

马咏斋

常熟市江南畜禽食品有限公司成立于1980年4月，是以种禽培育、苗禽哺育、卤菜熟食产销为经营业务的农牧企业。现有职工220多人，技术人员30名，公司占地60亩，拥有生产和经营用房10000多平方，固定资产近3000万元。2000年，在企业体制改革的大浪潮中，总公司以“与时俱进、开拓创新、发扬特色、提升品牌”的经营思路和发展战略，通过“深化改革，优化结构，提升品牌档次”等一系列措施，实现了体制改革和品牌提升的新飞跃，二00八年公司销售额达6900万元，利税598万元，其中马咏斋熏腊总号销售额3750万元，实现利税385.85万元，职工收入明显增长，企业凝聚力得到很大提高。

在市场竞争激烈，企业基础相对薄弱的艰难环境中，公司积极引导员工发扬实干、敢干的工作作风，凝心聚力，开拓进取，使企业由小变大、由弱变强，规模不断扩大，现已发展成了占地2400平方米，拥有固定资产1837万元的专业熟食连锁经营企业。为了生产和经营的需要，加大了资本的投入和技术改造，投入资金100多万元，改造部分加工设备，引进了一条真空包装流水线和微波杀菌流水线；并逐步引进人才，增加产品技术含量。现马咏斋熏腊总号拥有专业技术人员12名。马咏斋一面继续恢复和发掘传统名菜，一面又不断创新产品，来满足人民群众日益增长的生活需求。为了克服常熟传统特产不稳定性、改变包装质量差的局面，马咏斋熏腊总号承担完成了市政府下达的常熟叫化鸡的开发任务，同时带动了常熟一大批土特产的质量改进。目前马咏斋产品品种已达70多种，还尝试开发出了新品—真空包装食品，为传统卤菜的发展走向市场开辟了广阔的新天地。

公司所属的百年老店马咏斋，以家禽、水产品为主要原料加工卤菜熟食，并实行连锁经营，运用现代营销方式，严格科学管理。公司一方面恢复和发掘传统名菜，一方面使用加工技艺，提高质量和新品开发。目前连锁店遍及全市城乡，计有62家，各种卤菜品种有70多个。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/lyz-166107.html>