

信利

鞍山市信利上海熏腊店，座落在站前繁华的商业区内，是一家具有百年历史的熟食专业企业。

创始人杨秀生，祖籍浙江，1898年杨秀生的父亲在海参崴建立小作坊式熟食店，生产和经营由杨秀生掌管，他在中国传统熟食加工工艺的基础上又融入了欧式的制作工艺，生产出几种肠类制品和几种酱烧制品，多数卖给外国人。产品具有中西合璧的独特风味。1931年杨秀生回内地发展，将店铺由海参崴迁至上海市瑞金一路140号（今淮海路口），取店名“上海信利食物号”。“信利”寓意为先信后利，无信不利，经营模式为前店后厂，专营各类熟食及一些洋酒，当时熟食类的品种已日渐增多。该字号熟食店在当时的大上海很受欢迎，经营状况很好。闻名遐迩，1956年该店实行公私合营。

1956年，时任鞍山市商业局局长的吴一飞同志，利用全国支援鞍钢的政策，亲自率领商业局有关人员赶赴上海等地，并得到了上海、无锡、天津等地方政府的支援，共为鞍山引进六家企业，其中之一就是“上海信利熟食号”，落户鞍山后为公有制企业，更名为鞍山市上海信利熏腊店，座落在鞍山市铁东区三经巷的食品一条街上至今。。此时孙光耀等人随“上海信利熟食号”来鞍山落户。

上海信利熏腊店迁鞍五十年来，已发展成为同行业龙头企业，特色产品有熏、烤、酱、烧、卤、扒、炸、腊八大类80余个品种。

1998年企业进行了改制和改造，给企业注入了生机和活力。2000年起，先后对酱烧制品车间和灌制品车间的设备进行了更新换代，引进了一批进口设备和国产优质设备，如德国汉德曼灌肠机、特莱弗大排机、切丁机、斩拌机，韩国厚地切片机、日产真空包装机、丹麦产制冰机，国内优质的绞肉机、冻肉切割机、提升机、蒸熏炉等，起点高，适用性强，

安全性好，不但提高了劳动生产率，而且对产品的质量提高起了保障作用，使手工达不到的工艺要求，而且对调整产品结构，提升产品的科技含量奠定了坚实的基础。

企业始终恪守“诚信为本，先信后利”的原则，以质量诚信和价格诚信为信利品牌的核心竞争力。为此，企业在原材料的选用上，从源头上严把质量关，选用国家定点的屠宰加工企业，质量标准都通过国家认证。在辅料的选用上，也是非常严谨，在工艺制作上全部使用绿色原料，不加任何防腐剂及合成色素。在配料上采用了18种天然香辛料，保障传统风味的特色，使产品达到了色、香、味、形俱佳。企业充分利用“信利”品牌的优势，扩大本市熟食市场占有率，先后在鞍山市铁东、铁西、立山城区内开设了20家分店及专柜，实行连锁经营，由过去的点式销售为网状销售，市场辐射面扩大了，既方便了消费者的需求，又成为信利品牌新的经济增长点。

企业将按新的发展规划，将信利品牌推向省内外，乃至全国，把信利品牌做精、做强、做大，打造中国肉类企业影响力的品牌。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/xl-323555.html>