



山东润政食品：

打造暖心企业，为美好生活加油

“

企业发展离不开社会各界的关心支持，社会进步也同样需要企业的担当作为。近年来，山东润政食品股份有限公司在做大做强的同时，积极回报社会、奉献爱心，赢得了良好口碑。

10月4日，正值重阳节，山东润政食品股份有限公司总经理钱坤鹤和员工们一行人一大早就从厂区出发去往东昌府区韩集镇老王户村，为村里的老人送去充满深情厚谊的金水城香油礼盒，拉开了每年一度的“金水城香油重阳节敬老爱老活动”。

用好芝麻做真香油 积极支持社会公益事业

在现场，一盒盒饱含润政食品员工爱心的金水城香油礼盒发放到该村每一个60周岁老人手中。时至中午，润政食品还为老人们准备了午餐，丰盛的美食，浓浓的情谊，让老人们度过了一个难忘的重阳佳节。

钱坤鹤总经理表示，下一步，山东润政食品将开展更多的“爱老助老”活动，切实提高老年人的幸福感和归属感，真正让老年人老有所依、老有所养、老有所乐，营造全社会敬老、爱老、助老的浓厚氛围。

在一年一度的中秋佳节，聊城市车友帮救援队联合书画家们及山东润政食品股份有限公司等爱心企业共同来到小海豚残疾人服务家园开展走访慰问活动。活动当天，志愿者及爱心企业家们为孩子们送来了金水城石磨香油、面粉、大米、食用油等慰问物资。

此外，今年的8月1日，聊城金水城香油再次联合聊城市中心血站举行了“用爱心为生命加油”无偿献血活动。这是企业连续第四年在八一建军节当天组织的无偿献血活动，四年来已累计献血量达32000ml。

钱坤鹤总经理表示，山东润政食品股份有限公司作为一个负责任的爱心企业，始终把“用好芝麻做真香油”作为企业的经营理念，热血有限，真情无价。金水城香油广大员工热心公益事业、真诚奉献社会的行为再次展示了金水城香油的良好企业形象；无偿献血是无私奉献的善举，更是博爱爱德的体现，金水城香油广大员工用实际行动彰显了无私奉献的企业精神，这样一个富有爱心、勇于担当的企业，明天一定会越来越好，而金水城香油一定会走进更多的家庭，为人民和谐富美的美好生活奉献一份力量。

带动村民就业增收致富 助力乡村振兴

“工作和收入都比较稳定，公司会定期给我们做培训，在这里获得感挺多。”在包装车间工作的张女士这段时间虽然忙碌，但却充满幸

福感。如今，占地40多亩的山东润政食品股份有限公司拥有140多名员工，大部分由周边村子的老百姓组成。钱坤鹤说，这几年来，公司坚持通过企业发展给地方和国家创造更多的价值的信念，积极带动村民就业。

金水城香油作为聊城市非物质文化遗产项目，在继承传统香油制作工艺的同时，又结合现代科技，对生产线进行了升级改造提升，既确保了金水城香油油质的传统美味，又大大提高了产量和效率。展望未来，山东润政食品股份有限公司一直以来以“质量求生存，以信誉求发展”公司八大战区的规划，标志着公司脱胎换骨的管理变革，更加彰显了公司勇于向更高业绩挑战的魄力和决心。让更加安全、健康、新鲜的优质食品走进更多的消费者家庭。

“水代法”提取小磨香油 被评为“市级非物质文化遗产”

小磨香油的历史在我国是非常久远的，早在三国时就有文字记载，金水城石磨香油加工工艺从战乱年代一直延续至今，一代代传承下来，被后人视为瑰宝。金水城小磨香油石磨加工工艺被评为“市级非物质文化遗产”，它是按照传统的小驴拉磨的原理，用“水代法”提取小磨香油。生产工艺为优选当季春芝麻为原料，通过水洗，完全清除优选芝麻中的灰尘和异物。再通过烘干设备，去除芝麻中的过量水分。整个磨制过程采用低温、低压，不破坏香油中的芳香物质及功能性营养成分，并且会使香油保留最原始的纯香，使芝麻返璞归真。磨好的酱汁兑入一定比例的开水，不断搅拌，水逐步渗入到酱汁中与非油物质结合。经过物理作用后，油脂被代替出来，这就是最传统的“水代法”提油技艺。经过自然沉淀、过滤、化验、灌装就生产出了金水城小磨香油。

只有自己吃着放心，才能让广大消费者吃着放心。公司的香油质量是经得过检验的，山东润政食品股份有限公司和第三方检测机构建立了长期合作关系，不仅检测香油质量，而且会检测与生产有关的每一个环节，包括原材料。并且公司还设置了专业化实验室，增添了高科技检验仪器，从源头上为百姓食品安全保驾护航。

