

# 仝吉挺进郑州十载 “良心”烘焙造就美味蛋糕

在郑州人的生活里,有这样一家墨绿色的面包店,也许你曾经无数次地走进走出,都不曾发现,它居然已经默默陪伴在你的身边很久了,并且还在持续不断地给这座城市创造着惊喜……

是的,它就是仝吉KENGEE,这个来自武汉的烘焙品牌,入郑12年,用高品质的产品、高水准的服务,陪伴每一位郑州人的生活。仝吉秉持自家农场、新鲜烘焙的品牌理念,始终坚持“新鲜现烤”的原则,不断超越自我,完善服务,保证消费者随时随地享用更新鲜、更绿色、更安全、更健康的烘焙食品。  
 正观新闻·郑州晚报记者 蒋晓蕾



仝吉的生产车间整洁、有序



样品传送安全、规范

## 仝吉自家农场,“种出来”的好面包

这是一个平凡的周末,在仝吉郑州二七区嵩山路店门口,几个年轻的少女谈笑着走进店内,店铺淡绿色装修,给人清新脱俗的感觉,宛如步入一个沙海中的“绿洲”。玻璃冷柜里摆放着琳琅满目的面包和甜点,在温暖的灯光下显得格外美味诱人,选好了几款新品,几人在休闲椅子上坐下来,喝着咖啡,吃着甜点,悠闲地聊着天。这样的场景,在郑州仝吉门店中经常出现。

2010年3月,仝吉郑州曼哈顿商业广场店首店开业,如今12年过去了,其在郑州的门店数量已经达到了64家,在职员工800余人,成为一个在郑州家喻户晓的烘焙品牌。

新鲜,一直都是仝吉最重视的事。最初“不卖隔夜产品”的格调让仝吉在几年间迅速成为江城(武汉)消费者最为熟知的一家烘焙店,从2005年至今,仝吉以更年轻更时尚的品牌理念和新鲜现烤的烘焙产品,成为烘焙行业的领跑者。目前在武汉、长沙、郑州、合肥等地已拥有近400家门店,无论是产品创新还是包装设计、产品路线,都深刻地抓住了顾客的需求。对于现在的仝吉来说,新鲜和现烤早已不局限于烘烤现烤,更体现在来自时节、当季的食材上。为了给顾客带来最新鲜的产品,仝吉选择了自己种。2012年,仝吉开始经营自己的农场,从播种到结果,严格遵循自然规律,最大限度发挥土壤本身的潜力,仝吉用食物感知四季变化。春天的蔬菜、夏天的绿豆、秋天的南瓜、冬天的草莓,用四季的时令食材,为顾客提供不同的四季风味。从农田到厨房,从厨房到消费者,从田野和节气中汲取灵感,坚持“自家农场,新鲜烘焙”,将自然中纯粹的新鲜带到大众面前是仝吉KENGEE

的企业理念。

近年来,仝吉致力于秉承工匠之心,紧跟烘焙文化潮流,在设计研发方面,邀请了欧美、日本等国家和地区的优秀烘焙大师,精心开发每一款产品。从2019年起,仝吉推出了减法月饼,主打创新吃法,颠覆传统,减糖更健康,是可以当零食吃的轻负担月饼;端午节期间,仝吉推出了颇具特色的蒸鲜粽,运用行业首发的蒸鲜工艺,为顾客留住刚出锅的美味。在日渐追求健康饮食的时代,仝吉开始为吐司、面包等产品更新“清洁标签 Clean Label”。直观来说就是更简单的配方,更少的添加。让顾客看懂配料表,清楚、透明地知道自己吃了什么,更安心,更健康。作为连锁的烘焙品牌,仝吉对蛋糕进行了从原材料品质到产品的一系列升级,增加了更多小尺寸的“分享型蛋糕”,选择了更优质的纯动物乳脂,以达到蛋糕更美味、更轻盈的口感。

仝吉的不断创新,赢得了各个消费者群体的喜爱,使蛋糕、节令美食不再是特点时间才出现的甜点,而是任何时候任何场所都可以分享的甜蜜,让“烘焙”变为一种更加日常的事,成功为大众打造出了浪漫的生活方式。

当前,仝吉郑州的线下门店开始不断进行升级改造,仝吉更根据客群的整体变化,在门店原有常规配送型产品的基础上,增加了现烤产品的占比,口味、形态、种类也随之更加丰富。同时对老旧门店进行重新装修,尝试了更多原木色的家具和陈列摆放,打造简约时尚温馨的氛围,使仝吉不仅仅是零售面包甜点的场所,更是顾客休闲放松的地方,消费者在购买产品的同时,搭配一杯饮品,就能在店内享受一个下午的悠闲时光。

## 仝吉,食者无虑饮者无忧

凡是能成功的企业一定是“良心”企业。民以食为天,食以安为先。郑州仝吉一直将食品安全作为生存的底线、产品质量作为发展根本。产品一次检验合格率逐年提高,自2019年,省、市、区三级监管单位逐渐加强餐饮业、食品的监督抽检,从每年15批次到现在每年60+批次,仝吉始终保持品质,安全合格。每年省、市、区政府日常监督检查,均保持高质量通过。产品稳定率不断刷新着销售数据。

这得益于“仝吉郑州”创建和设立的一套科学规范严格的产品质量保障体系。从采购原料开始到产品投料严把质量关、食品卫生关,生产全程采用科学管理,一丝不苟;将原料采购、生产贮存、物流配送等流程全部纳入严格的质量管理体系。

仝吉每年进行供应商评定,并定期进行现场实地走访,评审生产商、供货方是否满足公司质量需求,不合格的原辅料生产商、供货商,限期进行整改、复审,复审不合

格的供应商与其解除合作。“仝吉郑州”更是在位于郑州的马寨工业园区建立起了食品工厂,实现统一生产、统一配送、统一下架,保证面包、蛋糕安全,不出一丝纰漏。2018年仝吉更是成为第一批郑州市“透明车间示范企业”。

自2018年开始,仝吉不断加强员工意识管理,每年举办年度质量与食品安全内部培训,组织全员导入质量意识。结合精益生产项目,将“标准化、消除浪费”理念贯穿全体员工。2022年,食品安全应知应会考核全员上线,并将食品安全考核作为新员工入职转正专项科目,且定期考核。

“仝吉郑州”连续6年被评选为郑州市食品安全协会理事会员。2019年作为烘焙优秀企业,与河南农业大学共同承接“面包生产过程危害分析”课题。2021年被二七区授予“放心消费和维权服务示范企业”。

## 初心不变,公益行动从未停止

2020年,疫情对食品行业造成巨大影响,在餐饮堂食停业、线下门店无人问津的时候,仝吉打破传统面包、蛋糕的商业模式,通过线上商城,把一家的早餐、孩子的夜宵、情人节的惊喜安全地送达至市民手中。

在疫情防控期间,仝吉郑州为各区医院、交警、社区等送去近2万个面包,在执行食品安全和卫生严苛标注的同时,提出了“面包全城免费配送”“家庭面包超值套餐”“会员充值优惠”等活动。同时鼓励各店主开启视频直播,通过直播品尝、直播优惠等模式,在疫情防控期间不打烊,不缺席消费者的早餐与节日。

“小时候,我们接触到的蛋糕价格较高,家里老人过生日不愿意买蛋糕,因为觉得贵。”老郑州人余先生告诉记者,当仝吉来到郑州以后,平价又好吃,老人也慢慢接受了过生日需要吃蛋糕的仪式感,已经很

大的改变了。“现在,仝吉就在我家门口,下班了就会带一点回家,老人孩子都很喜欢”。一路走来,仝吉得到了很多人的认可,仝吉人都铭记在心。

作为一家富有社会责任感的企业,“仝吉郑州”先后与郑州市儿童福利院、开封SOS国际儿童村等各类公益组织合作。在疫情和暴雨期间,企业通过各级政府部门、宣传部门、街道、各大媒体、社会爱心人士持续进行物资捐赠,累计支援价值50多万元的物资。去年郑州暴雨发生后,仝吉集团公司也第一时间向河南省慈善总会捐赠现金100万元整。

为顾客带来新鲜美味的产品,为员工的成长发展助力,主动承担更多社会责任,仝吉人始终坚持用爱与诚信的品牌价值观影响更多的人,传递更多的温暖与正能量。践行社会责任,仝吉一直在行动。