

质量为本 创新为魂

——记荣获“2024 广东放心消费品牌”的海龙阁饼业



● 广东海龙阁饼业有限公司董事长戴国荣参加 2024 广东 3.15 消费维权打假论坛。

■ 许红玲 本报记者 陈琼泉

3 月 9 日,2024 广东 3·15 消费维权打假论坛暨海龙阁饼业荣获“2024 广东放心消费品牌”及“广东 3·15 消费维权打假共建单位”颁奖仪式在广东省广州白云国际会议中心隆重举行,国家市场监督管理总局、广东省广州市、茂名市等相关部门领导,省内多家企业及来自全国各地的海龙阁饼业经销商参加了颁奖仪式。

荣获“3·15 放心品牌奖” 海龙阁饼业成卓越质量标杆

如盆大小的月饼、传承千年的拖罗饼、软糯弹牙的年糕……3 月 9 日,在 2024 广东 3·15 消费维权打假论坛系列活动现场,广东海龙阁饼业有限公司(以下简称:“海龙阁饼业”)带来展示展销的产品琳琅满目,让参会者大饱眼福、口福。活动同期,海龙阁饼业承办“品质生活 激发消费活力”2024 广东 3·15 消费维权打假论坛非遗分论坛(下称“非遗分论坛”),传承非遗,共谋未来,不断推动海龙阁饼业高质量发展。

此外,海龙阁饼业“饼”事过人,凭借其优质的产品和品牌公信力,荣获“2024 广东放心消费品牌”及“广东 3·15 消费维权打假共建单位”殊荣,在赋予消费者信心与保障的同时,实力显现食品行业的诚信与质量双保障。

“弘扬品牌就是维护质量” 卓越品质造就非凡口碑

在茂名化州这片沃土上诞生并茁壮成长的海龙阁饼业,已历经三十余载时光。本着“质量、责任、诚信、爱心、品牌”的经营理念,海龙阁饼业一直致力于为消费者提供高质量、健康安全的食品,亦为自己赢得了良好的口碑。

质量为本,创新为魂,这不仅仅是一句口号,更是海龙阁饼业多年来的坚持和信仰。“只有优质的产品,才能赢得消费者的信赖和喜爱;只有持续的创新,才能在竞争激烈的市场中立足”。因此,在海龙阁饼业,每一款产品的诞生,都凝聚了无数人的心血和汗水。“弘扬品牌就是维护质量。”海龙阁饼业董事长戴国荣表示,荣获“2024 广东放心消费品牌”及“广东 3·15 消费维权打假共建单位”殊荣的背后是对企业精益求精、追求卓越的肯定,也是对海龙阁在市场中建立良好信誉的反映。

事实上,为了从舌尖到田间一条龙控制产品品质,海龙阁打造了土猪养殖及花生种植为一体的农业生态基地 2000 多亩,为月饼制作输送上乘优质的原材料。此外,海龙阁饼业还与广东省农科院加工研究所达成战略合作,聘请多位博士级食品专家为月饼生产加工提供技术支持,不断提升月饼产品质量。

“现在消费者对食品健康很看重,我们也对产品进行过改良。”以海龙阁饼业的明星产品月饼为例,为制作出更符合现代人推崇的健康月饼,海龙阁饼业与省农科院加工所达成战略合作,并聘请了 10 多位博士级食品专家作为技术顾问,在传统月饼的制作工序上加以改良、优化,使得月饼在配方上成功实现减糖减脂,满足了当代人少糖、低脂、低卡的饮食需求,同时又保留了甜而不油不腻、糖分恰到好处的口感,让传统月饼以更营养、健康的形式被消费者品尝。

“守护粤西老味” 传统与时代交织的非遗传承

作为茂名市食品行业协会的会长单位,海龙阁不仅是食品的制造者,更是文化的传承者。在非遗分论坛上,海龙阁以其坚守的月饼非遗技艺广受关注。

海龙阁月饼制作技艺精湛考究。饼皮要经过独特的配方精制揉搓而成,馅料分别经过浸、洗、炒、凉、拌等多重工序,成品要经过包、印、烘等过程制作而成。为了让粤西人品尝到小时候的老味道,海龙阁饼业更是坚持传承茂名市月饼非遗制作技艺——用荔枝柴火来炒制月饼馅料。“这样炒出来的馅料带有荔枝木的果香味,这是电气化所无法媲美的。”戴国荣说。

海龙阁饼业严格把控月饼制作流程,从

领料、选馅、称馅、称皮、自动成型,到 1 次烘烤、扫蛋、2 次烘烤、冷却,再到胶托消毒、月饼入托、金属检测、自动包装、检查挑选、入库储存,都遵循严谨的规定和流程,确保各食材的比例精确、制作步骤合理、烘烤温度适宜,以做出美味的月饼。

海龙阁饼业还沿习传统拖罗饼制作技艺,将化州拖罗饼作为非遗文化的重要组成部分,成功传承并发展至今。据悉,化州拖罗饼流传千百年,其制作技艺已入选广东省级非物质文化遗产保护项目。海龙阁饼业保留了化州拖罗饼的本土特色,以其独特的口感和制作工艺,深受消费者的喜爱。

在保留制作工艺精髓的基础上,海龙阁饼业以开放的心态吸纳现代技术,使月饼制作工艺更加精细,品质更加卓越。据悉,海龙阁饼业建立了一万多平方米符合国际 GMPC 标准的无菌和恒温、恒湿车间,引进多条全自动生产设备、打造了“一条龙”的月饼现代化产业链,确保月饼出品健康、安全。

“传统的味道是无可取代的珍贵财富。”戴国荣表示,海龙阁希望通过现代化的手段,让更多的人能够品尝到这份粤西老味道。

“像卖荔枝一样卖好茂名月饼” 新型营销模式成就品牌新高度

几十年来,海龙阁饼业的月饼一直不断推陈出新,引入创新理念和技术,在产品研发、生产工艺等方面进行革新,挖掘新的产品创意,陈皮土猪肉金腿、椰蓉双黄、金桔月饼、陈皮冬翅等创意月饼不一而足。此外,还出产销售鸡仔饼、粽子、山茶油、年糕、腊味、曲奇饼、蛋卷等产品,在品牌化、零食化、西饼化的赛道上奔跑,为海龙阁食品产业注入新的活力。

事实上,海龙阁饼业不仅在产品上求新求变,营销手段同样精妙绝伦。3 月 8 日晚,海龙阁饼业在广州珠江夜游船举行客户答谢会以及品牌产品推介,用创新举动践行海龙阁饼业将传统食品行业带入现代营销的先锋理念。更富有创新的是,在茂名市委、市政府的工作部署下,海龙阁饼业积极响应将荔枝市场营销经验移植至传统月饼销售之中,造节日、树品牌,全力参与“像卖荔枝一样卖好茂名月饼”,推动月饼零食化、西饼化、品牌化,使月饼不仅是节日的食品,更成为了一种文化的象征和情感的寄托,为传统月饼市场注入了新的活力,助力“百千万工程”深入实施,做好茂名“土特产”文章。“我们的目标不仅仅是让消费者品尝到美味的月饼,更希望通过我们的产品传递出我们对传统文化的热爱和尊重。”戴国荣指出,这种对传统文化的尊重和热爱,正是海龙阁饼业能够在激烈的市场竞争中脱颖而出的重要原因。

非遗分论坛上,海龙阁饼业为一批优秀

经销商授牌,并进行海龙阁战略合作伙伴签约、茂名食品行业协会合作框架协议等,进一步加快聚力发展新质生产力。如今,海龙阁的品牌影响力已从粤西延伸至全国,正如海龙阁所倡导的,优质产品是品牌建设的根基,也是企业之魂。在不断发展与创新中,海龙阁正用实力书写着食品企业的新篇章,向世界展示着化州月饼的美誉。

【相关链接】

海龙阁是一家集酒店餐饮、食品生产加工、生态种植养殖、酒业为一体的大型生态链集团,公司主营食品生产加工、大型餐饮、生态种植养殖、预制菜以及酒业五大板块。

海龙阁餐饮始创于 1989 年化州河东桥头店,先后于广州、茂名、化州繁华商业区创办了广州琶洲保利广场六楼海龙阁酒家、广州天河中山大道海龙阁酒家、茂名钧明城海龙阁酒家、化州维也纳海龙阁酒家以及化州万达广场四楼海龙阁酒家。海龙阁餐饮立足于高凉菜系,以优质的服务和独具特色的地方菜肴受到广大消费者好评,在茂名地区享有“高凉菜十大名府”的美誉。海龙阁餐饮始终坚持弘扬粤西特色美食文化,勇于突破、大胆创新,并进一步发展出预制菜式酒席外送到家服务,将高凉菜系的理念、菜品、服务等推向极致。

海龙阁饼业历经多年沉淀,坚持沿袭传统月饼考究的制作工艺,在月饼行业中脱颖而出,成为唯一一个中国月饼名城(茂名)产品研发基地及食品研究院,且荣获央视 CCTV 发现之旅《品质》栏目“选题入围企业”殊荣,海龙阁月饼制作技艺被评为茂名市非物质文化遗产,海龙阁月饼生产基地也被评为茂名市中小学生研学实践教育基地、化州市首批非遗工坊。为从舌尖到田间一条龙控制产品品质,海龙阁打造了土猪、土鸡养殖及油茶树种植为一体的农业生态基地 2000 多亩,为食品制作输送上乘优质的原材料。此外,公司还与广东省农科院加工研究所达成战略合作,聘请多位博士级食品专家为食品生产加工提供技术支持,不断提升产品质量。

在 30 多年的征途岁月里,海龙阁先后被评为广东省重点农业龙头企业、中国优秀企业、中国品牌企业、广东省自主品牌百强企业、诚信示范经营认证企业等。公司在发展之余也始终不忘回馈社会,多年组织参与捐资教育创强奖教奖学、捐资修路、捐赠路灯、捐赠垃圾转运车;多年连续组织节日慰问活动,走访教师、老人、村民等群体;多年连续开展“八一”军民共建慰问活动,同时在新冠防疫阶段,第一时间为一线工作人员送去免费物资;冠名 2019 广东省龙舟锦标赛、茂名荔枝文化形象大使选拔赛等城市活动,为社会发展和乡村振兴贡献海龙阁的力量。

【人物名片】

戴国荣,广东海龙阁饼业有限公司董事长、广东省经济学家企业家联谊会常务副会长、茂名市美食文化产业协会会长、茂名市食品行业协会常务副会长、广州市化州商会副会长、深圳市化州商会副会长、化州市第九届第十届政协委员、化州市十四届人大代表化州市青年创业导师、化州市总商会名誉会长、化州市食品行业协会会长、曾连任两届石湾长坡村的书记、主任。戴董事长的创业历程充满传奇,年轻时他选择在深圳、海南等经济特区闯荡,待事业有了回家乡成立了日后大名鼎鼎的品牌“海龙阁”。

改革开放不久,由于家里贫困,戴国荣早早就随着几名村民到深圳去“闯世界”。刚开始,他和村民们一起在建筑工地里做木工。由于小时候营养不良,发育不好,身材瘦小的他虽然很努力干活,却总不能令工头满意,于是他离开了建筑行业,开始帮一名香港老板收购高端食材到香港。

上世纪八十年代,香港兴起“吃蛇热”。戴国荣就到海南收购养殖户

养殖的蛇肉运到香港去卖。“家乡有人吃蛇,为何不在老家开一家餐馆呢?”头脑灵活的戴国荣随机应变,1989 年在化州开了第一家餐馆,火爆的生意为他赢得人生中第一桶金。多年后餐馆搬迁并成立起高端定位

的海龙阁酒楼,成了化州各大企业商务洽谈、聚餐的首选。

不安于现状的他再次跑遍东南亚和南非,甚至放下手上蒸蒸日上的生意,去到了西藏,成为第一个在西藏拉萨开高端酒店、宾馆的茂名人在。在西藏苦心经营了近十年后,他又回到了家乡,成立广东海龙阁饼业有限公司,将家乡的传统美食——月饼推往全国。在海龙阁月饼家喻户晓事业达到高峰时,他又接受家乡父老乡亲的邀请,回乡任一个小村子的书记,带领乡亲们脱贫致富。

“气正道大”是戴国荣的座右铭,在他的理解中,“气正”即是做人正气,“道大”即是气道要大,才能使路更宽广。显然戴国荣先生的传奇经历也体现了这一点。海龙阁餐饮也好,饼业也好,都是他热爱的事业,从头到尾保证质量过关、口感卓越,不忍心出一点差错。在当地已颇有成就的海龙阁月饼产业是他不为赚钱只为爱好的事业,并把这份梦寐以求的事业做到极致,成就了传奇。



● 海龙阁饼业董事长戴国荣接受媒体采访。



● 国家市场监督管理总局发展研究中心宏观法制处王春艳处长宣布 2024 广东 3·15 消费维权打假论坛非遗文化分论坛开幕。



● 海龙阁饼业品牌宣传负责人许红玲向嘉宾介绍公司的发展现状。



● 海龙阁饼业总经理戴仁禧(右一)为公司优秀经销商颁奖。



● 领导、嘉宾参加 2024 广东 3·15 消费维权打假论坛非遗文化分论坛启动仪式。



● 海龙阁饼业董事长戴国荣(右)与战略合作伙伴举行签约仪式。



● 海龙阁饼业荣获“2024 广东放心消费品牌”及“广东 3·15 消费维权打假共建单位”。