

公和堂

合肥公和堂食品厂2005更名为合肥公和堂食品有限公司，现有占地10余亩，建筑面积1800平方米，位于肥东县撮镇工业聚集区，高峰期员工60余人。公司主要从事农副产品的加工生产，年产量8000吨是农副产品加工的骨干企业。

“公和堂”之名源于祖上留下的一副对联“公则悦万商云集，和为贵四海风从”，其发展经历颇为坎坷，始创于清朝末年，后因战乱而被迫关闭，直到新中国成立后才重新经营，但不久因十年动乱，又再度关闭，经历了百年沧桑后，直至90年代末在改革开放的潮流下，公和堂食品厂才重新成立。公司成立初期生产的“狮子头”追溯到其源头是由祖辈们的口传言教后再经过反复的品尝与改进，终于成为广大消费者所接受并成为合肥一特色食品，在漫长的摸索与实践实现了狮子头的酥、松、脆、香，之后又研制出的公和堂米虾、肉丁辣酱深受广大消费者喜爱，成为居家旅游、馈赠亲友的佳品。产品在安徽省各大城市都有销售网点，并进入家乐福、合家福、华联、大润发等大型超市。

2011年10月公司已在种植区增加了3个加工点，引进种植新品种、新技术，进行规模种植，带动当地农业的发展同时也为农民创收，这不仅提高了原料的质量，增加了农民收入，也从源头上保障了公司产品的品质，增强了市场竞争力，实现农民与企业的双赢结果，各大商超都陆续签订了合作关系，产品供不应求，为了满足企业的扩大在生产，公司领导决定投资1000万元用于征地建设厂房，增加现代化的生产设备，扩大仓储面积。

目前，企业正在着重研发新产品，招聘新员工进行培训学习，建立销售网络，加大生产产量保障货物供应，满足各销售网点须求。

公司在挫折中不断的创新由最初的食品厂发展成为现在知名的食品生产

企业，并在国家政策的支持与鼓励下走上了一条现代化生产的道路上。公司专注于农业产业化，以市场为导向，依托农业基地，突出精深加工，建立了标准化农业生产体系，选用优质的原材料红麦面粉、菜子油、芝麻等，并保障原料的品质。基地扩大同农户、种养专业户的合同式协作关系带动当地农业大的规模种植，同时也给农户带来了可观的收益。形成了“公司+基地+农户”的经营模式。实现科学管理、科学用人，严把质量关。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/ght-327114.html>