

质量工程是双沟酒业永恒的课题

朱德军

(江苏双沟酒业股份有限公司,江苏 泗洪 223911)

摘要: 质量是企业的生命。企业质量工程是多种因素综合的立体工程,其中最根本的是产品质量。从双沟集团原料质量控制、生产工艺执行质量、设备运行质量、生产管理质量、卫生、质检等方面论述了质量工程的重要性。

关键词: 白酒生产; 质量; 双沟集团

中图分类号:TS262.3;TS261.4

文献标识码:D

文章编号:1001-9286(2009)09-0126-03

Quality Engineering—Eternal Task for Shuang'gou Liquor Industry Group

ZHU De-jun

(Shuang'gou Liquor Industry Co.Ltd., Sihong, Jiangsu 223911, China)

Abstract: Quality is vital to an enterprise. Quality engineering, as a solid engineering involving many factors, its fundamental element is product quality. In this paper, the significance of quality engineering was discussed from the following aspects in Shuang'gou Group, such as raw materials quality control, production techniques operating quality, equipments operating quality, production management quality, sanitary supervision and quality inspection etc.

Key words: liquor production; quality; Shuang'gou Group

企业搞活的核心在于市场占有率。产品通过市场成功地转换为商品,从而实现利润,企业才能很好地生存。市场经济行为便是在供求关系中遵循着价值规律的理性运作。供不应求,扩大再生产;供过于求,企业就应限产。限产于保本点,维持简单再生产;限产小于保本点则必定亏损。如此简单的道理,搞企业的没有不明白的,把“产值”、“市场占有率”、“销售额”口号喊的响亮,绝口不提利税,那是病态的企业行为,“利”是企业效益,“税”便是贡献国家。

市场经济竞争白热化,但竞争依然遵守着市场机制运行的特有规律。企业若想不断扩大市场份额,提高企业的综合效益,使企业经营管理步入良性循环轨道,市场竞争要求企业苦练“内功”,“走长线”,树立“大营销”观念,战略目标明确,并以优秀的人才队伍、完备的战术组合来支撑战略目标。倘若简单地依靠“拍脑门”、“拆东补西”,甚至是“旁门左道”的短线方式是注定要使企业走上萎缩甚至失败道路的。

在市场运作方面,企业经常会出现以下情况:①单纯地走广告轰炸路线,而忽视产量及质量支撑是注定不行的。个别企业的教训就证明了这一点。②酒好也怕巷子深。即便产品质量过硬,如果忽视品牌培育,品牌含金量及号召力就会直线下降,部分国家名酒退出第一方阵从

而成为区域/地方品牌就充分证明这一点。③有些企业主流风气不正。“创条件”、“抓机会”的多,努力工作的少;干人的多,干事的少;谋私的多,奉公的少。高层掉进钱眼里,陷得太深;中层钻进圈子里,迷失了自我;职工信仰危机,盼自己的企业“早散早好”,等等。

企业要想在市场竞争中稳操胜券,须谨记质量才是企业的生命,广义上的“质量”是一项系统的立体工程。概括地说:①品牌质量。品牌打造,内涵挖掘,美誉度提升。②产品质量。产品的最终审判官是消费者,消费者以自己的消费期望为尺度,根据产品的状况作出抉择,他们注重的是质量,说到底质量是要以消费者的满意度为衡量的基准。③服务质量。品牌消费为了面子,内在高品质消费要求实惠,优质服务,才能擦出情感火花,使客户的忠诚度升华为“迷恋”与“信仰”。

质量是企业的生命。质量工程是魅力质量—品牌;实用质量—内在品质;服务质量—市场跟踪服务的有机统一。抓质量工程必须三位一体,不可偏废。坚持质量第一,企业才能生存和发展。

双沟集团作为国家名酒厂,多年来一直重视不断增强职工的质量意识,树立全员质量观念。主要措施为:第一,重视科研技术梯队。增加产量科技含量和文化品味,注重新产品研发以满足消费者的需求和期望。第二,产品

收稿日期:2009-06-08

作者简介 朱德军(1971-),男,江苏省泗洪县人,大学本科,理学学士,微生物专业,生产技术部副部长。

的优质品率依靠优质生产和严把质检关的结果。第三,质量没有最好只有更好,质量更高更好是永恒的追求。

“质量工程”落到实处,要靠质量第一的思想及坚持落实的精神。

第一,销售旺季到来,品种多、数量大,不能降低产量品质。

每到旺季,“品种多、数量大”,生产进度远落后于“计划”。客户排队等候是常有的事,计划外的客户就更难了。客户着急,厂家更着急,这种情况之下,容易放松质量,追求数量。此时应注意:①酒水谨防换错,换酒后,输酒管道要冲洗干净;②包装材料谨防领错;③注意长线产品不同批次酒水品质的差异性。

第二,原辅材料上涨,为了控制成本,不能降低产品质量。

企业都注重经济效益的提高,低投入高产出才能提高经济效益。在原材料价格上涨的情况下,降低生产成本只能有两个办法,一是降低原材料等级,二是节能降耗。前者虽然简便易行,但是影响产品质量,损害消费者利益。久而久之使企业失去市场,走向衰落。如:原材料不从专业产地进货而以低质廉价原料替代,产品配料中降低高价配料的含量而以低价次质配料替代,而这些做法历来是我们双沟集团所不屑的。

物资供应、质量检验等重要部门责任重大,既不能为了自己中饱私囊,也不能为了“巴结权贵”而放松甚至丧失原则……这便要求企业建立一套科学的“权力掌控机制”,恰如“剪刀、石头、布”游戏规则一样,不能存在没有约束的特权。让极少数干部享受基本不受约束的“特权”,首先是对企业的不负责,“特权”让广大干群“心理失衡”、“观念扭曲”,企业失去凝聚力及向心力,客观上大家各守岗位,主观上全心谋“权利”。长久听之任之,局面必将混乱。其次,对干部也是不负责任的,没有约束的特权必定滋生腐败,久而久之必定会毁掉个人前途。

第三,质量与生产计划发生矛盾的时候不降低质量。

白酒销售季节性很强,旺季到来为了赶生产计划,很容易降低质量要求,针对以上情况双沟集团结合生产实际做如下规定:①上道工序为下道工序负责,下道工序为上道工序把关,不合格的产品不记帐,由该工序的职工赔偿。②对客户百分百负责,售后服务部建立市场信息反馈卡,相关职能部门均各自建立质量档案,质量事故一旦出现,追查责任,挽回影响,全额赔偿。③原材料采购方面坚持有一级不用二级,杜绝采用三级的原则,生产部门有权拒绝使用不合格原料,物资供应部门有责任包退包换,一切损失由物资部承担。采购工作流程应由质检、企管、纪检等相关部门介入共同操作,防止权利集中,滋生腐败,只有约束了特权,才能既确保工作质量,又保护了干部,

一举两得。

企业质量工程是多种因素综合的立体工程,其中最根本的是产品质量。质量的改进依赖于原料质量、工艺执行质量、设备运行质量和生产管理质量。影响固态发酵白酒质量的因素有:原料、工艺、设备、操作和卫生、质检,并在每个方面都做了明确而具体的规定,方便具体操作:

(1)原料采购。坚持合格,争取优质,杜绝不合格原料进厂。不久前,本公司进了一批陈年大麦,作为大曲生产主要原料之一,造成了多房大曲出现质量事故:“扒门放潮”时发现曲坯不长霉,且出现严重刺鼻异味,结果“潮火期”次生霉大量生长,造成曲坯挂上极不正常的“花衣”,黄曲霉、黑曲霉、青霉等使得曲坯外观面目全非。后经生产试验,该批曲即使以10%的比例替代正常曲,所生产的原酒质量亦受到严重影响,突出的特点是暴辣且奇苦。本公司果断地将该批原料及大曲封存,杜绝进入生产线,相关责任人承担赔偿责任,其中负主要责任的部门负责人下课。

(2)工艺上博采众长。双沟作为国家名酒老字号,采用传统的老五甑,续糟法固体发酵工艺,基本工艺不动摇以保证双沟浓香风格的典型性,在此前提下,我们大胆地借鉴与创新,很好地发展了双沟大曲酒的新风格。具体体现在:

①多粮发酵研究为原酒的风格创新开拓了思路。

②双轮底糟再利用培养香醅工艺在生产上的推行获得显著效益。

③特制高温大曲应用于双轮底醅培养显著提高了升级酒档次,且大大地提高了优质品率。

④麸皮曲为特点的芝麻香型调味酒的生产工艺的研究取得可喜进展。

⑤茅香型生产工艺中的“二次制曲”工艺,我们经过对用曲、水分、加酒、翻拌等一系列操作工艺参数的研究,成功地在本公司的双轮底醅的培养上推广应用,取得可喜成果。

(3)生产设备与设施

双沟集团制定了严格的设备管理制度,大修、中修和日常维护保养按部就班,严禁带故障运转。如果发现机器运转不正常,维修班长有权停机维修。

影响生产稳定及质量提高的环节与方面,我们充分论证后报总经理审批,果断实施技术改造。

①大曲粉碎经分级筛,颗粒曲、面粉曲分离,分别进入不同的储料仓,打曲班懒汉操作没能按要求将粒曲与面曲两种曲粉混匀,结果白班专领颗粒曲,小夜班各半,大夜班多半是面曲。众所周知大曲陈化期,曲块表面氧化,虫蛀,夏季高温作用造成“酶系”的活性失活。部分生产班组曲质优良,糖化发酵力过剩,造成浪费;部分班组

曲质不达标,糖化发酵力严重不足,造成发酵不透,对生产影响更胜于前者。经集体论证,我们果断地对粉碎设备实施了技术改造,即将曲粉分级出口合并,粉曲操作完成自动拌匀,生产情况均衡了,酿酒生产班组拍手叫好。

②双沟集团酿酒生产黄水处理方法

池口底部设置阴沟,池底间以阴沟相通,一定区域内设置一口阴井,再以潜水泵按水位高度自动控制所需“黄水”水位高度。但是池口打造初期,池底高度依靠目测,结果是整体上池底海拔高度相差较大,一部分池底过低,黄水内渗造成双轮底醅水分过大,易造成异臭;相反另一部分池底过高“吃水过强”双轮底醅缺水干燥,不利于升酸、酯化,且升级酒暴辣,酒体寡淡,总体上看,1/3大水,1/3缺水,1/3适中。生产中我们认真总结了以上经验教训,果断地书面上报公司工程师,并得到妥善解决。具体方法是,把测绘技术与跑窖生产方式相结合,不影响正常酿酒生产的前题下,把窖池底调整到相对一致的海拔高度,现在本公司的酿酒生产中的底醅质量相对均衡。

(4)生产名优白酒精细操作是关键

生产名优白酒除“千年老窖”及独特生产工艺外,生产中精细操作是关键。再先进的工艺如果只是停留在纸上的技术措施而不能有效地落实到生产实践中那也是枉然。2008年,在本公司的生产车间推行“清蒸混吊”工艺,所谓清蒸指粮,混吊指酒,推行前,对润料水量、清蒸时间等参数作认真摸索,管理督查办法作了详细布署,大路货酒质与结算价格实行挂钩。广大酿酒一线员工从起初的“不愿干”,到后来的“试试看”,最后到“我要干”。目前,我们酿酒一线的临时工约占50%,为了保证“精细操作”公司规定:凡新工人上岗,均需先进行安全生产知识及生产操作技能的培训与考试,不合格者不能上岗,上岗要竞争,岗位也要竞争。每年均利用淡季开展“技术比武”,并进行总结评比和进一步培训。对于违反操作规程者,轻则黄牌警告、罚款;重则下岗或解除劳动合同。近年来,基本上未检查到违反操作规程的现象。

(5)卫生是名优白酒的生产关键

多年生产实践证明:尽管传统白酒是半开放式发酵,

在具备了必须的生产要素的情况下,只有抓好清洁生产,在没有污染及有害杂菌的环境,通过定向选育培养,保证有益菌群的优势,才能生产出优质白酒,凡是口味不正,邪杂味突出的多是生产卫生没有搞好。双沟集团从标准化高度来贯彻执行“清洁生产”的要求,使得整体生产区清新靓丽的形象得以长期的保持。

(6)质量管理

生产优质白酒的措施、标准、要素,只能通过相关职能部门的众多相关责任人,按照科学的组织形式和法定的标准流程来实现,否则部门间相互的扯皮、推诿、人浮于事现象难免,没有“好处”不办事,得到好处乱办事,这种“潜规则”在当今现实中还是有着相当的市场的。为了使相关职能部门形成有机整体,带动全员职工都能围绕“高质量”这一目标而恪尽职守,相互协作。双沟集团建立健全了“质量管理委员会”,包括:质检、生产、技术、勾兑、财务几个部门,在质量委员会的领导下,开展专业性的质量控制、检查、评定、分析、总结活动,并将质量评定结果纳入“计件工资”体系。如:酿酒车间将升级酒按酒头、特级酒、甲级酒、乙级酒……预先分类,定期由生产技术部、质检部派专人组(非评酒人员)取样,密码编号。质检、生产、勾兑专业评酒组对酒样进行色谱分析、感官评价,综合打分定出等级,财务部门根据产量多少及质量等级按“计件公式”计算出各酿酒班组的工资总额,其中大路货的结算价格随优质品率高低而浮动,如此,以“经济杠杆”方式,快速有效地把全员职工的注意力集中到质量这一核心上来。

现如今,双沟集团“质量工程”已深入人心,“精品战略”、“质理第一”得到白酒界专家组的认可,并在长期的质量工作实践中得到落实。“精品战略”不光是一句响亮的口号,这一观念要深植于全体员工的心中,形成以高质量为核心的企业文化。质量追求不是一年一度的事,更不是销售淡季搞个“质量月”走走秀。须知质量追求如逆水行舟,不进则退,小进也是倒退,故此,双沟集团把“追求高质量,力争消费者满意”列为公司永久性课题。●

上半年四川白酒销售收入达 370 亿元

本刊讯 2009年1~6月,四川省规模以上白酒销售收入达到了369.98亿元,同比增长25.06%,实现利税82.72亿元,同比增长7.33%。

受金融危机影响,四川白酒业销售收入增幅自去年8月开始下降,增幅从30%以上降到15%以下。今年2月底开始触底反弹,呈现强劲增长势头,6月白酒销售收入增幅回升至22.55%。

宜宾、泸州两市上半年分别实现销售收入200.44亿元和117亿元,同比增长20.74%和44.5%,销售收入占到整个四川白酒的85.8%。其中五粮液、泸州老窖、郎酒销售收入分别达到184.91亿元、43.51亿元和13.92亿元,分别同比增长17.55%、20.13%和33.9%,3家企业销售收入占全省白酒行业的65.5%。(小小)