

同润

安徽省东升食品有限公司是一家以生猪屠宰、肉制品加工为主的肉类综合企业。公司占地面积5万平方米，总资产2.7亿余元，拥有年屠宰生猪100万头和年加工肉制品5万吨的生产线各一条，冷库综合冷藏能力13000吨，配套有先进冷链物流配送中心、肉制品检测化验中心及无害化处理车间，冷藏配送车辆60余辆。公司先后通过了ISO9000质量体系认证、ISO22000食品安全体系认证、SC认证、两化融合管理体系认证、无公害农产品认证等。

公司先后投建了安徽省东昕食品有限公司、上海万有全东昕食品有限公司、上海诺旭食品配送有限公司等，下设南京、上海、无锡、合肥、广东等多家办事处。主要产品包括猪肉冷鲜肉、冻猪分割肉和熟食制品三大系列，共二百多个品种、产品畅销全国二十多个省市。

公司始终清醒地认识到技术创新在公司运行过程中的重要性，还建立起一套与公司相适应的技术创新体系。公司为省认定企业技术中心，拥有6项发明专利，研发投入逐年增加，与合肥工业大学、安徽农业大学、扬州大学等学院先后建立了紧密的合作关系，重视企业技术创新体系和技术创新战略的制定与实施，技术创新已经成为企业竞争战略的核心内容，从而保证了企业技术创新的动力和源泉。

多年来，公司始终秉承“顾客至上、员工至尊”的企业理念，信守“质量高于一切、‘东昕’为你的健康不断努力”的质量宣言，在管理上以“严、实、新、细”四字方针为指导，诚信经营，关爱社会，强化建设食品安全信用体系，倾力打造食品放心工程，助推皖北三农产业崛起。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/tr-766944.html>