

德佳

重庆德佳食品集团是一家集生猪养殖、屠宰、肉类和蔬菜类罐头食品加工为一体的集团司。集团下设重庆德佳食品（集团）有限公司、肉类科技发展有限公司、畜牧养殖有限公司和美好制罐有限公司，配套国家一级排放标准日处理3000吨的废水处理系统。

公司占地面积283亩，建筑面积100000余平方米，现有员工800人，带动农民生猪养殖、榨菜种植、肉类加工、流通就业人数达5000人。配套有午餐肉类、红烧类、清真类、果蔬类四个罐头生产车间和一个杀菌车间、一个成件包装车间。公司注册有“赖记”、“川锦”、“青坝”等商标。作为中粮集团有限公司肉类罐头生产厂家，拥有中粮“梅林”、“水仙花”“天坛”品牌罐头生产权。是国家对外贸易部批准的自营进出口经营企业（出口罐头厂代号：T12；出口卫生注册编号：5000/01011）

。

主要罐头产品有午餐肉、火腿午餐肉、五香肉丁、回锅肉、红烧扣肉、红烧排骨、红烧猪肉、清蒸猪肉、猪肉蛋卷、香菇猪脚腿、香菇肉酱、卤猪什、猪肉笋、榨菜肉丝、榨菜等30余个品种40多个规格。公司产品午餐肉、五香肉丁、火腿午餐肉、红烧猪肉等风味独特，深受广大消费者特别是海外消费者喜爱。产品市立足西南遍及黑龙江、广东、北京、甘肃、上海等省市并远销香港、东南亚、美、日、韩、中东、非洲等30余个国家和地区，公司推行“产业化扩张、人性化管理、集约化经营”的发展策略，销售方式灵活，重合同守信用，得到了国内外广大客商的高度赞誉，内、外营销网络不断扩大，销售业绩近年来呈现出突飞猛进的增长态势。

配套具有国际精湛技术水平的圆罐生产三条，方罐生产线两条，全自动焊接机、多工位缩颈机等加工设备，生产包括异形罐在内的各种罐型空听，年生产罐头空听10000万套。

配有按国家一级屠宰技术标准建设的生猪屠宰线，公司通过竞标方式获得了合川市主城区范围内的生猪、牛、羊定点屠宰经营权，该项目采用具有国内精湛技术水平的生猪屠宰生产线和进口韩国好烤克分割生产线，采用全自动头胸三点麻电致晕、运河式烫毛、二段式冷却排酸、同步检疫检验等精湛技术进行现代化屠宰加工；采用国际专业的卧式分段，三层主副产品、周转箱分别输送线，周转箱自动清洗等高新技术进行现代化分割加工。年屠宰生猪100万头及分割加工的生产能力，冷库冷藏能力5000吨，分割肉、冰鲜肉及深加工产品将销往全国各地并出口。已建成西南地区首条自动化羊屠宰线，改变传统宰杀方式和管理模式，极大地满足消费者对优质放心肉品的需求。

德佳集团形成了农产品生产、加工、销售为一体的农业产业链条式经营格局，积极推动农业产业化结构调整，提高农产品附加值，发挥龙头企业优势，做大、做活农产业。全体员工将始终发扬“完善自我，开拓创新”的企业精神，秉承“质量、诚信是企业的生命”这一企业宗旨，不断强化管理运作能力和抗风险能力，拓展国际国内市场，逐步把集团建设成为辐射面广、带动性强、专业性高、品牌优势突出的国内大型企业集团。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/dj-442864.html>