国内外公开发行(原《厂长经理日报》)
邮发代号:61—85
网址:WWW.NEWSSC.NET 邮箱:CJB490@SINA.COM

中國糖酒周刊

经理日报 THE MANAGER'S DAILY
责编:王萍 编辑:唐勃
版式:张彤 校对:阳红
2012年5月21日 星期一
协办:辽宁道光廿五酒业集团 汾酒集团

他,1971年中学毕业后就开始职业生涯;他,1983年辞去公职干起了个体;他,先后开办了以"东园"命名的饭店、酒厂、生态农业科技公司等经济实体。他就是广西东园家酒企业集团总经理黄炳权。如今,在他的正确领导英明决策下,其麾下的主力旗舰东园家酒厂,早已成为广西知名民营企业,年产值超亿元,不但以其高质量的保健酒产品享誉民间,而且在绿色环保、发展循环经济等方面做出了卓越贡献。在举世瞩目的伦敦绿色奥运会即将拉开大幕的当下,东园家酒又到了为运动员摇旗呐喊的时候,我们有幸采访到了百忙中的黄炳权总经理。

谱写彪炳千秋的酒业可持续发展传奇

——记广西东园家酒企业集团黄炳权总经理

□ 雪兰

创建于1995年的东园厂区家酒厂,拥有数十座厂房的偌大厂区内绿树成荫,曲径通幽,鸟语花香,洁净宜人。生产车间、贮酒仓库、检验室、办公室、荣誉陈列室等建筑连成一条完美的工业旅游观光带——难怪它是广西首批工业旅游示范景点。为确保产品质量,东园家酒厂先后投入数千万元,引进现代化保健酒生产线,建成了符合国际GMP标准的生产、质检、仓贮设施,其软硬件在广西自治区均属首屈一指。

说渊源 与体育运动结下不解之缘

对于即将举办的伦敦奥运会,黄炳权认为,他们将为健儿们加油呐喊的同时,希望自己的产品能够为健儿的伤病康复助力!这可不是说说而已,东园家酒与体育的不解之缘由来已久。

在园区的荣誉陈列室内,记者看到陈列有展现东园家酒与中国女排等国家体育运动队若干佳话的照片、文字、实物,还有酒厂的发展历程纪实以及东园家酒所用原料的实物标本。园区内亦古亦今的保健酒生产线符合保健食品GMP标准,数千口每口可装酒一吨以上的贮酒陶缸气势恢宏……

1996年4月,全国射箭冠军赛在广西举办,东园家酒获得了冠名权,中国射箭队成为最先受益于东园家酒的运动队。之后经国家体委奥运药检中心抽样检验,证实东园家酒对消除疲劳、增强体力有特效而又不含甲醇、激素、兴奋剂。此后,东园家酒与中国体坛发生了一个又一个令人称道的故事。拥有多名世界冠军的广西举重队访问东园家酒厂,总教练杨国荣患有严重的风湿关节炎,平常上楼都得三步一歇;那天中午他饮了二两东园家酒,下午不知不觉就上到了十几层楼高的"聚义厅"。杨国荣大为折服,带了几箱酒回到南宁,命令他执教的队员每天晚上临睡前都饮二两。一个月后,奇迹出现了,师徒们不但关节疼痛减轻,血色素、血睾酮等运动生理指标上升,而且体力还增强了许多,创造了一个个夺金佳话。广西举重队凯旋八桂后,还专门到东园家酒厂开了庆功会呢。

其后,东园家酒被10多支国家运动队用于队员体力恢复,在体育运动中大显神通,从此声名远扬。1999年,澳门特区筹委会将东园家酒选定为澳门回归祖国庆典用酒;2003年,国家经济信息互联网将东园家酒列为全国保健酒三大知名品牌之一。

◎广西东园家酒企业集团黄炳权总经理

黄炳权总经理自豪地说,东园家酒源于黄炳权家庭祖传秘方。相传清光绪年间,黄炳权曾祖父获得一游方道士赠予的补酒秘方,黄家如法炮制后饮用,百多年来几代人获益匪浅。东园家酒按照祖传秘方,选取珍珠螺肉、海马、海蛇、鹿筋、鹿鞭、龟板、蛤蚧、桂圆、杜仲、淫羊藿等30多种动植物药材,以小蒸纯米酒长时间浸泡精制而成。通过采用现代科技手段将其发扬光大,使自己的酒口感甘甜醇厚,色泽金黄清亮,终于造出这一世上罕见优质保健酒。

论质量 靠信誉和口碑打出市场天地

多年来,东园家酒的牌子"红旗"依然屹立不倒,并能为企业带来了年产逾亿元的效益,就其中的奥秘,黄炳权的解释集中在"质量"两个字上。黄炳权介绍说,办企业就得有过硬的产品,特别是办酒厂,在众多的同类产品中,你想站稳脚跟,质量不好绝对是不行的,否则最多是一阵广告过后,市场热一阵就过去了。特别是东园家酒不因饮用群体的各异而有所差别。也就是说,所有的东园家酒,质量上都一样,就是给中国女排喝的,和普通市场上销售的都一样。黄炳权说,质量是东园家酒的生命,东园家酒除了从生产工艺上保证有酒的优质外,还从管理上保质量。

在管理上,黄炳权要求每日下班之前,各车间班组都要进行生产质量的讲评。每月底,所有工作人员分车间互相评定,连续三个月倒数第一,就得自动辞职。在人员的任用上,黄炳权更有着自己的见解:用有质量意识的人来保证有质量的生产和经营。为确保产品质量,东园家酒厂先后投入数千万元,引进现代化保健酒生产线,建成了符合国际GMP标准的生产、质检、仓贮设施,其软硬件在广西自治区均属首屈一指。至今已获得了广西自治区优秀科技型企业、广西先进私营企业、广西私企纳税大户、广西青年文明号、广西消费者信得过企业、广西诚信单位等称誉。但人们最乐道的首先是它所生产的独特保健酒。

谈模式 循环经济助力企业可持续发展

记者采访黄炳权总经理及走访生态园式的厂区后,终于发现了他们成功的重要法宝——经过反复摸索,东园家酒厂通过引进相关技术,如酒糟动植物残渣处理利用技术、畜禽鱼饲料搭配技术、沼气开发利用技术、各种良种畜禽鱼、优质水果蔬菜及花草的品改种养技术等来提高包括下脚料在内的各种资源的重复利用效率,创造了一套典型的循环经济发展模式。

黄炳权认为,无工不富,但办工厂不能以损坏环境为代价,保护环境不仅有社会效益,经济效益也十分可观。记者看到,该厂生态园紧挨生产区,为配合处理生产排污而建。园内有千头养牛、养猪场,万羽放坡鸡、西洋鸭、杂交天鹅养殖场,200亩淡水鱼场。种植20多个品种的一万多棵果树、500亩优质牧草、50亩无公害蔬菜和各种奇花异草。其中的牛场是广西自治区品种最齐全的世界优质牛繁育基地。园内曲径通幽,柳暗花明,四季均有花开。

这套典型的循环经济模式是黄柄权反复摸索的结果。起先,为减少烧煤酿酒所产生的废气、废水、废渣,东园家酒厂把烧煤改为烧废弃的建筑模板和泡酒后晒干的中草药植物渣,废水经沉淀处理后再排出,部分酒糟、药渣用于养鱼,但随着每天酒糟和渣料的加入,鱼塘营养浓度变大,发生了富氧死鱼。黄炳权于是想到将这些富含营养的塘水直接作肥料浇果树和蔬菜,这一招果然奏效,于是一条废料-鱼-果蔬的"生态链"形成了。东园家酒厂通过养种牲畜鱼鸟和蔬菜、果树、花卉等,完全解决了酒糟、药渣的污染问题,沼气发电也解决了日常生产和生活照明。现在,企业每年节支100多万元,真正形成了一个完整的生态循环经济模式。

其实,就记者所了解的情况看,在酿酒行业中能够将人与自然和谐一体发展,打造环境友好经济及可持续发展的成功案例,并不太多见,其对于酿酒行业的整体技术创新及"一体化"生态产业链发展所产生的影响正处于进行时状态。不过,其对于行业未来发展将提供一个可资借鉴的范本是肯定的!

国内食品企业首次上演"酒肉朋友一家亲"

双汇集团和汾酒集团举行市场战略合作签字仪式

□ 本报记者 李代广

5月15日下午,双汇集团与汾酒集团在总部位于河南省漯河市的双汇集团二楼会议室举行市场战略合作签字仪式暨企业文化座谈会。双汇集团董事长万隆、总经理游牧、党委书记杜俊甫及汾酒集团董事长李秋喜、副总经理常建伟等双方集团高管参加了签字仪式。

双汇集团董事长万隆首先代表双汇集团,向汾酒集团董事长李秋喜一行表示热烈欢迎,他说:双汇集团很高兴与汾酒集团结成市场战略合作联盟,汾酒集团是全国知名企业,汾酒是知名品牌,曾获得中国四大名酒、中国知名品牌、国际金奖等。我们双方结成市场战略合作联盟,对市场、对双方、对消费者都是好事。我们两家的产品是餐桌上、宴会上不可缺的产品,有着广阔的市场合作前景。

◎图为双汇集团董事长万隆(右)向汾酒集团董事长李秋喜(左)赠送书法作品。

汾酒集团董事长李秋喜代表汾酒集团讲话,他说:双汇集团是全国闻名的大企业,双汇集团的管理经验值得汾酒集团学习,汾酒集团要借助双汇集团的牌子,拓展国内及国际业务,把汾酒文化传播出去。汾酒酿造历史悠久,文化底蕴最深,汾酒品牌卓越。是中国酒的酒魂,双方合作定会成为强强合作的典范。

经双方友好协商达成如下战略合作协议:双汇连锁店把汾酒集团的产品作为主打白酒产品进行推广销售。汾酒集团参加双汇集团的调料酒招标,在同等条件下,汾酒集团希望成为双汇集团的调料酒供应商。双汇集团在员工发福利和业务接待时,将汾酒作为福利发放和接待用酒,每年向汾酒集团订购产品用于员工福利和业务招待。汾酒集团将把双汇产品作为员工福利产品,每年向双汇订购民生放心食品用于员工福利。双方生产基地作为工业旅游项目,每年组织员工进行企业文化交流,相互参观工厂,交流食品安全控制经验,培养各自员工对彼此产品的认知度和忠诚度……

双汇集团总经理游牧、汾酒集团副总经理常建伟在合作意向书上签字。并互相赠送了礼品,李秋喜一行还专程到双汇第一工业园参观了双汇生产线。

在现有产品的基础上,不断创新,将美味重叠,更加出彩

满足消费者的选择是伍田的追求

□ 本报记者 何沙洲

进入四五月,全国大多数地方的气温从温暖舒适的春天中被骤然间推进炎炎夏日,让成都的张大爷还真有点不习惯。天气炎热,负责为全家采购一日三餐菜肴的张大爷这段时间喜欢到超市买成都伍田食品公司的初夏靓汤料和烟熏板鸭。

"夏天吃东西容易上火,适合吃鸭子,鸭肉性偏凉,有清热解毒、滋阴降火、止血痢与滋补的功效。经常食用可祛除暑热,保健强身。鸭肉营养丰富,蛋白含量高,低脂肪,易吸收,肉也比鸡肉劲道滑腻。"生活经验丰富的张大爷告诉记者,这是伍田公司新推出的老鸭汤料和烟熏卤制板鸭。

◎经销商关注伍田研发的新产品。张婷摄影

追求利润最大化是企业和企业家的主要责任;就像管理学大师彼得·杜拉克所说的"利用目前雇佣的或者可以支配的资源,努力获得最好的经济效果"。但追求利润绝不应成为企业和企业家的全部责任,成功的企业和企业家一定会在社会责任方面体现自己存在的价值。对此,伍田食品公司总经理范正海表示,在食品安全事件频发的今天,作为知名品牌食品企业,奉行"良心、安心、放心"经营为社会和消费者创造价值的伍田,责任就是专心致力于为消费者研发更多健康、营养的安全食品,提高人们的生活水平。

管理大师德鲁克说,对企业来讲,要么创新,要么死亡。在跌宕起伏的市场竞争中,企业要走上可持续发展之路。在范正海的创新理论里,一个企业依靠技术和产品的创新,才能做强做大。他说:"企业靠什么竞争,靠特色,靠创新,靠通过挖掘消费者的潜在需求,通过满足消费者生理和心理的需要来实现企业、社会、民生的多赢。"

今年3月下旬召开的"全国春季糖酒食品博览会"期间,全国各地的许多经销商借机前往成都新津工业园区的伍田公司,这些既有销售渠道,更有挑剔和投资眼光的的经销商,为何不停留在有几千家食品企业参展的会展中心,伍田公司靠什么吸引前往参观、品尝、交流、合作?按伍田公司销售总监何沙金的话说,是靠公司15年来专注做食品创建的研发实力,以不断创新推动产品和服务的差异化,为经销商和消费者提供更好的产品、价格和服务。

无疑,在传统的卖方市场已经转化到买方市场的今天,消费者真正成为了市场经济活动的主体,一切经济活动都围绕着消费者的需求进行运转。"满足消费者的选择就是伍田的追求。"范正海如是说。

为此,伍田成立之初就设立了一个汇集众多科研人员的研发中心,专门负责产品的技术提升和工艺改进,满足市场需求,将产品和服务的价值进行增值,在将企业与经销商、消费者的共同利益最大化的同时,使企业的核心价值得以提升和超越。据了解,今年全国春季糖酒食品博览会期间伍田创新推出的新品有:鸡枞菌香牦牛肉(香辣)、牦牛肉松茸酱、醉酒牛肉、碳烧牦牛肉、藏香卤猪腱肉等,都是精选原料,精心加工,将美味重叠,更加出彩,以产品的品质、以产品的差异化、以产品的品牌内涵和服务,确保了伍田食品服务价值的增值。

中国首家芝麻香型原酒供应商
荣登上海世博会"名产名片"特刊
傅潭、傅潭春、傅潭秋月、玖道坊系列酒全国招商
公司总经理赵章报热忱欢迎全国各地客商光临选购。
傅潭
河南省傅潭酒业有限公司
公司地址:河南省南乐县城北环路北
财富热线:0393-5318999 13707676148