

# 搭建人才建设平台 携手资源整合共享

## 金恪集团与西北农林科技大学葡萄酒学院签署战略合作协议

■ 东方

12月6日,在全面贯彻党的精神之际“金恪集团与西北农林科技大学葡萄酒学院战略合作签约暨揭牌仪式”在上海陆家嘴世纪金融中心金恪集团总部的多媒体厅隆重举行。金恪集团董事长兼首席执行官王建峰、首席运营官杨鑫阁、农业事业部总裁邵方均及西北农林科技大学副校长马建华、葡萄酒学院院长房玉林、葡萄酒学 领导 出院党委书记胡俊鹏等席。

本次签约

意义重大、影响深远,为双方今后开展深入密切的合作开启了新的篇章。根据协议,双方将贯彻落实“优

势互补、资源共享、产研结合、互惠

互利”的基本原则,围绕酿

酒葡萄和葡萄酒产业,在人才建设平台搭建、技术研发项目合作、葡萄酒文化传播推广、学生创新创业活动推动、品牌营销打造、资源整合共享等方面开展全面、深度的合作。

## 双方将围绕酿

酒葡萄和葡萄酒产业,

在人才建设平台搭建、技术

研发项目合作、葡萄酒文化传

播推广、学生创新创业活动推

动、品牌营销打造、资源整合

共享等方面开展全面、

深度的合作。



● 西农来访领导在金恪集团陆家嘴总部合影留念



● 举杯共饮馨玉美酒,庆祝签约成功



● 签约仪式现场

型金控集团,近年来,金恪通过产业集群的建立,金恪特色小镇的战略布局,社会企业创新运营的实践,以及全产业协同的探索走出了一条新型产融结合的道路,在振兴实体经济、一带一路、国家城镇化、供给侧改革等领域积极践行社会企业之责任。

谈到馨玉酒庄,董事长兼首席执行官王建峰表示,馨玉酒庄作为金恪集团旗下企业,充分发挥产融结合的资源优势,致力于打造出国际一流的集葡萄种植、葡萄酒生产与销售、文化传播、观光旅游等为一体的现代化大型酒庄综合体,以投向视角挖掘市

场价值,并集合多方资源推进项目,借鉴国际先进、成熟的葡萄酒生产管理模式,选择与世界一流的高等院校合作,发挥各自优势,不断探索具有中国特色的酒庄新模式。

西北农林科技大学副校长马建华表示,金恪集团以产融结合模式引领新业态,把自身独特全球产业资源整合、市场运营能力与世界公认的新疆天山南麓优质葡萄酒产区资源相结合,全力打造金恪农业旗下馨玉酒庄,此举既是我国葡萄酒产业升级践行者,也是我国建设丝绸之路农业教育科技创新联盟的推动者和引领者。

双方致词结束后,金恪集团农业事业部总裁邵方均与西北农林科技大学葡萄酒学院院长房玉林签署《战略合作框架协议》,并且双方高管和领导分别揭牌科研推广示范基地、实践教学基地和教授工作站。

作为此次签约揭牌仪式的重要环节,西北农林科技大学葡萄酒学院向金恪集团农业事业部两位领导颁发客座教授及创业导师证书。此举表明了西农大对金恪集团人才实力的认可,是校企双向深度合作的一种探索。

本次战略合作协议的签订,标志着金恪集团农业板块在开展高层次、多领域校企合作方面迈出了重要的一步。金恪一贯重视与世界一流院校的密切沟通与合作。正如董事长兼首席执行官王建峰在欢迎辞中所说,2018年将会成为金恪发展进程中厚积薄发、再创辉煌的一年,成为新疆馨玉酒庄启动新一轮发展进程的一年。金恪承诺,在接下来的日子里,金恪将与西北农林科技大学葡萄酒学院保持密切的沟通与合作,实现优势互补、发展共赢,双方携手,重现中华葡萄酒积淀千年的辉煌,开启中国葡萄酒产业发展更美好的明天!

增。

## 白酒文化主动进校园

曾经,蕴含中国传统文化和智慧的白酒,却被贴上了古板、守旧、过时等等负面的标签,与年轻人格格不入。

近几年,这种固有观念正逐渐被打破,白酒行业越来越意识到,年轻消费群体的培育,将为白酒消费埋下未来增长的伏笔。以五粮液为代表的一批酒企,在酒的口感和包装等方面狠下功夫,以期获得更多年轻群体的青睐。

有好的产品,还要为更多人所知晓。“五粮液杯”全国大学生白酒品酒技能大赛的举办,让白酒文化主动走进校园,成为更多年轻人知酒、懂酒、爱酒的良好契机。

“中国白酒文化要传承、中国白酒产业要发展、白酒知识要科普,都需要新生代接力。”宋书玉说。

本次大赛初赛就吸引了来自全国60多所高校的上万名大学生报名参赛。在校园里刮起了一阵“品酒风”。

来自山西大学的张瑞参赛后颇有感触:“(大赛)让我们年轻人了解到中国白酒是中华民族文化的优秀代表,是中国人的一种生活方式,白酒同时也是浓缩在中国人血液里的情感。我们一定要将参加本次大赛所学知识与自己所学专业相结合,为中国白酒生产提出好的建议,从而酿造好酒,彰显中国制造,让中国白酒走向世界。”

江南大学学生李斌则通过本次品酒大赛深刻认识到当前社会上还存在着诸多不良饮酒现象,“我们一定要积极宣传理性饮酒、适量饮酒、健康饮酒,抛弃一切不文明饮酒行为,真正树立白酒良好的社会形象。”

# 必须有酒! 这场考试有点特殊

■ 东方

2017年11月17日,来自全国各地高校的150余名大学生在上海参加了一场“酒香四溢”的特殊考试——“五粮液杯”全国大学生白酒品酒技能大赛决赛。

本次大赛由中国酒业协会主办、五粮液集团协办,是2017上海国际酒交会活动之一。它集弘扬中华传统文化、融合人文素养与专业技能,提升实践创新能力为一体,旨在于当代大学生和年轻一代中科学传播酒文化,倡导健康饮酒、理性饮酒的白酒饮用新理念,促进白酒行业健康、稳定、持续的发展。

## 酒香满赛场

大赛决赛分为理论水平比赛、尝评比赛2个环节,技术标准采用国家白酒品酒师职业标准,理论知识涉及白酒的主要原料、酿造技术、酒历史、酒文化及健康饮酒等多方面的内容,而尝评实践部分共8轮,需要参赛选手经过一番“观色,闻香,尝味,评格”之后,对白酒香型、酒精度等进行识别。

“本次比赛开创了酒业大赛的先河,是首个走进大学校园的比赛,对于弘扬中国白酒及白酒文化有着重要意义。”中国酒业协会副秘书长宋书玉在决赛现场表示。

而在五粮液股份有限公司副总经理唐伯超看来,这次大赛的创新,有助于促进高等院校、科研院所之间的互动,搭建白酒行业产学研教有机融合平台,也为发现和培养技能型人才提供了新渠道,对中国白酒的文化传承同样意义重大。

## 创新培养品酒技能型人材



中国酿酒业以其悠久的历史、独特的工艺技术闻名于世。其中,品评是影响酿酒水平的关键技术之一。

有数据显示,目前我国从事品酒的技术人员接近30万人。然而,随着酿酒行业的发展,这一数量已远远满足不了企业的需要。

据中国酿酒工业协会统计,目前中国有60%

的酿酒企业深感专职品酒师不足,还有20%的企业甚至没有专职品酒师。另外,随着生物技术和计算机集成制造等先进技术的广泛应用,以及饮料酒国家标准的纷纷建立,对现有品酒师的职业技能也提出了新要求。发现和培养品酒技能型人材因此成为白酒行业发展的重要影响因素。目前,全国很多高校都开设了与酒相关的专业,如酿酒工程、生物工程、食品科学工程、发酵工程、轻工技术与工程等等。“五粮液杯”全国大学生白酒品酒技能大赛将发现和培养人材的“触角”直接伸向校园,从源头抓起,培养生力军。

从初赛到决赛历时数月,参赛的大学生们纷纷表示,通过对白酒品鉴知识的不断学习,他们进一步增强了实践技能的掌握和运用水平,对白酒行业的兴趣与热爱也与日俱增。

# 弘扬工匠精神

## “泸州老窖杯”劳动榜样酿酒技能电视大赛总决赛落幕

■ 雨芳

近日,一场别开生面的白酒酿造技艺“对决”——2017年“泸州老窖杯”劳动榜样酿酒技能电视大赛总决赛在酒城泸州上演。

提及白酒酿造,多数普通人都会不自觉将其与古老而又神秘的技艺联系在一起。而通过每年一度的泸州老窖酿酒技能电视大赛,更多的消费者得以更直观的形式对酿酒进行深入的了解。

本次大赛主题为“传承古法技艺,弘扬工匠精神”,比赛延续了多年来形成的打擂传统,由当年技艺比拼中的冠军获得者与上一年度擂主进行技艺对垒,现场主要进行上甑、摘酒等泸州老窖酒传统酿造技艺的核心工艺比拼。

回马上甑、轻撒匀铺、看花摘酒……比拼过程中,上一届擂主张鲲和当年挑战者黄伟联袂为现场观众展现了高超的酿造技艺。每一个技艺环节、每一路酿造招式,在比赛中都如同金庸笔下的武林高手,施展得淋漓尽致,令得现场观赛嘉宾们连连赞叹。通过数轮的比拼,最终张鲲卫冕成功。

活动中,公司党委副书记、总经理林锋,公司党委副书记、纪委书记、工会主席江域会,副总经理、安全环境保护总监张宿义等高管出席,见证了整场比赛,并为个人总冠军及团队颁奖,体现了泸州老窖公司上下



对于酿酒技艺传承的高度重视。

林锋总经理在现场的讲话中谈到,本次大赛在泸州老窖连续使用440余年的国宝窖池旁举行,展示的是泸州老窖传承690余年的传统酿造技艺。通过本次大赛,一定能让大家亲身体验到泸州老窖“双国宝”历史文化的非凡魅力,切身感受到泸州老窖“浓

香国酒”卓越品质的高度自信。而有众多先

进员工和集体的涌现,有全体泸州老窖国窖人的钢铁意志和奋勇拼搏,公司十三五期间“一二三四五”发展战略的宏伟目标一定能够实现。

白酒是中国传统文化与智慧的结晶,从人类最初发现自然发酵酿酒,到现如今总结

出完整科学体系的酿造技艺,白酒的酿造在历史的长河里已经走过了上千年的历史,并已成为全世界人类共同的文化遗产。

作为中国白酒的典型代表,泸州老窖酒传统酿造技艺的历史发展可追溯到元代。自公元1324年,郭怀玉发明“甘醇曲”以来,泸州老窖酒传统酿造技艺共历经23代,传承了600余年,已形成了包括泥窖制作维护、大曲药制作鉴评、原酒酿造、原酒陈酿、勾兑品评等在内的多方面成熟技艺,技艺发展至今已日臻化境,并于2006年入选首批国家级非物质文化遗产,成为中国白酒酿造技艺的传承代表。

传承即是对待传统的最好保护。为了让泸州老窖酒传统酿造技艺得以继续延续和发扬,直至今日,泸州老窖都使用传统纯正的工艺来酿造泸州老窖酒,而技艺也通过师徒间的口传心授而一代代地传承。

泸州老窖始终坚持“敬人敬业、创新卓越”的企业精神,在质量、技术、文化、品质上精益求精。“泸州老窖杯”劳动榜样酿酒技能电视大赛,既是展示企业精神、员工面貌的一道窗口,又是泸州老窖践行“质量不是百分就是零分,品质不是第一就是落后,口碑不是最好就是不好”的庄严承诺。“浓香鼻祖”泸州老窖以坚守传统,弘扬创新的精神,与中国白酒行业一道进步,真正做到“让中国白酒的质量看得见”!



# 昆明地区首次举办鸡尾酒大赛

■ 刘伟

近日,“昆明地区小微企业创业创新技能竞赛暨昆明地区调酒师技能竞赛”在昆明学院洋浦校区聂耳广场举行。来自24家高校、酒吧和酒店的48位优秀调酒师参与了本次竞赛。此次调酒师技能竞赛是昆明地区首次举办的鸡尾酒大赛,也是鸡尾酒爱好者和众多创业创新高级技能人才的一次盛会,更是一次难得可贵的技能学习、交流与提升的平台。

此次竞赛是在《云南省人民政府关于推进大众创业万众创新政策措施的实施意见》(云政发[2016]37号)、《昆明市促进高层次人才创新创业实施办法》(昆政办[2016]11号)、《昆明市人民政府办公厅关于加快技能人才队伍建设与现代技工教育发展的实施意见》(昆政办[2016]196号)、《昆明市小微企业创新基地城市示范工作方案(2016—2018年)》、《云南省人民政府关于促进餐饮业发展的意见》(云政发[2009]91号)等文件精神的指导下,按照党的十九大报告要求,以帮助劳动者实现更高质量和更充分就业为目的,举办的“建功新昆明·共筑中国梦”职业技能比武竞赛系列活动之一。

此次竞赛本着为商贸旅游服务行业小微企业技能人才搭建提升技能和交流学习平台的原则,以激发商贸旅游服务行业劳动者学技术、练技能热情为目的,由昆明市人力资源和社会保障局、昆明市总工会和昆明市旅游发展委员会主办,昆明市职业技能鉴定中心、昆明市职业培训指导中心、昆明地区职工技能提升活动办公室、昆明市职工技术协会、昆明学院旅游学院和云南省旅游商会承办,云南财经大学旅游与管理学院、云南省经济管理学院国际商学院、云南省葡萄酒与烈酒行业协会和云南凌沫贸易有限公司协办。

此次竞赛总裁判长由昆明学院旅游学院院长、教授、国家级裁判田芙蓉担任。英式调酒竞赛裁判组由普蔻酒吧首席调酒师、多次获得各项调酒师比赛冠军的王玉文担任组长,梦酒吧创始人、调酒师傅傅兆祥,FO糖浆中国区品牌大师岳思佳,翠坊首席调酒师吴文星,以及来自法国的资深调酒师Mr.Michael Glaize共同担任评委。花式调酒竞赛裁判组由云南财经大学旅游与酒店管理学院教师、调酒技师班先海担任组长,云南经济管理学院教师、调酒技师雷翔,长亭酒馆创始人、新东方调酒老师姜首成,品牌代理商刘长均,以及代表中国在曼谷举行的花式调酒全球总决赛,广东ASK调酒学校教师詹朝润共同担任评委。

此次竞赛分为英式调酒和花式调酒2个单元。每个单元由规定鸡尾酒调制和自制鸡尾酒调制组成。参赛选手在10款规定配方的鸡尾酒(马天尼、莫吉托、玛格丽特、尼格罗尼、威士忌酸、新加坡司令、大吉利(Daiquiri)、大都会、蓝色夏威夷、青草蜢)中抽选出需要调制的规定鸡尾酒。而在自制鸡尾酒竞赛单元,参赛选手需要调制配方具有原创性和独特性的鸡尾酒。

经过规定鸡尾酒和自制鸡尾酒2个竞赛单元后,根据参赛选手的综合得分,此次竞赛奖角逐出英式调酒和花式调酒一等奖各第一名同时授予“昆明地区调酒师技术状元”称号,并且符合条件的将授予“昆明市五一劳动奖章”;英式调酒二等奖2名、花式调酒二等奖1名并授予“昆明地区调酒师优秀技术能手”称号;英式调酒三等奖4名、花式调酒三等奖1名并授予“昆明地区调酒师技术能手”称号。

# 新疆伊力特公司 酒三厂重奖包装 技能比武选手

■ 吕增强

12月5日下午,在新疆伊力特公司酒三厂包装生产现场,来自金厂包装生产一线的120余名女工排着整齐的队伍,在这里接受厂领导对参加今年公司举办的包装技能比武颁奖仪式。作为基层包装生产单位,伊力特酒三厂包装女工在公司四个单位范围内参加的包装技能比武中,酒三厂派出的选手获得贴标、打盒和扣盒三个选项的第一名。而且还取得了一个打盒第二名、贴标和扣盒第三名的好成绩。

为了表彰奖励新疆酒三厂包装女工在公司包装技能比武中取得的好成绩,伊力特酒三厂领导决定,在公司奖励的基础上,实施同等的奖励政策,以鼓励包装女工积极进取,敢于争先的良好品质。

新疆伊力特酒三厂包装女工胡文文高兴地说:“今年参加了2017年的大比武比赛,在比赛过程中,获得了打盒第一名,不但公司给了我奖励,厂里也给了相应的奖励。我非常高兴,在今后的工作中再接再厉,努力工作”。此次该厂共发放奖励金7600元,分别奖励了6名包装技能比武优秀选手,以鼓励她们在今后的工作中,取得更大的成绩。