

不上市以傳承家業 續拚搏拒墨守成規



▼李錦記醬料曾登上國際太空站。



▲李錦記的經營理念是永遠以創業的精神去拚搏。

►李錦記品牌有128年歷史。



貫徹創新 李錦記 隨時代進步

民以食為天，中國人對食物的要求極為講究，「煎炒煮炸燉蒸焗」無一不曉，無一不精。不過，常言牡丹雖好，還要綠葉扶持。即使材料再新鮮，廚師的手藝再高超，也不能忽略調味料的角色。李錦記以蠔油起家，集團掌舵人一代傳一代，來到第四代傳人，集團已出產逾200種產品。當中的醬料不乏甜酸苦辣，更有種濃厚的家族人情味。

■文：香港文匯報記者 吳婉玲／圖：張偉民 攝

李錦記創辦人李錦裳在1888年因為一次煮蠔湯，忘了看火，誤打誤撞發明了蠔油，並創立李錦記。這支蠔油不但改善了李錦裳的生活，更養活了家族五代人。不少家族企業想轉型成為現代企業，均會採取上市策略，現任李錦記主席李惠中卻搖搖頭，表示集團沒有上市計劃，「李錦記係曾祖父傳落嚟，希望繼續傳落去」。2002年，集團成立家族委員會，決定抱緊家族至上的理念，希望推動家族和諧永續發展；李惠中在以往接受傳媒訪問時亦曾經表示覺得「上市等同賣盤」。

有人的地方就有市場

「務實，誠信，永遠創業精神」的經營理念，深深刻在每個李錦記員工的心中，記者隨便問一個員工，他也可以解釋該理念的意思——不會只冀守業，而是繼續以創業的精神去拚搏。經過128年的發展，雖然集團已經成為家喻戶曉的醬料品牌，但李惠中在訪問過程中仍不斷強調各地市場還有很大的發展空間，貫徹李錦記的創業精神。問及現時除了中國內地佔集團較大營業額外，還有哪些國家及地區緊追其後。李惠中回應指，內地人口多，故營業額在繼續增長中，但不代表其他海外市場無潛力，「有人嘅地方就有市場，無話邊度大，邊度細」。

電商業務處起步階段

集團拒絕墨守成規，所以積極配合潮流轉變，留住傳統之餘亦要創新。現時，李錦記的產品在多個網上平台皆可買到，包括天貓、京東、亞馬遜（Amazon），香港的顧客亦可在網上購入醬料。李錦記全球市場執行副總裁何婉霞表示，集團在香港的電商表現一般，因為李錦記在香港的「鋪貨率」基本上是百分百，且在香港購物方便，市民較少會網上購買本地貨品。至於在內地的電商業務，何婉霞認為仍處於起步階段。

研方便醬料迎合需求

發展電商，並非純粹建設一個網站般簡單，背後有很多配套工作需要準備。何婉霞透露，未來旗下產品陸續會有很多包裝上的改動，更加適合運輸，因為現時大部分產品容器均是玻璃樽。新包裝或會考慮膠袋和袋裝，特別是時代變遷，現時很多家庭的人數不會太多，或者有辦公室人士希望將醬料放在公司，所以未來的新包裝或會以方便輕巧為主。不過，有部分產品仍會保留原有包裝，「有啲傳統醬料，如XO醬，我哋會保持高級形象，保留啲家個包裝」。她相信，未來在香港市場的發展動力不僅是傳統的蠔油和豉油，還包括方便醬料，有助繁忙的港人煮簡單的便餐。

廠房採太陽能發電

■李錦記位於新會廠房的醬油缸。吳婉玲攝



李錦記在美國、馬來西亞，以及中國廣東等地皆有設立生產基地。其中位於廣東省江門市區七堡鎮的新會廠房在1996年成立，佔地2,000畝。該廠最快的生產線速度為每小時24,000支；醬油缸數量達3,000個；醬料總年產量超過50萬噸。除了有5個醬料生產廠房，更有4個中央倉庫和1個貨運碼頭。

新會及黃埔廠總經理莫國棟表示，新會廠單是醬油的年產量已達40萬噸，「其實40萬噸未係最終目標，我哋啲家仲計劃買多幾百畝（地）嚟」。雖然集團有意再添置土地，但他指其實廠房現有的面積未完全使用，仍有二三百畝閒置面積。另外，以他所知，公司暫時未有計劃建新廠房，只會在新會擴建。

新會廠房最特別的地方是其使用了高科技和新型清潔能源，以節能減排。當中包括太陽能光伏發電系統、地源熱泵系統、節水及污水處理、生物質燃料鍋爐。記者在上月底親身到訪新會廠房，當日下了一場大雨，甫下車立即感受到寒風陣陣，即使有薄外套仍未能抵抗寒風。不過員工笑指記者來得對時間，否則就要在猛烈的太陽底下「乾蒸」。原來，廠房所在的地方經常陽光充沛，只是記者「出門招風雨」。

多出電量輸公共電網

正因為廠房的地理位置具優勢，所以集團亦在廠內設置太陽能光伏發電系統，利用半導體界面將光能直接轉變為電能，每年發電量約398萬度。每年能節約標準煤1,312噸。當李錦記新會生產基地用電負荷較低時，更會將光伏發電多出的電量送入新會區七堡公共電網，緩解公共用電的緊張。莫國棟指，集團最新計劃的環保項目是人工濕地。現時經處理後的水會排出鄰近廠房的潭江，該項目將水在排出潭江前，先經過濕地，進一步將化學需氧量（COD）降解。他解釋，根據內地新的環保法例，廠商要控制總COD排放，COD排放量愈低，排水量就可增加。今次的人工濕地項目，就是為擴建廠房作準備。

培育人才 辦青年廚師賽

李錦記家族一直以「發揚中華優秀飲食文化」為使命，積極推動全球中餐業的持續發展，尤其關注青年廚師的培訓工作，希望為中餐業人才的培養出一分力。今年，李錦記亦舉辦了第二屆的李錦記青年廚師中餐國際大賽，賽事以「海納百川 揚威國際」為主題。

李錦記青年廚師中餐國際大賽2016由李錦記主辦，獲全球共21個中餐業組織支持。總決賽於中華廚藝學院舉行，43位來自日本、中國內地、台灣、加拿大、法國、香港、美國、馬來西亞、荷蘭、新加坡、澳門、澳洲及韓國的參賽者角逐青年廚師中餐國際冠軍的名銜。參賽者需要在90分鐘內，以其創意和中餐烹飪造詣，利用大會指定材料配以李錦記醬料及調味料製作一道中菜菜式。最後，由來自新加坡的陳健倫以「李記經典牛柳卷」贏得大會多位評審青睞，勇奪李錦記青年廚師中餐國際大賽2016至尊金獎。

■李錦記非常關注青年廚師的培訓工作。

產力局展自研先進科技

香港文匯報訊 有否試過使用虛擬實境（VR）技術享受非一般的購物體驗？與太極機械人「單對單」訓練感受傳統武術與創新科技「雙劍合璧」？生產力促進局連續第六年參與「創新科技嘉年華」，開設「生產力展館」，展示多項自行研發的先進科技，讓市民親身體驗創新智能科技在生活各層面的應用。

「創新科技嘉年華2016」由創新科技署主辦，由10月29日至11月6日假沙田香港科學園舉行。今年「生產力展館」主題為「智能新時代」，分為「智能電子」、「智能生產」及「智能生活」三個展區，展示智能科技的不同應用。

展館設有多項互動裝置及展品供市民親身試用，例如市民可即場向能夠模擬九種太極招式的智能機械臂耍太極拳，體現機械人工智能在日常生活中的應用；又可戴上「虛擬實境」顯示器及利用手機應用程式，體驗虛擬購物的樂趣。館內更會展示嶄新的綠色製造、電動車充電及回收科技，例如可讓時裝設計師及成衣廠商在牛仔布產品上做出各式獨特圖案的牛仔布激光雕刻技術；一站式的電動車「智能充電收費系統」；以及能將廚餘100%全面轉化為沼氣、魚糧和生物柴油原材料的廚餘全面轉化系統。



■巴士多媒體光纖網絡系統。



■牛仔布激光雕刻技術。

港200大市值公司 僅30%發佈ESG報告

香港文匯報訊 專注於可持續發展報告諮詢的本誠顧問，近日發佈一份有關環境、社會及管治（ESG）報告趨勢的調查研究。

自港交所於去年底宣佈加強ESG報告的披露要求後，調查發現於2015財政年度，於港交所上市的200家市值最大的公司中，只有60家公司發佈了ESG報告。

95%的ESG報告均採用港交所或全球報告倡議組織（GRI）的報告框架。近70%報告披露交易所ESG報告指引所要求的所有環境及社會政策。不過，只有約25%在環境及社會政策之外，能披露全部12個環境指標。

披露要求愈趨嚴格

本誠顧問創辦人黃有傑表示，上市公司應該明白可持續發展已經不是一

個選擇，而是一個愈來愈嚴格的披露要求，使企業同時面對挑戰或機會。雖然調查發現一些報告的根基不錯，但相信報告的真正價值並沒有完全反映。企業需要持續改善報告非財務訊息，以滿足未來日益增加的市場要求。

有關環境方面的披露，逾60%報告均披露了排放、能源及水資源耗用、廢棄物等數據及未來目標。有關社會方面，90%報告披露了培訓的數據，約85%報告包含了員工的性別及年齡構成。95%報告均披露有關企業捐款及義工小時的數據。

是次調查範圍為200家市值最大的上市企業，審視他們的可持續發展報告。這200家企業佔50%的總市值，包括了恒生指數及MSCI香港指數的成份股。