

# 传承中创新,百年老字号变“新”记

## “玉兔”欲做中国有机调味品第一品牌



本报记者 胡泉  
通讯员 刘长辉

“玉兔”是周村的老品牌,山东玉兔食品有限责任公司依靠先进的技术,坚守质量为本,成为了当前国内调味品市场上的

排头兵。玉兔公司董事长于金平坦言:“老百姓的喜爱就是品牌的生命,我们要将玉兔这块老牌子发展成为中国有机调味品的第一品牌。”

### 百年老店变现代工厂

玉兔公司的发展历程最早可追溯到清同治12年(1873年)的齐鲁名酱园——“信芳园”。在2000年左右,玉兔公司还只有1座厂房。为了彻底摆脱百余年来酿造行业作坊式的生产管理模式,从2005年开始,玉兔公司依靠高新技术改造提升传统

产业。玉兔公司首先投资1.5亿元建成了玉兔工业园。2010年,玉兔公司在周村区农业综合开发办公室贴息政策的支持下,利用自主知识产权投资建设了万吨高效清洁液态制醋项目,引进了螺旋式高效节能自清洁连续蒸米系统、空气搅拌自动生物反应器等先进装备,食醋产能提高了3倍,使玉兔企业的整体实力跨入全省调味品第一梯队,成为省农业产业化重点龙头企业。

### 层层把关,质量为本

“酿酱不用往年粮,腌制用

材无皮伤,倒缸莫筒勿惜力,柜台掌称足钱两。”这是“信芳园”老字号流传下来的号训。今天的玉兔人,仍然视食品安全为品牌生命,对供货商的生产资质和原料质量实时管控,生产酱油的黄豆精选颗粒饱满的东北非转基因大豆,食醋的原料大米选用晶莹剔透的当季鲜米。同时,每一批次的产成品出厂前不仅要经过严格的理化指标检测,还要经过专门委员会的感官品评,用“没有质量一切都是负数”的质量观确保产品100%的合格率。

### 产品结构提质升级

近年来,玉兔公司先后研发了零添加味极鲜酱油、活性酱油、红曲米醋、有机酱油等换代产品,极大地提高了粮食精深加工的附加值,促进了产品结构提质升级,使玉兔公司从一个名不见经传的酱油加工厂,发展成为酱油、食醋、酱类为主的全省调味品行业龙头。

目前,玉兔公司的产品已经远销我国河南、安徽、河北、江苏、山西、天津、北京、内蒙古、东北三省等众多区域。

## 安全检查



沂源县三岔中心学校把安全当作头等大事来抓,打造平安校园。(董振湖)

## 班主任节活动



近日,沂源县三岔中心学校开展第九界班主任节活动。(董振湖)

## 经典诵读



南鲁山镇中心小学开展“重阳节孝老爱亲经典诵读活动”。(刘艳艳)

## “时装走秀”



南鲁山镇中心幼儿园制作眼镜时装走秀。(唐爱君)

## 公开课



近日,沂源县三岔中心学校新一轮公开课有序开展。(董振湖)

## 公开课评课



近日,沂源县三岔中心学校做实评课活动,点不足,提升授课水平。(亓和田)

## 加强安全管理



沂源县三岔中心学校注重加强安全管理,确保学生安全。(董振湖)

## 监督岗调度



近日,沂源县三岔中心学校加强了对红领巾监督岗的调度。(董振湖)

## 师德报告会



沂源县三岔中心学校全体教师聆听淄博市师德报告团巡回报告。(董振湖)

## 向国旗敬礼



近日,沂源县三岔中心学校开展向国旗敬礼活动。(亓和田)

## 孝道美德



沂源县三岔中心学校德育大课间宣传孝道美德。(亓和田)

## 校貌一瞥



沂源县三岔中心学校用规划整齐的楼房代替了原先的平房,办学条件改善明显。(亓和田)

## 指导读书



沂源县三岔中心学校利用升旗仪式指导学生读书,提升学生文化品味。(亓和田)

## 重阳敬老



重阳节,沂源县三岔中心学校开展尊老敬老活动。(董振湖)

## 共筑消防安全



近日,南鲁山镇中心园开展了“家园携手,共筑消防安全”活动。(崔学菊)

## 说课比赛



南鲁山镇中心小学举行“青年教师说课比赛”活动。(刘艳艳)

## 秋收培训



南鲁山镇成教中心深入田间地头开展秋收培训。(刘云)

## 交警进课堂



南鲁山镇中心小学开展“交警进课堂”活动。(陈新宝 刘艳艳)

## 施肥指导



南鲁山镇成教中心指导农民秋施基肥。(刘云)

## 实践活动



南鲁山镇成教中心对土壤酸碱度进行测试。(刘云)

## 自制沙漏比赛



南鲁山镇中心幼儿园开展自制沙漏比赛活动。(唐爱君)

## 引进技术



南鲁山镇成教中心引进国外先进技术。(刘云)

## “分层作业”



南鲁山镇中心小学实行语文、数学“分层作业”。(刘艳艳)

## 家园共育



南鲁山镇中心幼儿园开展家园共育活动。(崔学菊)