

秉承思利及人 全力驰援抗疫

李锦记用味道传递爱

自新冠肺炎疫情暴发以来,李锦记持续关注疫情发展、肩负民族企业担当支援抗疫:全力协助各地阻击疫情、支持坚守在一线的医务工作者。李锦记感谢他们的艰辛付出、并始终牵挂着他们的安危,对他们的支援义不容辞,希望通过捐赠行动,积极回报社会、履行企业责任,为他们送去多一份温暖和敬意。

支援武汉 捐市值百万物资

3月14至15日,李锦记酱料产品陆续运抵武汉大学人民医院、湖北省中医院和武汉大学中南医院,还通过武汉市慈善总会向湖北省烹饪酒店行业协会定向捐赠了酱料产品。

捐赠当日,楚菜烹饪大师卢永良来到现场并亲自协调货物的搬运与分发。他在接受采访时表示,湖北当地一些爱心餐饮企业抗击疫情期间一直在为一线医务人员制作配餐,然而调味品尤其是专供餐饮业的中高端调味品货源短缺是亟待解决的问题之一。与此同时,新冠疫情对整个武汉餐饮行业造成了极大冲击,餐饮企业面临的形势十分严峻。李锦记在了解到他们的燃眉之急后慷慨解囊,既在一定程度上解决了调味品货源短缺的问题,也为当地不少餐饮企业能够顺利渡过难关提供了一定的支持。对此,卢永良大师代表定向接受捐助的湖北省烹饪酒店行业协会以及当地爱心餐饮企业,再次向李锦记致以感谢。

李锦记秉承“思利及人”的核心价值观,设身处地想医务之所想。本次捐赠的大部分小包装产品不仅直接送到一线医护人员手里,还可供他们开瓶直接佐餐,如:风味豉豆酱、香辣酱、蒜蓉辣椒酱、番茄沙司等,瞬间提升了工作餐的口感。几位收到调味品的医务人员甚至兴奋地在朋友圈分享了盒饭中的“小确幸”,这些白衣天使真是既伟大又可爱。另一部分超大包装捐赠产品如:财神蚝油、锦珍生抽、草菇老抽、味极鲜、金标生抽等则供应医院食堂使用,也可以让各方支援武汉的抗疫人员通过李锦记产品更好地感受到楚菜的魅力。值得一提的是,此次李锦记捐赠的三所武汉医院中,不乏之前一直在使用李锦记产品的忠实消费者。

武汉大学中南医院后勤保障部部长邹世清对李锦记的及时捐赠表示感谢,他指出:“李锦记是疫情发生以来第一个为我院捐赠调味品的爱心企业,解决了我们的燃眉之急,对于我们每天的饮食来说是雪中送炭。”他还表示,李锦记所捐赠的调味品会优先送至一线医务

人员手中。

四轮捐赠 已累计逾500万元

面对突如其来的疫情,李锦记于第一时间了解抗疫前线的各类需求,并积极筹措相关资源。2月4日,通过广东江门慈善会向江门市中心医院捐款人民币200万元支持抗疫;随后启动第二轮捐助,向江门新会红十字会捐赠2360箱白醋支援呼吸道疾病预防工作;3月以来,李锦记开启第三轮捐助,向广东江门市两所新冠肺炎定点医院、新会区各医院及各镇街卫生院抗疫一线医务人员、新会区圭峰会城社区一线防疫人员、以及通过江门市妇联向江门市赴鄂医疗队及前线医务人员家庭捐赠总数超过14000份酱料产品。

3月3日,李锦记加入爱心行列,支持江门市妇联四市三区“您家的菜,我来送”公益活动,通过江门市妇联向江门市赴鄂医疗队及前线医务人员家庭捐赠旧庄蚝油、蒸鱼豉油、醇酿陈醋、叉烧酱等多款李锦记经典产品,在一定程度上缓解了一线医务人员的后顾之忧。江门市妇联在收到捐赠物资后立即组织巾帼志愿者进行打包,将李锦记爱心酱料产品随“爱心菜”一同送到赴鄂医务人员家中。

李锦记以此实际行动向抗疫一线医务人员致以最崇高的敬意,感谢他们无畏无私、用心血和汗水守护千万家庭的生命安全和身体健康。李锦记希望藉此捐赠酱料之举,改善一线医务人员伙食、同时关爱他们的家庭,让他们在战斗中感到并不孤单,后方还有李锦记在用味道向他们传递爱心与力量。为此,江门市中心医院、五邑中医院、新会中医院、新会区人民医院等纷纷向李锦记发来感谢状。其中五邑中医院院长左万里向李锦记表示谢意,并感言称:“我们得到的不仅是物资捐助,更是精神上的鼓舞。我们有信心也有决心,在市委市政府的坚强领导下,以社会大爱和守望相助的精神,定能打赢这场抗疫阻击战,为人民身体健康保驾护航。”

截至目前,李锦记通过捐赠捐物等方式先后支援广东、



李锦记支援武汉市值百万物资



李锦记向湖北省中医院捐赠调味品

湖北、四川和上海、香港等地包括抗疫一线医务人员、基层医务人员、医务人员家庭、社区防疫工作者开展防疫工作,并对人民群众进行生活援助,累计捐赠钱物逾500万元。

捐赠“三同”产品 认可度高

作为供应全球民生产品的跨国食品企业,李锦记始终恪守“100-1=0”的品质管控理念,按国际先进水平和标准要求生产内外销产品。特别值得一提的是,李锦记作为出口产品内外销“同线同标同质”(以下简称“三同”)促进联盟首批105家成员单位之一,抗疫捐赠的全部产品质量均符合“三同”标准,产品认可度高。

全面复工践行“三保”

在抗击疫情的同时,李锦记也一直为经济复苏而努力。

迅速响应国家市场监督管理总局“保价格、保质量、保供应”(简称“三保”)行动号召,以承诺书和视频等方式向社会庄严承诺;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。2月10日,李锦记新会生产基地开始复工生产,通过加大订货、补货等措施保障产品供应。3月9日,新会生产基地全面复工,全力保证产品质量、生产和物流等快速推进、按期交付。

早在疫情初期,李锦记已全面开展防疫的宣传工作,借助电子邮件、公众号、电话会议等方式向员工宣传关于新型冠状病毒肺炎的预防知识,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和知识。此外,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,强化工厂及食堂的消毒,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。

凝聚、传承企业精神

走过133年的李锦记,一直秉承“思利及人、造福社会”的价值观。在近年来的洪灾、非典、地震等危难时刻,李锦记始终牢记社会责任,尽企业所能支援社会共渡难关。李锦记亦密切关注疫情发展,积极配合全国防疫、恢复经济发展,充分发挥百年民族品牌的表率及“三同”企业的重要作用,与全国人民守望相助,为最终战胜疫情而继续努力。

(徐辉)