



怀庄酒业 美酒流芳

——访贵州怀庄酒业集团有限责任公司董事长陈果



贵州怀庄酒业集团有限责任公司董事长陈果

■ 本报记者 姜冰

在中国酒都贵州省仁怀市,酱香型白酒芳香四溢。

在一片浓得化不开、淡到挥不去的酒香之中,贵州怀庄酒业集团有限责任公司秉承茅台镇酱香型白酒的酿造之道,遵从酱香型白酒的独到工艺,独步酱香型白酒市场。

作为中国酒都酱香型白酒的优秀代表,怀庄集团被业界尊称为生产“放心酒”的示范单位。怀庄集团是一面旗帜,这面旗帜迎风招展了数十年,它是一个时代的奇迹。

修炼内功 化管理之钢为绕指柔

从1983年创业算起,怀庄集团至今已经走过了28年的风雨历程。因此,怀庄集团是“中国第一酒镇”茅台镇当之无愧的最早的民营酿酒企业。

一个拥有28年成长历史的贵州老牌酱香型白酒企业,是一个怎样的企业?它有过怎样的辉煌?它经历了多少风雨?它会有怎样的未来?

带着一连串的疑问,记者走进了怀庄集团。

美国管理学家德鲁克曾说过这样的话:“当今世界,管理者的素质、能力决定企业的成败存亡。”怀庄集团董事长陈果对此深有同感。他说,怀庄集团之所以能够不断适应环境与形势的变化,就在于怀庄集团的领导班子能够不断地学习,懂得培养人才,并善于把企业管理与品牌建设作为自身修炼内功的切入点。

多年来,怀庄集团在发展壮大的过程中,不但在现代化的厂区建设上大手笔投入,在企业的内部管理上,更是狠下功夫。陈果说,怀庄集团为企业制订的是一套科学的企业标准,按照这套科学的

企业标准,怀庄集团通过不断引进人才、培养队伍、提升品牌等手段,增强了自身的核心竞争力,真正做到了“有规矩、成方圆”。

陈果说,怀庄集团的成功经验主要有以下几点:一是狠抓产品质量管理。为实施科学管理,建立现代企业制度,怀庄集团始终把产品质量管理做为自己工作的重点。自2002年和2004年连续两届获得国家农业部授予的“全国乡镇企业家”的荣誉称号以来,怀庄集团连续获得了众多国内外奖项,如“全国诚信守法乡镇企业”、“精神文明建设工作先进单位”、“遵义市非公有制企业党建工作示范点”、“贵州省模范职工之家”等等。二是认真贯彻行业标准。怀庄集团十余年前就瞄准了行业的先进标准,企业通过抓“产品许可证”、“产品认证”宣贯等方式积极组织培训,通过这些努力,2004年8月12日怀庄集团通过了ISO9001质量管理体系认证,同时在2011年申报了有机白酒认证。三是狠抓队伍建设。怀庄集团非常重视培养员工的成就感,为此,随着集团规模的不断扩大和人员的不断增加,怀庄集团加强了职工队伍建设,员工在体现自身价值的同时,也为企业创造了可观的经济效益。四是坚持“品质求存”的经营之道。怀庄集团秉承“诚信为本”的宗旨,恪守“酿酒如做人”的精神,坚持“品质求存”的经营之道,始终致力于为用户提供最优质、最醇厚的产品。五是改善业并提高管理水平。怀庄人深知:创业难,守业更难。因此怀庄集团坚持不懈地狠抓了基础管理和制度创新。从“产品创新”到“名牌战略”,从“名牌战略”到“市场运作”,从“市场运作”到“资本运作”,怀庄人的企业管理内功逐步得到了提升和增强。



贵州怀庄酒业集团有限责任公司总经理陈启龙

打造品牌 树立酱香型白酒旗帜

得天独厚的自然条件,在仁怀白酒发展史上催生了一朵朵酒业奇葩,怀庄集团无疑就是其中最芳香的一束。可以说这个茅台镇最早的民营酿酒企业,不仅仅成就过去老一代酿酒人的梦想,更是中国酒都酱香型白酒企业发展的一个缩影。

早在1986年,创业初期的怀庄酒庄就注册了“怀庄”牌商标。这在当时,可以说“花了一大笔冤枉钱”。然而,20多年来,怀庄集团完成了原始积累,并将自己融入到了全球经济一体化的大潮中。

此前,“怀庄”曾两次荣获“贵州省著名商标”。目前,怀庄集团秘而不宣的特殊的储酒方法,已于2011年6月27日接到了国家知识产权局的受理通知。陈果告诉记者:除申请专利外,怀庄正努力申报“怀庄”33类注册商为“中国驰名商标”。目前前期申报工作已完成,有望在2012年申报成功。

谈到怀庄集团“十二五”期间的发展规划,陈果说,早在去年底,怀庄集团就研究制定了“十二五”总体发展目标:

一个定位:围绕主业,专注酱香型白酒生产、销售,将“茅台镇最早的民营酿酒企业”的旗帜传承下去,为“百年怀庄”奠定坚实的战略基础。

两个目标:未来5年,将怀庄打造成为仁怀白酒产业一流民营企业、贵州白酒产业一线白酒品牌。

三个指标:到2015年,销售收入亿元以上,上缴税收1000万元以上,解决生产性就业1000人以上。

具体措施:生产上,坚持和完善“三个基地”,继续抓好茅台镇总部、全面启动马桃坪酿酒基地、全面启动坛厂包装仓储基地。营销上,把握和做好“三个重点”,申报一个酱香型白酒窖藏法专利、争创一个中国驰名商标、打造一个以“1983怀庄”为主的战略品牌。文化上,建立和打造“三个项目”,完成“一本志书”,打造一个白酒工业旅游景点,建立“一套模式”。

陈果说,目前,怀庄集团的酱香系列产品销售良好,怀庄集团的品牌已经被市场深度认同与赞赏。

中流击水 怀庄集团破浪远航

怀庄集团的风格是稳健、务实,陈果更

是如此。

业内人士称:“到中国酒都仁怀市看白酒企业,怀庄集团无疑是一道最为独特而亮丽的风景线”。

当记者与陈果聊到这个话题时,陈果淡然一笑。陈果告诉记者:“从当年老厂开始规划建设,到如今的产业集团成立,怀庄集团一路走来充满艰辛,也充满希望。”

“首先,怀庄集团是有着20余年历史的酱香型老牌名酒,在广大消费者当中具有较高的知名度和美誉度。其次,20多年前,贵州白酒行列能排得上号的,怀庄就是其中之一。再次,近两年在茅台的带动下,越来越多的消费者更倾向于喝酱香型的酒,市场的变化直接带来的是商业机会……”

陈果说,老酒是延续一个白酒品牌的根基之所在。怀庄集团在创业时存下的一批老基酒,是怀庄集团除了品牌之外最为珍贵的财富,正是因为有了这批不可替代的古董级基酒,所以我们敢于有底气地讲,怀庄集团能够保证一贯的风格与口感。

谈到怀酒发展可能面临的挑战时,陈果说,在中国酒都仁怀这个弹丸之地有数百家酒庄,在500多公里长的赤水河上,怀庄集团的现状可谓是中流击水,所以目前怀庄集团虽然取得了一点成绩,但是丝毫不敢懈怠和掉以轻心。

陈果举了一个例子,他说在中国酒都仁怀这个地方,有很多企业生产规模并不是很大,但是人家的品牌宣传、销售渠道与经济效益却做得很好,有些企业摊子不小,但是相比之下市场份额却不是很大,这样的两个企业相比,其劳动价值一定是不相等的,这里既体现了经营者的水平,更体现了新经济理论中“知本”是经济效益的倍增器这一硬道理。

对比这样的两类企业,陈果颇有感慨:“这个活生生的事实启发我们:获得中国酒都酱香老牌名酒称号,只是走完了万里长征的第一步,怀庄集团今后的路还很长,我们现在要做的工作更多、也更艰苦,我们的目标是在酱香白酒界争做一流品牌,让怀庄集团这艘航母在广阔的市场海洋中扬帆远航,让怀庄集团这一品牌叫响世界,为国争光!”

修炼内功、打造品牌、中流击水,作为中国酒都酱香型白酒生产企业的优秀代表,怀庄集团正渐入佳境。

让我们一起期待:怀庄集团的未来更精彩!



温大成——韩餐文化的传教士

■ 本报记者 姜冰

在沈阳SK大厦的一间办公室里,记者如约见到了沈阳温记餐饮有限公司董事长——温大成先生。温先生是最早进入中国的韩餐业者之一。早在2005年的北京,温家餐饮有限公司就在中关村等地开设了“大长今”、“温家面”等特色韩餐店。又短短几年的时间,快速占领了西单、国贸、王府井等重要商圈,并相继发展出“欧姆泰”、“温家米条&卷饭”两大品牌,成为北京最受欢迎的韩餐品牌之一。

本着韩国人特有的热情、自信和敬业精神,使得这个衣着朴素、腰杆挺直、面带微笑的中年男人硬是在中国打拼了6个年头、为中国人带来了最正宗的韩国餐饮文化,受到了中韩餐饮界人士的尊敬和肯定。

在与温大成简单寒暄后,记者直入主题,希望温先生介绍温记餐饮即将在沈阳开设的餐厅主营哪些特色饮食。温大成用娴熟的汉语说:“我们给中国带来的不只是韩国的特色餐饮,更重要的是韩国的饮食文化。”

温大成说:现在的中国已不再是上世纪六、七十年代了,人们早已经不满足于“穿得暖,吃得饱”,更需要用餐的同时享受到精神方面的愉悦感。所以,我们一直致力于将韩国的饮食文化融入我们的食品和服务中。早在2006年,温家餐饮就开始在中国运作各类宣传韩餐的主题活动,举办“拌饭击打表演”、参加“世界料理大赛”、“拌饭制作大赛”等数以

百计的活动,让韩餐的形象在中国更加具象化。现在,几乎人人都能随口说出几道正宗韩国餐食,韩餐文化也已经不知不觉地影响着我们的饮食、消费等习惯。

把全州拌饭发展成 世界第四大饮食

温大成走遍世界美食,但却对家乡美食全州拌饭情有独钟。他说:“如果说世界三大美食鱼子酱、鹅肝、松露给人们带来的是一种成功后的优越感,那么,全州拌饭能给人们带来的就是一种踏实的满足感。它虽没有鱼子酱珍贵、没有鹅肝的肥美、松露的殊香,却浓合了大米的香味、小菜的咸味、酱汁的辣味,再配上五颜六色的蔬菜和鲜嫩的煎蛋,无论是视觉还是味觉都让人浮想联翩,难以抗拒。最主要的是,全州拌饭是全世界所有人都可以无负担品尝的美食,它以平易近人的价格和姿态给全世界带来的却是细水长流般的满足感!”

温大成还提到,全州拌饭的最大的特色就是灵活性高,比如温先生在北京开设的几家韩餐店,除经营原汁原味的传统全州拌饭外,还经营经过改良的“中国式”拌饭。厨师经过细心观察和多次实验,调制出中国人喜爱的酱汁,还考虑到中国人的饮食搭配习惯,在用料上做了创新,比如“海鲜虾仁石锅拌饭”、“麻辣香肠石锅拌饭”都是极受欢迎的“中国式”拌饭。

做沈阳绝无仅有的 新类型肉类烤制专门店

记者提到,如今沈阳已经有很多的韩国料理店,比如韩都、汉拿山等,都是深受沈阳人喜爱的品牌。而在沈阳的朝鲜族人和韩国人不少,他们各自经营的极具韩国特色的小店也不计其数,也同样受到沈阳人的青睐。温先生的温记餐饮将靠什么优势在竞争激烈的韩餐市场中脱颖而出呢?

温大成微笑说道:“沈阳是全中国韩餐事业发展最鼎盛的地方,看到这一点,我感到很兴奋。作为一个在国外从事了六七年韩餐事业的韩国人来说,来到沈阳开设韩餐店是一种挑战和肯定。而同时,我们要想在中国把韩餐品牌做大,首先就要在沈阳市场把品牌做好,得到沈阳人民认可是我们得到全中国人民认可的第一步。而且,我们的店是沈阳绝无仅有的新类型肉类烤制专门店!”听到这里,记者很好奇。温大成继续说道:“我们的烤肉店是以女性为主题的文化餐厅,餐饮形式以纯木炭式的烤肉+韩餐+自助+酒吧为主。我们的店内格局分为大厅就餐区、VIP包房就餐区、自助餐区、水吧、开放式厨房。我们在门店内设自助餐区和休闲酒吧是为了迎合了不同消费者的消费需求。这样的一家既有新意又有正宗韩国口味的韩餐店,消费者怎么会不喜欢?”

不难看出,温大成字里行间无不透露出他的自信。而这种自信源于他对中国市场的了解,更源于他对韩餐饮食文化的热爱。

中石化河南安阳滑县石油分公司 保障“三秋”生产用油

本报讯 今年,河南安阳滑县秋粮总产52.6万吨,同比增加7.3%。为促进秋收、秋耕、秋种不违农时,中石化河南安阳滑县石油分公司扎实开展“为民服务惠三农,创先争优促丰收”主题活动,打出“组合拳”,保证农时敞开供应,不断油,不误时,以优质服务为三秋生产提供油品保障。

一是建立绿色通道。充分发挥50多座加油站、点农业用油覆盖面达到100%的网络和规模优势,设立农业用油专用加油机,对三秋农业生产用油实行优先供应、优先办理,保证农机就近加油、随到随加;二是实行惠农价格。对农业用油在国家到位价的基础上每升优惠0.05元。同时,对农机用户发放“农机惠农卡”,给予积分返还优惠;三是及时送油到田间。开通热线电话,组织10余名志愿者,成立送油小分队。放弃节假日,利用配送车、便民油桶,及时送油到田间地头,为农民玉米脱粒农机、秸秆还田机现场提供加油服务,满足农民三秋生产对油品的需求。截至目前,已出动200多人次,运送了2万亩地的用油,受到当地农民的普遍欢迎;四是开展亲情化服务。想客户之所想、急客户之所急,无条件为农机用户提供饮水、休息、停车等服务。在此基础上,每座加油站新增1个便民服务项目(如车辆加水、手机充电、方便油桶等),真正让农户享受到中石化优质、周到的贴心服务。

(张世普)