



赵声云（中）介绍公司产品

“每一个环节的选料和制作，都离不开工人对绿豆糕制作的用心。”公司年近六旬的罗静制作绿豆糕已40年，对此他深有感触。“历经坎坷岁月，‘月中桂’始终在坚持做一件事：把一个品牌做好，把一个味道留住。”罗静说。

近年来，为传承发展滇式绿豆糕工艺，月中桂公司多次参与全国绿豆糕生产行业团体标准制定工作，带头明确滇式绿豆糕生产工艺、质量标准，推动云南滇式绿豆糕生产行业有序发展和技术创新。

赵声云告诉记者，公司始终保持“产品品质永远是第一竞争力”的理念，对生产环节严格把控，决不允许每一个细节、每一道工序有丝毫差错，以保证产品质量。

深耕市场续写辉煌

“‘老字号’糕点要持续发展，不能忘记‘根’和‘魂’，‘根’是技艺，‘魂’是创新，深入挖掘百年品牌企业独有的文化内涵与核心竞争力，铸就百年老店不朽传奇。”赵声云表示，作为百年品牌企业，既要传承也要创新。因此，公司虽然做的是传统中式糕点，但也要在创新发展

的道路上奋勇前行。“我们通过调整产品结构、扩大产能、优化包装设计等方式，迎接市场的考验。”赵声云说。

为扩大生产，2010年，月中桂公司投资建设占地面积20亩的现代化生产工厂，建成建筑面积超8000平方米的10万级无菌生产车间，并于2012年通过ISO22000食品安全管理体系认证，公司整体实力大幅提升，为产品的规模化生产和大量外销奠定了坚实基础。

为满足多元化的市场需求，月中桂公司坚持守正创新，精心打造出滇式绿豆糕、火腿月饼、西式点心、蛋清饼、鲜花饼等多款畅销产品。同时，借助中国国际进口博览会、中国国际烘焙展等平台，不断扩大产品知名度。目前，公司产品已进入上海、广东、湖北等地市场。

“月中桂”绿豆糕、月饼曾连续三届荣获云南省“消费者喜爱商品”称号。2022年12月，传统面食及糕点制作技艺（月中桂绿豆糕制作技艺）入选云南省第五批省级非物质文化遗产代表性项目名录。

本刊记者 杨旭东 通讯员 周莹/文图