

做中国企业的思想者

企业家日报

中国酒

ENTREPRENEURS' DAILY

Chinese drinks weekly 周刊

今日 8 版 第127期 总第10107期 企业家日报社出版 值班副总编辑:肖方林 责编:杜高孝 版式:黄健 全年定价:450元 零售价:2.00元

2021年5月29日 星期六 辛丑年 四月十八

新闻周刊 | News bulletin

第105届糖酒会 吹响招商“集结号”

第105届全国糖酒会将于2021年10月19日-21日在国家会展中心(天津)举办。近日,第105届糖酒会招商启动会在天津市召开,为2021年秋糖吹响招商“集结号”。作为第105届全国糖酒会的“新舞台”,位于津南区的国家会展中心(天津)是商务部与天津市政府合作共建的重大项目,是服务京津冀协同发展国家战略,承接北京非首都功能疏解的标志性工程,是国家级重点会展项目之一。国家会展中心(天津)也是继上海、广州之外的第三大国际会展中心,体量庞大、造型规整,集展览、会议、商业、办公、酒店功能于一体,总建筑面积约138万平方米,室内外总展览面积达55万平方米。

酱酒热当前 洋河“将加大酱酒投入”

日前洋河股份2020年业绩说明会在网上举行。针对当前的酱酒热,洋河股份董事长张联东表示,酱酒的发展主要源于茅台拉动整个酱酒市场的持续升温,一方面,茅台高价和缺货影响使得部分其他酱酒企业填补市场空白;另一方面,茅台通过系列酒的下沉也扩大了酱酒的消费基盘,整体酱酒的发展仍有空间。张联东进一步强调,公司注意到近年来酱酒在行业内的发展势头,因此较早布局了酱酒市场,拥有贵州贵酒品牌,先后在贵州贵阳修文和遵义仁怀茅台镇布局了生产基地。今年以来,公司又对贵州市场营销及内部管理等方面加大投入,进一步推动贵州的全国化布局,提升贵酒产品的市场份额。

“贾湖酒业杯” 直播大赛启动仪式举行

日前,河南省酒业协会、贾湖酒业集团主办,共青团河南省委双创中心协办的“贾湖酒业杯”首届河南酒业青年双创短视频直播大赛启动仪式在河南贾湖酒业集团隆重举行。贾湖酒业集团党委书记、总经理孙耀州在致辞中说,本次大赛启动仪式位于千年古县舞阳,境内北舞渡贾湖遗址距今有9000年的历史,遗址证明了9000年前的贾湖先民已经掌握了原始的酿酒技术,这对研究中国乃至世界“酒文化”都具有划时代的意义。贾湖酒先后获得比利时布鲁塞尔国际烈性酒大赛最高荣誉“大金獎”、新加坡烈性酒大赛最高荣誉“双金獎”、中食协白酒国家评委年会最高荣誉“中国白酒酒体设计奖”等多项重磅大奖。

疫情期间 全球酒类销量下降6%

欧睿国际的最新数据显示,由于疫情影响,去年全球的酒精饮料销量下降了6%,约为158亿升。该数据来自100多个国家和地区,重点突出了前20个酒精饮料市场。报告显示,销量同比下降幅度最大的是南非(下降了20.4%)。在排名前20位的市场中,印度下降了19%,西班牙降14.4%,越南降14%,英国降10.1%,泰国降9.3%,意大利和作为全球最大酒精饮料市场的中国均降8.5%,法国降8%,墨西哥降7.2%,日本和波兰降5.9%,德国降5.2%,第二大酒精饮料市场美国仅降0.6%。

精品葡萄酒 香槟在场异军突起

对于大多数人来说,在过去的12-18个月中可能几乎没有什么值得庆祝的,但这并没有阻止香槟成为日益多样化的全球精品葡萄酒市场的明星之一。伦敦国际葡萄酒交易所(Liv-ex)追踪12家香槟酒庄现货价格的“香槟50”指数在过去五年中上涨了58.6%,比2020年同期(截至4月30日)上涨了11.4%。更重要的是,在今年年初,几乎没有出现传统节日过后的交易停滞,一月份几乎与圣诞节前一样繁忙。(综合)

青岛啤酒:培育创新型高技能人才



■ 卞川泽

技工大比武决赛题: 编程让机器人码垛

“往左,往左,稳了。”在青岛市第十六届技能大赛青啤赛区现场,参赛选手张云昌通过现场编程,操作着六轴机器人将模型码放到指定区域,现场模拟啤酒生产过程中的码垛功能。很难想象“设置机器人”,竟然是青岛啤酒电工竞赛的比赛项目。在工业互联网的浪潮下,做智能制造的先行者,青岛啤酒通过技能大赛,紧密结合岗位练兵和技术比武,培养造就一大批“一岗多能”的创新型高技能人才。

近日,青岛市第十六届职业技能大赛暨青啤公司第八届职业技能大赛决赛正如火如荼进行。从青岛啤酒全国近60家工厂中脱

颖而出的751名技术能手晋级决赛,进行11个工种的竞赛,角逐最强“技能王”。

锻造技能: 培养“一岗多能”万能手

据了解,作为青啤公司每两年一度的职业技能“大练兵”,依托青岛市职业技能大赛,青岛啤酒职业技能大赛已经连续举办了八届。本届赛事迄今已更新题库6000道复习题,新建/更新技术文件8套,参与评审专家100余人。大赛延续“一岗多能”型技能人才选拔机制,重点突出多能工种,从三个多功能工种增加到七个,比赛形式也更加丰富。自大赛启动以来,共吸引了2.75万名员工参赛,再创历史新高。

根据疫情防控变化情况,创新采用评委

集中封闭、选手远程参赛的模式,赛制设计更加严谨,确保公平性。为保障大赛公平和尽可能大范围的人员参与,本届大赛大规模采用远程评审模式,各地赛点设置“双视频”甚至“三视频”监考,员工在熟悉的工作场景考试,更容易发挥自身水平,同时减少了人员流动,做到大赛、生产、防疫三不误。

青啤公司本届技能大赛覆盖所有业务单位,通过线上线下相结合的模式,为青啤公司员工搭建了更优秀的平台、提供更充足的资源,以赛促学助力技能提升,从而打造公司高技能人才队伍。

智创工匠: “电工”要学机器人编程

如何通过编程,控制机器人手臂将产品模

型摆放到指定位置,是青啤赛区电工决赛的比赛项目。“在青啤当‘电工’,和传统意义上的接个电可不一样,不仅要懂PLC系统工程操作,还要会机器人编程设置,准确的说应该是电气化工程师。”在青岛啤酒灯塔厂负责智能装备维修的“电工”张云昌告诉记者,“现在工厂都是智能化设备,技能大赛系统性学习和比赛,能更好的与时俱进,让技能得到系统的磨练和升华,这对自己来说是一笔不小的财富。”

随着智能化工厂的升级改造,生产设备自动化程度也越来越高,对工程技术人员的专业能力和知识储备有了更高的要求,“我们在本次技能大赛电工竞赛组,首次与青岛大学自动化学院进行了校企合作,增加了PLC及人机界面的编程培训及比赛环节提高专业人才技能。”本次技能大赛智能制造维修电工的专家组组长李延丰表示,“在青岛啤酒的高速发展的需求下,终身学习已成为每一位工程技术人员必备技能,通过培训掌握方法,通过学习储备技能,通过实践融会贯通,尽快将所学反哺到生产中,促进青啤与个人能力的共同发展。”

“慢酿”人才: 传承工匠精神

在青岛啤酒看来,通过技能大赛将原本分散在各个工厂的“行家里手”凝聚到技能大赛,也成为参赛选手技能学习和质量文化交流的平台。“最本质的就是把啤酒品质把控好,让每一个消费者喝到高品质的产品,这也对自己技术的认可和肯定。”参加本次大赛质检比赛的青岛啤酒厂质检员陈静说。

参赛选手不仅可以比赛大显身手,还可以在这里学技术、练绝活,为技艺传承搭建了“快车道”,也使青岛啤酒的“好人酿好酒”的百年工匠精神得以更好地传承。

“青岛啤酒打造‘专’而复合的技能型员工队伍,就是为了拿出有更高品质的产品,只有‘好人酿好酒’,赋予产品以优质的品质,更好的满足消费者的需求。”青岛啤酒相关负责人表示。

河南皇沟酒业与美酒产区相融共生

■ 陈振翔

日前,南皇沟国永徽合香白酒专家鉴评会暨国永徽合香新闻发布会举行,中国酒业协会理事长宋书玉、著名白酒专家高景炎、季克良、梁邦昌,著名白酒专家、博士生导师、江南大学副校长徐岩,全国标样酒类委员会秘书长杨明,中国食品工业协会副会长、河南省白酒转型发展专项工作小组专家组组长陈振杰,国家白酒标准化技术委员会委员钟杰、河南省原食品药品监督管理局副厅级巡视员张启振,河南省食品研究所所长刘建利等12位白酒专家组成专家组,对河南皇沟徽合香白酒生产工艺和53度国永徽合香白酒进行了研讨、鉴评。

会上,中国酒业协会理事长宋书玉代表专家组宣读了鉴评结论:“53度国永徽合香白酒清亮透明,香气馥郁幽雅,醇和甘润,诸味协调,酒体丰满,空杯留香,风格独特。”宋书玉讲到,皇沟酿酒人多年来不断探索、坚持,取得了今天这样的成绩,多位专家都给予了高度评价,值得肯定和表扬。相信未来皇沟酒业的发展指日可待,一定会在整个白酒行业中,赢得自己的一席之地,并为豫酒振兴去做出皇沟人的一份贡献。

在当日举办的“河南皇沟国永徽合香酒庄园投产仪式”上,宋书玉理事长特别对未来皇沟酒业的发展提四点建议:一是品质



升级的根本在产区;二是品质价值的表达在酒庄;三是品质升级的关键在创新;四是品质表达的核心是文化。

宋书玉表示,实践证明,不管任何一种香型,任何一个名酒,一旦离开其原产地就失去了本真,这正是中国白酒自然酿造的核心所在。皇沟酒业同样如此,永城皇沟独特的自然生态、独特的酿造微生态是“皇沟徽合香白酒”的生命之源。关于美酒产区的培育与建设,是“十四五”期间中国酒业协会的核心工作之一。永城市委、市政府和皇沟酒业在美酒产区培育上应该提高认识,通过美酒产区培育实现产业与地方社会经济的高质量发

展。实现产业链价值的提升,从酿酒原料,到消费体验,到酒旅融合彰显产业价值,让皇沟酒业与美酒产区相融共生,和谐发展。

酒庄从提出、创立,到落地,一直在探索完善之中。宋书玉讲到,纵观中国白酒产业,如今已进入产业高度集中时代,同时也预示着酒庄粉墨登场的时代来临。这是产业自身发展和市场需求所决定的;也是白酒产业从高度集中,再到产业高度个性化的转化;更是未来白酒多风味表达满足消费需求的必然。白酒酒庄是新的商业模式,是白酒的价值回归,是白酒产业未来发展重要方向之一。展望酒业未来,遇到酒庄不要错过酒庄,酒庄是产

业品质升级的必然,也是高品质的表达需求。酒庄要做到每一瓶酒都是美酒,每一瓶酒从酿造原料到出庄,再到消费者餐桌都可追溯。可以说酒庄是对中国白酒从一瓶酒到整个价值链的提升,是消费者最容易接受与理解的品质价值表达,更是全球美酒品质价值表达的通用语言。“皇沟国永徽合香酒庄文化庄园”正式投产,标志着皇沟酒业以“酒庄”为推手,在品质价值表达层面迈出了关键一步。

《中国酒业“十四五”发展指导意见》中,就产业科技创新部分做了系统规划,明确提出了坚持现代科技与白酒传统酿造相结合,进一步实现白酒酿造的现代化。制定了产业技术创新导向:坚持产业自然生态与酿造微生态双向导向、风味与健康双向导向的发展指导方向。

中国白酒酿造充满了智慧,尊天时,择地利,通人和。如今,随着大数据、人工智能技术的不断突破与升级,白酒酿造装备升级、智能化酿造应运而生。但我们一定要明白,白酒智能化酿造的核心必须建立在品质升级基础上,必须建立在自然酿造的优化上,必须建立在微生态酿造品质个性的提升上。因为,中国白酒智慧酿造的核心就在于:让传统的更传统,让现代的更现代。

“让丰厚的豫酒文化资源活起来,形成文化生产力,要凝聚行业力量,讲好品质故事,强化传播效果。推动豫酒产业结构的战略性调整。”宋书玉说。



双汇熟食

SHUANGHUI DELI

三重卤,更入味

剑南春酒厂出品

剑南红

全国运营中心:四川剑南春酒业有限公司
服务电话:028-83388900
地址:成都市科华北路62号力宝大厦北塔21楼