

# 高举质量大旗 助推百年枝江

时卫平

(湖北枝江酒业股份有限公司,湖北 枝江 443200)

**摘要:** 湖北枝江酒业股份有限公司是湖北省最大的白酒企业之一,现有资产4.3亿元,年产3.5万吨白酒的生产能力,2002年实现利税1.3亿元,跻身全国白酒8强。该公司规范技术管理,严格产品质量,不断增强企业的竞争力,靠质量取得了胜利。(津京)

**关键词:** 白酒企业; 枝江酒业; 质量管理

中图分类号: TS261.8; TS262.3; F27 文献标识码: D 文章编号: 1001-9286(2004)01-0100-02

## Quality Management to Advance Further Development of Zhijiang Liquor Industry Co. Ltd.

SHI Wei-ping

(Hubei Zhijiang Liquor Industry Co. Ltd., Zhijiang, Hubei 443200, China)

**Abstract:** As the largest liquor-making enterprise in Hubei province, Zhijiang Liquor Industry Co. Ltd. had the production capability of annual yield of 35,000 tons liquor with its present assets as 0.43 billion RMB. The enterprise had fulfilled taxation 0.13 billion RMB and entered the group of national top 8 liquor-making enterprises. The enterprise gave priority to technical management and product quality to improve enterprise competitiveness. As a result, it achieved the great success by quality superiority. (Tran. by YUE Yang)

**Key words:** liquor-making enterprise; Zhijiang Liquor Industry Co. Ltd.; quality management

湖北枝江酒业股份有限公司成立于1998年10月,系创办于1817年的“谦泰吉”糟坊演变而来,是湖北省最大的白酒生产企业之一,具有近200年酿造白酒的悠久历史。公司现有资产4.3亿元,职工1700人,大型发酵窖池3500个,现代化灌装生产线18条,具有年产3.5万吨商品白酒的生产能力。公司生产的枝江大曲、枝江小曲两大系列白酒,先后多次荣获省、部级优质产品奖和国际质量大奖,是湖北省著名商标和省政府确认的精品名牌产品。2002年实现销售额6.3亿元,实现利税1.3亿元,跻身全国白酒8强,2002年全国质量管理先进企业。

### 1 规范技术管理,使公司生产、工艺、技术逐步进入了良性轨道

1.1 标准体系的建立和完善。随着企业的快速发展,建立和完善企业的标准体系,是确保产品质量、规范企业生产技术的重要保证。针对以前公司技术文件分散失控的局面,首先对公司的采标及引用标准搜集整理并建档,确保了企业在实际生产运用中有标可循,有标可依。重点加强了对工艺技术、质量检验、产品标准的实施和控制,形成了标准建立的起草(外来标准)、会审、备案签发的建标程序。

1.2 结合企业实事求是抓好工艺控制,夯实质量基础。为确保半成品入库质量,一是从实际出发调整基酒的技术指标,使之更加符合企业产品质量控制的实际需要;二是严格自产基酒的分级验收标准,建立基酒质量档案;三是按产品工艺流程抓好重点工序质量控制,对制曲、发酵、勾兑确定了关键工序控制点,配备专职的工艺技术人员进行有效监控指导,做到了基层有人抓,公司有人管。

1.3 加强工艺监督和检查。为加强员工的责任感,提高员工的工

艺质量意识,确保工艺能执行到位,总工办组织起草下发了工艺质量监督考核办法,并坚持每月不定期组织对工艺质量执行情况进行检查,对工艺实施的有效性和贯彻落实情况进行督导,发现问题及时指出,并督促其持续改进。通过对大曲生产工艺的改进和对关键工序的控制,坚持分级验收,合理贮存,使大曲酒质量有了明显提高。

1.4 不断加强新工艺、新技术的引进、研究和推广工作。企业的发展离不开技术创新,为了产品质量的稳步提高,从源头抓起,与北京市酿造研究所合作,开展了“人工老窖”的培养工作,并完成了对大曲二车间窖泥的更换。同时,为了适应白酒发展向“低度、营养、保健、时尚”的发展要求,组织开展了各种试验工作,通过使用复合净化酶,使自产大曲酒在降固、除杂、改善后味等方面有了明显的提高。通过在枝江大曲酒中添加生命动力素和“永生宜康”等高科技产品的试验,对赋予枝江大曲酒新的内涵上进行了有益的尝试。

### 2 严格产品质量,夯实质量基础,适应市场竞争需求

2.1 加强成品酒口感把关和检验。坚持每周组织对产品进行感官品评,并在品评方式上进行了改进,对不同批次、不同质量等级酒采取暗评明议,多挑缺陷,少说优点,找准问题,以利改进,同时提高了不同层次勾调人员的专业品评能力。

2.2 将品评与化验分析有机结合,使产品质量稳中有升,夯实了市场竞争的基础。通过采取定期到市场购买不同地区畅销产品,组织技术人员进行理化、感官品评分析,找出微量分析差异,找准感官个性特征,从中找出优点为我所用。在实际工作中,通过多种配比优选,精心配制勾调,打破香型界限,大胆尝试使用酱香型酒、多

收稿日期: 2003-11-21

作者简介: 时卫平(1962-)男,湖北人,大学,总工程师,2000届国家级白酒评委,发表论文数篇。

粮浓香酒和兼香型陈酒,使枝江大曲酒在老熟感和复合多粮香上有了明显的提升,并得到了消费者的认可。

2.3 合理贮存,加强自制调味酒生产。市场竞争就是质量竞争,通过扩大贮存能力,严格对自产的半成品酒进行管理,不到贮存期,不能进入下一个工序,从总量上对基酒用量分配进行统筹规划,起到了稳定质量的效果。在抓好基酒贮存的同时,还加强了对自制调味酒的研究工作,目前已有酯香、陈香、特甜、老酒等10多种调味酒在枝江大曲勾兑中得以广泛应用。

2.4 以先进的技术和产品质量成为湖北白酒行业领头雁。在工作中,崇尚科学,坚持技术创新和质量管理常抓不懈,牢记以顾客满意为关注焦点的宗旨。在2002年的全省白酒行业质量检评会上,送检4个样,均名列同类产品前茅,同时2002年省质检站监督检查抽检136批次,合格率为100%,在全省白酒行业名列第一。

3 围绕市场稳质量、围绕市场出新品,不断增强企业产品竞争力

3.1 注重对市场信息的收集和内部信息的沟通。通过主动与销售公司市场部、生产部的联系沟通,掌握供求信息,合理安排两个勾储车间工作,及时调整优化酒体设计,及时满足不同区域、不同层面消费者对口感质量的需求。随时掌握勾储情况,及时调整产品、灵活配制、勾调,逐步适应销售旺季对产品供货快速多变的要求。同时注重两个勾储车间主任、勾配主管、仓储主管之间的经验交流和技术管理上的探讨,对各自的工作起到了积极的促进作用。

3.2 根据市场需求情况和市场反馈的信息,针对不同季节、区域、消费嗜好,开发新产品,公司每年至少推出20多个新品,目前基本

形成了高、中、低价位,不同规格包装品种近百个,通过市场的检验,具备了较强的产品竞争能力和市场竞争能力。

4 加强企业技术队伍建设和员工技术素质提高

4.1 坚持“外引内培”的人才培养用人办法,尽力提升企业技术队伍的整体实力。一方面与大专院校进行厂校联合办学,举办技术本科班,对企业内部优秀员工进行二次教育,大大激发了青年员工求知求学的热情;另一方面广纳贤才,引进对口专业人材,先后有5人加盟枝江酒业,其中有国家评酒委员、有从事酿酒工作多年的酿酒高级技师、检验分析的专家。通过内培选拔,参加省级评委考核,目前公司拥有12名省级以上的评酒委员。形成了一支较强的既有理论水平,又有实践经验的技术队伍。

4.2 提高员工技术素质和工艺质量意识是重要的工作内容之一。在内部员工的培训上采用了“岗前”与淡季培训相结合的办法,进行专业知识培训,培训的内容由面到点,由浅到深,充分结合实际情况做到通俗易懂。先后组织了大曲酿酒、制曲、勾兑品评、微机勾调系统控制等专题培训班,使在岗人员都能熟悉工艺,做到了应知应会。

“百年枝江”从1817年发展到今天,枝江酒业能成为湖北白酒龙头、能够在白酒业内占有一席之地,这是几代枝江人努力拼搏的结果。科学技术是生产力,技术管理作为企业管理的重要组成,必不可少,发挥了重要的支撑作用,市场竞争靠质量、质量竞争靠技术、技术竞争靠人材。愿中国白酒在业内专业技术人员共同努力下取得更大的发展,走向更加辉煌的明天。●

## 中国轻工业出版社图书邮购目录

书名	定价 (元/册)	邮费 (元/册)	书名	定价 (元/册)	邮费 (元/册)
酒精工业手册	30.00	5.00	葡萄酒工业手册	48.00	8.00
酒精与蒸馏酒工艺学	55.00	10.00	*白兰地工艺学	20.00	4.00
酒精工艺学(中专教材)	18.00	3.00	*新版配制酒配方	20.00	4.00
酒精蒸馏技术(第二版)	56.00	10.00	果酒工艺学(中专教材)	20.00	4.00
*生料酿酒技术	36.00	6.00	特种啤酒酿造技术	24.00	4.00
*玉米酒精生产新技术	50.00	10.00	啤酒工业手册	98.00	12.00
白酒生产技术全书	120.00	18.00	啤酒生产问答(修订版)	32.00	6.00
固态法白酒生产技术	12.00	2.00	啤酒生产工艺(技工教材)	48.00	10.00
白酒生产指南	32.00	5.00	啤酒工艺学(中专教材)	36.00	7.00
白酒工人培训教程	55.00	10.00	黄酒工艺学(中专教材)	18.00	3.00
低度白酒生产技术	30.00	6.00	黄酒生产工艺(第二版)	36.00	7.00
白酒勾兑技术问答	16.00	3.00	*药酒生产实用技术	28.00	5.00
小曲白酒生产指南	22.00	4.00	药酒配方800例	15.00	3.00
白酒工艺学(中专教材)	15.00	3.00	酶制剂应用手册	28.00	5.00
白酒生产问答	40.00	6.00	酶制剂应用技术	20.00	4.00
酿造酒工艺学(第二版)	50.00	10.00	新编调酒师手册	36.00	7.00
*英汉意法葡萄酒词典	45.00	7.00	调酒师教程	40.00	6.00
*葡萄酒酿造学—原理及应用(引进版)	88.00	14.00	工业微生物实验技术手册	30.00	6.00
*国际葡萄酒药典——葡萄酒辅料标准	28.00	5.00	英汉发酵工业词汇	30.00	6.00
*葡萄酒品尝法	20.00	4.00	*发酵食品微生物学(引进版)	85.00	12.00
葡萄酒酿造与欣赏	16.00	3.00	生物工程设备	50.00	8.00

(1) 邮购办法:收款地址:北京东长安街6号 中国轻工业出版社·发行部 收款人:读者服务部  
 邮政编码:100740 联系电话:010-65241695 传真:010-65129020

(2) 字迹务必清楚,以免误投。在汇款单的“附言”栏内注明所购书名和册数 (3) 有\*号为近期出版的新书。