

金都食品

金华市火腿厂的前身——永昌腿栈由金士辉创办于1947年，栈址设在浙江省金华县城，是当时金华规模大的火腿厂，所产火腿闻名全国，享誉海外。根据金华文史资料第十五辑记载，金士辉是金华地区东阳县人。东阳火腿是金华地区所产火腿的上品，民间生产始于唐代，盛于明清，明万历年间已被列为贡品。金士辉利用这一有利条件，1930年在杭州创办了永昌腿行，收购家乡作坊的火腿，运到杭州批发，获利颇丰，也促进了家乡的火腿生产。但抗战胜利后，沪杭地区物价飞涨，通货膨胀，使永昌腿行的业务大受影响。再加上金华火腿产区货源短缺，永昌腿行在杭州无法经营下去，于是在1947年迁至金华县城，开始自制自销，改名永昌腿栈。永昌腿栈前店后坊，善制善销，业务发展很快，年产火腿七、八千只，成为当时金华县城十几家火腿企业中规模颇大的一家。

金华地区解放后，金华火腿作为地方名产需求量急剧上升。为了扩大生产规模，由金士辉倡导，联合元生、金泰、元隆、恒丰等私营腿栈，组成了金联火腿产销合营处，年产火腿2.4万余只。然而，由于管理不善，加上1952年遭受火灾，烧毁了主厂房，使企业处于瘫痪状态。到1954年生产年度，火腿产量降至8千余只。为了抢救企业，该合营处于1954年在金华地区较早实行公私合营，改名为金华火腿厂，由龚润龙担任厂长、金士辉担任私方副厂长，当年的火腿产量就回升到1.8万余只。1956年，该厂又在解放西路建起一幢新车间，使全厂的厂房面增加了两倍多，当年的火腿产量达到3.8万余只。1957年，该厂火腿增至6.6万余只，为公私合营后头一个生产高峰年。但到三年自然灾害期间，由于腿源剧减，火腿产量下降。到1960年秋，该厂并入国营金华肉类联合加工厂，成为肉联厂的一个火腿加工车间。此后连续4年，年产火腿不足千只。党的十一届三中全会以后，金华地区的党政领导进一步重视火腿生产，于1979年将火腿车间从肉联厂中划出，单独设厂，仍命名为金华火腿厂。当年生产火腿5万余只，实现利润128000余元

由于改革开放后，出现了很多家金华火腿加工作坊并且都使用金华火腿的招牌，市场上的金华火腿品质良莠不齐。为创立属于自己的品牌，提高商品价值，我厂于1995年申请了“金都”商标。至2006年，金华市火腿厂已形成拥有固定资资产4783万元、年生产能力达15万只金华火腿的规模。我厂拥有一支具有丰富经验的火腿加工、质量管理、市场营销的专业技术人才队伍，并制定了严格的卫生、质量检验制度。产品70%销往香港、新加坡等地，并早在1992年在新加坡原产局注册成功，是国内金华火腿出口到新加坡一家火腿生产厂家。近年来，又积极开拓日本市场，希望能在日本市场占有一席之地。在积极开展对外贸易的同时，该厂也关注国内市场，国内餐饮业的兴起，人民生活水平的提高，也为火腿行业的发展带来了机遇。该厂的产品以质量取胜，顺利地进入了各大城市的宾馆、酒楼、大型超市。

随着市场经济的发展，火腿行业发展很快，竞争日趋激烈，各种假冒伪劣产品充斥市场，给火腿行业带来了很大冲击。在这种情况下，企业领导班子顶着巨大的压力，积极拓展经营思路，在竞争中求发展，坚信以质求胜的理念，在充分继承传统加工工艺的同时，又不断加以创新，让金华火腿永远飘香四海。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/jdsp-109183.html>