

金钻习酒在陕西掀起酱酒消费热潮

■ 杨雪艳

2022年开春之际,一场暖意融融的“中国年·喝习酒——金钻习酒 2022 年新春联谊会”开启了金钻习酒在西安市场新一年的新征程。作为酱业业的顶流之一,习酒的动向备受关注。2017 年大规模上市的金钻习酒,瞄准 300-500 元价位带的次高端市场,面向全国市场布局,成为酱酒的中坚力量。

2 月 26 日,由贵州习酒销售有限公司与陕西金福樽商贸有限公司联合举办的“中国年·喝习酒——金钻习酒 2022 年新春联谊会”在西安大唐西市酒店隆重举行。本次活动,不仅是金钻习酒在西安市场过去一年里的总结和回顾,更是开启了品牌全面布局大众酱酒板块的新战略。陕西省糖酒副食流通协会会长宣保国,陕西省烹饪餐饮行业协会会长杜西峰, 贵州习酒销售有限公司陕西区副总经理吴丹,陕西金福樽商贸有限公司总经理王东等领导出席本次活动。

习酒背书 三大核心单品之一

陕西省糖酒副食流通协会会长宣保国表示,近年来,“酱酒热”成为了整个酒水行业发展的风向标,陕西酒水市场的酱酒品牌也呈现出逐年递增的多元化态势。以茅台、习酒等一线知名酱酒品牌为标杆,陕西酱酒市场整体呈现出名酒热和名酒核心产品热的特征。

金钻习酒作为习酒的核心大单品,不仅具备名酒的品牌背书,更具备进军大众酱酒板块的清晰定位。在陕西金福樽商贸有限公司的全力运作下,金钻习酒虽然上市不到一年,但已经成为了中高端酱酒板块的畅销品牌,希望金钻习酒再接再厉,力争成为未来的大众酱酒明星产品!

贵州习酒销售有限公司陕西区副总经理吴丹在发言中强调,金钻习酒是习酒公司推出的三大核心单品之一,与君品习酒、习酒·窖藏 1988 一起成为习酒“十四五”规划的重点产品,承载着习酒未来更高的目标,是习酒发展中重要的基础力量。

金钻习酒不仅是习酒核心品牌之一,更是习酒在产品大战略下,布局中高端酱香白酒的重点产品,是承载习酒人匠心精神,向品质致敬的诚意之作。金钻习酒自 2021 年在西安上市,得到了众多优秀经销商的高度认可,未来希望厂商携手,并肩作战,为金钻习酒开拓更加广阔的发展空间,取得更加优异的成绩!

紧跟“酱酒热”抢抓酱酒先机

陕西金福樽商贸有限公司总经理王东表示,金钻习酒虽然在西安上市还不到一年的时间,但是品牌所表现出的强劲实力,足以让整个行业刮目相看,“名酒背书+大众定位”让金钻习酒有了抢抓大众酱酒市场的先天优势!

目前,陕西酱酒市场紧跟全国形势,呈现出“品牌化、头部化”的明显特征,一二线知名酱酒产品的市场容量呈现出逐年递增趋势。习酒作为茅台集团旗下的全资子公司,拥有茅台的强大品牌背书。近年来,习酒业绩连年递增,自 2020 年迈入百亿俱乐部之后,2021 年营收预计达 130 亿元,百亿习酒成为了酱酒市场瞩目的焦点。

在刚刚过去的 2022 年习酒经销商大会上,金钻习酒再次被确认为习酒三大核心单品之一,成为了习酒最有力的核心基座产品。根据当前酱酒行业发展趋势,未来五年,在 300-500 元的中高端领域,酱酒将占据三分之一的市场份额。金钻习酒的产品定位,刚好与酱酒市场的发展趋势相吻合,无疑将成为未来大众酱酒板块最具竞争力的品牌。

自带光芒 金钻习酒一路向前

陕西金福樽商贸有限公司品牌经理杨雪艳做了精彩的金钻习酒品牌宣讲,以“好看、好喝、好卖”为核心,从产品包装、酒体特点、品牌卖点等方面对产品做了深度讲解。

会上,一段精彩的“金钻习酒 2021 大事记”让参会嘉宾对金钻习酒在过去一年里的种种出色表现有了深度了解:

口感培育:自进入西安市场以来,金钻习酒一直持续举办 10 人以内的小型品鉴会。通过小规模의 聚餐,很多经销商和消费者零距离品鉴金钻习酒,通过口碑传播,金钻习酒很快聚拢了一大批忠实粉丝。

品牌传播:为了让消费者对产品有更直观的认识,金钻习酒在曲江芙蓉新天地、龙湖星悦荟等西安核心商业综合体投放 LED 大屏广告,以直观的产品形象展示,培养消费者对品牌的认知。

活动渗透:金钻习酒积极参与“2021 西安城墙集体婚礼”,与上百对新人分享人生的幸福喜悦;全程冠名赞助“2021 嗨嗨宁夏百年自驾游”专场活动,来自陕西、甘肃等地的 2000 多名自驾游车友欢聚一堂,共同感受金钻习酒的魅力!

2021 年中秋之际,“金钻习酒扫码赠礼品”活动在全国范围内举行,陕西区域两名幸运消费者赢得特等奖!金钻习酒的品牌知名度瞬间爆棚,再次吸粉无数。2022 年春节之际,“金钻习酒迎春送礼”活动从 1 月 10 日持续至 4 月 10 日,引发新一轮销售热潮!

古贝春:培养人才梯队 传承工匠精神

■ 李国锋

近日,山东省轻工业联合会、山东省白酒协会联合发布《关于表彰 2021 山东省“技能兴鲁”职业技能大赛暨山东省白酒第三届酿酒职业技能竞赛获奖选手的决定》,对在总决赛中取得优异成绩的鲁酒企业和优秀选手进行表彰。古贝春集团有限公司员工毕树青荣获“山东省轻工行业、山东省酿酒行业技术能手”荣誉称号,该公司酿造团队荣获“五星级十大金牌手工酿造班”荣誉称号,这也是该团队继 2017 年以来再次获此殊荣。

“冰冻三尺非一日之寒”。事实上,该团队早在 1996 年就被誉为“五星级酒班”,直到 2016 年又荣膺“全国工人先锋号”称号。为何他们屡获殊荣?其背后的原因值得探究。

传承和创新:工匠精神薪火相传

生产工艺是一个白酒企业的核心竞争力。然而,好的工艺可遇而不可求,有了好的工艺也不是都能坚守下来并不断创新发展,这里面既有历史的背景又有时势造英雄的机遇。所以,白酒企业之间的发展基础就有了差别。

古贝春公司拥有浓香型和酱香型两大生产工艺。其中古贝春酒传统酿造技艺被列入山东省非物质文化遗产名录,是流传于鲁西北运河流域的一项浓香型白酒古法酿造技艺。两千多年来,该工艺代代传承,形成了国内独有的“双轮固态发酵”和江北唯一的“跑窖”“包包曲”特色工艺,发酵期达 90 天,为全国唯一、双轮与多轮发酵期达 180-270 天。

1978 年,古贝春酒传统酿造工艺第三代传承人马绍星研制成功“三角古贝春”,由此掀起了古贝春集团历史上的“第一次创业”——古贝春开始风靡华夏。

山东是白酒消费大省和生产大省,但山东群山无峰的局面非常尴尬——从质量和品牌两方面都无法和川贵地区相比。上世纪九十年代初期,山东白酒市场陷入白热化竞争。1996 年,古贝春集团也面临步履蹒跚的窘境。原董事长周晓峰认为,生产高档白酒和打造名牌是当务之急。他经多方努力奔走终于促成与五粮液集团的技术联姻,并派出以第四代传承人董福新为代表的学习小组远赴四川五粮液集团跟班学习,回厂后进行了 14 项革新。

研制高档“北方五粮液”的生产班组成立了。一个月、两个月……董福新和他的伙伴们一起没日没夜地守在窖池边,并亲自做操作记录。孩子生病了,妻子叫人来喊他回家,他却却没有回到离车间只有几百米的家里去看一看。至今妻子一想起这件事就说:“福新是个铁心人。”

原董事长周晓峰亲自来到车间看望工人们。他说,你们要生产“五星级”古贝春了,也要做“五星级”工人。领导的鼓励让他们干劲儿更足了,一班班长刘洪岩,因为生产任务重,麦收



期间,他没能及时回家割麦子,结果麦子减产了二百多斤;二班班长张振平,因疲劳过度在车间里病倒了,工人们要送他去医院,可几分钟后,他缓过劲来说:“一点小毛病,等忙过了这阵再说吧。”

当年 9 月,“五星级古贝春”推向市场,以纯粮、高档白酒的身份跻身名酒行列,填补了山东省无高档浓香型白酒的空白。已故酒界泰斗周恒刚先生品尝后说:“古贝春是长江以北学习五粮液最成功的一家。”

新产品的推出为公司创造了巨大的经济效益,但这只是新的开始。要想把好的工艺传承下去,培养一群热爱酿酒、踏实肯干的年轻人势在必行。

张延峰 17 岁就来到古贝春当了酿酒工人。他年龄小,有一次入池子,他推着一车酒坯子一不小心连人带车掉进了窖池,车子砸到了腿上,至今留有旧伤。虽然艰苦,但是张延峰一直留心着酿酒的操作技巧,一有空就跑到老师傅那里看装甑,看老师傅累了,就自告奋勇替他们一会儿,一来二去就渐渐地摸着了门道。

1998 年 7 月,张延峰正式拜国家高级酿酒技师、山东省首席技师、公司总酿酒师董福新为师,成为他的开山弟子和古贝春酒传统酿造技艺的嫡派传人。

现在已担任酿酒管理部主任的张延峰一想起自己曾经主持立新池子失败和成功的过往就告诫下属,凡事不要怕失败,世界上就怕认真二字。他说,原酒的生产牵扯千丝万缕的因素。其中配比是关键,曲、粮、糟、糠、水、天气等等因素都会影响质量。这就像下象棋,易学

难精。

“别看咱天天练大歌,其实咱是搞微生物的”,董福新经常这样说。在 1009 车间就有这样一位“八零后”。王广鹏毕业于山东农业大学生物技术专业,鼻梁上架副眼镜,虽然不善言辞,可是说起微生物来是道道不少。他 2016 年就考取了全国白酒评委。2020 年 12 月 30 日,在由中国酒业协会等部门联合主办的“第四届全国白酒品酒职业技能竞赛”中,担任生产管理部副主任的王广鹏又以山东第一、全国排名第 31 名的优异成绩被中国酒业协会授予“全国酿酒行业技术能手”荣誉称号,此项荣誉全国共 50 人获得,山东省仅有 2 人。

目前,该团队拥有 40 多人的技术骨干,多次包揽全市酿酒比赛奖项,无出其二。作为“全国工人先锋号”集体,他们的目标是“做一流工人,酿一流好酒”。

凤凰恋梧桐:重德才的用人理念

业绩之辉煌、成果之丰硕,是显而易见的。但是,古贝春公司重德才的用人理念所起到的潜移默化的作用又如何衡量呢?

2021 年 8 月 25 日,古贝春集团聘请中国酒业协会白酒分会原秘书长、著名白酒专家赵建华先生担任公司高级技术顾问。礼聘仪式上除了公司原董事长周晓峰率领的高层领导以外,还有三位青年骨干:技术中心主任左国营、质检中心主任李磊和公司副总工程师、酿酒管理部副主任王广鹏。周晓峰明确表示,三位青年骨干要珍惜机会,抓紧向赵建华先生学习。能“零距离”向国家级白酒专家学习,从三位青

名酒领衔优质产能产能扩张增产

■ 杨孟涵

2022 年,多个上市名酒企业发布了产能扩张计划,这些涵盖酿酒产能、储酒能力、制曲能力的扩张计划,粗略统计将砸下超百亿元资金,可获取 10 万吨级优质白酒产能以及相应的制曲能力。

实际上,这一轮名酒扩产潮可视作 2016 年名酒回暖后所实施的扩产潮的延续。但是,在白酒行业总产能下降的趋势下,这些优质产能的扩张计划能否如期实现?

上市名酒继续带动本轮扩产潮?

这一轮扩产潮,实际上有两个热点,一是基于“酱香热”之下的酱酒扩张潮,主要集中在贵州以及相邻地区;二是由部分 A 股上市名酒企业所带动的扩张。

根据日前贵州发布的《关于大力推进实施 2022 年 2500 个重点民间投资项目的通知》显示,这些重点投资项目涉及 60 多个酒类项目,总投资达到 700 多亿元,将为贵州新增产能达到 29 万吨,这近乎与贵州现有产能持平。

后者则是由一些近年来持续上市的名酒企业所实施,包括今世缘、水井坊、五粮液、茅台等名酒企业。2 月 18 日,今世缘发布公告称,拟投资实施南厂区智能化酿酒陈贮中心项目,以提升生产效率,提高产品质量,推进公司智慧工厂、绿色工厂建设。本项目预计总投资 90.76 亿元。本项目完成后,预计今世缘新增优质浓香型原酒年产能 1.8 万吨、优质清雅酱香型原酒年产能 2 万吨、半敞开式酒库储量 8 万吨、陶坛库储量 21 万吨;公司制曲生产能力将达到 10.2 万吨/年。

今世缘并非目前唯一在新年宣布扩产的酒企,今年 1 月底,已有多家名酒企业公布了类似的计划。

1 月 26 日,贵州茅台发布公告称,公司将投资 41.1 亿元实施“十四五”酱香习水同民坝一期建设项目,所需资金由公司自筹解决。本项目建设地点位于贵州省习水县同民镇,项目建成后,可形成系列酒制酒产能约 1.2 万吨、制曲产能约 2.94 万吨、贮酒能力约 3.6 万吨,建设周期为 24 个月。

1 月 28 日,五粮液发布公告称,根据公司



预计实现利润总额 51.85 亿元,同比增长 60%。

茅台集团计划在“十四五”末,茅台酱香系列酒营收占集团比重 10%以上。现在其营收占比明显偏低,这就意味着未来五年,茅台需要更多的系列酒产能来支撑营收的增长。

不过,这些优质产能的增加并非一蹴而就,2022 年仅仅是这些计划中产能落地的开始。今世缘的计划显示,其将在 2022 年完成相关产能扩张计划可行性研究报告编制、完成方案设计、视图图设计以及相关审计,随后完成工程招标与设备招标。到了 2023 年才进入逐步投产状态,整个计划需要 5 年来完成。

未来市场足以消化新增产能

值得注意的是,这几家名酒企业的投资来源,大多为“自有资金结合其他融资方式解决”。

以今世缘为例,其扩产项目预计总投资 90.76 亿元,其中固定资产投资 85.20 亿元,流动资金 5.6 亿元,分 5 年投入。这样算来,平均每年投资额度约为 18 亿元。

今世缘 2021 年业绩预告显示,预计其当年度实现营业收入 63 亿元~65 亿元,同比增长 23%~27%;预计归属于上市公司股东的净利润 19 亿元~21 亿元,同比增长 21%~34%;预计扣除非经常性损益后归属于上市公司股东的净利润 19 亿元~21 亿元,同比增长 22%~35%。

年才俊的目光里看得出来,他们是万分感激也是非常兴奋的。

其实,为了培养公司的技术队伍,包括他们在内的许多技术骨干都有过类似经历:或是向厂外走出去结对学习,或是在厂内明确师徒关系。

2010 年 6 月 30 日,我公司大礼堂内一群手捧鲜花的青年科技人员和他们的老师脸上洋溢着兴奋与激动。原来,这里正在举行一场别开生面的“拜师会”。公司董事会全体成员和全体管理人员共同见证了这一幸福时刻。总工程师吴兆征、总酿酒师董福新、总机械师张建军分别“收徒”。

“三总师”不但技艺高超,而且兢兢业业、不计名利,称得上“德才兼备”。正因如此,才从一线破格提拔到领导岗位。以“传、帮、带”为主要形式,以储备公司后备人才为目的,我公司已经举行了两次这样的拜师活动。通过明确师徒关系,极大地激发了青年科技人员的上进心,在全公司营造了尊师重道的良好氛围。目前,他们已经成为公司的技术骨干,有一半已走上公司中层领导岗位,开始独当一面。

如果说“尊师重道”的氛围营造是一幅素描画,那么对技术人员生活上的热切关怀就是一幅工笔画。

“这个事好,真好,以前我都是带馒头吃咸菜,现在能吃上热乎乎的菜了。”11 班班组长于宝林满带笑容地说。25 班老班长王海柱则乐呵呵地说:“是好事,以前班上的人都自己带干粮,吃的时候都凉了,有时有些人还竟忘记带。”他们的话虽然不多但说出了酿酒师傅们的共同心声:饭好吃,更重要的是终于吃上了一顿热乎乎的。

2021 年 3 月 20 日是酿酒师傅们满怀激动的一天,也是被大家深刻铭记的一天。从这天开始奋斗在一线的酿酒师傅们分享到了公司发展的福利,每天将会吃上一顿热气腾腾、温暖人心的免费工作餐。酿酒车间里正式开设了“小饭桌”,饭菜走进了酿酒车间的“田间地头”,公司的关怀更是送进了每个酿酒师傅的心坎里。

其实,这次公司除了为酒班人员配备免费工作餐外,还为设备、酿酒、粉碎、勾储等人员定期发放手套、胶鞋、护目镜等十余种劳保用品,而每年的全员涨薪和免费查体也让每一个古贝春人都切实感受到家庭般的温暖。

此外,公司薪酬制度中规定向技术人员倾斜,给予各类职称补贴,生产一线工资水平则居厂较高位。公司还修建了建筑面积达 5500 平米的科研大楼,给技术人员创造了良好的工作环境和创新平台,使他们的技术专长得以发挥。

“工艺传承不等于抱残守缺,人才培养更要不拘一格”。原董事长周晓峰的话虽然不是针对某个班组,但“五星级十大金牌手工酿造班”一定来源于此。