

饭扫光

成立于2000年，以现代科技改造传统美食/以美味营养服务大众健康的现代化美食制造企业，提供安全/健康/美味的佐餐食品

品牌简介

四川饭扫光集团股份有限公司，成立于2000年3月10日，总部位于成都市郫都区川菜产业园区。公司已形成集佐餐菜品、创新休闲美食、川菜复合调味料研发、生产、销售于一体的产业生态布局，拥有郫都区豆瓣加工厂、调味油加工厂、绵阳饭扫光下饭菜加工厂及眉山泡菜产业园区红油小菜加工厂，总占地面积400余亩，拥有多条国内现代化、自动化生产线，现有员工近1000人。

经过20多年的经营，公司已成功打造了“饭扫光”和“川老汇”两大品牌。饭扫光已成为领先的特色川味食品，中国下饭菜的知名品牌。公司产品传承古法技艺、坚守健康理念、采用现代智能发酵辅以传统泡椒炒制工艺，科学还原食品自然味道。

依托于公司强大的科研能力，物流体系、生产工艺、营销网络，通过大数据、区块链技术实现产品从田间到车间到餐桌的全产业链贯通，成为中国领先的智慧型生产企业。公司不仅在全国各地建立了稳固的线上线下的销售渠道，且产品已出口美国、英国、澳大利亚等70多个国家和地区，饭扫光已成为中国味道的代表。

公司搭建了产学研为一体的研发团队和平台，被授予“院士（专家）创新工作站”。公司依托饭扫光技术研究中心，下辖五个独立研究室（饭扫光研究室、酱腌菜研究室、复合调味品研究室、豆瓣研究室、分析检测室），实施三大技术平台建设（罐式智能发酵豆瓣技术升级平台、第

三代酱腌菜发酵制作平台、复合调味品（油、粉及酱）制造平台），使用现代微生物发酵技术实现对川味的工业化、标准化、数据化控制。其中罐式智能发酵技术已成功应用于传统郫县豆瓣产业的升级改造，成为行业技术的标杆。不断升级的技术改良也进一步保证了产品的高品质，也为大型餐饮连锁客户量身定制各类产品，为公司可持续发展提供了发展动力。

公司在构建生态、安全、健康的产业链模式的同时，也深入贯彻了政府实施“乡村振兴、精准扶贫”的国家战略。公司已在西昌、甘肃、新疆等优质农产品种植基地建立公司（协会）+农户的模式，实现就业超过10万人，有效带动相关产业链的良性发展，加快了区域脱贫脱困进程。公司始终秉承引导传统美食文化的传承与发扬，实现让川味飘香世界，打造中国美食文化创新平台，以味养生，让健康有道的理念。新十年，公司将利用互联网、物联网、大数据工具，实现跨越式发展，重铸产业生态，成为世界知名品牌。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/fsg-657061.html>