

十里香

2016年1月15日星期五 Http://www.3jing.com E-mail:shilixiangbao@163.com 河北十里香酒业股份有限公司办公室主办 内部资料 免费交流



十里香酒微信公众号

2016年第1期(总303期)

三井是舟
她承载着我们共同的事业
共同的利益
共同的追求
三井给我机会、舞台、希望
我以敬业、创新、合作、奉献反哺
三井载我搏风击浪
我与三井风雨同舟

——祁建发

shilixiang jiuye

香

我公司荣获2015年度“沧州市政府质量奖”组织奖



本报讯 我公司荣获2015年度“沧州市政府质量奖”组织奖

2015年12月15日上午，沧州市创建全国质量强市示范城市动员暨2015年度市政府质量奖表彰大会在沧州国际会议中心隆重召开。

沧州市市委书记商黎光、国家质检总局质量管理司司长黄国梁、河北省质量技术监督局局长夏延军、沧州市委副书记、市长王大虎、市委常委、副市长赵国权等领导出席会议，河北十里香酒业股份有限公司董事长兼总经理祁建发应邀参加会议。

会上，市委常委、副市长赵国权宣读了《沧州市人民政府关于表彰2015年度“沧州市政府质量奖”获奖企业和个人的决定》，十里香酒业有限公司董事长祁建发及会友线缆、大元建业等企业负责人一同上台领奖。据悉，此次评奖共设有三个奖项：十里香酒业及会友线缆荣获

2015年度“沧州市政府质量奖”组织奖，并获得奖金30万元；其他两家获奖企业分别获得个人奖和提名奖。

随后，商黎光书记、黄国梁司长等领导相继发表重要讲话，首先对受到表彰的企业表示了祝贺，并希望沧州更多的企业向获奖企业看齐，不断创新质量管理方法，不断追求卓越绩效，充分发挥好示范引领作用。此外，大会号召全市各行各业要认真学习获奖企业和个人的先进经验，牢固树立“质量为先、以质取胜”的质量发展理念，坚持走质量效益型道路，全面提升质量水平，增强核心竞争力。

据悉，此次会议是沧州市创建“全国质量强市示范城市”的一次动员大会，同时也是推进我市适应经济发展新常态和经济社会又好又快发展的一项重大战略举措。

邵竟川

本报讯 新年伊始，又传喜讯。日前，河北省政府发布文件，授予13家单位和11名个人2015年河北省政府质量奖。我公司董事长祁建发榜上有名，荣获河北省政府质量奖个人奖。

这是继去年年底我公司荣获沧州市政府质量奖组织奖后，又一次在更高级别上获得政府质量奖。

先后两次获政府质量奖，彰显了我公司质量领先、技术创新、品牌优秀、效益突出的不凡业绩和为我省质量发展做出的积极贡献。高峰

祁建发董事长荣获
河北省质量奖个人奖
新年伊始 又传喜讯

十里香再获河北省食品行业科学技术奖

为提高全省食品行业的科技水平和自主创新能力，激发食品行业科技人员创新的积极性，根据《河北省食品工业科学技术奖》奖励办法，经省食协和省食品行业科技奖评审委员会对全省食品企业申报的2012—2014年在科技创新工作中的优秀项目进行形式审查、专家审定，评出一等奖1项；二等奖4项；三等奖1项。

我公司由生产总监宁明理、副总监崔海灝、孟姣姣等完成的科研项目——“提高北方地区浓香型白酒质量的研究”，荣获2012—2014年度河北省食品工业领域科学技术奖二等奖。

崔海灝

国家级白酒评委向我们走来

——十里香酒业两人考取国家级白酒评委

2015年12月7日至9日，第三届全国白酒品酒职业技能竞赛决赛暨国家级白酒评委换届考试在广东佛山举行。经过17轮的理论与品评技能考评和几百名各省顶尖白酒品评专业人员激烈角逐，河北十里香酒业股份有限公司品酒师宁明理、侯延臣2人，一路过关斩将，从256位选手中脱颖而出，顺利考取了2015届国家级白酒评委。

至此，沧州市第一次有了自己的国家级白酒评委，他们，也是沧州市至今为止仅有的两位国家级白酒评委，沧州市没有国家级白酒评委的历史宣告结束。

国家级白酒评委，是全国白酒行业技术资格的最高等级，每五年评聘一次。受聘人员除了拥有国家级品酒师资格外，还要先后参加省级、国家级白酒品评技能大赛，成绩优异者才能获聘。

另外，国家级白酒评委并不是象两院院士那样实行终身

制。而是每五年一聘。此次参加考试的，共有来自全国各个省、市、自治区的256位选手，选手中有一部分是往届国家级白酒评委，还有一部分是通过各省、自治区、直辖市酒业协会组织的初赛、复赛，层层选拔出来的白酒高级品酒师；河北省选拔出三位选手出席。决赛分为理论和感官品评能力考试两部分。

“端起酒杯，看看色泽；轻轻摇晃，捕捉瞬间的香气；浅尝一口，让酒体轻轻滑过舌尖……”这是品酒师在给白酒做“体检”时的一系列常规动作。

外行看热闹，内行看门道。外行看似简单轻松的工作，其中甘苦，非同寻常。

想象一下吧：现场一字排开5种样酒，每人一部平板电脑，360度全程监控录像。要求每一位品酒师，在50分钟的时间里，精准确定每一种样酒的香型、等级、酒龄、酒度、发酵设备、发酵剂。每一小项

目，都要给出精准评分。

往细一点说，仅仅香型类，包括老白干、麸曲清香、小曲清香、米香、浓香、酱香、兼香、清香、多粮浓香等各类香型；提起发酵设备，就有泥窖、水泥窖、地缸窖、发酵罐、陶罐、石窖、砖窖等不同种类。

一个白酒品酒师，几乎可以说是白酒行业的百科全书，无所不知，精准无误。

如果说，对于拥有多年潜心修为的品酒师，那些不算太难的话；考试中还有更绝的。我和宁明理、侯延臣两个人分别在不同场合接触时，问及这次考试的难度，他们不谋而合地提到了同一点。

这次考试，理论考试一共300道考题。品评技能考评，共16轮，每轮5种样酒，一共90种样酒；在3天的时间里，先后进行了5轮、7轮、4轮考试。要求参考者精准对众多考评小项打分，对样酒分出等级差，即分为优等、一等、二等。但是，可能

出题人是有意为之，有一种做法使考试加大了难度。

说不准是在哪一天，说不准是哪一轮，上次的考评样酒，在没有一丝先兆和任何暗示的时刻，悄无声息地又一次摆在了某一轮品评的样酒中。

也许是在你的舌头品评了十几种乃至几十种样酒，有一些麻木，不如刚刚上阵初期那么敏锐时；或者你是你的精力慢慢消耗减弱，你没有任何思想准备时，你万万想不到，你仔细咂摸冥思苦想需要对其进行鉴别的，竟然是以前品评过的同一种样酒。

而考评的难度还在于：你此次对于这种样酒的所有品评结果，既要精准，还要和上一次的品评结果吻合。小项评分要一致，等级要一致，总分当然更要一致。你还要写明这一次出现的第几号样酒，就是哪一轮参与品评的第几号样酒。如果有处和上一次不同，即为误判。

此次两位技术人员的考取，不仅填补了沧州市白酒界的空



宁明理



侯延臣

白，彰显体现了十里香酒业的雄厚技术实力，而且必将有效推动高技能人才队伍建设，夯实企业技术基础，使十里香这一国家地理标志产品如虎添翼，惠及七百万沧州父老。高峰

我公司成功承办省食协会长联席扩大大会

2015年12月17日

日，河北省食品工业协会会长联席扩大大会在沧州阿尔卡迪亚酒店顺利召开，此次会议由河北省食品工业协会主办，河北十里香酒业承办。来自全省四十余家食品行业企业家参加了大会。泊头市副市长冯向民、沧州市食品药品监督管理局副局长于锡锋、泊头市市场监督管理局副局长张宏到场祝贺，省食协会会长姚奎章出席会议，副会长兼秘书长吴龙妹主持大会。

泊头市副市长冯向民致辞，对会议召开表示祝贺，对十里香多年来的各项工作给以充分肯定。姚奎章会长简短致辞，对十里香承办会议表示感谢。吴龙妹副会长讲了协会一年来的工作和2016年的工作思路。协会原会长邹世华向参会人员谈了学习中央、省委关于“十三五”规划《建议》的体会。

随后，会议开始讨论，我公司董事长祁建发首先发言，对白酒行业的经营环境进行分析，并对十里香的品牌及经营情况做了详细介绍。

祁总分析，当前白酒行业形势依然严峻，白酒行业的发展已经逐渐回归理性。十里香酒业坚定地聚焦品牌定位战略，聚焦沧州市场，以“定位做基础，聚焦重实战”

为战略指导打造品牌，实现了1—11月份的逆势增长。祁总介绍，十里香酒业秉承“酿一品酒，做一品人”的经营理念，始终追求一流品质，生产最好的浓香型白酒。坚持弘扬“用心做酒，无愧于人”的酒匠精神，传承古法酿酒技艺，承担起“做中国最好的浓香型白酒”责任，并将其作为我们一生为之奋斗的目标。

接着，绿岭果业马连珍董事长、汇福集团沈永来副总、露露公司王新国副总、蓝猫集团岳秀菊副总、东方绿树高占生主任等10余家企业的代表先后发言，介绍本企业情况，倾诉遭遇的困境，提出对地方政府和协会的期望。

会议结束后，祁总邀请参会领导及各企业负责人一同参观了泊头厂区。

邵竞川

祁建发董事长在河北省食协会长联席扩大会上的发言



尊敬的邹厅长、吴会长、姚会长、冯市
长、于局长，各位同仁，以及来宾朋友们：
大家上午好！

我作为河北省食品行业的一员承接
此次会议，感到非常荣幸，一方面说明省
食协领导对于十里香酒业的信任和重视，
同时也是省内同行的认可、信赖和鼓励。
在此，我谨代表河北十里香酒业股份有限
公司，向前来参会的各位领导及各位同
仁，表示热烈的欢迎和衷心的感谢。

此次会议是我们大家交流、学习的机
会，也是把我们“沧州十里香”这个品牌
向大家介绍和陈述的机会，下面是我对白
酒行业的一些不成熟的看法，希望得到大
家的指正，更希望大家给我们提供一些指
导性的意见。

一、形势严峻 理性回归

当前各行各业都在进入一个行业整
合期，我们的白酒行业也是如此。我们国家的一系列廉政举措，使得众多白酒企业或
多或少都受到影响。有人认为，从03年到
12年，是白酒的黄金十年，但以我的观
点看，这同时也是白酒的疯狂十年和不理
性的十年。我们这个行业本身就存在“夸
大宣传、价格与价值的背离、卖酒的不做
酒”一些顽固的非市场行为的现象，我认
为廉政建设是压倒白酒这头骆驼的最后
一根稻草。

目前白酒行业的发展已经逐渐回归
理性，价值与价格背离的势头得到了扭
转，价格的回归，标志着白酒行业真正进
入了理性消费时代。

在这里我想强调一下消费者的理
性回归。由于一系列廉政举措，我们的政
务消费数量和价格都在下降，这很正常；但
是我们白酒企业更应该看到下面的基层
市场，市场上商务消费的数量并没有减
少，民间消费的价格仍在上升。老百姓的工
资、消费指数是上升的，也就是价格不
会下降。但是消费者是花自己的钱，花自己
的钱消费是理性的，尤其是自己辛苦挣
来的钱，所以消费一定会回归理性。同时
白酒的替代品在逐渐增加，如啤酒、葡萄
酒、洋酒、果汁、茶饮料、植物蛋白饮料、

草本药饮料等，这些饮品的部分替代，在
一定时间内可能还会逐渐增长，这就要求
我们理性的看待白酒市场容量的消长和
市场价格的变化，拿出我们的应对策略。

二、品牌打造 逆势增长

2011年底，我们十里香酒业引入定
位理论，聚焦沧州市场，精心规划打好本
土市场的进攻战和防御战。以“定位做基
础、聚焦重实战”为战略指导，紧密围绕
“真原浆、酒更香”这一品质诉求进行品
牌规划与运作。

第一，十里香、小刀两品牌的分离，分
离是相对彻底的。不仅是独立核算，从法
人结构、组织结构到资源配置以及绩效和
收益完全分离，也可以说是由另外一家公
司在经营运作“小刀”这个品牌。

第二，砍产品。十里香由70多个品种
减少到4个，在将来还可能减少。每支产
品的销量在沧州都超过亿元。

第三，聚焦市场，干自己能干的事。本
土的区域品牌先把本土的市场做好。不但
具有竞争力，还要具备防御能力。

第四，品牌投入，以竞争为导向的相
对理性和持续的投入，切忌忽高忽低。

第五，积极
探索体验经营
的方式、方法及
与顾客沟通的方
式。

作为地方品
牌，我们所作所
为顾客能知道，
无非是了解不
深，我们通过体
验式营销，让顾
客零距离了解十
里香的所有信
息，让顾客自己
对比评判，得出
结论，增加信任。

在白酒行业

低迷的情况下，
2015年1—10月份，我们十里香以保持逆
势增长20%的态势，连续七年沧州销量第
一且领先于第二名1倍以上，成为沧州地
区老百姓首选的白酒品牌。

三、一流品质，赢得信赖

如果说白酒销量是果，那么白酒品质
必定是原因之一，大众消费时代的一个显
著特点是理性消费，消费者不再盲目追求
虚高的价格，而是更多的衡量产品的性价
比和高端的品质享受。

十里香酒业秉承“酿一品酒，做一品
人”经营理念，始终追求一流品质，目标是
生产最好的浓香型白酒。

我们拥有河北最大规模的浓香型白
酒窖池群，18个班组常年生产，年产原浆
酒近3000吨，同时建有3个室外储酒罐
区及3座酒窖，总容量达2万多立方米。
原浆酒储备一万多吨，十里香的销量仅占
库存量1/3，也就是说十里香酒有3年原
浆酒储备，为十里香品质打下坚实的基础。
我们生产的五粮浓香酒始终做到正常发
酵期75天，比五粮液要长5—10天，夏
季压排期间再延长30天达到105天，从
而出酒率达到30.5%，一级品率60%；我
们的每一位酿酒工人精益求精地践行着
“用心做酒，无愧于人”的规诫，粗活细
做，静下心来，管好生产过程的每一个细
节，将“酒匠精神”发扬到极致；我们的窖
泥、微生物群驯化的程度，得到同行专家
和学界客观中肯的好评。

为进一步提高十里香酒产品质量和
科研水平，2015年，河北省科技厅组织的
专家通过论证，将在我公司建立河北省浓

香白酒酿造工程技术中心。该中心将于
2016年6月进行验收。这也是京津冀地
区第一个浓香型白酒的工程技术中心，它
将引领北方浓香白酒的技术研究方向。

就在最近两天，我们好事连连。先是，
我们生产公司经理宁明理和研究所所长侯
延臣两位同志，顺利通过中国酒业协会考
核，被录取为2015级国家级白酒评委，他
们，也是沧州市仅有的两位国家级白酒评
委；同时十里香酒业荣获2015年度“沧
州政府质量奖”。这些，也从一个侧面折射
了我们十里香的一流品质。

2016年，我们将扩建原酒生产规模，
新建2个机械化酿酒车间和2个制曲车间，
年产原浆酒能力超过5000吨。这些项
目的投入运营、资金的投入、工程的建设，
必将会把十里香酒的产品质量和规模提
到一个前所未有的高度，为我们赢得顾客
信任打好基础。

四、酒匠精神 无愧于人

时下各行各业都在提倡工匠精神，具
体到我们的白酒企业，最需要的是酒匠。
一位国家级的酿酒师，他的酿酒知识和经
验的积累至少需要几年、十几年、乃至一



生。他们的工作环境相对艰苦，工作时间
因四季而变，劳动强度较大，收入还不高。
但他们的成功还需要一定的天赋和悟性。

所以说培养一名合格的酒匠，使他们
能够从生产一线脱颖而出，确实需要艰
苦的努力和韧性，同时也造就了他们高尚
的品格。

我静下心来思考酒匠精神的时候，对
它有一个感悟，“我什么都不会，做好酒就
是我最大的成功”。实际上我们企业真正
的把酒做好还真不容易。在河北省真正有
基础做好酒的企业并不多，更不用说培养
这么多的酒匠人，更不用说培养出几十位
酿酒师、品酒师。

虽然在硬件基础和人员培养上，我们
付出了巨大的投入，但只要我们确定的方
向是正确的，我们就要用心去做这件事。
做到什么程度？做到我们酿的酒不愧对任
何人，做到将我们的心沉到生产现场、沉
到我们的窖池中去、沉到窖泥当中去。只
有身子真沉得下去，心才能静得下来，才
会有悟性！所以我用一句话来诠释酒匠精
神：“用心做酒，无愧于人，人沉得下去，心
静得下来，才能成就酒匠精神”。

实际上企业发展到这个阶段，我们十
里香的酒匠们，已经承担起“做中国最好
的浓香型白酒”的责任，并将其作为一生
奋斗的目标。

这些，仅为一孔之见，难免偏颇，还请
各位领导、同仁批评指正。

最后，预祝2015年河北省食品工业
协会食协会长联席扩大会议圆满召开！

谢谢大家！



我公司荣获河北商标战略实施示范企业称号

2016年1月13日,由河北省工商局组织召开的“河北省商标战略示范县(市、区)、示范企业表彰暨现场经验交流会”在石家庄召开。省工商局副局长庞彦须出席会议并讲话,河北十里香酒业股份有限公司运营总监左金胜作为商标战略实施示范企业代表应邀参加大会。

据悉,此次省商标战略实施示范县(市、区)、示范企业表彰大会,是我省实施商标战略以来的一次商标盛会,也是推动我省商标战略继续深入开展的一项重要举措。全省共确定了10个商标战略实施示范县(市、区)和10家示范企业,十里香酒业是沧州市唯一一家获此殊荣的企业。

长期以来,我公司不断强化商标

意识,不断提升十里香的品牌形象和商标知名度,规范商标管理,使商标保护机制更加顺畅。公司在推进商标战略活动中做了大量工作,确立了“生产健康绿色食品,保证安全,追求更好”的质量方针,早在2004年就展开了ISO9000质量体系认证工作,建立起了科学完善的质量体系,保证100%的产品质量合格率。

多年来,十里香酒坚持手工古法酿造,精益求精。公司秉承“酿一品酒,做一品人,永远追求一流品质”的企业理念,建立健全《商标管理制度》,使公司商标的无形资产不断保值、增值。此外,公司大力弘扬工匠精神,传承古法酿酒技艺,重视提升消费者体验,不断赋予十里香

商标新内涵。

近年来,十里香商标先后被认定为“河北省著名商标”、“河北省名牌产品”、“中国驰名商标”等荣誉称号。2011年十里香酒被国家商务部认定为“中华老字号”,同年,被中国酿酒工业协会评定为“中国创新典范白酒产品”;2012年,十里香酿酒技艺被审定为“省级非物质文化遗产”;2013年十里香酒被国家质监总局认定为“国家地理标志保护产品”。

此次,十里香酒业荣获河北省商标战略示范企业,既是一种荣誉,也是一份责任、一份担当。商标战略实施工作任重而道远,公司将不断丰富商标新内涵,加强自主品牌建设,提高商标品牌的竞争力,让十里香品牌成为声名远播的沧州名片。
邵竞川



用心
做酒

粗活细干

力气活,其中的技术含量竟然如此高深。

看似简单的粗活装甑,要求如此精细,而且装甑水平好坏,直接影响到出酒率和一级品率。更不用说看花掐酒了,没

有几年的耳濡目染用心参悟,绝对是不可能做好的。至于外人看着只需要

一把子力气的出窖池子活,里面同样一大堆学问,按照王忠宝的说法,他们的工作,就是静下心来粗活细干。

我让他细说其详。

王忠宝说,一米八深的窖池,四周和底部都是含有多种菌群成分的窖泥,如果出窖池时,不用心,大锨很可能把窖泥带下一块来,那就会影响窖池这一块的菌群;即便以后补上,也会局部影响出酒质量。

入窖池时,粮食蒸熟了,摊开、打量水,要打匀,搅匀,清到底。先是用锨从中间往外翻,分成两小堆;然后一边一个人,再合成一大堆。如此反复几次,目的就是为了让酒醅中的粮食、水、稻壳、糟醅等能够均匀地融为一体。如果拌得不均匀,也会直接影响到出酒率和一级品率。

清理窖池,要在不损坏窖泥表面菌群的前提下清理干净,窖泥表面不能有残余酒醅。然后是保养窖池,用水舀子沿着池壁往下溜水,水量要精准掌握,水恰好能完全浸渍整个池壁又不会再池底横流。

即便是打开窖池池帽,也要小心翼翼,十分用心。需要把窖皮泥用小方锨切成20厘米见方的小方块,用手掀开,并将沾在上面的酒醅清扫干净。因为这些窖皮以后封窖池时还要用,如果沾有酒醅,就会影响窖池密封效果;另外,酒醅中还含有一部分酒,丢了也是损失。

听王忠宝念叨着酿酒过程的这些工作,新鲜惊奇之余,我突然对祁建发董事长经常提及的酒匠,有了更直观深切的感悟:这些长年累月默默无闻的酿造工,不管酷暑寒冬,承受着脏累苦楚,日复一日年复一年地抛开世情琐事,心无旁骛地沉下去,一门心思扑在酿酒上。为了多出酒、出好酒,把工作的每一个环节,做到精益求精。他们,就是我们国家级非物质文化遗产的传承人,是一个非常值得尊重的群体。

对于白酒酿造,我是典型的门外汉。唯一的印象,就是知道酿造工干的是比较脏累的力气活。现在有些惊奇,看着脏累的

生产部——

真修实行 打造酒匠精神

“用心做酒、无愧于人”是董事长对“酒匠精神”的诠释,也是对我们做酒人的殷切期望。这不是口号,它存在于我们每一个做酒人的身上,心中。无论工作大小,如果穷其一生去做,并且做到极致,那就是一种巨大的成功。生产部的各岗位人员尤其是二三十年的老工人,在“酿一品酒、做一品人”的理念指引下,勤勤恳恳、兢兢业业、与时俱进、真修实行。锤炼出一种成功面前不骄傲、挫折面前不气馁、办法总比困难多的乐观向上的精神。下面把生产部对酒匠精神的践行汇报如下:

一、成品包装:4—12月份完成十里香产品103万件,比去年90万件增加13万件,增加15%,各项生产耗用稳中有降。尤其是春节临近,生产部在接到50余万件的生产任务后,面临着包材供应能否及时到位、现有人员班次能否满足生产、成品库容能否放下等系列难题。在泊头公司领导的指导下,我们通过与市场部沟通、包材供应商协调、采购人员现场驻

扎、生产调度合理调配、包装车间、材料库等各部门有机配合,特别是包装车间在前期包材紧张条件下,克服众多困难,每天加班2个小时,预计12月份将超额完成任务。

二、生产系统ERP上线:今年公司引进先进的ERP系统,生产作为第一批上线的试点部门,能否顺利上线、正常运行,关系到后续销售等模块的上线运行进度。生产各部物料品种繁琐,数量众多,仅原酒库就有各种坛、罐3000余个,酿酒车间窖池1000余个,其它各部也是如此,需要对每个单体作为独立核算单元进行数据录入及梳理,并根据需要,设立若干个虚拟仓库以及相应的周转流程,各项数据均需在规定时间内录入系统。工作任务重,时间紧。生产各部门的关键用户,根据财务等相关部门的需求,按时保质保量的完成了各项工作任务。系统上线运行几个月后,效果较佳,得到领导的高度认可。

三、酿酒车间:在“用心做酒、无愧于人”的酒匠精神引领下,大曲生产圆满完成全年任务,各项理化指标及外观均好于去年;酿酒车间的原酒质量有较大提

高,总酸及总酯以及己酸乙酯均比去年有20%的增幅,但出酒率有所下降。

四、科研项目:1、“河北省浓香白酒酿造工程技术研究中心”于5月份顺利通过省科技厅论证,纳入建设期,预计明年6月份进行验收。围绕着工程技术中心建设的各项指标(专利、论文、人员引进、设备投入)已经完成70%左右。

2、申报了中国酒协“技术发明奖”和省食协科技奖各一项。获得省食协科学技术奖二等奖一项。酿酒车间王忠宝获得第二届酿造工技能比赛浓香组第一名,王汉才获得“河北省食品行业技术能手”称号;申报了沧州市科技局项目2个。

我们做任何事,只要对每一道工序、每一粒粮食、每一滴酒都精益求精、一丝不苟的去完美的孜孜追求,就能达到登峰造极、出神入化的境界。

崔海灝



歌舞升平

宋世荣 摄

3.品鉴会:每周六定期召开品鉴会,每期品鉴会人员控制在15—20人,形成服务人员一对五模式服务,提升品评质量。

每周六定为会员固定接酒日,让前来参加品鉴会的准会员亲身感受接酒过程。

4.会员权益调整:调整会员权益时,我们特别约谈了几位有代表性的会员,在2016年我们会逐步增加会员购买老产品的折扣权益以及开通会员定制酒权益。

5.建立“66汇”:“66汇”是我们与会员互动的桥梁和纽带,“66汇”以66度十里香产品为媒介,建

立一个微信平台,在这个以酒会友的平台上,大家从陌生人变成朋友,通过我们一系列会员活动,帮助大家达成资源共享,拓展高端人脉资源。“66汇”下面有两个微信群,一个是我们会员群,一个是我们的品鉴酒群,会员群主要以服务为主,为会员提供送货、接酒、活动告知等等服务,品鉴群主要以介绍产品为主,每天会推送白酒基本知识和高度酒饮用常识等等。

“66汇”陆续组织了“当66度十里香撞上高尔夫”、“相约六六,情定帝王家”、“66汇客厅”等活动。
田丽

提升服务质量
增强会员粘性

新品类部至11月份,会员总数突破百名,为提升66度产品形象,顺利完成年度任务,新品类部近期对工作梳理调整,同时对节前工作进行以下安排:

1.产品及物料精进:加大包装泡沫垫的高度,发快递的产品周转箱外加充气包装,重新设计酒具外包装礼盒,每套酒具增加了小酒壶,改进后的酒具是一个小酒壶配4个酒杯,设计制作会员卡,在满足会员心理需求的同时,在享有会员特殊权益时也需要出示,重新设计品鉴会宣传册。

2.完善内部管理:通过和财务部门的协调,完善成品酒出入库流程、品鉴会流程、原酒的采购流程、客情用酒的核销流程等,使各项工作的进行有据可依、有据可查。

十里香人
高峰

2016, 我们准备好了!

春节将至，白酒市场也转入销售旺季。12.1月份预计生产40万件才能满足市场需求。经过数据测算，公司领导商定，自12月份开始每天加班两小时，以保证销售需求。

每天加班两小时，并不是单纯的意思，我们平均加了两个小时的量。在车间人员未增前提下，我们的半精裱盒成型一糊盒子，由原来每天糊16000个增加到了22000个，平均由2000个/小时增加到2200个/小时，效率提高了10%。八年流水线生产由原来的350件/小时，增加到400件/小时，效率提高了14.2%。黑盒流水线生产由原来的300件/小时，增加到了350件/小时，效率提高了16.7%。五星产品生产效率提高了6.7%，五年提高了2%。每种产品生产效率都有不同程度的提高。12月份预计生产17.4万，实际生产19万件，超预计8.2%，顺利完成任务。

生产效率提高的同时，我们更是质

量效率两手抓。我车间自11月与公司领导商定，每班设立一位质量管理员，全面负责班组质量管理。具体包括：班组包材领用前配套性及产品BOM齐全性检验；首件产品的检验及确认；在线生产过程中，至各工序执行品质检验；包材及产品质量标准的不断学习和精进；总结经验，通过品检工作不断提出生产工艺的改进方法，提高品质要求及标准；总结整理本班组经常出现的问题，归纳成培训材料，给予员工及时的贯彻传达，减少同一类问题的发生。我们还对质管员进行培训，并对其进行考核。

成品质量实现了层层保障：1、车间自身实现了产品质量的三层保障：车间班组流水线关键岗位人员检验，例如：瓶子验质人员、酒水验质人员检验；班组质量管理员从领料到生产完工全面检验；以及班组长首件核检。车间领导也是每天不定时的到现场去检查，督促

班组长重视质量。2、公司品管部门质量检验：包装入库前检验、在线检验及成品出库前检验等环节。坚持永远追求一流品质的经营理念，做好每瓶酒。

车间每天下午6点下班，下班的时候天已经黑了，且冬季多冰雪天气。车间领导提前考虑了员工上下班安全问题，为路途较远的员工申请宿舍，保障了员工的安全。车间员工之间互相配合协调、积极劳动，班组长合理的安排各岗位生产人员。整个车间每天忙而有序。一天10个小时下来，工人们身体也很疲惫，但想到顺利的完成任务，效率提高了，收入也提高了，心里又充满了满足与骄傲。

一转眼已经进入1月份了，每个人都在自己平凡的岗位上发挥着举足轻重的作用。我们会时刻紧绷着弦，保质保量的完成任务。2016，我们准备好了！也祝愿公司在新的一年里再创辉煌！前景无限！

吴海英



试试手气

邵竞川 摄

再见 2015

刘建芝

时光的渡船又穿过了365天
世事变迁
几多沧桑
我们有些迷茫和流连

365天
总是希望画上一个句号
蓦然回首
痛苦和欢乐杂陈
幸福与悲苦交织
希望与失望共舞
挑战与机遇并存
句号未尽圆满

但是
新年
抛却浮沉
孕育希望
勿用泪水悔恨昨天
需用汗水拼搏今天
愿泪水与挫折成为过往
愿幸福与阳光启后承前

恭贺梦想
祝福新年
我们要张开全身的每一个毛孔
打开身体的每一个器官
露出微笑
乘着三井之舟
大声呐喊
2015再见
2016扬帆

声声慢·无题

孟姣姣

风起北地，月落西天，恍然又经冬年。寒风硬如刀绞，吹向谁边。疏枝横斜萧索，又怎得，路人惜怜。风不止，月不圆，却是夜色阑珊。

独自路马平川，长风卷，狠吹花缺叶残。路旁杂草，入夜泣露未干。冷冷凄凄惨惨，数万物，不见欢颜。暖冬尽，徒留这一世黯然。



漓江风光

宋世荣 摄

一直惦记着百子桥上的茶楼，每次路过那里，看到厚实桥身上的古色楼宇，便心有所盼，想寻得一个恰当的机会，与两朋三友走进其中。对于这座看起来有些冷清又有些神秘的茶楼，其间的布置、氛围总是令人向往。那道暗红色的半圆形大门，厚重中透着沉默，完全遮挡了路人的目光，同时也阻断了所有的想象。

由于不嗜喝茶，亦少有那般讲究品茶的朋友，只能将那份期待隐于心底，淡淡的，并不十分热烈。

想不到刚来小城四个月，这份期待就成了现实。一位交往已久的朋友邀请我和另外一位朋友到茶楼喝茶。初听“百子桥茶楼”，就先在心中应允了。那置身于厚重石桥之上的楼宇，朱红色的木板外墙，木格子窗栏，飞翘的瓦沿……如同一处惦记多年的温馨之地，以一种熟悉、亲密的味道召唤着我。和一同受邀约的朋友信步走上那在黑夜微光中略显黝黑的长长青石台阶，看左右泛白的镂空栏杆。向往中所堆积的那份美好，内心在这片安静的微黑中划起优美的斑斓弧线，这道弧线让我一阵欢喜也一阵急切。上完不多的几步台阶，就到了茶楼门前，迎面是一座微型楼亭，由几根柱子撑起一片精巧的华盖。楼亭四周安放着几张木椅，若闲坐于此，想必能够看到月光。想到月光的时候，内心就盈满一片圣洁。

那道看起来非常厚重的半圆形朱红门，竟然是一道自动感应门。人走到门

口，门就自动打开，悄无声息。一条长长的走道，茶室有序分布在两边。进来时，竟未见到人，只有微暗的灯光。灯光下同样古色木椅、石桌，木格窗子。地板是木板，走在上面发出的咚咚声音，让茶室更显得安静。

做东的朋友先到了，正在和茶艺师商量点什么茶品，小吃。茶艺师身着红色贴身貌似旗袍的短衫，黑长裙，甜美的模样。或许是长时间和茶打交道，女孩子的神态动作有种清雅，不同于世俗女子。我

一是迷恋茶香，更多是友人所谈论的话题很有趣。淡雅之茶配有趣话题，相互揉造、浸染，慢慢咀嚼，品出更醇厚的味。

茶楼很安静，刚进入大门时，在左侧的走道旁边，发现有一架古琴，被一块蜡染印花的棉布遮盖着，凭直觉应该是古筝，也宁愿相信就是古筝。在茶楼的几个小时里，并没有谁将那架古筝弹奏，我却于朋友的谈笑间，似乎听到了幽雅的琴声，舒缓清丽，黯然低沉，环绕在茶楼的空气中。

品 茶

班雪纷

选择能够抬眼就看到剑江河面的位置，河岸建筑物前悬挂的霓虹，倒映在河中，被水波摇曳，有着不知天上人间的感觉。

品茶、闲谈，尽管只有三人，席间氛围却无比温馨愉悦。受眼中所及景色感染，听水面水声、楼下路人说笑声、席间朋友闲谈声，无一样不让人感动和喜爱。茶艺师直言：今春寒较长，新茶虽上市，价格太高，茶楼还未有新茶泡。即使是陈茶，抿自唇边，依然有淡香袭来，让人沉醉。另两位友人都是诗人，他们谈兴浓厚，话题总是离不开诗韵。我频频饮茶，

这样的夜晚多好，古楼、淡茶、河面、霓虹、朋友、诗话、若有的琴音，一切都悄然引发内心的欢喜。

自己并不懂茶，朋友也并未谈论什么诗道上的高深理论，一切都那么自然。不知道是心引导了欢喜感觉的扩散，还是茶室本身的氛围触及到心的欢喜之处。这样的欢喜是安静的，没有刻意的声音势虚，更没有故作的非自然情态。

生活的轨迹少有改变，今天重复的不过是昨天内容，很多赖以生存的内容会慢慢将内心感受世界的那股神经磨出

厚茧，麻木和茫然会在不知不觉中占据心的空间。然而，总会在某些时刻，遇上某些人，无意中共同营造出某个瞬间。在这些瞬间，我们依然是自己，只不过，心会从那紧闭的缝隙中探出一根小小的手指，因为一股久违鲜活的空气而复活，感动自己，幸福自己。

那样的瞬间不仅仅存在于一杯清茶的抬起与啜饮之间，也不在于夜幕中只能凭借记忆留下来的那份古香的朱红颜色，至于那些荡漾于波光之上的霓虹，还有那无法拾起又挥洒不去的琴音。内心所能迷恋的还有一段河堤，一片桃林，一棵草芽……只要内心还没有放弃最后的柔软，伸出的那根小手指总是带来足够的感动和新奇。

所有来自于外界的感动，都会最终成为自己的藏品。精神的仓库，会因为这些积淀而丰富，随着岁月的流逝，愈加珍贵。手心里紧握的温度，那份微痒的体验，每一棵掌纹所代表的预言，谁会在这样的夜晚，因为清茶也沉醉？

友人的谈话一直没有停下来，关于诗歌和生活，他们有了争执和认同，他们的内心世界，在某一个瞬间，被我捕捉到一份简单与复杂的纠结。我很少说话，只是笑笑地抿茶，静静地看着他们，感受他们的热烈。

(班雪纷，女，布依族，中国少数民族作家协会会员，贵州省作家协会会员。任职于贵州黔南州公安局。)