

# 巴子食品 20周年庆典

## 我们的双11——熏鸡节,倾情回馈全城

一提起巴子熏鸡,老青岛人应该非常熟悉。巴子食品是青岛巴子食品有限公司的简称,现在已经是一家集研发、加工、销售、服务为一体的综合经营企业。但是20年前的巴子肉食可不是这样的。1997年,巴子肉食的创始人邱玉鹏在胶州开了一家小店,现场制作现场售卖,就是这么一家现场制作的小作坊,经过20年的摸爬滚打,已经成为具有当地特色的地方名吃。

### 把最好的东西给最尊贵的客人

巴子食品的董事长邱玉鹏,1958年生人。年近六十的邱董经历过食物匮乏的时期。邱董回忆道,在那个“鸡屁股”养全家的年代吃只鸡是相当不容易的,家里的生活物资都需要用鸡蛋来换。只有过年过节以及家里来了极其尊贵的客人,母亲才会杀只公鸡,把鸡处理干净煮熟,再进行熏烤,等客人吃完了,家里的孩子才能分到一点。让邱董难以忘怀的不仅仅是记忆里的味道,还有要把最好的东西给最尊贵的客人的待客之道。这种待客之道一直鞭策着自己,做食品企业就是要把自己认为最好的东西给最尊贵的人。

巴子自创业以来,始终以“用我的良心,换您的放心;商伴是上帝,顾客是亲戚;不求低成本,只要高品质;重内



巴子食品收追捧。



熏鸡。

在质量,保自然本色”为金科玉律,遵循“精心选料、严格生产、热诚服务、持续改进”的经营理念,本着“今天的质量,明天的市场”的管理理念,以质量求生存,以信誉求发展,才换得今天的成功。

### 打造乡土风味肉食高端品牌

巴子食品定位于乡土风味肉食,巴子人怀着“让更多的人享用健康美食”的美好愿景,以“返璞归真,不忘质

朴初心,敬畏法则,打造放心美食”为使命,争取品质精益求精、服务真诚周到,让青岛的消费者吃到放心满意的产品。

巴子食品和旗下产品曾获得多项荣誉,“巴子熏鸡”曾被胶州市财贸委员会评为“胶州地方风味名吃”,被青岛市财贸委员会评为“青岛名吃”。今年,我们巴子熏鸡进行了全新技术改良,产品包装更新升级,换成了气调包装,气调包装具有抑菌作用,使我们的产品达到最好的保鲜效果。氮气包装技术也将陆续用于巴子肉食其他产品的包装,届时消费者能

品尝到更加安全放心味道优质的产品,让您吃的每一口都和刚出锅一样新鲜。

恰逢巴子肉食20周年之际,本月11日开始巴子肉食各销售门店将开展买赠活动回馈广大消费者活动,购买一只熏鸡就赠送巴子圆火腿一根,同时会在部分商超举办购物刮奖活动,豆浆机、保温杯等礼品送不停。巴子食品真诚欢迎每一位新老顾客参与到我们20周年的庆典活动中来,共同分享我们的20周年的喜悦,我们也将与您一路同行,为您做出更多的放心美食。 文/图 李伟豪



活动时间: 11.11-12.3

20 1997-2017  
周年

# 我们的双11

# 巴子食品 熏鸡节

购物满 **30元**  
可参与刮刮乐一次

- 一等奖 豆浆机
- 二等奖 保温杯
- 三等奖 毛绒玩具
- 四等奖 抽纸

部分商场参与活动

送

买巴子熏鸡一只  
巴子圆火腿一根



全新技术支持  
氮气包装  
抑菌锁鲜



淘宝官方店

本活动最终解释权归巴子食品所有