



## 卖产品到卖价格 做销售到做顾客

—2017 财年十里香经销商年会—



5月20日-24日,十里香2017财年轻销商年会在日本大阪召开。本次年会目的在于宣导2017年公司战略,与各经销商达成共识。同时也是积极响应习近平主席在刚刚结束的“一带一路”国际高峰论坛上提出的“开展跨国互联互通”的号召,学习日本工匠文化。众所周知,日本人对产品精细要求非常严格,这与十里香“酿一品酒、做一品人、永远追求一流品质”的工匠精神高度契合,我们要怀着敬畏之心去做产品,精雕细琢,“身沉的下去,心静的下来”。

年会以“卖产品到卖价格,做销售到做顾客”为主题,对2016财年十里香的发展进行了梳理和总结,并发布了十里香

2017财年的战略规划。

会议首先由十里香销售副总监寇洪亮做“以五星成长论英雄”为主题的年度营销报告。他提出了三个问题:成果从哪里来?产品如何聚焦?组织如何配称?并分别一一解答,我们的成果只能通过认知产品五星的商务宴请领导地位获得,通过“认知强、规模大”的市场获得;通过单一认知多元经营进行产品聚焦,用固化经销商库存管理办法对物流进行管控,为稳定价格保驾护航。通过对源点开发系统、战略积分管理等进行组织配称。有理有据的阐述了2017年工作规划。

接下来是十里香市场部部长田丽以“用高端资源成就商务

领袖”为主题的年度品牌推广报告。田部长指出,十里香的定位是商务宴请领导品牌,所有的资源投入必须围绕商务人群展开,市场部所有动作无论是公关活动还是媒体宣传都要与源点人群相匹配。从产品的研发升级、到广告物料的选择和投放,都要求锁定高端资源,不符合高端形象的形式坚决不做,并对2017年具体的使用规则和标准分别列举说明。

十里香销售顾问张华伟抛出“十里香与洋河之战”的问题。既然我们已经锁定商务宴请这一高地,作为本土商务宴请领导品牌与洋河的战争将不可避免,我们产品的价格已经上探到洋河的领地,只有保护好我们高价位的产品,我们的品牌才能长久的发展下去。

十里香股份公司执行总经理崔猛以“卖产品到卖价格,做销售到做顾客”为题,全面系统的阐述了十里香在2017财年如何坚守价格高地,直面竞争。转变销售观念,要以顾客为中心,做能影响到顾客的正确的事情。只有通过不断开发源点顾客,十里香才能得到持续发展。

会议最后,十里香股份公司董事长祁建发作总结性发言,祁总指出:“企业战略不在于宏大,而在于细微之处,‘酿好酒,做好人’一直是十里香公司的‘主

题’,好酒是什么?从生产方面理解是品质、包装及管理;从销售方面理解是‘顾客感受’或者说是服务,我们用五星作为商务认知产品来撬动市场,就要不断提升我们的软实力,不管是生产上的酒水、包装、生产工艺还是销售上的服务都要不断提升精进,这是做酒人的责任,也是我们的决心。”

除此之外,硬件方面我们投资2.5亿元的“十里香智能化酿酒车间”项目也于5月21日破土动工,该项目计划在11月15日完成主体建设,在2018年9月投产生产。这是在调研劲酒、今世缘、稻花香、泸州老窖等国内先进智能化酿酒工厂的基础上,取众家之长,瞄准国内智能化酿酒最前沿技术,并进行优化

和提升,采用信息化技术,进行设备集成,实现从原料进场、贮存、前处理、传输、拌料、上甑、蒸酒、摘酒、贮酒等全流程的智能化,全过程物料不落地,现场卫生洁净,生产效率提升2倍以上,可以说在国内我们的酿造水平都是非常领先的。

祁总的总结及几位发言者的报告为大家理清了思路,指明了方向,十里香这个品牌让我们厂商之间成为一个命运共同体,我们要想顾客感受、做竞争优势、谋领导地位。通过5天的交流沟通,我们不仅在战略上达成厂商共识,同时通过观光和学习,也进一步了解了日本工匠的精神和理念。让我们一起撸起袖子加油干,赢在2017。

田丽



栉风沐雨二十秋 心血化醪酒风流

## 公司董事长祁建发经营企业20周年庆祝酒会在公司举行

2017年6月6日,十里香股份董事长祁建发先生经营企业20周年庆祝酒会在公司小餐厅举行。公司中层以上干部及在职老员工代表66人参加了酒会,公司执行总经理崔猛主持酒会。

酒会开始,崔总致辞并代表十里香股份员工向董事长祁建发敬赠20周年纪念画册,画册回顾了祁总来厂20年来的重大历史事件。

自1997年6月祁总来厂工作至今已20年,这期间十里香从一个体制僵化、效益不佳的老牌国营企业蜕变为现代股份制企业,逐渐走上良性发展轨道,实现跨越式发展。20年的坚守、20年的探索、20年的追求、20年的拼搏,是十里香股份近百年发展历史长河中的一个重要阶段,回首十里香股份二十年的崛起历程,不能不感谢十里香股份董事长兼总经理祁建发先生——十里香股份的掌舵人、操盘手、设计师。

在祁总的带领下,公司实现了华丽转身,迈上了“百年十里香”宏伟蓝图阶段性的新高度,成功抢滩并率先登上了沧州地区酒界的制高点,将自己的名字深深镌刻在冀酒骨干企业排

行榜的前列,在十里香股份发展的历史长卷上,书写了浓墨重彩的一笔。

随后,祁建发董事长发表了真挚的感言,感谢十里香800员工20年的支持与信任,并深度诠释了“酿一品酒 做一品人”的内涵,将“打造幸福企业,享受快乐人生”作为奋斗目标。

最后大家共同举杯,十里香股份董事长祁建发先生经营企业20周年庆祝酒会正式开始。

邵竟川



5月21日9时19分,机器轰鸣,鞭炮齐鸣,十里香智能化酿酒车间正式开工!这在十里香的历史上具有划时代的意义,具有71年酿酒历史的十里香开启了自己的新篇章!

本次开工的智能酿酒车间项目是在调研劲酒、今世缘、稻花香、泸州老窖等国内先进智能化酿酒工厂的基础上,取众家之长,瞄准国内智能化酿酒最前沿技术,并进行优化和提升,采用信息化技术,进行设备集成,实现从原料进场、贮存、前处理、传输、拌料、上甑、蒸酒、摘酒、贮酒等全流程的智能化,全过程物料不落地,现场卫生洁净,生产效率提升2倍以上。

我们根据今世缘、劲酒、泸州老窖等中国先进白酒企业的生产现场总结出以下4个主要技术看点:

a、机器人智能装甑技术;b、在线配料技术;c、智能摘酒技术;d、不锈钢封窖技术;

十里香智能车间单个车间平面尺寸138X136米,局部二层,约2万平米,单个车间规模在国内处于最大之列;共建2个车间,约4万平米。

窖池规模:窖池大小4.5米X3.2米X2米,窖池容量约30立方,投粮3吨;与手工窖池一共年产原酒将达到20000余吨,原酒生产规模在河北省浓香型白酒企业稳居第一位,能够支撑15-20个亿的生产规模。预计将于2018年9月份完工并投入生产。

白酒生产的智能化可以有效改善员工生产环境,进行产业结构的提档升级,已经成为白酒产业发展的必然趋势。十里香智能酿酒车间的开工无疑为十里香走出河北,面向全国提供了强有力的原酒保障。

郭丽莹 季洪波

十里香智能化酿酒车间项目开工大吉

## 十里香代表沧州参加 2017 中华老字号精品博览会



重点展示国内老字号企业的名特产品。来自全国的80家老字号企业参展，其中中华老字号企业48家，十里香作为商务宴请领导品牌，代表沧州中华老字号产品参加精品博览会，沧州酒企仅此一家。

中华老字号 (China Time-honored Brand) 是指历史悠久，拥有世代传承的产品、技艺或服务，具有鲜明的中华民族传统文化背景和深厚的文化底蕴，取得社会广泛认同，形成良好信誉的品牌。老字号是数百年商业和手工业竞争中留下的极品，都各自经历了艰苦奋斗的发家史而最终统领一行，其品牌也是人们公认的质量的同义语。十里香酒有着悠久的酿酒历史，始于明

清，兴于民国时期，依托大运河文化一脉相承，2011年，十里香凭借深厚的历史文化底蕴，传统的手工酿造技艺，超一流的产品质量，消费者高度认可的品牌，被国家商务部认定为“中华老字号”，成为沧州唯一的中华老字号。

十里香股份公司始建于1946年，70多年来，始终传承发扬古法酿造技艺，秉承“酿一品酒，做一品人”的文化核心，弘扬工匠精神，为消费者酿造全国一流品质的浓香白酒。目前，经过几代十里香人的努力，十里香公司已建有华北最大规模的浓香窖池群，成为河北省最大规模浓香型白酒酿造基地；五年以上优质原酒常年窖藏20000余吨，产品深受沧州百姓的喜爱。本次博览会也是十里香第二次参展，参展嘉宾与消费者对来自沧州的十里香引起了浓厚的兴趣，听十里香工作人员介绍完十里香的历史和工艺后，纷纷竖起了大拇指，并表示，如果去沧州，一定要给亲戚朋友多带点十里香。

季洪波



5月18日，公司人力资源部赴河北科技大学参加该校举办的“2017经管学院‘四四制’人才培养校企精准对接会”。

本次活动是河北科技大学经管学院主办，旨在为在校大学生们搭建一个优质平台，拓展毕业生的就业渠道，为社会各企业输送各行业优质人才。长期以来，十里香公司与该校保持了良好的校企合作关系，吸收了大量的优质毕业生，并在公司的发展上起到一定推动作用。此次受邀参加校企精准对接会，校方为公司宣讲、招聘提供了大量便利条件，向同学们展现了良好的企业文化氛围和雄厚的经营实力。公司也提供了包括业务员、市场推广专员、文案策划专员、行政文员、管培生等不同类型的多种岗位近二十余人次的岗位需求，吸引了大量毕业生咨询、报名面试。

多年来，十里香公司一直以来都非常重视人才的选拔工作，特别针对刚进入公司的应届大学生，制定了“三五五”人才职业规划体系，给予职业生涯规划指导，让他们可以根据自己的兴趣选择未来的发展方向，让职业规划更加明确。公司诚邀广大有志青年加入十里香大家庭，为公司建设百年强企而共同奋斗！

邵竞川

## 参加校企精准对接会 公司赴河北科技大学

## “六六汇”盐碱地上踏歌声

布谷叫，麦子黄；米粽香，五月忙。盐碱地上建起的海兴农庄，鹅雁满园，桃李争春。

66°十里香沧州市区的企业家会员们参与的农趣之旅在十里香工作人员的协助下如期举行。

五月，勤劳的企业家们选择收获的快乐！

虽然来自不同行业的十五名企业家相约而来，但这些企业家大多是第一次真正的见面。

在十里香工作人员的精心组织下大家忘掉拘束，开心的投入到赏花挖野菜、摘桃捡鸭蛋的活动中，桃子嫩的出水、鸭蛋大的出奇。午餐之前，每一名参与的企业家都收获颇丰，意犹未尽。

在农家木屋里，十里香为企业家会员们准备了丰盛的健康午餐，健康的农家果蔬，配上66°十里香。

席间，会员们均表示本次海兴之旅不虚此行，也表达了对十里香组织大家一起出行的感谢，希望有更多的机会借助66°十里香的平台认识到更多的企业家朋友。

韩扬



## 十里香公司8人晋升省级白酒评委

5月26日至28日，由河北省白酒葡萄酒工业协会组织举办的省第八届白酒评委换届培训考试在衡水市举行。全省共34家企业135人参加，本次考试不但采用实践考试计算机划卡答题，同时加强了考试的实用性和难度，提高了学员的品评技术和专业技术水平，为今后工作中不断提高产品质量奠定了基础。

在本次省白酒评委换届培训考试中，我公司组织8名青年技术骨干参加考试，经过几轮严格考评，最终全部考取河北省白酒评委资质，创造了沧州白酒的历史。

十里香股份公司作为河北省浓香白酒酿造工程研究中心驻地，科研能力不断提升，人才梯队建设不断完善，公司拥有沧州仅有的三位国家级白酒评委和24人的国家级白酒生产技术及研发团队，浓厚的科研氛围保障了人才的发展，成为河北省白酒行业科研力量的重要组成部分。

公司始终坚持人才是酿酒的关键，之所以我们能够“酿好酒”，是因为我们能够“做好人”，不断做好一支强大的人才队伍，更推崇“身能沉得下去，心能静得下来”的工匠精神。

季洪波

## 66° 十里香受邀参加国际食博会

2017第12届东亚国际食品交易博览会于6月2日在烟台国际博览中心开幕。展会为期4天，来自日本、马来西亚、泰国、俄罗斯、欧美、中国香港、澳门、台湾及国内27个省市800多家企业参展，展出名优新产品13000多种。

国外参展商的到来，让本届食博会“国际范儿”十足。澳大利亚进口牛羊肉、泰国榴莲干、越南水果、日本寿司、俄罗斯巧克力、马来西亚咖啡、台湾凤梨酥、台湾珍奇水果、香港燕窝、澳门肉铺、俄罗斯蛋糕等来自世界10个多个国家的3000多种名优商品集中亮相进口商品展区，市民不出家门便可品尝到东亚地区各种特色食品。

应河北省工信厅邀请，包括十里香酒业、衡水老白干酒业、君乐宝乳业、养元饮品等22家省内名优品牌参展。

其中，代表十里香酒业参展的66°十里香作为省内重点展出产品向大众展出，并且获得了参展展商及观众极大关注。

参访单位及观众对66°十里香的饮酒方式表示了称赞，希望在十里香酒业的倡导下，社会回归理性饮酒，健康饮酒。

作为唯一一家参展的沧州白酒企业，工作人员在介绍66°十里香的同时，也向来自全国的朋友介绍沧州的白酒文化和区域品牌，引导大家更多的关注河北品牌，关注沧州白酒品牌。

韩扬



# 泊头公司举办第四届技能大赛

明媚春光在五月，辛勤劳动者更是在五月收获着幸福、喜悦以及属于自己的累累果实。

在这春光灿烂的五月，技能大赛成为劳动者比试劳动技能、相互增进友谊的最佳舞台。5月15日，上午10时，一年一度的“十里香劳动之星”技能大赛启动仪式如约而至。技能大赛历经三届之后，今年我们继续相约仲夏五月。本次技能大赛参赛人员有装酒工、制曲工、酿酒工、保安、厨师、服务员、品管部，各部门通讯员及相关员工。出席本次技能大赛启动会的有工会主席杨金辉、副总经理宁明理、副总监崔海灏、副经理孟庆玖、等领导及各门评委。

启动会上，主持人首先对本次技能大赛评委、竞赛顺序、时间、比赛项目进行了一一介绍，随后副总经理宁明理对本次技能大赛进行致辞，主持人宣布比赛开始。

本次技能大赛共涉及12项比赛

项目，其中包括扣盒、打铆钉、贴验封、手工封箱、保安消防、服务员接待礼仪、厨师赛刀工、翻曲、装甑接酒、入池、白酒质量化验以及通讯员写稿。大家纷纷鼓足冲劲，力争在本年赛出好成绩。

本次技能大赛评委一律秉持公平、公正、公开的原则，确保给员工提供一个“绿色”竞赛环境。本年参赛人数比去年较少，但今年各个项目都打破去年记录，都有不少的进步。在本次比赛中大家不断发现问题，改正问题，让自



身得到更大程度的提升。此次大赛不仅调动了员工的工作积极性，而且让员工在参与中获得乐趣，加强了各部门间的合作意识，也为增加公司员工的凝聚力做出一番贡献。

吕薇

## 酿酒车间职工技能大赛，尽显酿酒风采

5月19日，十里香职工技能大赛酿酒车间比赛项目如期举行，来自酿酒车间18个班组的36名职工参与竞赛。本次酿酒车间技能大赛的竞赛项目主要包括装甑技能比拼、根据酒花大小正确判断酒度、入池温度及入池酒醅理化指标的控制等6个方面。本次比赛对竞赛方案、评分细则进行细化，并邀请了公司总经理宁明理和生产总监崔海灏等9人组成的评委小组对选手们各项操作进行监督和评审。在保证完成生产任务的前提下，也顺利完成各比赛项目。

装甑技能比赛现场，参赛选手时刻把握装甑六字关键点“松、轻、准、薄、匀、平”，做到不冒汽，将装甑速度控制在合理时间内。

“看花摘酒”比赛现场，根据酒花的形状、大小、持续时间，判断酒度的高低，从而将原浆酒正确分级。

对接酒工根据要求所接酒样品进行酒度测量。

对下场参赛竞技现场，评委对入池温度进行测量，本参赛项目主要检验下场员工对入池温度的把控及入池酒醅水分、淀粉、酸度的控制。

每名参赛的酿酒工本着严谨的态度驰骋在这不平凡的赛场上，现场气氛凝重并激烈，装甑工的每一个动作，蒸馏塔流的每一滴酒都凝结着酿酒工人多年的工作经验，他们通过自己的努力，完美展现着我公司“酿一品酒，做一品人”的酿酒精神，他们把积极奋进的精神化作追梦逐梦的实干和行动，努力在各自的岗位上不断追求卓绝、追求超越，酿出优质原浆酒，在平凡的岗位上创造斐然的荣耀。

张静



## 质量坚守诚外无物

伴随着盛夏的到来，一年一度的十里香技能大赛拉开了帷幕。各部门员工充分展示自己的风采，将积极向上的工作热情融入到比赛中去。看着参赛人员的忘我的比赛精神，自己深深的被他们折服。

品管部本着增强部门员工的业务熟练程度，提高品管工作质量，保证产品的质量，将比赛项目分为理论考试和操作技能测试。其中理论考试侧重考察化验员对食品检验基础知识的了解。这次我们设置的技能操作以十里香自产大曲的优势为基础，让化验员对大曲感官检测有全方位的了解、熟知，能够更科学、客观的反应自产大曲的感官水平。

由于化验员的更新较快，一些新化验员对大曲检验比较陌生，通过我们的几次系统的培训，使其能快速准确的掌握其中的要点。同时资深老员工发挥传帮带的作用，积极将所学所会

的专业知识传授与新员工，充分发挥集体的力量。

海阔凭鱼跃，天高任鸟飞。十里香为广大员工提供了展示自我的平台，作为技术员工更应珍惜这来之不易的机会。业精于勤而荒于嬉，专一项技术无捷径，只有身沉得下去，心静的下来，用心钻研专业知识，做到精通，才能真正有所作为。作为化验员也应如此，无论什么检测项目均应充分了解检测方法的原理、步骤、关键控制点，做到以工作带动学习，以学习促进工作。只有这样才能在现有的基础上发现问题，才能寻求微创新的方法，才能发现提高化验质量的新途径。

此次技能大赛不仅是对员工技能的考察，更是对十里香人风采的展示。品管工作任重道远，前进的脚步不能停歇。我们要有一颗匠心，发扬工匠精神，用心做好专业，无愧于人。做到质量坚守，诚外无物！

沙均响

## 十里香餐厅厨艺大比拼

5月19日下午2点30分，我们终于迎来了最具有技术性的一场比赛那就是餐厅厨师的刀工比赛，今年是第四届“职工技能比赛”也是参加此项目人数最多的一场比赛。我们在杨主席与郭部长的带领下来到了大餐厅，只见各位参赛选手穿着统一的白衬衣，带着厨师帽站成一排，而在他们的面前均放置着案板与食材。随着郭部长一声：开始！拉开了今天的巅峰之战！

各位参赛选手，纷纷拿起自己面前的食材——土豆跑步到水池前进行清洗剥皮，只见有的选手用清洁球对土豆表皮进行清洗，有的用削皮刀进行削皮，它们用最快的速度把土豆清洗干净回到案板前进行操作，伴随着“哒哒哒”连续有节奏的切菜声，今天的第一项比赛：切土豆丝开始了！餐厅的师傅们个个飞快地切着土豆丝，技术娴熟，动作利落，一分多钟就切完了一整个土豆，切出的土豆丝又细又均匀，让在场的评

委连连称赞；

凉拌土豆丝是地地道道的家常菜，可是要做到色香味俱全，还真不是件容易的事儿。而今天的第二项比赛就是——凉拌土豆丝！各位选手开火烧水、焯菜、捞出、控油，花椒粒爆香，在捞出的土豆丝中加入葱、姜、撒上调料、白糖、陈醋、味精、倒入炸好的花椒油，一盘香气四溢的凉拌土豆丝就完成了。

比赛中，每位参赛选手都是手艺精湛，无论是刀工还是烹饪，谁都不甘示弱，一次次的将比赛现场推向高潮。

最终，评委通过对菜品的用时、损耗、刀工、色泽外观、口感味道等方面分别评选出了一、二等奖。比赛在欢声笑语声中落下帷幕。此次大赛加强了员工与餐厅之间的交流也展示了厨师别具一格的厨艺，对传播饮食文化、普及健康饮食，同时也对以后开展厨艺大赛打下了坚实的基础。

祁鹏鹏

5月15日下午1点，17年度“十里香劳动之星”职工技能大赛在包装车间拉开帷幕。本着“公开、公平、公正”的原则，我们请来了品管部及生产部相关人员为我们做质量确认及公正。公司工会杨主席也全程跟踪指导，勉励各参赛选手比出风格，赛出水平。

整个比赛共分为扣盒、打铆钉、贴验封、手工封箱四个单项。比赛从下午1点钟正式开始，参赛选手们个个精神饱满，就像整装待发的战士。第一项是扣盒子，车间员工樊萍萍以1分钟扣32个盒子的成绩取得此项第一名的成绩。只见她左手拿过盒子，右手动作轻灵的扣在每瓶酒底座上，右手按住扣好的盒子顶部，左手扶住底座，将整个盒子稍微倾斜晃动，确保瓶子与盒内顶部吸塑有效固定，确保盒子与底座封盖严密，扣好一个再开始扣下一个。整个扣盒子的动作一气呵成，扣一个盒子平均用时1.875秒。她扣盒时将盒子稍微倾斜晃动这一动作是别的员工所没有的。动作的娴熟争取了时间，特有的手法保证了扣盒子的质量，整个动作有效的将扣盒与验盒两道工序完美的融合，节省了人力。赛后这一操作技能已在全车间进行推广应用。

第二项是打铆钉，经过三轮的加赛，最终车间员工惠春霞以每分钟打31个的好成绩夺得桂冠。我们自己总结的打铆钉的技巧是：拿钉要快，钉子要上准，打钉要瞅准。即快速的拿起钉子，将钉子准确的插入铆钉枪枪口中，将上好钉子的铆钉枪口对准盒子上的铆钉眼进行打钉。惠春霞娴熟的打钉技能将这一技巧诠释完美无疑。车间打铆钉的技能16年第一名成绩为每分钟28个，17年比16年提升了10.7%。

第三项是贴验封，验封虽小，但要在流水线生产时把每个验封都贴正、贴平整、不翘标、不挫标也是个技术活。在第一轮比赛中，出现了前三名旗鼓相当的局面，数量一致均为47个，经过两轮巅峰对决，车间员工贾宝红最终以49个/分钟的好成绩脱颖而出。比赛不仅赛的是过硬的技能，也是对心理素质的一种考验，在保证速度的前提下更要保证质量，同时要保持冷静平稳的心态，做到“心平、眼到、手快”，将技能发挥的淋漓尽致。16年第一名成绩为45个/分钟，17年比16年贴验封单项提升8.9%。

第四项是手工封箱，手工封箱更是扣人心弦，当手工封箱14个/分钟的成绩出现时，很多人以为第一势在必得，在临近赛点时涌现出一匹黑马，入职不到三年的年轻员工郭汉兰后来居上，以每分钟手工封箱15个的优异成绩取得本项比赛的冠军。比16年第一名封箱数量多3个，速度较16年提升25%。一份耕耘一分收获，成绩出人意料又是情理之中。

经过近3个小时的激烈角逐，包装车间赛场劳动技能职工大赛圆满结束。此次大赛，涌现出了一批像郭汉兰、贾宝红、樊萍萍等年轻的操作能手，同时各比赛单项都赛出新水平，单项平均成绩较16年提升12%。通过比赛，我们也挖掘出工序岗位操作好的操作技能与方法，我们会坚定的将这些好的技能全车间进行普及、调整，不满足于现状，摸索优越的技能，掌握高超的本领，进而提升整个车间员工岗位操作技能。海阔凭鱼跃，天高任鸟飞。我们坚信，沉下身子，静下心来，必定成为包装领域的专家。

吴海英

——记第四届「十里香劳动之星」职工技能大赛包装车间赛场

成就高超的本领无捷径

# 因酒生爱 喝出一生幸福

文/郝长青



## 大曲房拍照有感

5月19日为酿酒车间的比赛日，作为一名摄影的我，来到传说中白酒发酵剂的地方——大曲房。从第一天上班受到的培训就发酵剂就像蒸馒头的酵母一样，直到后来又听大曲房王班长给讲解大曲的重要性以及为什么要翻曲，为什么夏天大曲房跟桑拿房一样。

怀着这样的好奇，我来到了大曲房。正值5月，三十几度的气温，没有到特别酷热的时候。刚进去觉得还有点凉风，貌似也没有像大家说的那么闷热。当大家打开放有大曲的房门时，一股热浪突然袭来并伴着粮食和发酵的味道。一开始觉得粮食的味道还挺香，让人有种抱着大曲块啃一口的冲动。

我进屋里拍照，没做什么剧烈活动，只待在一个角落里给大家拍照，没待两分钟，浑身已经被汗水浸透。当我再看看那些翻曲比赛的大哥时，一股莫名的心酸涌上心头。那些大哥在我旁边剧烈的比赛，有的光着膀子，有的浑身已经湿透，有的汗如雨下，豆大的汗珠滚落在大曲块上，瞬间消失。翻曲比赛是个力气活，要用最快的时间将曲块完整的翻到另一边，这就需要翻曲工不停的翻，不能停歇。一个房间内，听到的全是大哥们的上气不接下气的呼吸声，看的出大家都很卖力。

一个即将奔赴“战场”比赛的大哥说，“兄弟，如果这次我没比好，你可别笑话我呀！”一声“兄弟”让我感觉到大家虽是同事，但情同手足。一句“笑话”又让我感到大家内心的那份紧张。这份紧张来自哪里？或许是参观的评委多，但我感觉还是对本次活动的重视。有个大哥，为了参加此次比赛连早饭都没吃。大家都知道这位大哥受不了高温，但他为了此次比赛，仍然积极参与公司组织的活动。听到这，我不由为这位大哥多拍了两张照片。后来打听到，这位大哥叫魏玉良。听到这个名字我很熟悉，往期公司活动中，魏大哥是公司里的活跃份子，经常表演节目。真没想到受不了高温的魏大哥为了此次活动如此拼搏，即使最后没有获得名次，但这份积极向上的精神，这份责任心值得我们每个人都去学习。

有努力不一定会有回报，但没有努力注定不会有回报。所有人的努力在此次技能大赛中都看的到。获奖的大哥们我为你们的成功表示祝贺。没有获奖的大哥们我也为你们在高温环境中默默付出点赞！你们辛苦了！将近一个小时下来，已经闻不到没有刚进大曲房时粮食的馥郁，却被闷热中工作的大哥们心生敬畏！刚刚步入五月在大曲房就这么闷热难耐，再想想三伏天来临大哥们工作又会多么的不易。通过此次我看到大家团结在一起的心，也谢谢大家对此次活动如此重视。最后，向辛勤工作在高温环境中的大哥们，致敬！

吕薇

制，天公也作美，麦子大丰收，家家户户板柜、粮囤、口袋都装满了麦子。村民们从来没有见过这么多麦子，谁家也舍不得卖，而母亲却破天荒卖了两口袋麦子，为我们每人添置了一件新衣服。

晚上，母亲炒了几个菜，都是自家地里种的，不用花一份钱的。一家人落座，母亲变戏法似的，拿出一瓶烧酒，给父亲倒满一杯，父亲说：“你自己也倒上啊”。母亲乐呵呵地说：“我哪会喝酒。”“那次你不是一口干了吗？”“不干了怎么把你拿下呢！”

后来生活好了，酒基本上就是餐桌的常客了。虽说喝不多，但每天母亲都会问“还喝点不？”

一家二十来口围坐在父母身边，一一向老人祝福。父亲端起酒杯和母亲碰了一下，一如当年刘连长找父亲碰杯一样，从父母眼里我读到了彼此的深情。因酒生爱，喝出一生幸福，就是他们最真实的写照。

更别再说喝酒了。

县里领导为各位民兵连长在这次集训中取得的优异成绩表示祝贺并致祝酒词，随后各村连长们相互敬酒。邻村的刘连长是个女汉子，径直走到父亲面前“祝贺你！”父亲本来腼腆，一个大姑娘主动搭话，父亲有点不知所措，脸一直红到脖子根。但刘连长的豪爽却深深吸引了父亲，不会喝酒的父亲一扬脖一杯酒整个灌下肚，呛得咳嗽了腰，而刘连长却乐开了花。

自此这位刘连长和父亲从革命战友，发展成了生活伴侣，邻村少了一位民兵连长，我们村多了一位妇女主任。当然后来就有了我们，成了我们的母亲。

母亲持家节俭，即便是在三年自然灾害时期，我们家都没有断粮。虽然父亲和母亲因酒生爱，但婚后多年都没有喝过一滴酒，原因自然是条件不允许。

一九八零年，实行联产承包责任



66°十里香会员服务车队

## 老来上网有感

韩恩纯

老来兴至弄时潮，痴对荧屏伴月宵，千里晤容风送影，四方闲话雁啄毛，轻敲平仄传新曲，漫点古今议旧朝，网架金桥河汉路，且乘彩幕上云霄。

(一)

掌上银屏四海通，万花筒里意蒙蒙，荒畴兰艾荷锄早，浑浪鱼龙分淀清，且碎乱石筛宝玉，莫依禅杖觅真僧，夜空四顾多歧路，自信胸藏北斗星。

(二)

## 每天的进步就是最好的成长

有些人总是以为成长是能够一下子就长大的，其实每天进步一点点。一段时间过后，你会有惊喜的发现，自己竟然做到了很多之前做不到的事情。

有些人一直羡慕着别人学什么都比她快，很懊恼，总是希望可以一下子就厉害了，而不是想要一点点的进步去积累。

可是每次都是三分钟热度，做事坚持不了一周就放弃了，觉得累。还觉得自己的努力都没有效果，看不见希望，总是希望能够努力一下，就可以达到自己想要的效果。

不然觉得没有效果，毫无意义，会坚持不下去。

很多时候，进步总是在每天的坚持当中的。有些事情是没有办法一下去就有成效的，我们每天的日积月累中，可能你短期看不见有什么好处。可是在往后一段时间，你在回头往回看的时候，你会发现，你已经进步很多了。

在不知不觉中，你每天的坚持都有一定的积累。只要我们每一天比前一天更好，不管大事小事都有所进步，那就是美好的。不是什么事情都能够忽然间成长起来的，每天的进步也是一种成长。

## 餐厅娘子军“华山”来论剑

5月17日下午3时，十里香公司小餐厅热闹非凡。这里将要进行小餐厅服务员礼仪接待技能竞赛。工会主席杨金辉、包装车间主任张生慧、品管部副部长沙军响、后勤部长郭捍宏担任评委。

参赛选手是小餐厅的6位服务员，她们满脸笑意，神情既含蓄又坚定。以往的她们用微笑和热情默默的接待每一个客人，今天的她们成为主角，将要在竞赛中展现自我。

比赛开始前，由后勤部长郭捍宏

为大家介绍了今天的竞技内容：将混乱的就餐房间清理整洁，其中将铺台布、口布折花、餐桌摆台、速度计时也作为其中的一项考核。竞赛开始后，各位娘子军不顾身体的劳累马上进入到比赛的状态中，只见她们娴熟的将桌椅放置原位，并把台布平整的铺到桌子上并弯腰观察台布两边的对称性，然后将餐具按照要求对称的摆放整齐，并将口布按照环境的搭配折叠出想要的样子并将它摆放在盘子里。参赛选手们按照技术要求一步步将混乱

的房间整理干净，看着她们娴熟的操作技能、规范的操作程序给大家留下了深刻的印象，让所有人大饱眼福，为在座的每一位评委展示了小餐厅娘子军的风采。

经过紧张激烈的竞技角逐，此次比赛接近了尾声，通过比赛，让我们更深入的体会到餐厅接待人员的专业技术水平，也让竞赛选手通过竞赛了解自身与她人的差异，为今后提升工作技能，职业素质打下坚实基础。

祁鹏鹏