

川骄友联 再创辉煌



友联四海，调味万家

友联味业： 行业携手 让川调走向世界

近年来，“不用火不用电，一杯冷水吃火锅”自热式火锅一经推出就受到市场的追捧，这种网红新品类，因其便捷、简单、时尚、美味受到年轻人的喜爱，各大品牌纷纷抢滩入场。

为了规范自热式火锅行业发展，加强自热式火锅质量监管体系，四川省食品药品监督管理局副局长杨俊、四川省食品药品监督管理局食品生产监管处处长唐佑君一行，近期赶赴于成都现代工业港(北区)港富路408号的四川友联味业食品有限公司进行现场调研指导，开展自热式火锅生产企业调研座谈会。

郫都区副区长全钢、成都市食药监局领导、郫都区食药监局领导、食品行业协会领导以及行业专家教授们，各兄弟单位陪同参加调研座谈，共同为自热式火锅这个新产品新行业出谋划策。

调研会上，友联味业董事长刘元福介绍了友联的发展史、产品体系、公司的经营及整体发展情况，就友联味业自热式火锅的发展情况及遇到问题向调研组作了详细说明，衷心感谢政府对于这个新品类制定相关标准加以保护和助推发展，对行业进行规范，淘汰质量差、食品安全不能保障、扰乱市场的产品。他表示，友联味业将以“弘扬川菜，调料先行”为己任，走出去，谋发展！他指出，川菜走出四川、走向海外的过程，更是川调出川完成全国化、国际化的过程。

四川省食药局安全委员会专家、食品行业专家李劲筠教授，西华大学食品科学与工程系主任车振明教授分别从技术层面、塑化剂安全性、保质期等多方面分析了自热式火锅现阶段面临的问题；成都市食品商会秘书长任伟介绍了目前川内自热式火锅的规模及高峰期产值，行业目前各个企业在自热食品上普遍遇到的情况，协会在后期工作开展的细则方向；成都市食药监局领导、郫都区食药监局领导在会上讲解了政府部门对自热式火锅的政策，结合企业需要提出了有序地疏解引入的工作性建议，解决企业的后顾之忧，规范行业健康发展。

会上，各方深入交换了意见，四川省食品药品监督管理局副局长杨俊对本次调研座谈进行了总结，对自热式小火锅产品行业和生产企业的指导和建议，表示政企校各方合力来培育、壮大这一新兴产业，促进该行业健康有序的发展。

会后，笔者了解到，刘元福是北京理工大学工商管理硕士、高级经济师，是川调行业领袖、慈善家与人生导师的结合体。他不仅担任四川省川联川调商会会长，还是四川省工商联执委、四川省政协特邀委员、成都市民革文体二支主委、成都市金堂县人大代表、成都市郫县政协常委。

友联味业抓住国家大力扶持农业产业化的政策契机，通过土地流转，投资1.5亿元，在金堂县流转5600余亩生态土地，建立四川友联味业食品有限公司的原材料生产基地——四川山里来农业开发有限公司，推行青椒立体种植和辣椒无公害种植。基地的建立，为公司实施“抓住源头，完善产业链，打造安全、有机、绿色、健康食品战略”打下了坚实基础；友联出品的“川骄麻辣串鱼火锅”系列调料正遍布着城市的各个角落，“三分钟吃鱼吃火锅”更是成为了家喻户晓的广告词。

一个人如何讲述自己的经历是件很有趣的事情，就像是过去研究的不同范式，刘元福说自己不知是多少次提起友联的发展之路，但是每次说起都会产生不同的感觉，让他重新看到不一样的自己。一路走来，刘元福总是在思考，既要有责任有良心地制造产品，也要有诚信且能共赢地树立品牌，难得的是，多年来，他一直在坚持，一直在研究。如今，属于川调的黄金时代已经到来，刘元福希望带领着友联，携手川调行业，让川调走向世界。(魏大)



到加工，整个环节都达到可控，从而以健康、安全的食品，为广大消费者带来健康美味的调味品。这是我们公司未来的规划，也是我们最终追求。”刘元福说，几年前，公司在金堂建立了辣椒、花椒种植基地8000多亩，立足于未来向消费者提供更加安全、绿色、有机的川菜调料。公司利用现代工艺，挖掘传统酿造技术，满足广大消费者对绿色、健康川调产品的追求，诠释博大精深的川菜文化。“我们将带领着企业和商会，以‘弘扬川菜，调料先行’为宗旨，高扬推广四川饮食文化的大旗，豪情万丈地阔步前行，让传统美食带着现代气息香飘天下！”刘元福表示。

据介绍，友联味业去年网上销售达到了1300多万元，今年还将在电商网购上加大投入，把友联最具特色的调味品、通过淘宝、1688、京东、天猫、网上糖酒会等平台面对广大消费者直销，减少中间环节，把最大的利益让给消费者。

未来五年，友联味业将以健康的调味品，走到食品安全的前列。刘元福说，“未来五年也是消费者不断对产品质量提出更高要求的五年，我们公司为了满足广大消费者对食品健康安全的需求，以这点出发，全力打造‘川骄’牌调味品。我们基地达到绿色有机认证，我们的生产原料来自于绿色有机，从而更能保证生产出来的食品达到健康、安全，这是我们公司未来重点推广的发展方向。”

(欣然)



●刘元福董事长

信誉等级“AAA级企业”，“四川省著名商标”，“四川省名牌产品”“四川省食品安全(首批)示范单位”等，从而保证了公司产品以质量优势、信誉优势，畅销全国。

“友联味业”立志要打造川菜调料的一流品牌，引领行业走高品质、健康、绿色食品之路，立足于几千年沉淀的川菜美食文化，携手四川烹饪高等专科学校，成立四川烹饪高等专科学校川骄川菜味理研究所，希望通过二者的强强组合，将科技转化为生产力，向消费

者提供时尚健康原汁原味的川菜调味品和优质服务。我们公司依靠设备更新、技术进步，促进公司进一步发展。”

引领行业走绿色食品之路

食品安全是关系到整个社会、牵动社会人心的大事。“我们做食品调味企业来说，产品质量是良心的体现。为了引领行业走绿色有机健康食品之路，我们率先投入农业产业这一块，就是完善整个行业的产业链，从生产

“川骄”：让经销商成股东 共绘调味产业新蓝图

凭借2019‘火锅餐饮新经济产业(国际)高峰论坛成功举办’的东风，我们前往了郫都区经济开发中心专访了成都川之骄食品有限公司董事长刘元福。

成都川之骄食品有限公司是从四川友联味业分离出来的新成立的公司，股东均为全国各地经销商。公司的宣传语是：“重质量，讲诚信！共同绘就调味产业新蓝图。”

让经销商成股东——川骄这一敢为人先的做法，打破了传统调味的经营理念。

对此，刘元福说，川骄模式创新，让经销商身份转变为股东，是为了让利于事业合作伙伴，使大家有钱赚，跟着我们有积极性，共同奔向美好的未来。这种品牌共用，市场共创，利益共享的模式，使买卖关系转化为合伙人关系，大家共同参与产品开发，市场营销，公司管理，形成厂商一体的紧密合作联盟。

谈到在新的一年里有什么新举措？刘元福说，2019年整体思路是：分板块，餐饮加盟，定制专业化运作，分品牌，传统与创新合作模式并行，各板块在公司统领下独立运行，专业运营，齐头并进，做大市场，提升规模，推动公司整体发展。



据了解，四川友联味业食品有限公司通过“土地流转”，投资1.5亿元，在成都金堂县流转5600余亩生态土地，建立了原材料生产基地——四川山里来农业开发有限公司，

推行青椒立体种植和辣椒无公害种植。基地的建立，为公司实施“抓住源头，完善产业链，打造安全、有机、绿色、健康食品战略”打下了坚实基础。(郑周)

“麻欢辣道”：让舌尖美味走进千家万户

四川友联味业食品有限公司为“麻欢辣道”商标的唯一持有者，是一家专注餐饮文化研究，品牌运营管理研发，餐饮特许加盟推广、落地执行、服务创新的现代餐饮公司。公司成立以来秉持：“以人为本”的宗旨，坚持“品质至上，口碑为王”的经营理念，学习总结现代化餐饮管理经验，不断挖掘用户数据，推出深受吃货好评的菜系，注重“健康、营养、特色”。

现代餐饮市场的口味年年都在变，唯有安全始终是不变的前提，从美味可口到健康营养，再到时尚养生与绿色环保等等，从中不难看出国人餐饮水准正在一步步提升，所以麻欢辣道始终将“创新与改良”视为两大动力核心，这或许正是它能稳居餐饮加盟排行榜的真实原因！目前已拥有众多餐饮品牌，其中涉及串串、火锅、冒菜、鱼调料、方便火锅等多个领域，专业带加工餐底料、火锅底料、冒菜底料、串串底料。

在传承川菜饮食文化精髓的同时，麻欢辣道在传统制作工艺的同时，还大胆地现代制作工艺融入不少中草药，让药味入汤味，让餐饮消费者在品味串串美食的同时，还能拥有滋补养心的妙用，这就是中华饮食文化中时常提及的“食补胜医补”一说，为了能够让中草药的药性更好地发挥作用，所以当你看到熬制汤底的锅并非寻常的铁锅时，不要吃惊，因为砂锅熬制味道更浓郁！

在串串香这种地方美食之中，它的源头是四川，而麻欢辣道就在成都，身处巴山蜀水的灵气之中，更是深受川菜文化气息的熏陶，成都当地最早关注串串的品牌之一就是麻欢辣道，所以在长达十几年的历练之下，它早已经掌握了最为成熟的串串香制作工艺及核心配方，甚至还自主研发出一些倍受市场欢迎的串串新品。

要想让品牌在短时间内产生更大的影响力，麻欢辣道以技术而取胜，更是以配方而求



成，如果不在这两项餐饮环节占据优势，拥有一种主动性的话，那么就容易被众多同行所淘汰，所以麻欢辣道为了打造最佳的串串香加盟品牌，在美食的口感上精益求精，力求将一切做到极致，以完美的饮食体验感成全众多消费者的极致美食享受。

麻欢辣道追求最佳口感，这种口感缘于三个方面，一个食材的优质，所以在培训学员时必须会讲到挑选优质的食材，其次就是刀工，刀工的好坏决定着一些食材的厚薄

程度，厚薄不均也同样会影响口感，而且在串制技巧上面，更是以推陈出新的态度来演绎最佳视觉效果；最后就是汤底的奇妙，这才是串串香加盟店排行榜一直竞争的主攻！

针对这种汤底的内涵，麻欢辣道一直持续地投入大笔资金，专项用于配方的创新与改良工作，这不但是品牌实力的保证，同时也是面向众多加盟者所做的最佳承诺，如何优质的加盟品牌，岂能不在串串香加盟店排行榜上留名？正是在这种千年的川菜文化精髓的影响之下，麻欢辣道不断追求进取，培养自身的精英人才，邀请知名川菜大师开堂授课，聘请知名人士为技术顾问，从食材的精选细选直至搭配中的尽善尽美，每一个环节步骤都体现出知名串串香加盟品牌的实力，因为麻欢辣道的初心一直不曾改，那就是为众多食客朋友奉献最经典的串串美食！(严森)

刘元福：打造川菜调料一流品牌 走绿色有机健康之路

食在中国，味在四川。中国八大菜系中以川菜为首，以麻辣为主的最为突出，菜式多样，调味丰富，深受中外人士喜爱。据统计，国内喜食麻辣人群已超5亿人。

2018年，四川就出台一个有“味道”的方案——《四川省促进川菜走出去三年行动方案(2018—2020年)》，要让川味飘得更远，要将川菜培育成为四川省对外开放的重要名片和特色优势支柱产业。川菜出川、川菜出海，川味调味品扮演着不可或缺的角色。为此，我们采访了四川友联味业食品有限公司董事长刘元福。

打造川菜调料的一流品牌

刘元福董事长首先介绍了友联味业的历史：友联味业于1993年组建，历经十几年的发展，现拥有员工四百余人。其中，各类专业技术人员和管理人员九十余人，年销售额上亿元，是四川省内致力于开发、生产、销售四川调味品的龙头企业之一，其声誉遍及全国。

目前，公司旗下拥有“友联”牌和“川骄”牌火锅底料、风味豆豉和复合型调味料及鸡精等。公司秉承传统工艺，结合现代科学配方，精选上等原料及其配料，对传统川菜进行现代“演义”，不断研制出了适合各种消费者口味的产品，顺应了现代人既方便快捷，又口味新鲜的需要，使川菜真正地大众化。同时，在生产和管理的过程中引入ISO质量管理体系，严格控制各道工序和各个环节，并获质量

川骄友联，让爱永远传递

春节前夕，由中国退役士兵就业创业服务促进会四川联络部、江苏省泰州华新特种装备有限公司、四川省川联川菜调料商会、友联味业共同发起的“情系怀仁”爱心公益捐赠活动，在怀仁市幸福老年之家隆重举行捐赠仪式。

临近新春时节，裹上怀仁，凛凛寒风吹红了脸，冻红了手，可是，总有那么一股股暖流，流淌在饱含热泪的眼眸里，流淌在满怀感动的笑容里，汇聚成冬日里最动人的温暖阳光。

那天中午，在怀仁市幸福老年之家工作人员的精心准备下，热气腾腾的火锅宴开始了，于和富代表中国退役士兵就业创业服务促进会四川联络部、江苏省泰州华新特种装备有限公司、四川省川联川菜调料商会、友联味业发言。

火锅的底料使用的就是由四川省川联川菜调料商会、友联味业捐赠的原汁原味的四川特产。来自怀仁当地的新鲜羔羊肉、绿色蔬菜，搭配四川火锅底料，为老人们送去充满爱意的午餐。

四川友联味业食品有限公司建于1993年，2006年落户郫县成都现代工业港(北区)港富路408号，历经二十余年的发展，现已是占地近百亩，投资超亿元的专业致力于研发、生产、销售品味正宗、安全优质川调产品的龙头企业之一，产品畅销全国并出口海外。

近年来，友联味业携手四川烹饪高等专科学校(现更名为四川旅游学院)，成立四川烹饪高专、川骄、川菜味理研究所，将现代工艺与传统酿造技术完美结合，将学校的产学研与企业的生产销售及品牌进行资源整合。同时，友联味业与西华大学校企合作战略合作协议隆重签署。将学校的技术成果优先提供进行成果转化，同时为公司培养所需人才。公司也充分利用企业的设备优势和生产条件为校方提供生产试验场所和校外实习基地，共同合作完成科研任务，同时优先接收学校的毕业生和实习生来公司就业。

两年前，友联又投资近5000万元，成立了四川山里来农业开发有限公司，流转土地5600余亩，其中取得有机认证土地2000亩。建立了青椒及香辛料立体种植基地，带动当地农民脱贫致富的同时，从源头上保证了原料可追溯、质量可控制，致力为消费者提供绿色、有机、安全、健康的川菜调味原料。

正是凭借着强大的科技支撑，友联味业开发出的产品赢得了市场的广泛认可。公司的“友联”和“川骄”商标先后荣获“四川省著名商标”、“四川省名牌产品”，连续三年被评为“消费者最喜爱、最放心调味品品牌”。先后荣获“四川省食品安全(首批)示范单位”、中国食品安全年会组委会颁发的“全国百家诚信示范单位”、中国食品产业发展峰会颁发的“社会责任奖”等在生产管理中引入ISO9001:2008质量管理体系、ISO22000:2005食品安全管理体系和HAC-CP体系，严控每一道工序和环节，保证产品质量，注重食品安全。

友联味业董事长刘元福率党支部、工会、公司骨干赴开展春节慰问送温暖活动，为当地976名80岁以上老人送上了新春祝福，送上大米、猪肉、调料等10余万元的慰问品；近期又发起为抗日远征军的老前辈献爱心和孝心活动，捐资6万多元，共筹集款物10多万元，让抗战老兵感受到社会的关爱与认同。(王钰)