管理 7

从"原酒之乡"到首个"低度潮饮"产区 邛崃书写中国酒类产业创新样本

日前,四川省邛崃市举行中国低度潮饮酒 产区启航仪式暨果酒产业创新发展大会。会 上,四川省葡萄酒与果酒行业协会授予邛崃 "四川低度酒特色产区"称号,宣布邛崃为年度 中国低度潮饮系列活动的永久举办地。

这座以"文君当垆"典故闻名、承载千年酒香 的古城,正式宣布打造中国首个低度潮饮产区。 有着千年酿酒历史的邛崃,以"多元共融"为核心 理念,突破传统酒类产区的单一品类模式,整合 现有酒类产业资源, 抓住低度潮饮的产业风口, 试图在白酒之外的领域构筑差异化竞争力。这场 启航仪式不仅标志着邛崃酒业转型的深化,更可 能为中国酒业生态的革新提供全新样本。

产区进化 从"单一基因"到"多元生态"

在中国酒业版图中,"产区"是历史与自然 共同作用的结晶。茅台镇凭借赤水河的独特微 生物群酿出酱酒传奇,宜宾和泸州依托长江水 系与千年窖池成就浓香白酒的主导地位,汾阳 则以汾河谷地的清香基因奠定行业地位。这些 传统产区的崛起路径高度相似: 先有不可复制 的自然环境, 再经岁月沉淀形成工艺传统, 最 终由龙头企业带动产区品牌化。"超级品牌+自 然禀赋"的模式,是中国酒业发展的黄金法则。

作为川酒成都产区的核心承载地, 邛崃拥 有优越的自然禀赋。地处北纬30°的"黄金酿酒

"黄金九度"(温度、湿度、风速度等九大要素)更 被业内视为酿造美酒的完美条件,原有的产业 基础为邛崃发展低度潮饮提供了优势。

原料方面, 邛崃水果种植面积达 24 万余 亩,年产优质鲜果21万余吨,为果酒酿造提供 了天然基料;同时,依托国家级天府现代种业 园的科研能力,邛崃正推动酿酒用果类品种的 研发,从原料端抢占产业主动权。

从原料到包装,邛崃已形成完备的产业链 体系:20 余家包材企业覆盖玻瓶、陶瓷瓶、纸箱 等全品类供应链,可实现"设计—打样—量产"5 日极速交付;省级酒类质检平台、13家驻邛金融 机构提供"一企一策"服务;天府潮饮园项目则 通过可视化生产线、果酒研究学院等场景,为 新酒饮企业提供"拎包入住"式孵化平台。

邛崃市党委副书记、市长王德彰表示,邛 崃有"世界美酒特色产区"的美誉,率先打破传 统酒业"单极增长"模式,构建起"优质白酒+国 际烈酒+新酒饮"三核驱动的产业发展模式。

这里既有水井坊、金六福等传统白酒企业 延续千年酿造文脉,也有国内最大的威士忌生 产基地崃州蒸馏厂和锐澳鸡尾酒基地引领新 赛道,更有蓝莓酒、青梅酒、蜂蜜酒等创新产品 抢占年轻市场。这种"各表其美、美美与共"的 包容性,使邛崃避开了同质化竞争,率先捕捉 到酒业健康化、时尚化的时代脉搏。

四川省葡萄酒与果酒行业协会秘书长周 劲松认为,当前传统白酒赛道已经是名酒品牌



的天下,邛崃锚定低度潮饮赛道,既是顺应酒 类消费趋势,更是主动求变,通过构建一个包 容多元酒种、整合全产业链的超级生态平台, 为邛崃酒类产业谋求新的增长空间。

从"原酒之乡" 到"世界美酒特色产区"

邛崃的酿酒史可追溯至春秋战国时期,西 汉卓文君"当垆卖酒"的佳话更赋予其深厚的 文化底蕴。20世纪90年代,邛崃以"中国白酒 原酒之乡"闻名,鼎盛时期原酒产量占全国近 七成。然而,随着白酒行业产能过剩与品牌化 浪潮冲击,邛崃原酒产业一度陷入低迷。

转机始于 2020 年。在邛崃市委、市政府的 主导下,邛崃启动从"原酒输出"向"品牌化"转 型,推出"一桶好酒"等促销活动,推动原酒直 接触达消费者。2022年邛酒营收突破百亿元, 较 2020 年基本实现翻番。

依托生态资源,邛崃打造了源窝子森林酒

庄、文君井林盘酒庄等20余家特色酒庄,串联 形成"微醺旅游环线",探索"酒旅融合"新场

引入崃州威士忌、锐澳鸡尾酒、嘉桐果酒等 企业,构建"白酒+"多元生态。如崃州蒸馏厂年产 能达20万升威士忌,占国内总产能80%;天府潮 饮园则成为西南最大的低度酒综合生产基地。

2021年,成都酒业集团的成立,标志着邛 崃产区进入资源整合新阶段。其打造的"中国 酒业梦工场"集科研、会展、酒街商业于一体, 为酒企提供全产业链孵化服务;而"成酒甄选" 平台则通过电商直播、直供模式,为邛崃产区 孵化超级品牌。

经过几年的运营,邛崃初步构建了涵盖白 酒、威士忌、果酒、精酿啤酒的多元产业格局, 成为名副其实的"世界美酒特色产区"。周劲松 评价道:"邛崃的转型证明,没有超级品牌不等 于没有产区竞争力。当产业链的每个环节都被 专业化重构,产区本身就成了最大的 IP。"

锚定低度潮饮 书写产区建设的"邛崃模式"

在全球酒类消费趋势中,低度化、健康化 已成不可逆的潮流。天猫新品创新中心 (TMIC)与凯度共同联合发布的《低度潮饮趋 势报告》显示,2020—2024年,我国低度酒市 场规模从 200 亿元跃升至超 570 亿元。而在全 球范围内,2023年低度酒市场规模已达 6341.7 亿元, 预计到 2025 年, 市场规模有望突 破 7400 亿元。

低度潮饮发展快速,也存在品类分散、复购 率低、同质化严重等痛点,邛崃选择此时发力低 度潮饮产区,既是顺势而为,更是主动破局。由政 府主导建设产区,吸引有实力的低度潮饮企业入 驻,发挥从原料到包材的全产业链优势,提高品 质,降低成本,有利于低度潮饮的健康发展。

建立产区是邛崃发展低度潮音产业的第 一步,后续还将陆续推出多重行动。邛崃市委 常委、统战部部长王琦漪发布的三大战略行 动:未来将举办中国低度酒饮产业大会,搭建 行业对话平台,吸引全球资源;举行夏季"潮饮 节",以沉浸式酒旅体验打造年轻消费地标;主 办 2026 年 CFWA 中国果酒大奖赛,推动东方 果酒走向世界。

周劲松认为, 邛崃打破单一酒种界限,建 设复合型酒类产区,这一尝试具有行业破冰意 义:"邛崃市政府非常重视酒类产业发展,有前 瞻性的政策支持、资源倾斜,加上邛崃原本的 产业基础,形成了聚合效应,为行业探索新的

在消费分级与品类细分的时代,邛崃用自 身的发展证明,产区的竞争力不再局限于自然 禀赋的"先天优势",更取决于能否构建开放、 敏捷、多元的产业生态。当白酒、威士忌、青梅 酒共处同一生态中,一场酒业复合发展的超级 实验才在邛崃拉开序幕。这场实验能否成功? 答案或许就在未来某瓶从邛崃走向世界的爆 款潮饮中。

胜利油田西南分公司:"三强化"保障安全生产

胜利油田西南分公司抓住钻井生产的 "黄金期",持续强化安全生产,结合风险辨识 成果,强化管理追查,建立并完善责任清单、 风险清单、防控清单、隐患清单、治理清单"5 个清单",以"三强化"筑牢安全防线,为钻井 生产提质提速提效保驾护航。

强化隐患排查治理。今年以来,该公司持续

加强作业现场安全监管,对拆迁安、下套管、拆安 防喷器、起放井架等作业环节重点监控。突出加 强对液压升降平台液压缸、Z型电缆排吊点、二 层台区域安全通道、作业面孔洞等排查整改,先 后排查出风险隐患226个221个要整改,5个暂 时整改不了的,实行分层级、责任到人进行管控。

强化标准化操作。他们录制标准化操作视

频,建立专项培训实试题库,通过会前"安全教育 五分钟""周报典型问题视频巡放"和月度集中培 训,强化标准化交接班、标准化操作要领学习,提 升员工的标准化操作意识、标准化操作水平和应 对突发事件的能力。今年以来,已组织各类标准 化培训 20 多场次,受训员工800 多人次。

强化施工过程监督。充分发挥现场?

HSE 监督员的作用,加强对高风险作业环节 全过程监管, 重点关注视频监控点不全等问 题。对"不放心"队伍重点监管,分析违章发 生的根本原因并协调指导,有效提升落后队 伍的安全管理水平,确保钻井作业安全。今年 以来,通报违章数量同比下降26%,严重类违 章下降 38%。 (姜旭日 翟文杰)

"敬"业精业的实干者

--记山东能源蒋庄煤矿机运工区主提升电修班班长贺敬

"贺敬责任心强,是名副其实的'实干

"贺班长总是工作冲在前,急难险重干在 先,带着我们干,干给我们看。'

这是工友对山东能源枣矿集团蒋庄煤矿 机运工区主提升电修班班长贺敬的评价。参 加工作20年来,他始终兢兢业业、任劳任怨, 在平凡的岗位上彰显了忠诚与担当, 先后获 得蒋庄煤矿"金牌班组长"、枣矿集团劳动模 范等系列荣誉称号。

刻苦钻研 20 年,终成业务大拿

在煤矿,主副并被称为矿井的"咽喉"要 道,主井主要负责提升原煤,将滚滚乌金提升 上井。人员、物料、设备等则经副井运送。而电 气设备犹如主副井的心脏, 其重要性可想而 知。这些设备不仅代表着矿井的生产效率,更 关乎着每一位矿工的安全。贺敬深感责任重 大,参加工作20年来,他刻苦钻研,熟练掌握 各岗点提升设备的操作规程和图纸,确保在 工作中能够游刃有余。

贺敬始终有一颗不服输的心,能吃苦、肯 下功夫。作为一名主提升电修人员,他一边学 理论一边现场实操,遇到难题仔细琢磨,不会 的就向有经验的师傅虚心请教。他在工作之 余学习提升机控制系统的维护与故障处理知 识,对出现的故障做出判断并及时处理,很快 成为名副其实的岗位技术骨干。

针对矿井主提升系统的复杂性, 他创造 性地提出了大型机电设备要害部位"表格式 排查法,无论是主、副井的开关、电控、变频 柜、单元柜灯的检查,还是装载开关硐室电气 设备及各皮带保护装置的检查与维护, 通过 每天对现场问题的公开排查和预警管理,最 大限度地消除了设备潜在的安全隐患,确保 了主、副井的正常提升。

以身作则,用行动诠释敬业

班组长在矿井中发挥着重要的作用,是 矿井的兵头将尾。作为班长的贺敬深知班长 的威信是干出来的,不是喊出来的。工作中, 贺敬尤其注重班前、班中、班后的管理,引导、 督促职工遵章作业,以实际行动保质保量完 成矿上交给的每一项任务。

今年4月份,在矿井大检修期间,贺敬带 领班组更换副井全部高压开关柜, 面对人员 少的实际困难,要求在24小时内必须完成任 务,确保主副井的安全提升。时间紧、任务重, 贺敬果断把班组分成两个小组——一个拆解 组一个安装组,期间他吃喝都在现场,累了就

地休息一会再接着干,实现了歇人不歇进度, 保质保量地完成了工作任务, 确保了副井的

"做一名敬业精业的实干者",这是贺 敬工作中的座右铭。他先后参与了主井装 载称重系统改造、主并提升电机更换、主并 电控系统改造、副井低压柜更换等一系列 重要工作,每一次都圆满完成了任务。在应 急处理矿井主提升系统电气故障时, 他更 是表现出了果断有力、务实扎实的工作作

作为班长, 贺敬始终坚守在矿井安全提 升第一线,在电气设备维修这个平凡的岗位 上,真正践行了 干好一行"的信念,用自己的行动影响着身边 的每一位同事,成为大家学习的榜样。

(李平)

"烫碗"之争背后,更应关注舌尖上的安全

近日,"教授称对烫碗习惯恶心"话题登 上热搜, 引发讨论。外出就餐到底用不用烫 碗?这看似是一场个人习惯的争论,但背后引 发的餐饮卫生问题思考更应关注。

烫碗习惯引发争论

近日,有网友指出,管理学家汪中求发布 视频称对广东人用开水烫碗的习惯感到"恶 心",该言论引起网友热议。

对于烫碗这一习惯,网友中有支持者,也 有反对者。

支持者认为,烫碗源于广东茶文化,是一 种文化传承,从卫生角度看,烫碗也可以起到 清洗清洁剂残留、灰尘等作用; 反对者则强 调,几秒钟的过热水达不到杀菌效果,纯属 "心理安慰"。

5月27日, 汪中求发布视频回应争议, 称被歪曲事实,断章取义。他表示,说"恶心"

是为了引起社会对提高餐饮行业服务标准的 关注,有人恶意把其中一段内容拿出来传播, 挑起某个区域对风俗文化的反击。

烫碗是否有用?

那么烫碗究竟有没有用?

首先来看国家标准,根据 GB14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》中的规 定,餐具中的主要微生物检测项目为大肠菌 群和沙门氏菌,均为不得检出。此外,阴离子 合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)也不得

如果使用大肠菌群超标的餐具,会引起 腹泻、肠胃感染等,当被沙门氏菌感染后也会 出现腹痛、腹泻、呕吐等症状,威胁人体健康。 这些细菌是否能被"烫死"?

据"科普中国"公众号发布的内容,如果 想要消灭大肠杆菌,需要满足温度在75℃以 上,时间达1分钟这个条件,才可将其杀死。 沙门氏菌不耐热,100℃下加热会立即死

亡。如果加热温度偏低,则需延长加热时间, 当温度在70℃时,需持续加热5分钟,如果仅 有60℃时,则需要15分钟才会将沙门氏菌

因此,如果能保证是刚烧开的 100℃热水 长时间冲烫餐具,能够起到一定杀菌效果,但 是多数情况下,餐馆中提供的热水不能满足 温度的要求,冲洗时间也不足,这种情况下则 难有明显杀菌效果,只能起到简单冲洗作用。

烫碗折射餐饮卫生担忧

回到争论话题本身,虽然烫碗看似只是 个人习惯,但这个动作背后有时也体现出公 众对餐饮卫生的不信任。

近年来,各地市场监管部门的抽查中,餐 (饮)具抽检不合格现象时有发生。

例如,就在近日,海南省市场监督管理局 组织食品安全监督抽检 421 批次,检出 8 批 次样品不合格。其中,海口六点半餐饮有限公 司消毒的水杯, 其中大肠菌群不符合食品安 全国家标准规定,此外该公司消毒的菜碟,其 中阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠 计)亦不符合食品安全国家标准规定。

2024年7月,北京市市场监督管理局关 于食品安全监督抽检信息的公告 (2024年第 40期)显示,北京盛京粤餐饮管理有限公司的 饭碗、炖肉碗大肠菌群检验结果为"检出/ 50cm?",标准规定为不得检出。

因此, 要想保障公众在外就餐的食品安 全,除了消费者自身需挑选正规餐厅外,更重 要的是监管部门加大对餐饮行业的监督执法 力度,餐饮企业严格落实食品安全标准,提升 餐饮具消毒等卫生服务水平, 从源头上杜绝 食品安全隐患。

精品认购、古树认养 河北迁西探索 板栗产业新模式

近日,随着铜锣敲响,重庆宏瑞栗实业有限 公司以每公斤2元的市场上浮价获得了"中国 板栗第一村"河北唐山迁西县汉儿庄镇杨家峪 村板栗精品示范园的独家认购权。

当日, 迁西板栗精品示范园认购权竞拍暨 古栗树认养活动在该县举办,来自全国 16 个省 (区、市)的 40 位企业家参与竞拍,对迁西县此次 推出的 10 个板栗精品示范园进行认购。

迁西县地处燕山南麓、滦河岸。新石器时 代,滦河北岸西寨人就"渔猎于滦河岸边,采榛 栗为食"。战国时,该地区已大面积栽培板栗,并 以栗富足。如今,全县板栗栽培面积达75万亩, 5000万株,常年产量8万吨。

据迁西县委书记都建华介绍,迁西县选取 5个镇、10个村作为试点,打造板栗精品示范 园,统一标准,种植绿色生态有机板栗。

对此,北京农学院教授秦岭提出"五不准、 五提升"的呼吁,对板栗种植作出规范,包括不 准打除草剂、不准用剧毒农药、不准打青、不准 用脱蓬机、不准改接古栗树等。后来,"五不准、 五提升"内涵进一步丰富,形成"五保证、五不' 标准,由栗农自愿遵守。

为保证各项标准得到落实, 迁西板栗精品示 范园应用数字技术,建立板栗溯源平台,实行无人 机巡检和高点视频监控,可视化监测板栗种植,让 板栗从生产源头到终端消费者手中全程可追溯。

此次, 迁西县组织企业竞拍迁西板栗精品 示范园认购权,并与相关村现场签约,在保障企 业获得优质板栗的同时, 打消栗农对成本增高 和售价波动的顾虑,进一步促进"精品示范园" 出"精品",促进栗农增收。"通过认购权竞拍的 方式,把迁西板栗的价值体现出来。"都建华说。

在古栗树认养环节,三棵树龄分别为320 年、450年、510年的古栗树在几分钟之内便被 成功认养。"通过认养并防止改接古栗树,有利 于保护栗树丰富的遗传多样性, 为未来育种提 供资源本底。"秦岭说,同时,古栗树作为当地历 史和文化的见证,将在农文旅融合发展中起到

据了解,迁西县共有百年以上的古栗树82439 棵,此次选取了一批300年以上的古栗树进行挂 牌、上线,方便社会各界人士认养古栗树,在收获季 节将"穿越时光"的果实带回家。 (董皓楠)

- 上声明。 至军富遗失警官证,证号武 50602802,声明作废。 日瞻宇遗失身份证,身份证 田鹏宇遗失身份证,身份证码 152634199805120619,
- 分证有效期为 2012 年 2 月 29 日至 2032 年 2 月 29 日, 自遗 日起不承担被人冒用而引 一切法律责任,特此声明。

- 码 452123196007055235, 呂章 (編号:5101040793753), 见声明作废。
- 341623200202069106,
- 或件(及。●成都繁星满天科技有限公司 遗失财务专用章(编号:510104 0793751);发票专用章(编号: 5101040793752); 法定代表人
- 上地核实公示阶段, 长贴于出入口处, 2025年5月30日10时至2025
- 2025年5月30日 **注销公告** 荣县河西新区小羚羊幼儿园 (统一社会信用代码:52510321 345864621P) 经上级主管部门 批准计值:连传校传来从干水 上级主管部门 汉债务人于2 6 个月内到3

限公司财分マ用导(3個分:50 01099958449)遗失作废。 ●成都智至诚恒泰贸易有限责任公司光华北五路分公司食品预包装备案表遗失,声明作废。

- 八的平面观儿来中花水的之中 门统一调配使用,养此公示。 攀枝花锦都房地产开发有限公司 2025年6月3日 锦江区集乐咖啡馆食品经营 许可证副本许可证编号 JY251 01040307051 遗失作废。 ●2024 年 4 月 24 日核发成都挑战者源启科技有限公司营业执照正副本统一社会信用代码 915

注销公告 卢州市银博电脑技术服务有限 公司(注册号 510502000020037)

起 45 日内到本公司申报债

收職權: 55元/行/天(13字1行) 广告機 13308082189

QQ:769036015

微信:13308082189

律师提示:本刊仅为供需双方提供信

息平台,所有信息均为刊登者自行提供 客户交易前请查验相关手续和证照。本刊

- 1040093209)遗失 信拜组,宣记为信异组员贝入, 清算起止日 2025 年 6 月 3 日-2025 年 12 月 2 日,请有关债权 债务人在清算起止日期內到本 校清算组申报债权处理有关事 务,逾期未办按相关法规处理。

成都豪美佳劳动职业技能

●成都博大投资咨询有限责任公司营业执照正副本(注册号

5101060929239 遗失作废

- 四川岂硕人才服务有限公司 (统一社会信用代码:9151011 MADJXEPT23)因股东四川町

●锦江区伟浪家政服务部公章 (编码:5101040093207)、则

专用章(编码:51010400932)及周伟法人章(编码:510

编号:JY25101090482430

- 专用章編码:5101060929237, 发票专用章编码:5101060 929238,法人章罗星来编码: 一大竹县兴隆养殖专业: 2010 年 12 月 13 号在大/ 商行政管理局办理的营业 商行政管理局办理的营正副本遗失,声明作废。