户的实际需求提供专业的、个性化的全程应用解决方案,帮助客户以较低的成本享受高标准的专业服务。

他们恪守行业规范,凭借坚持不懈的努力,保证制造体系和质量保证体系的世界化。从目标到宗旨,直至具体的办事方针,重视每一个会影响产品形象的细节,想客户所想,为客户提供最优质的服务。

他们积极为客户提供持续、高效、快捷的服务;以忠诚的客户服务意识为基础,向客户展示良好的企业形象;以高素质的服务队伍向客户提供最佳服务;建立完善的服务网络,向用户提供专业化、标准化、多元化服务;以一流的售前、售后服务水平来满足客户的需求。

履行社会责任 热心公益事业

2022年3月23日,何丽华代表老蔡食品公司为怀化市鹤城区等地受灾群众送去价值20万余元的牛肉产品254件,以解决受灾群众面临的部分实际困难。她说:“抗疫是我们企业义不容辞的责任,希望这些物资能给受灾群众送上一份温暖和力量,让我们同心协力战胜疫情!”

追寻老蔡食品公司的发展足迹,我们看到的是该公司履行社会责任、热心公益事业的坚定身影。

据了解,老蔡食品公司认真建立履行社会责任的机制,切实将履行社会责任融入企业经营管理决策。他们充分发挥对中小企业的带动提升作用,大力带动和促进区域特色产业发展,积极创造劳动就业机会,带领广大群众实现脱贫致富,让“依靠乡亲做大品牌,成就品牌回馈乡亲”的铿锵之音在新晃大地回响。

我们看到,在老蔡食品品牌的培育过程中,公司联结了近万户肉牛养殖户、3000多家零售商、100余家代理营销商、10余个线上营销平台,让利结盟,共同发展,共同致富;公司每年还从品牌盈利中提出相当一部分公益金,用于赈灾、济困、助学、扶弱等公益事业,成千上万民众从中受益。

以最近3年为例,该公司在实施升级改造、实现自我发展过程中,创造5000多个就业岗位,积极参与工业园集中区及有关政府部门、社区组织的社会公益活动、助残扶弱、济困扶贫、抗灾救灾等,帮助10余名学生解决上学困难问题,帮助35个农村家庭渡过水灾或火灾等灾害带来的难关,积极投入抗击新冠肺炎疫情,累计捐助财物100万余元。

立志做国内外受人尊重的食品企业——这是老蔡食品公司的发展愿景。目前,全体“老蔡人”正努力通过改革创新,将老蔡食品公司打造成管理规范、运转协调、务实高效的现代化食品企业,将新晃老蔡清真牛肉食品企业打造成为行业的强势品牌、同行业的领跑者。

文/杨顺洵 吴丽丹 何军林
新晃老蔡食品有限责任公司办公室供图



新晃老蔡食品有限责任公司综合大楼。