

企业简介

一、 基本信息:

企业名称	:	麦克尼食品公司
简称	:	麦克尼
联系方式:		
总办事处	:	Balubad, Porac, Pampanga, Philippines 2008
电话	:	+6345-458-0000 local 4190
传真	:	+6345-458-0000 local 5899
马尼拉办事处	:	No. 54 Matahimik St., Teachers' Village Diliman, Quezon City, Philippines
电话	:	+632-925-2650; 632-922-5785
传真	:	+632-927-4692
网址	:	www.mekeni.com
邮箱	:	info@mekeni.com
成立年份	:	1986
证券交易委员会登记号	:	A199719444
登记日期	:	1997年10月14日
税号(TIN)	:	005-312-439
联系人	:	总裁 PRUDENCIO S. GARCIA
电话	:	+63917-854-5105
邮箱	:	pruds.garcia@mekeni.com ; prudsgarcia@yahoo.com
二、 主要产品	:	热狗、香肠、火腿、培根 风味腌肉- 培根、香肠、塔帕
三、 产量	:	单日产量 100 吨

愿景与使命

我们是世界一流的肉类加工商

我们将不断追求食品安全与质量，做业内佼佼者。

我们将不断创造就业机会，帮助本国乃至全球提高生活质量。

麦克尼食品将成为家喻户晓的品牌。麦克尼就意味着：

食品质量与安全标准一流；

价格公道；

客户服务出众；

顾客满意有保障。

我们还将：

- 积极研发，实现技术进步与创新
- 采取战略，提升产品知名度，改善产品销售
- 为员工提供公平的就业与晋升机会，通过综合全面的人力资源项目提高员工能力

我们注重谦逊、公平、诚实，将成为一个服务于顾客、服务于家庭的企业。

食品安全政策

麦克尼食品公司致力于提供最安全、最高质量的加工肉类产品。

我们将：

- 确保制造产品的工作环境符合优良制造标准（GMP）；
- 开发、实施和维护危险分析评级积分控制系统（HACCP），从而控制制造过程中的食品安全危险；
- 遵守当地相关法律法规；
- 保证员工认识并了解食品安全规范。

我们还致力于不断改善我们建立的体系，超越顾客期望，努力实现我们的最终目标——丰富每一个菲律宾人的餐桌！

与您同在...与您同感...与您同享

认证、奖项与荣誉

- 一、 **ISO 22000:2005 认证 – 食品安全管理体系 (FSMS)**
“亚洲及菲律宾第一家、世界第二家获得 ISO 22000 食品安全管理体系 (FSMS) 认证的肉类加工厂。”
- 二、 获得菲律宾国家肉类检验局 (NMIS) 的**优良制造标准/危险分析评级积分控制系统 (GMP/HACCP) 认证**
- 三、 **连续三 (3) 年荣膺 “国家冠军” 称号 ***
追求最佳肉类加工厂 – “AAA” 级别
(2004 年、2005 年、2006 年)
- 四、 **“2007 年大满贯冠军” ***
最佳肉类加工厂 “AAA” 级别
*由菲律宾国家肉类检验局颁发
菲律宾农业部与以下部门合作：
 - 菲律宾内政与地方政府部 (DILG)
 - 菲律宾卫生部 (DOH)
 - 菲律宾环境与自然资源部 (DENR)
- 五、 **荣获生态家园守护奖 (由菲律宾环境与自然资源部环境管理局颁发) - 2006 年**
蓝色级别，2007 年绿色级别，2008 年双绿色级别，2009 年银色级别，2010 年双银色级别，2011 年金色杰出环境表现奖提名。
- 六、 **地区最佳收入纳税人 – 2007 年企业级别**由国内税务局第四区 (BIR-IV) 颁发。
- 七、 **荣获第 21 届年度杰出奖项2004 年杰出肉类加工食品品牌奖 – 国家消费者事务基金会和Media Power公司**
- 八、 **荣获 2004 年国家年度消费者选择奖 – 亚太消费者选择研究所、消费者选择杂志、精华优惠卡、Henz KPMR Marketing 公司以及亚洲菲律宾市场营销专业人士联合会。**
- 九、 **荣获 2004 年最具环境责任企业奖- 菲律宾开发银行**

我们的团队：

执行董事会：

总裁	:	Prudencio S. Garcia 先生
副总裁：		
财务&行政	:	Angelito S. Garcia 先生
工程/进口	:	Adrino S. Garcia 先生
销售&市场	:	Nardo S. Garcia 先生
加工厂运营	:	Diosdado S. Garcia 先生

员工总人数：1,000 以上

以人为本的项目：

成熟运作中的小组

1. 管理系统支持小组
2. 食品安全小组
3. 紧急事件准备与应变小组
4. 医疗小组
5. 消防小组
6. 内审小组
7. 关键人力资源
8. 5S 小组

常规能力建设项目

1. 年度规划与评估项目
2. 管理评论会议
3. 员工认可与奖励项目
4. 技术培训（内部培训与社会培训）
5. 工作生活平衡项目
6. 消防演习
7. 年度员工运动会
8. 部门会议/团队活动

发展历史

麦克尼食品公司创业之初虽然规模颇小，但创立者 **Tatang Felix** 和 **Imang Meding Garcia** 却怀揣着大梦想——这不仅是为了他们自己家族的大梦想，而且也是为了整个邦板牙省波瑞克地区的大梦想。

Tatang Felix 和他的妻子在 1973 年开始了饲养家禽和猪的小生意，以补贴他们在公立学校教书的微薄收入。把五个儿子送进大学是这对夫妻的一个巨大挑战，而正是他们的生意帮助他们完成了对家族的使命。这五个儿子——**Adrian, Pruds, Lito, Doods and Nards**——早年就已对生意耳濡目染。这对夫妻的辛勤工作终于获得了回报——他们把五个儿子送进了大学，完成了家族使命，同时也建立了一个成功的企业。

1986 年，麦克尼的首批产品炸猪皮和培根推出市场并受到了当地顾客的欢迎。小生意也因此变成了家庭的重要收入来源。这促使 **Garcia** 一家扩大生意规模，但在 1991 年，大自然的力量阻挡了前进的道路。皮纳图博火山喷发给整个国家带来了重创，尤其是吕宋岛地区。然而，这并没有浇灭 **Tatang Felix** 在危难时刻帮助家乡的希望和决心。尽管很多商人选择放慢在邦板牙省投资的步伐，但 **Tatang Felix** 却认为这是他的肉类加工厂走向蓬勃发展的最佳时机。

因此，虽然他的三个儿子在海外事业蒸蒸日上，但他仍将三个儿子叫回国，施展才华，振兴商业，帮助社会。当一家人聚集在一起，他们便开始开拓生意，将运营变得更加现代化。

借助来自菲律宾开发银行的贷款，一家现代化的肉类加工厂在 2001 年成立了。公司拥有世界一流的设备和高素质的人才，开始着眼全球，开拓出口市场。

公司成功地提高了对食品安全和质量的认知水平，这也为他们赢得了国内外无数的荣誉和奖项。这些成就让麦克尼成为食品安全和质量领域的行业领头羊。麦克尼的成功有赖于它愿意帮助他人，以及在生意经营中秉持公平、正直和诚实的价值理念。