

培养选拔技能人才 传播企业文化

2016年“泸州老窖杯”劳动榜样酿酒技能电视大赛圆满落幕

倪明

“泸州老窖杯”劳动榜样酿酒技能电视大赛总决赛,于2016年年末,在泸州国窖工段成功举行,比赛决出总决赛冠军一名,这也意味着历时一个多月、囊括整个酿酒系统一千余酿酒工人参加的2016年“泸州老窖杯”劳动榜样酿酒技能电视大赛圆满落幕。

“泸州老窖杯”劳动榜样酿酒技能电视大赛由公司竞赛委发起,至今已连续举行了六届。而本次比赛,以“传承古法技艺,弘扬工匠精神”为主题,是在全社会大力宣扬工匠精神的时代背景下举办的。也是公司响应上级工会“大培训、大比武、大提升”三大行动的具体形式,以培养选拔酒业技能人才为目的,在传统的岗位练兵、技能比武中,融入企业文化宣传元素和技术营销理念,以更为直观的电视形式,展示泸州老窖传统酿制技艺,传播泸州老窖企业文化,促进公司学习型组织建设。

本次技能电视大赛分为预赛、30晋6比赛、6晋2比赛、年度决赛、总决赛五个阶段进行。经过层层选拔,来自国窖工段张颀脱颖而出,获得年度冠军,在本次总决赛上对决“擂主”黄勇,争夺总冠军称号。

黄勇,1985年出生,2015年年度冠军、2016年擂主,泸州首届“酒城工匠”。张颀,1981年出生,2016年年度冠军。

比赛环节,两位选手通过下料拌糟、上甑操作、量质摘酒、蒸馏效率四项内容进行计分,分数高者获胜。最终,张颀以微弱优势险胜黄勇,夺得2016年“泸州老窖杯”劳动榜样酿酒技能电视大赛总决赛冠军。

汉风雅颂实现 “白酒+教育”跨界合作

2016年年末,在国内首家白酒文化体验馆——国粹酒会·汉王宫,贵州汉王酒业有限公司旗下的深圳汉风雅颂公司与爱联商融教育签订战略合作关系。汉王宫馆长晏先兵等一行人出席仪式。

汉王酒业前身为1948年的怀康烧房,是贵州省仁怀市茅台镇最早的酿酒企业之一,一直为国内一线酒业公司提供基酒,有行业“基酒大王”之称。顺应时代发展,汉王酒业斥巨资在深圳成立国内首家白酒文化体验馆——国粹酒会·汉王宫。

此次,汉风雅颂与爱联商融教育的强强联合,不仅实现了社群生态的聚焦和完善,还实现与目标精英人群的二次对接。而这样的跨界新模式让汉风雅颂与爱联商融教育达到共赢、共享、共赢的生态圈,也为整个白酒行业的转型升级提供了更多参考。(吴敏)

茅台开展系列酒生产工艺知识培训

为全面提高系列酒生产骨干综合素质,使其人人懂理论、精工艺、会操作、知细节、控环节,茅台股份公司于年末在201、301厂开展系列酒制曲生产“应知应会”知识培训,股份公司副总经理钟正强、总经理助理林忠义分别担任培训主讲。

此次培训内容为大曲酱香酒酿造理论知识;大曲酱香酒生产工艺过程控制理论知识,包括润粮、蒸粮、摊晾拌曲、堆积发酵、入窖发酵、开窖取醅、蒸馏取酒;白酒贮存、勾兑、品评理论知识,以及茅台质量管理体系、茅台生产大数据建设构想等。

钟正强、林忠义在讲解中结合当前国内外酒行业发展情况、茅台系列酒发展迅猛态势、白酒生产过程中容易出现的正反典型事例等进行讲解,整个培训内容丰富、通俗易懂、深入浅出,系统地梳理了白酒生产工艺理论知识,详细解答了参训人员心中的疑虑,让大家知其然且知其所以然,更加规范地开展接下来的系列酒生产工作,为系列酒的大发展大繁荣奠定了坚实基础。(陈兴)

传统黄酒酿制技艺高研班开班

2016年传统黄酒酿制技艺高研班于年末在浙江省绍兴市开班,来自全省各地黄酒企业的60多位管理者、生产技术人员、研发人员参加培训。这也是绍兴市唯一入选2016年全省62期省级高研班的班次。

此次高研班由市、区人社局主办,浙江塔牌绍兴酒有限公司承办,旨在培养浙江省黄酒行业急需的高层次专业人才,整体提升浙江省黄酒行业酿造技术水平。培训为期三天,邀请浙江大学教授、博士生导师何国庆,中国酿酒大师、“绍兴黄酒酿制技艺”非遗传承人潘兴祥等专家授课,培训内容涵盖黄酒科研与产品开发、现代中国黄酒及日本清酒酿造新技术进展和应用、黄酒标准及其食品安全管理、现场走访黄酒生产企业、黄酒小镇等。(唐艺)

深酒协首期品酒师培训生毕业

2016年12月26日,经中国酒业协会授权,由深圳市酒类行业协会组织的深圳市第一期《国家白酒品酒师职业技能鉴定培训班》举行了毕业典礼。

中国酒业协会副理事长刘秀华为81名毕业学员颁发了《国家职业资格证书》,与深圳市酒类行业协会会长谢宝签署了《中国白酒品酒师(深圳)培训基地合作意向书》。

谢宝表示,2017年品酒师培训将作为协会的工作重点,加强对从事酒类销售工作的人员进行培训,提高从业人员的酒类知识水平和素质。据了解,第二期国家白酒品酒师培训班定于2017年4月10日-16日举办。(海宁)

开全国之先河 创新模式打造新生代川酒

由四川省经济和 信息化委员会发起的川酒新生代战略,旨在搭建政企、酒企与酒吧的交流平台,激发企业特别是名酒企业创新发展思路,并以四川酿酒优质的品牌、品质资源为依托,发力新一代消费群体、打造酒类的新品类,夯实川酒市场、品牌地位,促进川酒产业转型升级发展。

苏俊 张静

为了助推四川白酒“走出去”,四川将开全国之先河,创新模式打造新生代川酒。2016年年末,四川省经济和信息化委主办,四川中国白酒金三角协会承办,四川省酿酒研究所协办的“2016年四川省白酒新生代酒品暨调酒技术培训班开班仪式”在成都举行。同时,2017年四川省白酒鸡尾酒大赛也将在春季糖酒会期间举行。

促川酒转型升级培养新人才

由四川省经济和信息化委员会发起的川酒新生代战略,旨在搭建政企、酒企与酒吧的交流平台,激发企业特别是名酒企业创新发展思路,并以四川酿酒优质的品牌、品质资源为依托,发力新一代消费群体、打造酒类的新品类,夯实川酒市场、品牌地位,促进川酒产业转型升级发展。

在开班仪式上,四川省经济和信息化委酒业处处长杨健表示,为了贯彻国家供给侧改革方针,顺应白酒产业发展新趋势、新变化,四川省委省政府相继提出川酒产业“四个转变”、“进酒吧、看川酒”等战略部署,以促进全省酒类产业转型升级发展。此次培训主要是让培训学员熟悉掌握当今世界鸡尾酒调酒技术,分析当前市场最新酒品发展及流行趋势,有利于帮助企业拓展思路,创新驱动发展,进一步巩固和提升企业核心竞争力,提升四川白酒在海内外市场的知名度、美誉度。同时,为四川白酒的创新之路培养一批人才。

泸州老窖集团董事长,中国酿酒大师,非物质文化遗产传承人,白酒专家张良在授课时表示,酒类消费正在朝着个性化、多样化的方向调整,多元化、时尚化、低度化、潮流化是新生代酒品的代表气息。

张良认为,白酒企业要想发展壮大,就一定要满足年轻人的需求。近期,众多白酒



● 泸州老窖集团董事长、中国酿酒大师、非物质文化遗产传承人、白酒专家张良



● 学员专注听讲。

企业纷纷推出转型产品,价格定位于中低端,转向时尚年轻化,从多方面迎合当下年轻人的饮酒特点及习惯。

如今,白酒的品牌包装也逐步走上了更加时尚化的路线。精美、简约的包装,舒适的口感,低度不易醉的特点,以“时尚、感性、浪漫”的形象,是赢得年轻人的喜爱首要方向。

张良认为,年轻人的喜好是多元和多变的,单纯的在产品包装、产品定价和形象塑造等方面进行改变本身就很有局限性。更有针对性的改变应该是在文化、营销等层面具有针对性,针对年轻人的个性化、时尚化等元素进行产品改造,这对于白酒企业来说还是很有挑战的。

新生代酒品引领生活方式改变

传统品牌观念,传统营销手段难以打动新生代的芳心,在这种情况下,川酒需要战略重构。新生代酒品的运营模式,新生代酒品战略,就是我们对于饮酒这种重大生活方式

的一种改变。

张良还表示,未来新生代酒品的商业运营,将关注四个方面:第一,酒类最根本的是酒体创新,从而带来新的市场,我们从大数据研究来完成酒体开发。第二,消费者更重视酒类产品是否符合他们自身角色定位,企业将根据不同圈层、不同文化,来设计不同的包装。第三,企业根据电商发展趋势,实现线上线下一体化营销。第四,服务的创新,以更切中痛点的饮酒方式,满足消费者对于服务的需求。

关于理性饮酒,张良强调健康市场是一个看得见的巨大市场,本届糖酒会,某名酒企业推出的健康型白酒,就是经销商热衷的一个对象。

但对于绝大部分白酒消费者来说,喝酒健康仍是一个有点遥远的概念。这是横亘在产品与需求之间的巨大鸿沟,如果有品牌能够跨过这道鸿沟,面前将是一个难以想象的巨大市场。

人才是酿酒的灵魂 传承工匠精神酿好酒

南方

一瓶啤酒需要经过多少道工序才能走到餐桌?啤酒酿造需要怎样的科学与艺术?全国各地的品酒师一起品鉴是怎样的场景?

2016年年末,青岛啤酒公司第六届职业技能大赛暨青岛市第十四届职业技能大赛青岛啤酒赛区决赛正式举行。从青岛啤酒全国60多家工厂中脱颖而出的439名技能大咖齐聚青岛,进行14个工种的竞赛,角逐技能“金蓝领”。

锻造技能:万人争当青啤“技能王”

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6届。本次大赛自2016年7月份启动以来,共吸引了近1.2万名员工参赛。经过“全国初赛、区域复赛、集中决赛”的比赛方式,进行了全方位的技能比拼。

经过三级层层PK,12月13日-17日,脱颖而出的439名员工晋级总决赛暨青啤“金蓝领”的终极对决。在技能人才缺乏的当



下,通过激发内部竞争机制,让越来越多的员工从普通操作工向“金蓝领”转型。

决赛直击:3天品198种啤酒样品

“一看、二闻、三尝”,在青岛啤酒,流传着很多关于品酒师的“神技”,在众多不同的啤酒里,抿一口就能够准确说出每一种啤酒的品牌、度数和口味的细微差别,甚至连生产日期都能判断得八九不离十……

12月16日,记者在啤酒品评决赛现场看到,47名来自全国各地的品酒师们正在

“品酒论英雄”。每位品酒师面前都摆着10杯不同的啤酒,为了增加难度,还在这10杯啤酒里加入各种极微量物质,需要准确辨别出每种物质名称和味道。而在决赛的三天时间内,他们需要品尝32轮,共计198种啤酒样品。

“要综合考察品酒师的稳定性、敏感性和重现性,最重要是检验他们对于啤酒整体的品评能力,确保用嘴为青岛啤酒的品质把好关。”青岛市第十四届职业技能大赛青岛啤酒赛区裁判长、国家级品酒师朱蕾说。

宜宾举办首届白酒品评职业技能“大比武”

王哲 王黎

川酒甲天下,精华在宜宾。2016年年末,作为2016中国(宜宾)白酒文化节系列活动之一的宜宾市首届白酒品评职业技能“大比武”在宜宾正式拉开帷幕,吸引了业内人士的广泛关注。

此次技能竞赛历时两天,123名选手将经过理论考试和11轮品评技能操作决出名次,前三名选手通过申报后还被授予“宜宾市五一劳动奖章”荣誉称号。

据悉,此次参加竞赛的123名选手来自于宜宾市范围内酒类生产企业在岗职工,同时,参赛选手还需具备国家三级品酒师及以上职业资格、年龄小于55周岁(含55周岁)的条件才可报名参加竞赛。竞赛分为理论竞赛和品评技能竞赛两个项目,按照《品酒师国家职业标准》和《白酒品酒师职业资格》培训教材(试用本)的内容命题,现场进行“香型、发酵剂、酿酒设备、酒度、排序、重复、再现”品评能力比拼。

“竞赛对提高行业技术人员的技能、素质有很大的促进作用。”四川省水井坊股份公司副总经理、中国酿酒大师赖登辉在接受记者采访时谈到,目前中国白酒处于深度调



整期间,宜宾首次举行白酒品评职业技能竞赛受到了来自中国酒业协会、四川中国白酒金三角酒业协会等各级各部门的高度重视,规格较高,在全国范围来看都是不多见的,对于宜宾酒业发展具有重要的现实意义。

中国酒业协会理事长王延才也希望各单位选手以这次竞赛为契机,加大岗位培训和岗位练兵力度,从企业实际需要出发,高质量、高效率地培养技能人才,为高技能人才创造一个宽松、优良的成长环境。同时要

未来30年每个白酒企业都有机会,过去30年强调规模,未来30年强调智慧化、个性化、定制化。人工智能、智慧体系将会彻底改变“二八法则”,将会走到“逆二八”,即“八二法则”,白酒消费市场由过去关注20%,走向关注80%。

以客户为中心正在转换为以消费者为中心,因此,B2B、B2C的商业模式,将很快被C2B取代,C2B的关键是数据的应用,核心是创新、想象力、变化。从关注80%出发,要求我们企业进行改革、去适应消费者。

以酒体设计作品为结业标准

据悉,此次培训班历时7天,国内知名白酒专家及知名调酒师不仅现场传授学员理论知识,相互交流企业新品研发、市场拓展等经验;还在现场指导学员调酒,并组织白酒学员到成都著名的酒吧深入了解鸡尾酒特性和酒吧营销方式并体验调酒。此外,还组织鸡尾酒从业人员到成都市水井坊博物馆参观学习和体验白酒深厚的文化。

与此同时,学员们还在老师的指导下进行酒体设计,甄选了五粮液、丰谷、泸州老窖、全兴、剑南春、沱牌舍得等白酒作为基酒,结合鸡尾酒勾调知识,分组进行现场调制实践品鉴,并熟练掌握完成一款鸡尾酒新酒体设计创作,作为结业设计作品。其设计作品名称、调制配方与制作方法等将汇编成册。在通过学员作品展示、产品评比、交流发言、宣布评比结果后举行了结业仪式,并为每一位学员颁发相关证书。

“慢酿”人才:传承酿造经典品质

在比赛现场,记者感受到,除了紧张激烈的竞赛之外,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口味做好,包装做的精美,让每一个消费者喝着舒服,看着也舒服,这就是对自己技术的认可和肯定。”参加本次大赛贴标机工种的员工说,“大赛不仅使自己的技能得到磨练和提升,通过系统的学习与工作交流,也加深了我们对青岛啤酒质量文化的理解。”

“通过职业技能大赛组织,不仅唤醒了广大员工‘比学赶超’的技能精神,将优秀技能在全公司的平台上比拼展示和推广普及,更让‘好人酿好酒’的工匠精神在青岛啤酒一代代传承。”青岛啤酒相关负责人表示,人才是酿造好啤酒的灵魂,人才培养是青岛啤酒百年高品质的保障,也是支持青岛啤酒基业长青的重要基因。青啤人能得113年的基业传承下来,靠的就是“工匠精神”的三字诀——“慢”“精”和“专”,让始于1903年的啤酒品质飘香一个多世纪。

把高技能人才使用好,宣传好,充分发挥他们的带头示范作用。

“这次技能竞赛从理论知识到品评技能的实操操作,涉及知识面广。”来自宜宾吉鑫酒业的二级品酒师李津从事该行业已经7年,她告诉记者,参加竞赛的选手都是品酒大师,几乎每个人都具有丰富经验,通过技能竞赛,可以更系统、更全面地学习酒类知识,提升自身的专业技能,对于个人、企业以及白酒行业而言意义重大。

记者还从现场了解到,参加本次竞赛获得前三名的选手,由竞赛组委会向宜宾市总工会申报授予“宜宾市五一劳动奖章”;获得第一名的选手还将推荐为宜宾工匠。获得前10名的选手中,职业技能资格为二级品酒师的,由竞赛组委会向中国酒业协会推荐晋升为一级品酒师;获得前30名的选手中,职业技能资格为三级品酒师的,由竞赛组委会向中国酒业协会推荐晋升为二级品酒师。

2016年1—10月,宜宾市64户规模以上白酒企业主营业务收入756.5亿元,增长14.27%,利润总额91.66亿元,增长13.80%,表明宜宾市白酒产业调整初见成效,发展质量总体向好。