

坚守百年准则“货真价实 诚信为先”

——访乾泰祥丝绸有限公司总经理丁健

清同治二年开在宫巷口的乾泰祥,创立伊始只是一间开的小店。历经152年风雨“扎根”丝绸土壤,乾泰祥始终坚守“货真价实 童叟无欺,言不二价 诚信为先”准则,从“老苏州”结婚嫁衣,到“新苏州”返乡礼物,承载数代苏州人的生活印记,赢得代代顾客信任。前年7月,两位年逾八旬的老顾客顶着酷暑,将珍藏80余年的乾泰祥老包装盒,专程送到乾泰祥总经理丁健手里。

一把铜头米尺“分毫”不差 丝绸面料从源头全程监控

苏州人有句俗语“鞭进勿鞭出”,即为买的没有卖的精。乾泰祥卖丝绸百年,代代相传,始终坚守做“鞭出”生意。

丝绸面料是乾泰祥的主打产品,从缲罗绸缎到绉纱,不同面料各有特性及计量方法。有的纤维结构松,有的缩水率大,有的需要再加工才能使用,乾泰祥都会依据顾客的需要悉



心介绍。给顾客量丝绸用的一把铜头米尺,更是乾泰祥的“镇店之宝”,传承几代坚持不变,“哪怕一分一毫的微小磨痕,也不能让顾客吃亏”。据丁健介绍,木尺使用久了“头”上会有磨痕,为避免磨痕,乾泰祥一直采用“包铜”尺。量丝绸时还有一套独特流程,店员先一米一米的量给顾客看,量完后还会再放一点余量给顾客。

丝绸面料和人体直接接触,为了保证面料的品质健康,乾泰祥做生意不怕“亏”,坚持自营加工面料。“自营加工面料比直接进货成本要高20%”,据丁健介绍,店内自营加工面料要先组织白坯,再进印染厂染色印花,面料进店后还要送质检部门,对色牢度、酸碱度等指标逐一检测,合格才能上柜。自营加工模式既繁琐且成本又高,印染加工中的“洗绸”环节,偷工减料在面料成品上很难发现,但顾客穿着洗涤后会影响到使用寿命。乾泰祥认为,一块丝绸可以从源头起监控全流程,明明知道多花钱多麻烦,但也要让顾客放心称心。目前乾泰祥自营加工丝绸面料达10余个品类,花型有300余种,占经营面料70%—80%。

放弃销量吃“眼前亏” 蚕丝被定制“高品质”

“做生意坚守诚信本分”是乾泰祥百年经营的核心“价值观”。从上世纪九十年代起,蚕丝被逐渐崛起风靡市场。乾泰祥蚕丝被年增幅达到20%左右,成为“明星产品”。然而,随着蚕丝被走俏,不少家纺企业争相“杀”入,从“短斤缺两”到“鱼目混珠”,各种打着“蚕丝被”名号的产品充斥市场。据介绍,正规蚕丝被有桑蚕丝和柞蚕丝两种,柞蚕丝价格仅为桑蚕丝价格一半左右,不少商家还采用各种假冒蚕丝,加入漂白剂、柔软剂等化学成分。“桑蚕丝原料批量进价就达到每斤230元”,而市场上“蚕丝被”便宜的每斤只卖四五十元。

面对市场“便宜货”的冲击,乾泰祥蚕丝被销量直线下降,是随大流采用“普通做法”降低成本、增加利润打市场,还是坚



持传统做法吃“眼前亏”?销售下降实际压力,让乾泰祥陷入两难选择。“乾泰祥的产品不能有一点水分”,管理层最终统一思想,哪怕放弃销量一分钱不赚,也不能动百年老字号诚信准则,蚕丝被一定要坚持自采高品质原料自营加工。“每条桑蚕丝被扣除自营加工成本,基本不赚钱”,为满足顾客需求,乾泰祥坚持每年加工数千条“定制”蚕丝被,不少市民专程而至来“淘宝”。

近年来,不少商家“引厂进店”,乾泰祥反其道而行之,为确保品质制定严格的“乾泰祥标准”,坚持下单“定制”成衣等丝绸服装,目前通过“乾泰祥标准”的定点加工企业有七八家,上柜“定制”成衣达到500余个款式。“顾客买真丝绸就会想到乾泰祥,这是最好褒奖”,坚持老老实实做“诚信生意”,乾泰祥赢得顾客信任,先后获中华老字号、省著名商标、市诚信企业、消费者零投诉企业等荣誉称号,如今,慕名而至的外地顾客占比增加到七成以上,乾泰祥近10年来的销售都翻增一倍。(佳佳)

雷允上药业诚信基业插上「创新翅膀」



始创于1734年的中华老字号雷允上药业,以基于三百年吴门医派传承,“聚百草,泽万民”为企业使命,不断开拓创新,为百年诚信基业插上“创新翅膀”。近300年传承发展,雷允上药业有限公司已发展为集工业、商业、连锁、健康养生为一体的大型医药健康集团企业,旗下拥有6家中华老字号、11家江苏老字号和10家百年老店。

每1000粒重3.125克
六神丸实现现代化生产

传承近300年的当家产品六神丸是雷允上药业的祖传秘方。由六味名贵药材调制而成,能清热解毒、消炎止痛,药丸每1000粒的重量仅3.125克,服用后使人心、肺、肝、肾、脾、胆六神皆安。

抗日战争时期,日本商人借其王牌药“仁丹”配方与雷氏传人交换六神丸配方。因利诱不成,日本兵甚至将部分雷氏族人和雷允上职工抓进监狱严刑拷打,雷氏族人和雷允上职工誓死保卫配方,以生命的代价保全了六神丸秘方。解放后,雷氏后人将六神丸秘方献于国家,被国家列为四大绝密配方之一。

为满足日益增长的市场需求,雷允上药业在传承保持原料地道、制作精工的基础上,添置现代制药设备。新中国成立后,雷允上药业第三代六神丸制作技艺传承人李英杰,依据现代GMP标准,保持传统工艺精髓,“攻关”传统工艺与现代设备的融合,实现六神丸现代化生产,产品质量更好,起效更快,广受市场好评。2009年李英杰被授予国家级非遗六神丸制作技艺项目代表性传承人,享有“中医药八大家”美誉。

原料“DNA”检验
高科技确保高品质

高品质的药材才能炮制出高品质的中药饮片。为确保中药饮片的安全有效,雷允上药业坚持从药材原料抓起,传承创新出一套独特的“雷允上通行证”制度。药材原料要“闯”过传统、现代“组合关”,才能拿到“雷允上通行证”。第一道关,由经验丰富的老药工,到药材原料产地初选,对药材原料形状、大小、颜色、质

地、断面、气味进行鉴别,杜绝伪劣药材混入。第二道关,引进大型检测分析设备,按照药典标准,对药材的水分、杂质、性状、含量、硫含量等项目,进行化学和物理分析。

苏州人冬令进补膏方中常见的阿胶,以驴皮为原料熬制而成,近年由于驴皮原料紧缺,一些企业采取“仿冒”造假,用马皮、牛皮和骡皮等替代驴皮熬胶。“仿冒”造假驴皮成本廉价,对消费者健康和经济损失造成损失。雷允上药业坚持对阿胶原料厂家进行

实地考察,原料、工艺、检测等质量全过程管理,一道“道”过堂”。为了确保万无一失,在核实供应商提供的同批次质量检测报告书同时,雷允上药业通过现代高科技DNA检测技术,对阿胶原料进行DNA分子全项检验。

目前,雷允上药业研发生产的各类药品、养生产品营销服务网络覆盖全国各个省区,远销东南亚等地区。先后获得国家级非遗、中华老字号、国家火炬计划项目、中国中药企业传统品牌十强等,并被收录为国家《中医药》四枚特种邮票之一,为雷允上药业可持续发展夯实了坚强基石,努力从全国品牌走向全球品牌。(新佳)



诚信,再创太仓牌肉松“百年传奇”

142年前开在太仓的“倪鹤顶”肉松店铺,有一个“传奇故事”。1874年,苏南名厨倪鹤顶为太仓状元陆增祥60寿宴掌勺,将拿手绝活“五香焖肉”烧过了头,他灵机一动将锅就锅,去皮剔骨剔骨剔皮反复翻炒,蛋打正着演变出一道新菜肴——肉松。

历经数代诚信经营,太仓牌肉松被誉为“中国食品一绝”,1915年获巴拿马国际博览会甲等奖,2008年成为业内唯一中国驰名商标,质量、安全、销售等指标名列全国同行“龙头老大”。据太仓肉松食品有限公司董事长唐孝春介绍,传承弘扬百年诚信根基,在创新现代工艺、严控质量上与时俱进,才能不断超越自我,再创太仓牌肉松“百年传奇”。

2013年12月,央视《每周质量报告》曝光太仓肉松,统一两个作为小厂,用病死母猪肉制作“太仓肉松”的事件。一粒老鼠屎坏了一锅粥,守法经营正宗太仓肉松的百年品牌被“砸烂”。

“打铁需要自身硬,太仓牌肉松历经百年,我们这代传承人要将诚信经营的正气发扬光大”。据唐孝春介绍,传承“货真价实,童叟无欺”的百年品牌诚信内涵,逆流而上奋起实干,树立诚信标杆,是太仓牌肉松“浴火重生”的关键。于是,他们定点无公害生猪养殖基地,从选料分割到鲜肉焯锅加工肉松,时差不超过4个小时;业内首家通过食品质量管理体系——太仓牌肉松,构建百年肉松现代“质量链”,太仓牌肉松“100%合格”。

据清代《太仓州志》记载,“肉松制法创于倪鹤顶,以猪、鸡、鸭、虾肉为之”。历代传承人有五更鸡“喂到定点的屠宰场,精心挑选当天鲜肉的传统。目前太仓牌肉松主要原料猪瘦肉一年近360吨,折合年消耗生猪5万头。为确保原料品质源头控制,公司坚守百年传承选料底线,2002年起在河南鹤壁市建立生产基地,定点采用无公害养殖场猪肉,统一育种、检疫、培育、出栏、屠宰检疫,并在生产基地初加工,从选料分割到鲜肉焯锅加工肉松,时差不超过4个小时,充分保留原汁原味的肉香。肉松制作辅料一直选用自然酿造产品,香辛料选用天然丁香、肉桂等天然食材,不添加任何食品添加剂。

真金不怕火来炼,以过硬的质量安全“说话”。太仓牌肉松经政府相关质量部门检查,从原料到成品100%合格,是“肉松事件”中,唯一没有被商家下架的肉松。太仓牌肉松及其系列制品,目前年销量达到250吨左右,市场占有率不断扩大。(余刚)

全国诚信维权单位
全国百强商场



昆山商厦

《诚信经营·借鉴篇》特约刊出