

中炬高新

CHUBANG FORTUNE

# 厨邦财富

主办单位：  
中炬高新技术实业（集团）股份有限公司

股票代码：600872.SH

出版日期：2022年1月  
2022年第1期



创新 和谐 求实 奉献

中炬高新 CHUBANG FORTUNE  
**厨邦财富**

【2022年1月 | 第1期】

主办单位：中炬高新技术实业（集团）股份有限公司

协办单位：广东美味鲜调味食品有限公司

股票代码：600872.SH

总编辑：李翠旭

总策划：李建 邹卫东

主编：王晴邈

副主编：陈劲涛 陈巍

责任编辑：王海荣 林颖欣

地址：广东省中山市中山火炬开发区厨邦路1号

邮编：528437

电话：0760-8559 8818 0760-2813 3000

传真：0760-8559 8877 0760-2813 3006转115

网址：www.jonjee.com www.chubang.cn



厨邦官方微信



厨邦官方微博



厨邦天猫旗舰店



厨邦酱油抖音号

内部资料 免费交流



# CONTENTS

出版日期：2022年1月  
第1期

# 目录

## 中炬高新2021企业大事记

## 继往开来，中炬高新推动高质量发展再出发

### 中炬要闻

07 美味鲜公司荣膺“2021年度广东省知识产权示范企业”

08 创新驱动 技术先行-我司符姜燕创新工作室获中山市“劳模和工匠人才创新工作室”称号

### 营销动态

11 坚守品质，遇见“味“来  
——美味鲜公司2021年中国调味品展圆满落幕

13 完美收官！味道行先·屈浩精英研修班  
——厨邦顶级厨师训练营（第二十一期）成功举办

16 联合作战根据地，厂商合力赢未来  
——中南大区根据地联合作战系列活动

18 广州大区深圳二办开展大单品金标带线活动

19 拓渠理品，聚力未来，山西区域决胜2022年

20 牢记嘱托感恩奋进，加油努力再长征  
——广西大区开展2021年年终销售冲刺动员活动

21 拼搏创造，未来可期

## 中炬力量

24 “梦想是希望的音乐，奋斗奏响美好未来”  
——奋斗的中炬人专题

## 综合信息

39 中炬高新工会召开第七届第一次会员大会选举产生新一届工会委员会、经审委员会

40 2021中层领导力培育  
第一批学员，毕业啦！

43 厨邦公司同阳江市人力资源和社会保障局举行“企业技能人才评价单位”揭牌仪式

44 疫情应急演练，我们在行动

45 欢迎您回家——幸福相伴&美好启程

## 厨邦智造

48 第六十九期厨邦智造工作专家辅导要点分享

50 第二期厨邦智造改善达人来袭

## 中炬人文

39 健体魄、彰拼搏、展风采、促和谐  
——中炬精工2021年度员工趣味运动会圆满落幕

40 冬至过大年 美味鲜小团圆

1月

- ◆ 中炬高新集团2020年工作总结表彰暨2021年工作部署大会胜利召开



2月

- ◆ 中炬高新2021年职工迎春晚会顺利举行



- ◆ 中炬高新向中山市“2021年慈善万人行”捐款31万元



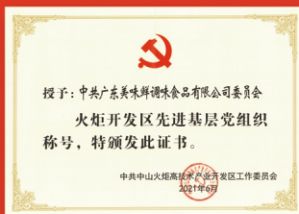
7月

- ◆ 中炬高新开展建党一百周年主题党日活动



6月

- ◆ 厨邦品牌位列凯度消费者指数食品类增长最快品牌榜榜首
- ◆ 厨邦再次荣登中国500最具价值品牌榜
- ◆ 美味鲜党委获评中山市火炬开发区先进基层党组织



- ◆ 厨邦公司入围农业产业化国家重点龙头企业
- ◆ 美味鲜公司荣获中山市创新标杆企业称

8月

- ◆ 美味鲜阳西生产基地三期天然油项目正式投产



9月

- ◆ 美味鲜阳西生产基地厨邦智能立体仓项目动工



10月

11月

- ◆ 中炬高新荣获“2021中国主板上市公司价值百强”





3月

- ◆ 厨邦食品研究院获“广东省五一劳动奖状”称号



- ◆ 美味鲜中山厂区技术升级改造扩产项目正式开工



4月

- ◆ 中炬高新荣获2021中国食品饮料创新力榜“最具影响力企业”奖



- ◆ 厨邦酱油、蚝油品类荣登2021年中国品牌力指数(C-BPI)第三名

- ◆ 中炬高新2020年度股东大会胜利召开



5月

- ◆ 2021年美味鲜经销商会议顺利召开



- ◆ 美味鲜、美营销公司分别获得中山市效益突出贡献、营收突出贡献企业



- ◆ 厨邦三鲜鸡精新品上市



- ◆ 厨邦火锅底料上市



12月

- ◆ 美味鲜中山厂区扩展项目（西厂区）顺利封顶



- ◆ 符姜燕创新工作室获市“劳模和工匠人才创新工作室”称号



JonjeE

企业大事记

2021



# 继往开来 中炬高新推动高质量发展再出发

上世纪90年代，广东省珠江口出海处，历史在这里激荡，改革开放的号角在深圳吹响，发展的春风吹拂中华大地，并迅速辐射至周边。位于珠江口西岸的伟人故里中山市，拥有独特的区位优势、政策优惠和发展韧劲，敢为人先的中山人民用自己的拼搏进取与辛勤奋斗投入到这场雄浑壮阔的建设浪潮当中，中炬高新在这样的时代背景下应运而生，自此拉开了企业波澜壮阔的辉煌发展序幕。

1993年，发展高科技，建设现代化的热情在全国各地迅速铺展。

肩负高新技术园区开发使命的中炬高新正式成立，主要负责国家级中山火炬开发区基础设施建设和高新技术产业投资，这一与时俱进的壮举，如石子落入池水，激荡起一片涟漪，继而众多高技术产业和企业在园区拔地而起。

1995年，集中了中山市开发区优质资源的中炬高新，以国家级高新区为依托，在上海证券交易所挂牌上市，成为全国首家公开发行股票并上市交易的国家高新区管理企业和中山市第一家上市公司，并被列入全国66家重点高新技术企业集团。

2005年，从广泛投资高新技术企业到对外招商引资，中炬高新不负重托圆满完成了国务院批准的高新园区开发任务，企业融入骨子里的开拓精神，为中山市乃至珠三角经济发展做出了重大的贡献。同期中炬高新开启了发展战略和经营管理的重大调整，确立了资本运营和资产经营的发展战略，稳健发展调味食品、产业园开发、汽车配件等产业，整体经营规模持续扩大。

2010年，随着崭新的中山厂区落成投产，调味品生产销售成为公司的主营业务。自中炬高新收购美味鲜后取得了辉煌的成绩，营业收入和净利润持续快速增长，业绩表现非常亮眼，公司也一跃成为调味品行业的领先企业，中炬高新发展主业的决心愈加坚定。

2015年，具有市场拼搏精神和强大实战能力的宝能集团成为了中炬高新的第一大股东，企业管理自此从国企相对固化的作风转变为更为灵活和更贴近市场动向的模式，经营业务明确聚焦调味食品，企业的发展就此搭上了高速行驶的列车。

历经园区投资开发，到多元化产业并举，再到聚焦健康食品，公司应时而生，开始了从无到有的艰苦创业历程，通过全体员工的顽强拼搏、艰苦奋斗，将园区从一片荒芜打造成为大型现代化的高新产业群。公司也在一次次发展变革、一轮轮探索突破、一场场攻坚克难中走出了一条独具特色的发展之路，企业主营业务生产规模及市场占有率位居全国第二，获得了“中华老字号”“中国名牌产品”“中国品牌500强”等多项荣誉，截至目前中炬高新已实现营业收入从1993年成立之初的2亿多元到如今超50亿元的飞跃。

时间是伟大的书写者，见证了企业辉煌的发展历程。30年前，紧随深圳改革开放的脚步，以中炬高新为代表的中山企业把握住了发展的红利，在产业发展的蓬勃时代，开创了属于中炬人的辉煌。时间也是历史的见证者，目睹的是中炬高新新时代高质量发展的机遇和必然。管理变革、市场拓展、生产优化、项目建设、文化融合等声势浩大，立竿见影的重大举措，让中炬高新经营管理水平、经济效益和市场竞争能力全面提升，朝着高质量发展新突破的方向再出发。

### ◇◇ 把定方向，从上层变革引领未来发展 ◇◇

无论是市场抑或是行业,时刻都发生着变化，在风险与机遇并存的时代，企业更需要敢于在发展中打破固有藩篱，不断变革创新，打造即战力。

2019年宝能集团正式入主，先进的管理制度和丰富的经营经验被引进到中炬高新，各种创新管理举措在公司轰轰烈烈地开展，中炬高新随之实现了一场自上而下的“炬变”。管办分离、行政效率提升、合署办公、职能优化等系列管理和组织变革措施，让中炬高新从制度、架构到人才体系接受了一番深刻的洗礼，自此中炬高新撕掉了过往“机构臃肿”“管理效能低下”的标签，建立了高效灵活的市场化经营机制，进一步释放公司发展潜力和动能。

焕发经营活力的中炬高新，明确了聚焦调味品主业战略定位，确立了“五年双百”和建设国内超一流的健康食品企业集团的战略目标，锚定目标后，中炬高新的发展蓝图便清晰显现于眼前。

### ◇◇ 组织优化，从职能重构中推动业务提升 ◇◇

在发展长河中，创新、变革的思想一直是中炬高新前进道路上的强大武器。继完成系列上层设计后，公司进一步强化部分核心职能，开展一系列的架构拆分重

组和新建。在核心的调味品板块，为满足新时期企业发展需要，2020年公司结合研发创新现状，对生产、品控、研发职责实施三权分立，成立支撑公司未来发展的研发机构——厨邦食品研究院，通过职能重构，解决了各生产厂研发团队各自为战、资源分散的问题，进一步统筹公司研发创新体系，完善和提升公司研发环境，强化新技术开发，加快高端人才引进，提升公司技术创新能力。

为确保组织、人才等系统变革的进一步落地实施，匹配公司快速发展所需的核心人才供给，培育新的中炬高新文化，同年公司成立了专业的干部和储备人才培养基地——厨邦人才发展中心，负责在人才选用育留的基础上，探索更加专业的人才培养机制，致力于满足战略性人才的需要，支撑企业未来快速发展变革。

### ◇◇ 立足产品，从品质引领到塑造品牌 ◇◇

品牌塑造是企业走向成功的关键，而品牌打造回归到最初的原点必然是从生产的品质开始。中炬高新旗下的产品品类丰富，阵线绵长，拥有相对完整的产品矩阵，厨邦品牌在行业内早已成为区域性的强势品牌。但在竞品同质化竞争加剧的时代，如何更进一步走出去，建立全国性优势品牌，把好品质关就显得尤为关键。

众所周知，中炬高新的每一滴酱油都经过了极其严苛的食品安全标准，从原料选取、蒸煮、制曲、再到天然晒制，最后包装并附码追溯，全流程被严格把控和追踪。同时公司全面对标“制造宝能”板块的兄弟企业，以厨邦智造为抓手，改善革新，用“严谨、执着、钻研、创新”的品质管理精神，优化生产效率，提升产品风味，用“晒足180天”的诚意和执着，给消费者送去美味，更传递一份良心和放心。

坚持立足产品，用品质塑造品牌，中炬高新实现



了历史跨越，品牌价值节节攀升，连续多年入选凯度消费者指数增长榜单，同时被评为中国500最具价值品牌，公司实现了品质和品牌双丰收。

### 产能建设，向时间要效率、要质量

近年来行业的竞争逐渐加剧，各品牌企业纷纷通过技术改造、扩建生产基地等加快产能建设，抢占行业红利。中炬高新与众多头部企业一样，产能利用率都非常高，逐步接近饱和。自宝能集团实控后，借着“五年双百”战略的落地实施，中炬高新在宝能集团的支持下，明确了产能扩张的战略规划，果断谋划并开启了多项重大项目的施工建设。

短短数年间，公司密锣紧鼓实施了中山厂区技改扩产、厨邦三期天然油、阳西新建鸡精鸡粉等项目。立体仓、圆盘制曲、连续蒸煮、连续压榨等包含生产区域扩张和先进设备建造的项目将让公司实现颇具规模的自动化、智能化生产水平，反映了中炬高新对项目建设的重视，也是公司向时间要效率，要质量的体现。

### 营销变革，在变中求进、变中突破

近年来，中炬高新调味品业务发展迅速，但在经历行业增量式发展后，公司不可避免地出现了市场分布不平衡、渠道发展不平衡、产品发展不平衡等问题。要在日益加剧的竞争中实现突围，营销变革势在必行。

在全国化战略布局的前提下，中炬高新充分借鉴行业先进的营销管理模式，进一步挖掘市场需求，制定分版块、分（非）主销区域的发展战略，并逐步落实到区域、办事处以及经销商。同时加快渠道下沉力度，在

已有的全国性营销网络的基础上，瞄准全国区县市场开设经销商，让销售网络触及大部分乡镇，实现了经销商从2018年的800多个提升到如今1700多个，三年的时间翻了一番。

在“1+N”多品类发展计划下，中炬高新加快品类发展，陆续推出了火锅底料、鲜味蚝油、三鲜鸡精等产品品质高，市场接受度好的新品，与现有产品形成了有效互补。

随着电商、社区团购等新零售业务发展迅猛，线上销售、直播带货等新渠道日渐风靡，公司乘势而上，顺应消费模式和习惯的改变，迅速切入社团、生鲜电商及O2O等线上业务，为企业带来较大的销售增速。同时公司也将眼光放到海外，积极拓展国外市场，因地制宜，稳步发展出口业务。

中炬高新以求实固本、创新发展的精神走过了从无到有、由小变大的发展之路，成为如今聚焦调味品主业发展，多元化产业并举的大型高新技术企业，为今后的高质量发展新突破留下了宝贵的财富。

洗尽铅华，收获丰硕成果的中炬高新，站在实现“五年双百”和建成国内超一流健康食品企业集团的新征程上，需要继往开来的信心和“再出发”的气魄。我们相信从风急浪涌的历史中闯出一片新天地的中炬高新，在发展中锚定目标不松劲，主动求变，改革创新，定能向着未来的碧海长天驶去，在新的发展之路中越走越宽。

（撰文 | 辛栩毅）

## PART 1

# 中炬 要闻

- 07 美味鲜公司荣誉 “2021年度广东省知识产权示范企业”
- 08 创新驱动 技术先行-我司符姜燕创新工作室获中山市“劳模和工匠人才创新工作室”称号

# 美味鲜公司荣膺

## “2021年度广东省知识产权示范企业”

PART 1

中  
炬  
要  
闻

撰文 | 张晶

近日，广东知识产权保护协会公示了2021年度广东省知识产权示范企业认定结果，广东美味鲜调味食品有限公司凭借在知识产权方面的突出成绩，荣获“2021年度广东省知识产权示范企业”称号。

“广东省知识产权示范企业”的评定是广东省为实施知识产权战略、推动知识产权强省建设和创新型广东建设，增强企业的自主创新能力和核心竞争力而开展的奖励鼓励认定形式。本次荣获“广东省知识产权示范企业”是对美味鲜公司近年来知识产权保护工作不断进步的肯定，是美味鲜公司在科技创新能力、核心自主知识产权、科技成果转化能力及企业成长性等综合实力的体现。

经过多年的合理布局、科学管理、有效保护，美味鲜公司知识产权硕果累累。截止目前，美味鲜公司（含子公司）已有授权专利211件，其中发明专利72件、实用新型专利123件，外观设计专利16件，2021年新增申请35件；已注册商标285件，2021年新增申请94件；已登记版权8件。这是美味鲜人共同创造的智慧成果。

未来，公司将不断促进技术创新，全面提升知识产权创造、保护、管理、运用方面的综合水平，构建企业竞争优势，为建设知识产权强企、加快企业高质量发展提供强有力的支撑。



PAGE  
07





符姜燕创新工作室成员合影（摄影 | 袁倩玲）

# 创新驱动 技术先行

## 符姜燕创新工作室获市“劳模和工匠人才创新工作室”称号

撰文 | 扈圆舒

近日，中山市总工会在全市范围内命名了10位中山市劳模和工匠人才创新工作室，旨在充分发挥劳模和工匠人才创新工作室的积极引领作用，带动提升劳动者技能素质，促进企业技术进步，驱动企业创新发展战略实施。经过严格审核、层层遴选，广东美味鲜调味食品有限公司符姜燕创新工作室被命名为“中山市劳模和工匠人才创新工作室”。



工作室带头人——符姜燕

符姜燕创新工作室成立于2019年5月，在市总工会的关怀指导下，依托“广东省五一劳动奖章”“中山市十大工匠”获得者符姜燕同志在微生物发酵技术和酱油等调味品生产工艺研究方面的专业特长，组织公司相关专业技术人员开展发酵菌种技术与酱油等调味品前沿工艺技术的研究与产品开发、难题攻关等工作。

符姜燕创新工作室由一支富有朝气、经验丰富的专业型研究团队组成，现有团队成员共18人，其中硕士研究生9名、本科生8名，正高级工程师2名、高级工程师6名、中级工程师9名，中山市级高层次人才11名。工作室以高工、科研骨干、硕士研究生为主体，配套各领域专业技术人才，优势互补、团结协作，打造产品研发、关键技术攻关、高新技术研究、项目与知识产权管理等工作的紧密型创新研究团队。

创新工作室团队秉承深入基层、潜心钻研、技术先行、不畏艰难的专业精神和创新精神，通过持续开展科技创新活动，共获得9项市级科学技术进步奖，其中特等奖1项，一等奖6项，二等奖2项。酱油生产工艺达到行业领先水平，并向国际化酱油

生产技术看齐，成功自主研发了全套日式酱油生产工艺及国际先进水平的菌种保藏和应用工艺。通过这些项目的研发与应用，促进公司技术创新工作持续深入推进，在国内调味品行业形成较好示范效应。同时创新工作室应市场发展，围绕酱油、蚝油、鸡精粉、醋料酒等调味品的核心技术，不断加大新品研发，着力改善产品品质，累计获得广东省食品行业优秀新产品、广东省名牌产品、广东岭南特色产品共15项奖项。共申请13项专利，授权5项发明专利，3项实用新型专利。

创新工作室依托美味鲜公司，加强与行业协会的交流与协作，根据食品安全规划和行业发展趋势，共制定、发布7项团体标准，通过此类标准的发布、实施以及核心技术的投放应用，有效保证产品质量和安全，规范市场行为，引导行业健康发展。通过联合高校、产学研合作开展行业难题攻关、“十三五”国家级食品安全项目攻关等，通过工艺机理研究与现代化生物控制技术相结合，将相关技术形成良好操作规范，确保群众舌尖上的安全，为推动食品相关产业健康、快速发展提供技术支撑。

一分耕耘，一分收获。创新工作室成员是美味鲜所有辛勤耕耘的技术人员的缩影，他们求真务实、积极进取，以坚定的信念、饱满的热情，昂首阔步走在公司快速发展的康庄大道上。

未来，创新工作室将进一步依托公司平台，珍惜荣誉、再接再厉，充分发挥集智创新、协同攻关、传承技能的示范带动作用，大力弘扬劳模精神和工匠精神，不忘初心、牢记使命、接续奋斗，不断增强团队创新能力，加快创新成果转化，以实际行动助推公司高质量发展，为建设“美丽中山、湾区中心、活力之城、投资热土”作出新的更大贡献！

## PART 2

# 营销动态

- 11 坚守品质，遇见“味“来  
——美味鲜公司2021年中国调味品展圆满落幕
- 13 完美收官！味道行先·屈浩精英研修班  
——厨邦顶级厨师训练营（第二十一期）成功举办
- 16 联合作战根据地，厂商合力赢未来  
——中南大区根据地联合作战系列活动
- 18 广州大区深圳二办开展大单品金标带线活动
- 19 拓渠理品，聚力未来，山西区域决胜2022年
- 20 牢记嘱托感恩奋进，加油努力再长征  
——广西大区开展2021年年终销售冲刺动员活动
- 21 拼搏创造，未来可期



# 坚守品质，遇见“味”来

## ——美味鲜公司2021年中国调味品展圆满落幕

撰文 | 章思敏 摄影 | 赵建冬

2021年12月9-11日，由中国调味品协会主办、中国酒店用品协会联合主办的调味品界行业盛会——2021中国（国际）调味品及食品配料博览会（简称CFE2021）、广州调味食材及餐饮供应链博览会于在广州琶洲国际会展中心圆满落幕。



美味鲜公司荣获“2021年度高质量发展企业”奖

CFE展会自2005年至今已成功举办17届，是国内调味品产业具有相当影响力和美誉度的国家级专业展会。美味鲜作为中国调味品协会副会长单位，以全新的展位形象和2021年重点创新产品亮相展会，并派出代表参加了协会六届四次理事会和系列会议活动，共同探讨调味品行业未来发展之路。会议期间，中国调味品协会授予美味鲜公司“2021年度高质量发展企业”，充分肯定了美味鲜的发展和对行业的贡献。

值得一提的是，此次全面升级了公司展位装修设计形象，以厨邦绿、典雅白和中国红为主色调，营造简约大方、充满生活气息的展位氛围。经典的绿格子超级符号围绕展位四周，楣头采用全体发光字搭配全方位射灯，给到场的观众最丰富的视觉体验。

高端大气展柜设计让人眼前一亮，厨邦产品琳琅满目，陈列清晰规整，不仅涵盖“晒足180天 厨邦酱油美味鲜”的厨邦经典产品，更全面展示2021年重点创新产品：厨邦火锅底料、厨邦三鲜鸡精、厨邦鲜味生抽、厨邦鲜味蚝油、厨邦火锅鲜蚝油等，尽显厨邦新气象。



独特的展位设计

本次展会延续往年的人气活动——现场烹饪试吃，公司特别邀请广州日航酒店行政副总厨叶颖文大师亲临展会现场，烹饪粤式炒牛河、关东煮、焗乳鸽、卤水拼盘等美味佳肴，让游客亲身品尝到用厨邦产品做出来的美食。

除了吃吃逛逛之外，为了回馈消费者对厨邦的支持与信赖，展会当天还设置了简单有趣且奖品丰富的抽奖活动，活跃现场气氛，增加与访客的互动，让大家伙有得吃还有得拿，彰显厨邦品牌形象。

中国商业联合会党委书记、会长姜明，中国酒店用品协会会长张汉泉，中国调味品协会常务副会长兼秘书长白燕等来到公司展位进行参观交流，对美味鲜公司的产品开发给予了充分肯定，对产品和企业的发展寄予厚望。

未来，美味鲜将继续与中国调味品协会一起齐头并进、共谋发展，为消费者提供更多安全美味的调味品，为发展中国调味品事业做出贡献。

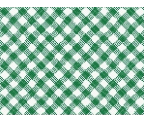


产品琳琅满目



丰富的抽奖活动





营销  
动态

## 完美收官！味道行先·屈浩精英研修班 ——厨邦顶级厨师训练营（第二十一期）成功举办

撰文 | 黄世钰

2021年12月8日，厨邦顶级厨师训练营收官之作——“第二十一期厨邦顶级厨师训练营——味道行先·精英研修班·屈浩”于西安市西安饭庄（总店）成功举办，来自陕西地区的110多位厨师精英参加了本次培训。

本次训练营由亚洲大厨屈浩大师及其爱徒——陕西青年名厨周涛老师主讲，为了让本次参会的学员们能更好地感受厨邦产品与陕菜的结合，美味鲜公司特与屈大师及周涛老师商定，将活动地点选在始建于1929年的西安市西安饭庄总店。陕菜文化博物馆就位于西安饭庄总店一楼，营造了西安饭庄陕菜文化的深厚底蕴，结合大师的授课，让学员们在这里更好地学习与交流。





屈浩大师现场用厨邦产品烹饪



工作人员向学员推介厨邦产品

在12月8日上午举行的开营仪式上，屈浩大师对美味鲜公司给予了极大认可，真诚感谢美味鲜公司一直以来对中国餐饮业的大力支持，尤其在疫情这两年来，美味鲜公司通过线上训练营直播、线下疫情可控期的活动等行动，极大地助力餐饮界人员的交流与学习，使得行业有持续发展进步的空间。他对本次能与美味鲜公司一同来到千年古都西安开课，与来自陕西各地的精英厨师进行密切交流感到荣幸。同时屈浩大师对到场的学员们寄予厚望，希望大家通过厨邦顶级厨师训练营的学习，提升德艺，开阔视野，学以致用，把专业做得更专，把生意做得更好，为企业、为行业、为社会作贡献。

开营仪式后美味鲜品牌策略部吴主管为在座的学员从品牌历史、产品结构及餐饮服务的板块进行了《顶级厨师用厨邦》的品牌宣讲，让在座的学员们对厨邦品牌有更清晰的了解。在座的学员也表示，非常欢迎美味鲜公司人员到访他们的餐饮企业，共同探寻厨邦产品与企业菜品烹饪结合的可能性。

当天的理论课中，屈浩大师结合厨邦调味品，为学员们详细讲授了《味道与菜品关系》，整体理论课内容丰富，深入浅出，学员们认真聆听、做好笔记，学习气氛浓厚。下午的理论课实操中，屈大师和周涛老师到陕菜文化博物馆与学员面对面教学，先后运用厨邦品牌各种调味品演绎了七道经典菜品，并从菜品的选材、烹饪的要点、口味、厨邦调味品的特色等多方面进行介绍与分析，身临其境的教学体验为参与培训的学员提供了菜品研发的新思路，也让学员们对厨邦的产品有了更深更清晰的认识。

一天短暂的课程中，导师们匠心独到的烹饪方法和细节讲解给学员们留下了深刻印象。学员踊跃提问，导师们毫无保留地耐心解答，大家在友好的氛围中互动交流，学习提升。

活动尾声，屈浩大师对一天的课程进行了简短的总结，再次感谢美味鲜公司为餐饮界搭建了一个互动交流的平台，也感谢学员们一天真情投入学习的陪伴。最后，大师们为参加本次课程的学员们颁发了由屈浩大师亲笔签名认证的结业证书，并合影留念。

2021年的训练营正式收官，在未来的日子里美味鲜公司将继续为更多的厨师及餐饮人提供技艺交流、学习的机会，为中餐烹饪技艺水平的提升、菜品的创新及推动餐饮业的发展贡献力量。自2017年7月首次举办训练营至本期以来，已开展训练营21场，服务超过3300位优秀大厨。厨邦天然鲜，美味满人间，厨邦顶级厨师训练营，一直在路上！



大区营销人员与屈大师合影



# 联合作战根据地，厂商合力赢未来 ——中南大区根据地联合作战系列活动

PART 2

营销动态

撰文 | 周镇

2021年是不平凡的一年，中南大区根据地市场——赣州市场自年初以来，一直在迎战电商平台竞争、疫情等考验。中南大区熊经理，胡经理审时度势，积极调动大区内部资源，从一季度大区会议开始，组织开展了一系列共计4场“大区团队+经销商团队联合作战”活动，帮助经销商快速消化库存，推广新品，让经销商库存能够良性周转，增强了经销商及团队的信心，同时，让大区全员感受到了根据地市场的氛围，提振团队士气。

在系列活动中，大区开展了分组竞赛，以新品铺市、实时微信群红包奖励的活动形式，营造你追我赶的销售氛围。每天活动结束后，各支队伍都纷纷晒出货车清空的照片，放出豪言“再来一车”。汗水湿透了衣衫，但望着渠道客户身旁满满的厨邦产品，每个人都倍感欣慰。经过4场联合作战活动，受帮扶的经销商实现了渠道快速压货产品在渠道快速流通的效果，同时也实现了新品的铺市上架。

在焦灼的市场环境下，中南大区全员冲锋陷阵，与经销商并肩作战，迎难而上，表现出“能战斗、战必胜”的决心。参与活动的一位基层业务同事说：“三天的时间里，我的自信心有了很大的提升，我更坚定地以厨邦酱油为核心竞争力，打造我们自己的根据地市场。”

目的明确，目标清晰，让我们拿出厨邦人的精气神儿，迎战虎年，打一场漂亮的胜仗，让厨邦市场根据地在全国遍地开花。



分组竞赛——各队伍合影





酷暑时开展联合作战



天寒时开展联合作战



信心满满干劲足



厨邦产品铺市上架

# 广州大区深圳二办开展大单品金标带线活动

PART 2

营销动态

撰文、摄影 | 丘棠棠

在调味品市场竞争日益激烈，各大品牌企业都在努力探索发展新方向的大环境下，市场营销能力已成为企业发展和竞争致胜的重要因素。此前，深圳二办带领着经销商不断的摸索，结合团队和客户的优秀渠道，开展团队带线作战活动，实现办事处与经销商的“合作共赢”。

结合市场形势，活动前，办事处与经销商负责人进行带线活动作战部署沟通。经过培训指导，办事处同事学习到了新的营销理念，促进他们更快地成长；经销商也更好地了解厨邦的情况，面对各项活动能够更加有方法有效率地完成销售任务，实现双赢。

12月15日上午，办事处和经销商团队一行人前往市场，针对大型批发市场，现场开展地堆及陈列、上架等动作。活动过程中，团队之间齐心协力，为共同的目标努力，提升了办事处与经销商之间的默契。

通过此次联合带线作战，极大地增强了办事处与经销商队伍的信心，并一致达成了共同的营销理念及作战模式，为2022年开门红作出强有力的铺垫，展现了厨邦品牌力量。在接下来的每一场协同作战，相信在办事处同事和经销商团队的共同努力下，定能创造更好的销售业绩。





# 拓渠理品，聚力未来，山西区域决胜2022年

撰文、摄影 | 于守志



2021年度山西区域工作会议合影

12月9日，为总结2021年度工作经验，促进2022年度区域各项工作更高质量开展，华北大区山西区域召开了2021年度会议，区域范经理、各办事处主任及全体员工共聚一堂，共谋发展，共辟新程，共创未来。

区域各办事处就商超和流通中的优秀案例在会上进行了分享。商超方面，晋北办对如何实现商超终端销售爆破，合理利用超市黄金档期进行分享；晋城办就强化临促管理，乡镇超市打造进行分享；太原办和晋中办则分别从如何实现厂商合力，及如何打造B类旗舰店的角度展开分享。流通方面，晋北办介绍了多品类推广及新品推广的成功经验；运城办对厨邦酱油终端推广经验进行分享；太原办则重点分享电商培育过程。

太原办康主任对商超案例分享进行总结，肯定了大家的商超分享案例，号召各办事处认真学习优秀案例，发扬工作首创精神，提高水平和效率，并从产品选择、推广方式、动员激励等方面对商超促销活动给出了意见和建议。晋城办冯主任则重点评价了流通分享案例，对各位同事在工作中能总结出可供大家学习的优秀案例表示认可。随后，冯主任通过产品思维、动销模型、渠道网络分析等营销理论内核对流通市场操作进行分享。

区域范经理最后进行了详细点评，对本年度各位同事勤奋认真、严谨踏实的工作表达感谢。范经理还以“拓渠理品找策略，开启虎年新征程；除旧聚力树信心，奋力打响开门红”为主题，向大家分析了2021年波澜壮阔的调味品市场形势，回顾了2021年山西区域重点工作及完成情况，通过行业剖析、重点工作安排、公司变革方向以及员工管理方面的讲述，极大的提振了业务人员开拓市场的信心，无不倍受鼓舞，树立了“起步是挑战，目标是冲刺”的强烈共识，立志决胜2022。

雄关漫道真如铁，而今迈步从头越。2022年，山西区域定会积极转化会议精神，落实销售任务，坚定信心，使命必达！



# 牢记嘱托感恩奋进，加油努力再长征 ——广西大区开展2021年年终销售冲刺动员活动

撰文、摄影 | 罗汉斌

PART 2

营销动态



厂商携手，筑牢市场根基；牢记嘱托，勇担发展使命。

在2021年即将收官之际，广西大区各区域、办事处先后组织经销商召开年终销售冲刺动员会议，给厂商两支营销团队带来了更多的信心和力量！参会经销商纷纷表示，在年终冲刺阶段，定将继续奋力前行、坚定信心、加快速度，全力冲刺年度目标！

回望2021，广西大区全面贯彻落实集团公司各项决策部署，发扬“营销铁军精神”，团结带领全体营销人员攻坚克难，艰苦奋斗，通过优化渠道网络建设、打造多品类增量矩阵、提升运营服务质量，挖潜增效，加强基层管理等措施，使各项营销工作达到了预期的目标。通过夯基础、强管理、勇创新、抓落实，进一步筑牢市场发展基石、激活了发展活力、提升了市场竞争力。

广西大区熊经理在参加南宁百色崇左地区经销商会议时指出，当前销售任务推进要坚持稳字当头、稳中求进、稳进有序，把新发展理念贯穿产品营销全过程，全力推动大区提出的“三大年”打造目标任务落细落实。要以更大力度抓渠道拓展细分，统筹多品类产品有序推广，统筹厂商两支队伍组织建设，扎实推进渠道振兴、产品振兴、团队振兴，切实维护营销工作大局稳定，全力以赴实现今年各项目标任务。

上下同欲者胜，风雨同舟者兴，拼搏实干者赢。

2021年，我们面临着前所未有的市场挑战，但是只要我们同心同德，团结一致，迎难而上，开拓创新，就一定能够夺取全年销售胜利！

数九寒天，已是岁末甫至。

这一年，美味鲜人踔厉奋发，挥洒着激情，风里雨里，街头巷尾，留下了美味鲜人的背影与足迹。

乱花渐欲迷人眼的春天，美味鲜人播种下希望，走街串巷，用良心奠基；

梅子金黄杏子肥的夏天，美味鲜人耕耘着辛勤，早出晚归，用真诚感动；

无边落木萧萧下的秋天，美味鲜人收获到肯定，上山下乡，用热情宣扬；

北风卷地白草折的冬天，美味鲜人收藏起荣誉，铺市推广，用汗水沉淀。

突如其来的疫情未停止，但也阻挡不了美味鲜人奋勇前行的脚步。美味鲜人专有的“晒足180天”口号，在热闹的集市中，在人来人往的商超里，格外动听，琳琅满目的商品，品种繁多，物美价廉的厨邦产品，获得了客户一声声赞扬。

美味鲜人的拼，不只是说说而已。2021年，美味鲜人努力为餐饮，为客户提供优质的产品和服务，享受到美食的滋味。

如今辉煌的美味鲜，是每一位为之拼搏的美味鲜人创造的，向每一位美味鲜人致敬。

- ①东北大区三鲜鸡精铺市活动（摄影 | 宋国良）  
②福建大区商超渠道厨邦特卖会（摄影 | 郑建伟）  
③中南大区餐饮推广行动（摄影 | 陈俊冲）

①  
② | ③



# 拼搏创造 未来可期

撰文 | 罗碧倩





- ④粤西大区扎实基本盘，做好基本动作（摄影|陈玉清）
- ⑤珠西大区陈列堆头（摄影|施春容）
- ⑥粤东大区展卖推广活动（摄影|李冠阳）
- ⑦东北大区业务员在大雪中送货（摄影|解宁）
- ⑧西北大区厨邦号堆头（摄影|杨勇）
- ⑨西南大区冬季铺市活动启动仪式（摄影|张小龙）
- ⑩西北大区厨邦号——让厨邦号开向市场每一个角落（摄影|夏于洋）

|   |   |   |
|---|---|---|
| ④ | ⑤ | ⑥ |
| ⑨ | ⑦ | ⑧ |
| ⑩ |   |   |

## PART 3

# 中炬力量

- 24 “梦想是希望的音乐，奋斗奏响美好未来”  
——奋斗的中炬人专题



# 梦想是希望的音乐 奋斗奏响美好未来



近期，中炬高新编辑部面向集团各部门、子公司开展了“以奋斗为本，凝聚向前力量”的主题征文活动。旨在致敬在企业发展中付出艰辛努力和辛勤汗水的员工，弘扬积极进取、奋斗不息的精神。作品中同事们用自己生动的笔触为我们还原了企业发展中许多鲜活的先进事迹和人物，他们的积极性、主动性、创造性，支撑起了中炬高新从一篇荒芜到现代化大型高新技术企业的宏大叙事。

梦想是希望的音乐，奋斗奏响美好未来，我们已经迈入中炬高新发展的新时代，在百年未有的变局前，这个崭新的时代是我们每一个青年人难得的奋斗际遇，或许在紧张忙碌的市场上，在蓄势待发的实验室里，在挥洒汗水的车间工地，在热火朝天的会议案前……大有可为的时代呼唤大作为的人，优秀的思想和事迹将成为我们实现梦想的灯塔。借着征文活动的东风，编辑部推出【奋斗的中炬人】系列专栏，借奋斗之事迹，激荡奋斗之潮流，让每个人的梦想都可以傲然绽放，盛开在实现中炬梦的壮阔征程上。



奋斗的中层人专栏

# 砥砺前行，笃行致远

## ——厨邦智造推行8周年

撰文 | 吴泳媚、彭璟萱、马宇璇

美味鲜公司在2013年导入了精益生产管理模式。在推行过程中，公司结合自身发展特色，不断完善推行方法，日本丰田公司在二战时期经营低迷，为了生存下去，经过多年的反复摸索，形成以彻底杜绝企业内部浪费，提高生产效率为目的的丰田生产方式-TPS (Toyota Production System)，丰田的成功使得TPS闻名世界。后来被美国的企业学习研究、广泛传播，形成“精益生产方式”。

### 厨邦智造是具有厨邦特色的管理方法论集成

为匹配企业高速发展的经营管理需要，2013年美味鲜导入精益生产方式，学习了很多工具及方法，逐步形成了具有自身特色的经营管理模式——厨邦智造，作为全员参与的改善活动，所有业务的改善提升，都属于厨邦智造的业务范畴。

通过5S改善作业方式及布局，生产线作业变得更轻松，办公环境变得更加舒适明亮，货物、文件取放更高效、准确；通过基础活动打造了上下级相互沟通的平台，将公司的目标及管理思想潜移默化地传递到了每个员工，让每个人的工作变得更有意义。公司还匹配建立了提案管理机制，全面推进“5S+提案”活动，逐步培养员工自主改善的能力。

公司从日常行为深入至业务问题，在各项经营管理方面都开展了专项的管理改善活动。通过建立全流程品质保证体系推进品质活动，除制造过程的品质管理外，前端职能部门从研发品质、采购材料品质、设备设计等各方面均开展改善。还包含安全、设备保全、业务流程

可视化（PFK）等系列改善活动，公司还自主摸索形成电脑5S管理方法，实现文件快速定位与查找，提高工作效率。

公司实行方针管理把企业中长期发展战略、短期经营方针和目标逐级分解，把自上而下的方针管理活动和自下而上的改善活动有机结合，不断积累科学经验，实现管理持续创新。通过方针管理，让每层组织有了自主挑战的意识，逐步提升的方向愈加清晰，不再被动等待公司安排业务，而是基于公司发展，主动思考想成为什么，让每个部门都能以一个经营单位的意识设定目标。

从5S活动、TPM八大支柱到TQM（方针管理）活动，厨邦智造的系列管理改善着眼于企业经营的整体流程，尤其着重前端看不见的业务流程，覆盖一线员工到经营层，涵盖经营各个领域，是连接经营规划、业务管理、业务执行的全面管理活动。

### 厨邦智造是管理的模式，管理的思维和逻辑

在厨邦智造的管理观念中，我们将问题称之为“课题”。“课题”是我们主动思考、分析、解决问题的一种方式。

只要是人，就无法避免不发生问题，但发生问题，首先不是将责任归结于出错的人，而是将事实进行还原陈述，基于现场、现实、现物（三现主义），针对每个客观现象分析原因，层层深挖。

其实90%的问题不出在人身，而是工作机制、环境、工具本身导致的。现在我们常常会想“他为什么做





专家进行厨邦智造活动指导



专家进行厨邦智造活动指导



不到，是没教会他，还是所设定的规则、作业工具本身就让人难以做到？”

看事情的角度转变了之后，你会发现团队中的工作氛围会有极大的不同。如果把问题归咎于人的身上，那么将会导致人只要出错，就不敢说，或是逃避，甚至不把问题当作是问题，对问题视而不见，没有人敢直面问题，解决问题。当小问题不断积累发酵，最终造成的将会是公司巨大的损失。反过来，如果对待事情都可以用一种积极正面的心态去面对的时候，那么就能进行坦诚的探讨和交流了，在这种工作交流中的人际关系和工作氛围都会变得非常明快，团队协作更加和谐，工作风气也会发生变化。

厨邦智造在深入影响着我们的思考方式和行动模式，成为了公司和员工独有的工作思维和管理利器，它是企业独特的文化和价值观的重要组成部分，在不断深刻改善着企业的经营体质。如果把企业比喻成一辆汽车，企业的每个职能部门就是车的每个功能部件，每个部件都有着它自己的作用，但它们都是为了让汽车跑得

更好一起来发挥作用才有意义。人力资源不仅是人力资源部的事，产品质量也不仅是品控部门的事，营销也不仅是营销中心的事，而是全员营销，每个版块都是相互作用，又相互融合，最终目的就是一切为了企业经营得更好。近些年，公司加快了中层干部轮岗的步伐，公司的核心管理人才团队的综合能力素质也愈加全面。

#### 厨邦智造是我们人才培养的机制

厨邦智造的核心在于改善，但“改”的过程很难，因为需要改就意味着我们在指出别人不好的习惯或存在问题，肯定是让人不舒服的。好的事情坚持很难，但放弃很容易。但不好的事情往往做起来是很轻松的。向上爬坡需要自己做功，会感觉很累；向下只要顺着重力往下滚。改善就是需要不满足于现状，敢于跳出自己的舒适圈寻求突破和提升，它的阻力就需要首先克服人懒惰的天性，并激发提升的欲望。

持续调动员工积极性，循序渐进地提升员工改善能力，对于每个层级的组织来讲都是永恒的课题。这些

年，我们看到现场不少的改变，更欣喜的是，通过这些活动，让更多的人在工作中学会思考，并从中找到了工作的乐趣和价值。

2021年总事务局对多位改善达人进行了宣传：厨邦腐乳厂邓玉霞，从一位不自信的全职妈妈成为一名成熟的一线管理人员。五年未参加工作的她，本来只是想找一份离家近的安稳工作，入司以来通过红牌发布、参与策划车间的安全活动等，让她从在人前说话会紧张结巴的人变成了自信表达的人，同时锻炼了她沟通和组织策划的能力。她变得更加敢于挑战自己、突破自我，主动参加内聘，成功完成从一名员工到管理者身份的转变。

发酵厂黄国明，今年累计实施提案384条，月均实施58.6条，改善效果显著。日常工作中，他勇于打破石头猫，通过组织5S活动，积极带动员工现场讨论、实施改善，尽他所能解决员工在工作中的困难点。越改善，越积极，越兴奋，每当在车间介绍自己的改善时，

总是兴奋的说个不停。在他的影响下，身边的员工也积极一起思考，一起改善。

这样的改善达人还有很多，他们在日常实践中不断扩展改善思路，优化工作方式，让自己变得更优秀，同时积极带动周围的同事一起参与，一起成长。每一个平凡岗位上的他们，也许都曾渴望展示自己的机会，厨邦智造给予了大家一个充分锻炼自己、提升自己的平台。看到一个一个成长起来的他们，我们坚信，这是需要一直坚持去做的事情。

厨邦智造推行八年，我们经历了“改善期”，进入到“改革期”，近两年我们感觉推行越来越难，阻力越来越大，说明我们已从表面看得见的浪费深入到看不见的核心机制改善。外部环境不断变化，在不同时期，我们会面临着不同的课题，厨邦智造依然是我们克服困难的方法论基础和打造软实力的核心。不忘初心，方得始终，砥砺前行，笃行致远，改善之路，永无止境，未来让我们一起携手前进！



2021年厨邦智造第一期（左图）、第二期（右图）改善达人现场宣传

# 在披荆斩棘中开辟厨邦新天地

## ——美味鲜广州大区经理陈晓辉



奋斗的中坚力量

### 从管培生到大区经理，开启美味人生

17年的时间在浩瀚长河中仅仅是匆匆一瞬，但于陈晓辉而言，却是宝贵又热血的青春，他把自己激情燃烧的黄金岁月奉献给了美味鲜，用自己的努力拼搏换来了精彩纷呈“美味”人生。

2004年，陈晓辉刚刚大学毕业，怀着对美好生活的无限憧憬，加入了美味鲜这个温暖的大家庭，成为一名营销管培生。作为初入职场的营销新人，每天的主要工作是搬货装车、铺市上架、路演展卖等基础的一线业务。陈晓辉每天穿梭于大大小小的市场，孜孜不倦地学习和吸收市场推广的知识和技巧，正是这段营销生涯的苦与乐，锤炼了这位新晋“酱油哥”吃苦耐劳的品质，为他以后面对纷繁复杂的市场环境练就了过硬的本领。

通过在一线市场的扎实工作，陈晓辉顺利转正并担任了深圳办事处主任，完成了从一线业务员到管理人员的身份转变。在这期间，陈晓辉把大学阶段学习的营销知识运用到销售工作中去，积累了大量销售及市场运作经验，推动了厨邦酱油、厨邦鸡粉等核心产品的上架，见证了深圳市场销量的快速增长。随后几年，凭借出色的工作业绩，陈晓辉逐步晋升为区域经理、主销区大区经理，业务范围职责从单一的区域市场跨越到大区多个市场之间的协同管理。都说十年磨一剑，经过十年的打磨，陈晓辉及其团队已将广州大区打造成为主销区模式基地。





### 从传统到新零售，直面困难主动出击

21世纪初的厨邦品牌还处于从0到1的起步阶段，如何让一个新生的品牌在自己的区域站稳脚跟，是陈晓辉当时面临的考验。当时的产品销售主要依靠传统批发、农贸肉菜市场以及当地经销商的渠道网络。初生牛犊不怕虎，陈晓辉与团队在众多竞争对手环伺的情况下，没有丝毫怯懦和退却，他们常常彻夜思考突围策略，在每一个可能的机会上紧追不放，没有渠道就开拓渠道、没有方法就创造方法。陈晓辉常常与团队争论得面红耳赤，只为探寻更好的发展模式；日常工作中，他们片刻不离“酱油车”（车销模式：一台促销车配两名业务员，是当年销售推广的主要模式），只为不错过任何一位客户。

在陈晓辉等人的不懈努力下，大区销售业绩突飞猛进，销售业态渐趋多元化，厨邦酱油、厨邦鸡粉成为了当地家喻户晓的“明星大单品”，产品上架率、市场占有率全面提升，成为业绩增量的“主攻手”。

2020年后，调味品销售模式迎来了重大的变化，对传统渠道造成较大的冲击。生鲜电商、社区团购、餐饮2B平台等新零售以迅雷不及掩耳之势在短短一两年内迅速成为了炙手可热的新兴渠道。广州大区身处大湾区沿海开放城市，也是公司一直以来的模式探索、人才培养的基地。陈晓辉当仁不让主动当起了新零售模式的探路者。

面对全新的渠道变化，陈晓辉及时组织业务团队深入分析社区团购等新零售模式，组织辖区经销商召开座谈会，研讨策略方案，快速切入新零售平台，提升自身对新型渠道的管理能力。同时团队积极求变，开拓创新，结合公司的战略部署，积极补强餐饮薄弱渠道。

### 主动担责，披荆斩棘克服疫情

2021年6月，正当追赶半年销售任务的关键节点，深圳、东莞、广州等部分地区相继爆发第二轮新冠疫情，而华南KA供应商、大型批发市场经销商仓库恰恰

处于疫情封锁区，收货、配送均受限制，销售陷入停滞状态。

疫情冲击的不仅仅是销量，还有团队每个人的心。作为领头人，陈晓辉很清楚这仅仅是阶段性的困难，但他要率先调整好心态，以身作则引导经销商及基层员工转变思想，提高抗压能力。那段时间，陈晓辉几乎每天彻夜不眠，一边琢磨如何协调进出货路径，一边想着如何凝聚两支队伍人心。随后，陈晓辉做的第一件事是与各地区的区域经理进行沟通纾解，因为他深知只要管理层人心稳定，才能带动更多的伙伴，只要大家万众一心，才能共同渡过这次危机。

在接下来的日子里，陈晓辉马不停蹄协助经销商租赁临时仓库，协调产品直发卖场总仓、组织货物调配等。大区协同生产、物流、仓储等兄弟部门高效运转，为疫情区域经销商开辟绿色通道，争分夺秒坚持加班到30日深夜，最终广州大区顺利完成了上半年的销售任务。

### 凝心聚力，峥嵘岁月再出发

宝能入主中炬高新后，进取的经营理念 and 更贴近市场的管理策略自上而下灌输到中炬高新的每一个业务板块中。作为公司龙头的营销团队率先学习和融入宝能集团的各项先进经营文化，通过业务培训和经验推广的方式打造学习型组织，为提升团队的核心竞争力，在市场上增点拓面打下坚实基础。

管理学专家德鲁克说过，“成果的取得靠挖掘机会，而不是靠解决问题。”随着宝能集团对中炬高新定增扩产决议的公布，有了大股东强力背书的营销队伍备受鼓舞。陈晓辉在追求前进的道路上，必将获得更多的力量和机会，一如他过往十七载的峥嵘岁月，纵然前路荆棘遍野，亦将坦然前行。相信在陈晓辉的带领下，广州大区定能一路披荆斩棘，创造机会，开辟厨邦新天地。



## 坚持以品质为本的践行者 ——美味鲜公司品控部经理侯治海



奋斗的中坚力量

2008年，在西北农林科技大学的春季校招会上，美味鲜公司的宣讲现场人潮攒动。侯治海怀揣着对调味品行业的热情与期待，应聘进入这具有悠久历史的中华老字号企业工作。入职至今，侯治海扎根生产一线，面对技术、工艺难题，带领团队攻坚克难、精益求精，打造出极具魅力的调味产品。十余年间，侯治海从车间一名普通的技术员，成长为酱油厂厂长，以及现在全面管理公司所有产品质量的品控部经理，是对他无数个日夜深耕技术，坚守品质的认可，也是他今后守正创新，不断提升自我的起点。

### 直面难题，勇于挑战，结果必定是成功

酱油体态澄清度优化是一项行业性的难题，直接关系到产品外观形象和销售，2010年项目被列入公司专项课题进行科研攻关。

作为项目的核心成员，侯治海深知该项目的意义和肩上的责任。起初项目没有专门的实验室，开展试验

的设备也十分简陋、精度有限。面对重重困难，侯治海和团队未曾退缩，直面问题才是收获成果的开端。通过研发自制试验工具、大量正交试验确定核心参数、不分昼夜跟踪捕捉试验节点，经过10年间近千批次尝试和验证，终于研发出控制酱油澄清度的重要工艺、参数和量化评价指标，酱油体态澄清度难题获得突破，核心指标优化超90%，产品质量水平得以大幅提升。成功的背后映射出团队的敬业精神，面对困难勇于挑战，锲而不舍，梦想终将照进现实。

### 精益求精，持续改善，没有最好，只有更好

作为制造型企业，公司秉承着天然酿晒的传统方法，给消费者提供天然、健康的产品。但由于四季气候变更，产品品质要始终如一，这对生产工艺的设计及加工设备的精度要求极高，考验着每一位质量工程师。

为了打造浓香醇厚、鲜美可口的产品，侯治海带领着团队常年埋头研究和试验攻关，面对细节精益求精，

持续改善，他们坚信没有最好，只有更好。星光不问赶路人，时光不负有心人，经过多年的不懈努力，在原油品质控制方面，侯冶海和团队首创了预处理工艺，让不同季节发酵的原油均可达到红酒般红润清澈。同时实现了超高温灭菌工艺，在彻底灭菌确保食品安全的同时，保留了产品的原香原味。项目的突破创新打造了理想的酱油生产工艺，达到了国内领先水平，在提升产品品质的同时也增强了企业的核心竞争力。

### 深耕技术，推陈出新，永葆产品生命力

产品的研发创新和更新迭代映射出企业的生命力。随着调味品市场的深度发展，消费理念更加多元化。其中对健康、无添加的绿色产品需求更甚。基于市场需求，侯冶海与团队承担了“零添加酱油研发”的重任。

看似普通的酱油其实蕴藏着诸多奥秘，如何在无添加防腐剂的情况下确保酱油产品的品质和食用安全性成为了项目的核心攻关点。由于公司在此方面没有任何经验积累，项目推进完全在摸索中前进。侯冶海和团队不断反复试验，在失败中吸取经验，通过对配方优化、设备消毒、产品灭菌等多个环节的重点攻关研究，终于实现了多项技术的突破，首款零添加“厨邦纯酿酱油”终于在2014年面市，产品一经推出，获得了市场的高度认可，斩获广东省食品行业优秀新产品二等奖。此后，产品的研发产出进入了快车道，先后推出了厨邦小淘气酱油和厨邦金品生抽等产品，在2020年获得广东省食品行业名牌产品。

### 宝能赋能下，个人与企业相互成就

2019年宝能集团成为公司实控人后，凭着丰富的市场经验和庞大的业务资源，为中炬高新量身设计了定位精准、更富挑战性的的发展计划，进一步聚焦健康食品主业。

宏伟目标的达成，首要前提是秉承产品为王的初心，用厨邦质量为未来护航。使命光荣，更感责任重



大，随着近年来宝能赋能下中炬高新快速发展，侯冶海果断担起重任，细心研发、严格把控，一款款产品快速迭代、推陈出新，获得市场一致好评。侯冶海也与企业相互成就，在打造知名产品的同时不断锤炼和提升自己的管理能力和生产技艺，成为推动行业和企业发展的标杆。

侯冶海凭着工匠之赤诚，十余载以来甘于寂寞、沉着钻研，打造了众多优质的厨邦产品。展望未来，调味品将向更加多元化的方向发展，公司将紧随宝能集团的发展步伐大步迈进，迎接新的挑战和机遇。侯冶海也将一如既往地坚守宝能集团及公司赋予的职责和使命，秉承“严谨、执着、钻研、创新”的品质管理精神，带领团队继续拼搏进取，孜孜追求、精益求精，聚焦消费者关注的健康和味觉需求，精心构建产品质量、提供满意服务，打造值得信赖和称赞的厨邦产品。



# 我们是平凡岗位上的奋斗者



撰文 | 莫红丽

奋斗的中坚人专栏

深秋初冬之际，夜幕降临时分，走出公司综合楼，抬头可见，或月朗星稀，清辉万里，或弦月高悬，繁星点点，而西厂区正在建设的制曲楼在夜色中如重峦叠嶂，塔吊如巨人耸立，起重臂上的指示灯与星月争辉，被镀上粼粼银光。这晚下班，微风轻拂，路旁花香萦绕，令人心旷神怡又浮想翩翩。斗转星移，中炬高新搬至美味鲜合署办公已近两年，此间与同事们通力合作完成工作任务的场景历历在目。

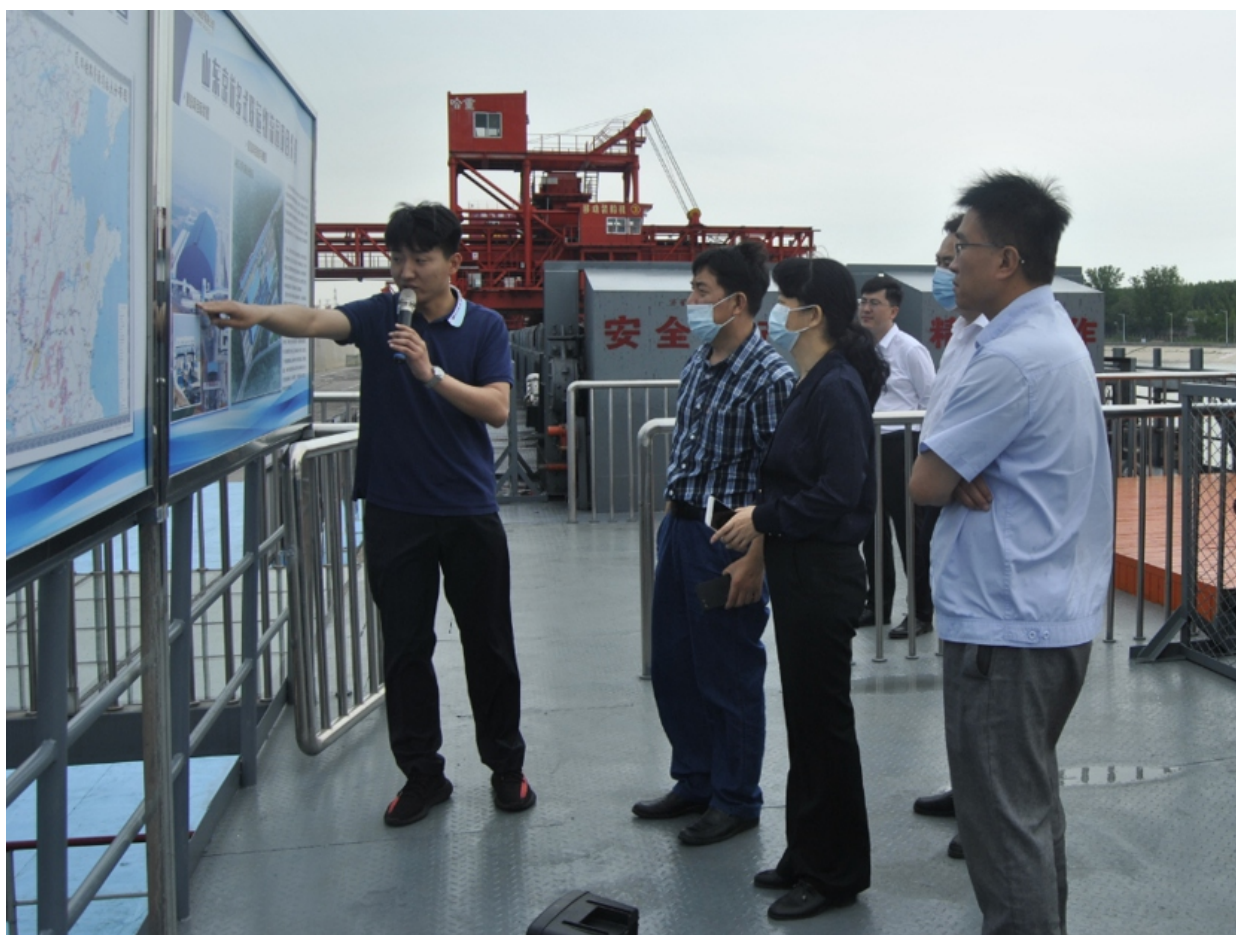
这两年，投资管理部在公司领导的统一部署和指导下，秉承公司内生发展为主，外延发展为辅的思路，围绕公司战略、行业发展研究与分析，企业与项目投前、投中及投后管理等方面的任务开展工作。我们对内重点通过筹划和服务于下属企业年度经营计划、股东会及董事会会议、重大项目实施及参股企业股权变更等工作，贯彻执行公司各项经营决策；对外抓调研考察，一方面拓展研发视野与思路，一方面寻找、挖掘优质的并购标的、合适的并购机会及适配公司全国产能布局的新基地，为外延式发展的突破提供决策参考。

在我们的大本营综合楼706室，时常可听到阵阵讨论的声音，偶尔还异常激烈，那是大家群策群力，在为项目投资、子公司经营管理等事项如何维护公司利益最大化进行争辩；每月月初，会看到一把把直尺在A3纸上游动，那是承担各项统计报表上报的同事，在认真核对数据；彩色打印机、激光打印机双双启动，那是在打印博士后工作站、省级技术中心考核、总部企业复审等材料，又或是在输出各类型分析报告、跟踪摘要；一份份文件被细心贴上彩色塑料便签，标上简要签章提示，附

上文件处理卡，那是办理商事变更备案的同事在准备资料；整齐有序的文件柜，编号已至三位数的档案册，那是我们整理归档的各类经营管理文件，供各部门按流程查阅。

在706室，我们每天按岗位职责处理着常规性或突发性的各项业务，主要宗旨，是确保公司资产保值增值。我们为参股公司准备股东会及董事会会议材料，为子公司拟定相关的决议并办理审批手续，进行博士后工作站等各类创新平台管理及项目申报，申报总部企业经营贡献奖、优秀人才奖，为公司优秀人才争取子女入学福利，维护了公司利益，保障了公司正常运转。

按照“科技宝能”、“制造宝能”、“民生宝能”集团三大战略、“聚焦健康食品主业，把公司打造成为国内超一流的综合性调味品集团企业”及“五年双百”发展目标，集团和公司统筹，部门派员接洽了多地的食品产业园、生产基地建设项目及大食品类投资项目，为公司调味品新基地提供备选用地、为公司品类扩张提供备选标的。领导身先士卒，我们日夜兼程，披星戴月，足迹遍及全国：我们看过凌晨4点城市的风景，惊讶于繁忙时段稍纵即逝的红绿灯居然在破晓时分不再限行，知晓了粤港澳高速往往深夜还会出现堵车长龙；在凌晨1点齐鲁大地高速路上，听司机小哥嘟囔服务区红牛缺货了，暗暗确认已系紧安全带；在穿行于百万大山的高铁上，顽强地捕捉微弱的网络信号，与集团投管中心沟通考察细节；在项目交流会上，介绍公司发展情况，介绍产品研发情况，变身品牌宣传员、推广员，奋力为产品代言；在高速行驶的商务车上，不顾颠簸用手



提及时进行项目情况汇报；晚10点领导来电，准备材料多晚都要完成，黎明交稿时也在加班，还要汇总；还曾千里奔袭，从江苏到山东再到东北，从南宁到包头再折返汕头，只为紧跟集团拓展的步伐，谋求公司新基地的选择突破。

我们在华南、华中、华北、东北、西南等地区考察，接洽各地食品产业园基地及特色资源企业；我们不拘泥于行业限制，在产业链上下游及大食品范畴，如调味品原料、包材、新型销售渠道保健食品、悠闲食品、方便食品等企业遴选出发展潜力大的项目。我们为寻求适合公司下一阶段产能布局的生产基地，扩充公司现有偏南方风味的产品线，拓宽公司发展空间，在全国各地

探寻，形成了多层次的扩张资源库，以备适时启用。

思绪之间，已从江畔行至车边，启动车辆，“我想要怒放的生命，就像矗立在彩虹之巅，就像穿行在璀璨的星河，拥有超越平凡的力量”激昂的歌声在车厢流淌。车子从1号门前穿过，西厂区的制曲楼已呈现雏形，东厂发货区灯火通明，路旁静静停放的车辆提示我们还有同事仍在加班。我们和公司其他众多员工一起，在平凡的岗位上，为公司发展兢兢业业，合力奋斗；部门领导说，我们有人均高企的学历、职称和党员数，那既是一种攻坚克难的底气，又是一种不忘初心的使命，我们都认为，更是一种一往无前的责任。当奋斗成为习惯，成为信仰，我们就拥有了超越平凡的力量。

# 非凡企业 铸就闪亮人生



撰文 | 李展宁

奋斗的中炬人专栏

那年春天，和煦的阳光细腻的抚触着大地，一个小女生走进了中山首家上市公司中炬高新技术实业(集团)股份有限公司的大院，楼顶殷红的火炬夺目耀眼，蓝色玻璃幕墙在阳光下流光溢彩……

宽大的校服下是我瘦小的个子，我跟在同事身后参观着公司展厅，只见墙上一幅幅承载着中央、地方各级领导对公司期望与关怀的图片，四周展示的生物医药、稀土材料、光学棱镜、包装机械等大批园区企业生产的产品和琳琅满目的中外友好交流纪念品，展厅中央是硕大的国家级高新区规划模型，我目不暇接地四处张望。从那天起，中炬高新成了我青春奋斗之地。

还记得我上班第一天就碰上了重大挫折，当时凭借全校打字速度第一名被招入办公室的我，主要负责全公司的文档录入，当看着手上一叠叠手写稿认不出几个字，半天敲不出来的难受心情无以复加，但幸而同事们热心地给予了我很大的帮助，细心帮助我辨清文字，那一刻我充分感受到了中炬高新大家庭的温暖，这种温暖从我职业生涯开始一直贯穿至今。



2003年李展宁工作照

2003年，中炬高新成立十周年，也是我进入公司的第三个年头。公司发展日新月异，十年耕耘，原本偏僻的稻田成了投资的热土、创新的宝地。当时的中炬高新已驶入招商引资的快车道，毗邻港澳，地处珠江三角洲中部的地理优势以及良好的投资环境吸引了大批外商纷沓而至，16个国家和地区的56家企业落户中炬高新区，中炬高新赫然成为中山市招商引资的排头兵。



2004年参加中炬高新文化广场贺中秋迎国庆文艺晚会

大家的工作势头空前高涨，公司给员工提供了多元化的平台，经过3年磨砺，由基础的打字工作开始，凭借着一腔热情和对电脑操作的熟练，我的工作范围也全面开花，从办文到办会、从行政对接到妇女计生事务、从组织公司文化活动到筹备辖区大型文娱晚会等，更多地参与到资源协调、服务保障、综合管理等日常工作中。在公司博爱、创新、包容的氛围中，通过不断学习，大大提升了我的沟通协调能力。适逢中炬高新招商势头迅猛，区内聚焦了大批日、美、德资企业，建立了颇具规模的中炬汽配工业园，褪去清澈腼腆的我跟随着前辈们参与各类招商会的组织筹建、布展、后勤保障等，前辈们待我亦师亦友，如兄如父，让我在增长见识



的同时拓宽了思维和眼界。

此时的中炬高新在国内，乃至诸多国外客商中已小有名气，意向投资的企业络绎不绝，其中不乏一些的高科技日资企业。我记得2004年初的一天，一位来自日本东京外国语大学的研修生松田朋子到公司进行为期1年的实习，为了做好工作的沟通和衔接，我自主完成了标准日语全册学习，在与松田的交往中，感受到中日文化交融，也从中开阔了心胸和视野。

一直以来中炬高新积极践行社会责任，安排员工参与广东省“双到”驻村帮扶工作，我也有幸参加了历时三年的陆丰市西山村驻村帮扶支援，跟随公司扶贫组实地走访、调研贫困户的住房困难情况。他们除了因村集体经济落后、产业结构单一造成收入不稳定外，更多的是疾病致贫，一个父亲或母亲苦苦支撑着即将支离破碎的家庭。这段脱贫攻坚的社会经历让我重新审视自我，如何发挥个人价值回馈社会，在工作中更豁达谦逊，勇于担当。



2012年参加区游园活动

2013年，中炬高新迈入第二十个年头，子公司美味鲜下属阳西生产基地项目正式开工建设，标志着公司异地低成本扩张的序幕徐徐拉开。经过时间的沉淀和工作积累，我在兼顾办公室日常事务之余考取了网络工程师资格证，承接公司信息化工作，从基础运维到系统管理，再到宣传设计，由于良好的服务意识和责任担当，得到了公司领导和同事的认可和赞赏。

2020年，中炬高新营业收入跃升到50多亿，围绕公司“五年双百”发展计划和“强集团”管理要求，中炬高新总部和美味鲜公司进行合署办公，实行业务、管理双融合。这期间，我们经历了疫情肆虐和经济下行的双重影响，但大家守望相助，坚守岗位，创新求变，克服了一个个难题，企业发展稳步向前。而我也来到了信息技术部，工作职能进一步细分，学习到更多信息化项目，从中接触到不同项目的需求和运维管理，这对专业知识要求更高了，在日常工作的思维碰撞和交流中，个人的专业和应急处理能力得到进一步提升。

受益于公司领导和同事一路的支持，让我在耳濡目染中学习，潜移默化中成长，在工作中立足本职，不断提高专业素养和综合能力。长于斯，成于斯，愿报于斯，我与企业一起走过了风云激荡的漫长岁月，公司成为了参天大树，而我也在公司的护荫下绽放了属于自己绚丽。企业的多元化发展，不拘一格育人才，造就了大批平凡又闪亮的精英，而我们将倾尽所能，投身于企业发展中，为实现公司宏伟战略目标添砖加瓦。



2021年李展宁工作照

# 只争朝夕，不负韶华

## ——记中炬精工高级技师黄小林



奋斗的中坚人专栏

撰文 | 陈涛

青春不负韶华，时代发展对当代工人提出了更高要求，当代工人不仅要有力量，还要有智慧、有技术，能发明、会创新。他们以实际行动奏响时代主旋律，时代也为他们人生出彩、梦想成真提供了更加广阔的奋斗舞台。

中炬精工机加工车间加工中心数控车床旁，一身蓝色工衣的黄小林正细心地检查设备运行情况。“这条生产线现在可以覆盖模块全系列产品的加工，加工速度比之前提高了5倍，同时壳体产品系列也在试制改进当中……”提起生产线设计及优化的情况，黄小林脸上洋溢着自信。

从操作普通车床到操作数控车床，从操作工到技术班长，黄小林十年如一日坚守一线工作岗位，以工匠精神攻克一个又一个技术难题，一步步成长为数控车工高级技师。他先后获得公司技术革新奖，优秀班组长，集团优秀员工等荣誉称号，去年又荣获首届“火炬工匠”称号。

### 一门心思学手艺，“数控盲”成为技能大师

“只要按几下按键，普通的原料铁棒就能自动变成零件，太神奇了！”2011年，21岁的黄小林进入中炬精工成为一名数控车工，第一次看到数控车床就痴迷不



已，“要是能亲手操作一下，该是多么幸福的事！”但当时，全自动数控车床可是公司的宝贝，像他这样的新员工只能“过过眼瘾”。

“技术工人一定要学门好手艺，好手艺才是铁饭碗。”父亲的教导和对数控车床的热爱，让他下决心学好这门手艺。

就这样，来自农村、从小到大连电脑都没有见过的黄小林，从零开始学起了数控指令和编程知识。他虚心向班组的老师傅求教，但他们也只会加工，不懂编程；跑到书店找书，这方面的书也极少。一次偶然的的机会，他在一位年轻同事那里发现了一本破烂不堪的数控资料，这是公司复印的资料，很有针对性。黄小林如获至宝，马上向同事讨了过来。

每天下了班，黄小林不串门、不逛街，就窝在宿舍里背诵数控指令，再把一个个指令代码编写成程序段，反复验证实践。同事聚会畅谈职业规划，别人都想早点离开生产一线，换个轻松点的工作，只有黄小林的职业理想是“学会操作数控机床”，引得大家哈哈大笑。

机会，总是青睐有准备的人。2013年，公司开始技术更新，新采购了一批数控机床，黄小林满怀期待又忐忑不安地找到领导，询问有没有操作数控机床的“机会”。一周后，他如愿以偿，被安排到数控机床生产线跟班实习。从那时起，凡是数控方面的培训，黄小林都会积极参加。对数控机床从“见都没见过”“摸都不敢摸”，到如今成长为高级技师，技术得到大家一致的认可。

#### 一丝不苟搞创新，工作难题成为奋斗动力

面对新技术、新挑战，黄小林身上有股永不服输的韧劲儿。“只要看到生产线出现问题，我就要着手改进、解决问题。不改不行，睡不着觉。”黄小林说。

2015年，公司通过引进新设备改进生产工艺，黄小林所在的粗加工班组作为首批试点班组，首当其冲。与国外同类先进企业相比，我们生产流程长，工序多，预留余料多，竞争力差。黄小林凭借平时积累的加工经验，积极联系公司技术、品管部门及前后工序负责人，研究如何解决问题，最终，在保证产品质量、降低产品成本的前提下，通过创新双面加工，双槽加工等几十项技术手段，提升生产效率，将原产品生产流程由5工位减少为1工位，此研发成果获得公司特别嘉奖。

2018年，公司产品线切入精密设备模块生产领域，布局模块生产项目，在完成前期开发后，黄小林被任命为项目负责人，其带领一帮年轻的员工，在方案设计，工艺改进，设备选型，整体集成及生产线布局等方面不断优化创新，不仅破解了技术瓶颈，使生产线提前投入量产，还使生产效率提高了56%。

自进入精工以来，黄小林把每一个工作难题都当成自己的创新课题、奋斗动力，主导及参与数控车床技术、工艺改进和新产品试制项目达150多项。

#### 一腔热忱育新人，带好徒弟就是提升自己

平日里的黄小林，轻声细语，黝黑的脸庞始终带着微笑，像邻家小哥哥一样的亲和。然而，当他穿着工衣出现在生产车间，培训课堂，整个人又变得干练沉稳，写起程序时更是专注严谨，心无旁骛。春风化雨似长兄，诲人不倦是严师，这是公司许多年轻人对黄小林的评价。

“我刚进厂时只想的玩，每天只想着把活干完就好，从没想过要做职业规划。”公司95后操作工江海平说出了自己初入职场的心态。当时担任班长的黄小林找他谈话，勉励他好好干，树立远大的职业目标，“数控技术发展快，公司会不断地引进新技术、上马新设备，一线操作工紧跟技术发展，才能更好地实现自身价值。”

就这样，江海平跟着黄小林学起了数控编程，工作中遇到各种技术问题，也都一一向他请教。“一段时间后，师傅觉得我有进步了，就鼓励我参加技能竞赛。”2020年，江海平获得公司数控技术劳动竞赛第一名，如今自己成为了组长，也当上了师傅。

多年来，黄小林累计带徒300人次，培养出技师10多名，高级工50多名。他所在班组，连年被评为优秀班组。

赠人玫瑰，手有余香。黄小林觉得，带徒弟有辛勤付出也有收获，正是因为有了许多勤学好问的徒弟，才使自己的技能水平得到不断提升。

多年来，“只争朝夕，不负韶华”，成了黄小林的座右铭。他时刻牢记作为公司核心生产员工的那份责任和使命，不忘初心，砥砺前行，在平凡的岗位创造不平凡的业绩，为公司高质量发展添砖加瓦。



## PART 4

# 综合信息

- 39 中炬高新工会召开第七届第一次会员大会选举产生新一届工会委员会、经审委员会
- 40 2021中层领导力培育第一批学员，毕业啦！
- 43 厨邦公司同阳江市人力资源和社会保障局举行“企业技能人才评价单位”揭牌仪式
- 44 疫情应急演练，我们在行动
- 45 欢迎您回家——幸福相伴&美好启程

# 中炬高新工会召开第七届第一次会员大会 选举产生新一届工会委员会、经审委员会

撰文 | 程勇 摄影 | 林颖欣



新一届工会委员会委员：  
(由左到右) 陈劲涛、邹卫东、黄华



新一届工会经费审查委员会委员：  
(由左到右) 薛小燕、屈帅、谢慧婷

经火炬开发区总工会和公司党组织同意，12月20日中炬高新技术实业（集团）股份有限公司工会召开了第七届第一次会员大会，选举产生了第七届工会委员会和经费审查委员会。

中炬高新工会第七届委员会设委员3名，根据差额选举的规定，委员候选人4名，差额1名。中炬高新第七届经费审查委员会设委员3名，委员候选人3名，实行等额选举。选举会议由上届工会委员会委员陈劲涛主持，71名与会会员以间接选举的方式民主选举产生了第七届

工会委员会和经费审查委员会。邹卫东、陈劲涛、黄华当选为新一届工会委员会委员。屈帅、谢慧婷、薛小燕3位同志当选为本届工会经费审查委员会委员。

随后，新一届工会委员会、经费审查委员会分别进行了第一次委员会议，选举产生了工会委员会主席和经费审查委员会主任，邹卫东同志任工会委员会主席，屈帅同志任经费审查委员会主任。经公司工会委员会提名，女职工委员会设委员1名，由黄华同志担任。本届委员会任期5年。



鲲鹏展翅九万里  
长空无涯任搏击

# 2021中层领导力培育 第一批学员，毕业啦！

撰文 | 王欣月

12月10-11日，厨邦人才发展中心2021年中层领导力培育第一批集训圆满收官。来自中炬高新、美味鲜、中汇合创的38名中层管理人员顺利结业，全员获得结业证书。本次培训，公司特邀育智咨询的资深专家陈明志博士与学员共同探讨人员选聘、日常管理、目标管理、部署培育、人员激励和绩效管理等案例，帮助大家解决管理难题。



课程开始前，人才发展中心邀请中炬高新副总经理李建进行开场致辞。李建总在致辞中提到，创新与人才是企业发展的核心竞争力，而人才，是各领域多层次的，其中，中层管理人员尤为重要，他们既是上传下达的关键枢纽，同时也是基层组织稳定的主心骨。当一个企业由快速发展期过渡到平稳期时，需要新的管理方法及理念来更好地解决当前的问题，因此，管理素养的提升迫在眉睫。

本次《中层领导力培育》集训由人才发展中心组织，课程主要围绕中层管理人员在“选人、用人、育人、留人”四大方面所遇到的痛点、难点进行设置。

陈明志老师结合自身管理经验和实际案例，深入讲述了团队管理的本质，运用课堂培训、案例分享、现场教学等多样化的教学方式，并辅以分组讨论、情景模拟演练、课程问题引导等形式促进学员充分交流、深入思考。学员们在集中培训中学习，在学用结合中增强自身管理素养，在相互交流中碰撞出新的火花。

除理论知识学习外，本次集训还安排了别出心裁的环节——“管理篮球赛”，为学员组织了一场“学思践悟”之旅。通过情景演练，学员将理论与实际相结合。从案例构思、角色选配、场景设计到投入演练，均来自于工作中的实例。在老师的引导与全场学员的思维碰撞下，学员逐渐领悟了矛盾和问题的处理技巧。

各小组积极参与课堂发言，根据各小组的课堂表现、投篮准确率，最终第五组成为全场MVP小组。

为期两天的培训已结束，但学员们的征程才刚刚开始！让我们展开双翼飞向远方，在无边无际的蓝天下自由搏击！



李建总开场致辞（摄影 | 林颖欣）



学员参与课堂互动（摄影 | 林颖欣）



现场学员认真记录，将知识内化于心（摄影 | 王欣月）

# 学员学习感受

## @兰芳 ▶▶

这次授课的方式跟以往大不一样，陈老师的管理经验和授课经验都十分丰富，课堂内容生动有趣。课堂案例十分接地气，在管理原理的基础上，跟着时代的变化而调整，由此带来的思考和管理要点很容易产生共鸣，容易应用在自己的工作。

通过学习，对领导力有了更坚定的认识——任何一个组织，无论大小，管理者都要从经营的角度，结合现状，有规划、有步骤、想办法，花精力地带团队，才是体现工作价值和意义，发挥领导力的最佳方式。

## @陈仕伟 ▶▶

超出预期！原以为两天的培训会很枯燥，实际整个过程都挺轻松愉快的，内容方面也是干货满满，刷新了很多认知，收获很大，感谢公司安排，期待以后能有更多类似培训。

## @符姜燕 ▶▶

通过培训，认识到我们身处于企业发展阶段的迅猛成长期，需要我们自身继续强化复合型经营能力，在本司产能扩增和市场需求升级的内外部环境，管理方式与新生代员工的工作生活习惯无缝对接，从而推进下属自主思考、轮岗操练成长，在幕后助其在台前的项目工作中创效益、立功劳。

## @张少江 ▶▶

通过两天的培训，获益的不仅仅是管理学的理论知识，更重要的是掌握了即时可用的实战经验，解决了我们工作中的痛点。例如，通过老师讲授优秀人才的选用，我们掌握了建立人才标准、设计考核题目、提炼面试问题的有效方法。这些方法应用于之后的面试中，将有效提高我们筛选人才的精准度。

## @陈润峰 ▶▶

老师经验丰富、幽默风趣，通过案例分析和情境模拟的方式，对日常管理中经常遇到的难题进行了实战演练，引发了我们对管理方法的深度思考，进一步提升了我们处理复杂管理问题的能力。

## @陈巍 ▶▶

本次学习大家在老师的带领下，打破理论到实操的固有模式，从实际案例入手，小组内同事热烈讨论交流。伴随陈老师轻松诙谐的讲解，管理痛点被各个击破，清晰的管理思路自然浮现出来，让大家产生了强烈的实践冲动。

通过培训，我深切感受到，作为管理者要发挥领导的作用，定好目标，明确规则，选好人，授好权，关注每个人的行为，恩威并重不断激励大家才能带好团队。

## @陈振涛 ▶▶

这是一次别开生面、全程无尿点的培训。讲师通过诙谐幽默的方式，将日常管理里选人、管人、育人、留人及考核、激励等痛点难点一一剖析，并给出了行之有效的对策予以应对。这对我在日后开展管理工作帮助很大，接下来我将持续复习教材资料，紧密与日常工作开展相结合，进一步提升个人管理水平，优化团队管理机制。

# 厨邦公司举行 “企业技能人才评价单位”揭牌仪式

撰文 | 林诗兰 摄影 | 梁碧圆



厨邦公司“企业技能人才评价单位”揭牌仪式

12月22日上午，厨邦公司“企业技能人才评价单位”揭牌仪式在厨邦公司举行。阳江市人力资源与社会保障局副局长黄华、阳西县人力资源与社会保障局局长许世锦一行领导出席了仪式，美味鲜阳西生产基地负责人胡锋、生产总监何辉、生产副总监周华林等公司领导共同揭牌。

市领导及专家听取了公司目前职业技能等级评价工作情况汇报，并参观了厨邦检测中心、阳西美味鲜检测中心等理论考试场地和实操考核场地。专家充分肯定了我司职业技能等级评价工作，并提供了专业指导意见。

黄华副局长表示，厨邦公司对人才培养工作十分重视，拟新增的食品检验员工种不仅为员工提供了成长成

才通道，对食品行业的整体发展也有和好的促进作用。企业要利用这个机会，发挥企业的专业积累和实践经验优势，为每个员工提供通过学习实现自我价值的机会和职业晋升通道。许世锦局长提出，下一步阳西县将继续推动职业技能等级认定工作，重视技能人才的成长，让更多一线工人有机会学技术长技能实现个人增值，同时为企业解决用工难和技术人才不足的问题。双方还就“企业职业技能等级认定下一步工作”进行了深入的探讨。

最后，双方领导共同完成了揭牌仪式，厨邦公司正式成为企业技能人才评价单位，标志着公司技能人才培养和人才梯队建设工作进入了一个崭新阶段，将为企业高质量发展注入强大动力。



# 疫情应急演练，我们在行动



综合信息

撰文 | 刘燕玲



后勤部组织全体人员开展演练前方案讲解（摄影 | 姚春瑜）



统筹人员到现场跟游客咨询测温情况  
(摄影 | 刘媚诗)



游客被带到体验中心临时隔离  
(摄影 | 刘媚诗)

为增强博览馆工作人员的疫情防范意识、提高各级人员在疫情突发状态下的应对能力、及时控制和妥善处理博览馆突发疫情事件，后勤部于2021年12月17日组织综博宿全体人员参加关于模拟“某游客团队参观过程中出现体温 $\geq 37.3^{\circ}\text{C}$ ”的应急演练。

该应急演练方案选取“参观过程中”的场景进行重点演练，预演的角色分别有以下几类：参观团队游客5人、体温异常游客1名、讲解员1名、统筹人1名、售票厅工作人员1名、手信坊工作人员1名。预演步骤分为：发现游客身体异常、判断游客身体状况、带领游客前往隔离空间、根据文广旅局要求闭馆安抚游客、上报部门及文广旅局并配合后续流调工作开展。

综博宿全体员工认真对待，顺利完成了演练。但各

环节的衔接中仍存在需完善的地方，如在逐级汇报后，存在指令传达不完整的情况；在防疫物资准备上，有一些物资并不适用于现场情况，比如普通的一次性手套虽然有隔离作用，但是戴在手上不能触控手机，影响沟通汇报的效率等等。细节往往决定整个环节的质量，通过本次演练，所有人对此有深刻的认识。

本次演练为综博宿各级人员应对突发事件积累了宝贵的经验，全体人员树立了任何情况下发生突发事件都必须密切配合的意识，一旦接到处理突发事件的指令后，标准的装备、话术、动作可以让工作人员迅速进入对应的应急工作角色，在确保自身安全的情况下，快速执行。接下来，后勤部将会定期将其他场景纳入演练范围，为应急防疫工作取得最大限度的主动权。

# 不负期待 美好筑家 岐江东岸收楼的心动之旅

撰文、摄影 | 李聪

不负家人的深许久候，不负美好生活的追求。12月18日，岐江东岸迎来一场温情别致的收楼盛会。从美好愿景到圆满收楼，我们以实际行动将“好产品、好服务、好口碑”的理念融入分寸毫厘。对于我们而言，验收的不仅仅是一套房子，而是未来的美好生活。



## △ 精心筹备，让美好从归家开始 △

为了迎接业主们回家，我们精心布置了收楼现场，一路延伸的喜庆氛围，从主门口“欢迎回家”几个大字，到醒目的欢迎语、交房指引、小红灯笼等装饰，都醒目而热烈，处处弥漫着喜庆温馨的氛围，让来收楼的业主倍感温馨，这样的场景也预兆着往后的日子红红火火！

## △ 全程礼待，一站式管家服务 △

交付当日，气温转冷，可我们的工作人员依然精神

抖擞，怀着饱满的热情，早早在接待中心入口处等待，以最诚挚的微笑迎接业主的到来。在我们工作人员的微笑指引下，业主们从容有序的进入现场签到，工作人员也都以一丝不苟的态度，全程跟进业主资料复核、费用缴纳、物业办理、验房等一系列流程。各项分工清晰明了，每个环节细致严谨，一切都在有条不紊的进行。

## △ 严谨查检，只为业主安心收楼 △

为了让业主能快速准确完成交房，在整个验房过程中，都会有专业人员全程陪同，对房屋进行全面细致的





检验，工作人员细心的向业主介绍验楼相关细节，同时也耐心解答每一位业主提出的疑问，并做好详细记录。业主验楼是检验房子品质的重要环节，所交付的房屋内部每一处细节，我们以最圆满的方式向业主交付了一份专属爱家的答卷。

#### △ 幸福归家，现场特备精美豪礼 △

收楼工作完成后，岐江东岸为业主准备了一张价值1500元的壹加壹商场实体购物卡，以此送上对业主的美好祝福。拿到奖品的业主脸上都洋溢着开心的笑容，收楼仪式就在这样欢乐的气氛中迎来了尾声。

万家灯火处，美好共此时。从图纸到圆满收楼，我们日复一日的匠心打磨，只为迎接这一场幸福之旅。收楼不是终点，我们将始终坚持匠心，为每一位业主打造专属的理想生活。





## PART 5

# 厨邦智造

- 48 第六十九期厨邦智造工作专家辅导要点分享
- 50 第二期厨邦智造改善达人来袭

# 第六十九期厨邦智造工作专家辅导要点分享



厨邦  
智造



撰文 | 王靖显

2021年12月15日至17日，在年度方针和各项重点工作计划制定的关键阶段，尚和管理咨询公司胡光书老师来到美味鲜阳西生产基地开展第六十九期工作辅导，本期指导主要围绕方针管理、设备自主保全、安全、品保等模块展开，并对年度重点推进的五星工厂和标准成本进行专项指导。现摘取指导的要点进行分享：

## ■ TOP 1 降成本、提效率的改善思路 ■

**降成本：**排除浪费是一个本质性课题，成本是结果。降成本开展要更有系统性，降低的不是成本，而是浪费。质量水平维持的情况下，改善作业工具、方式，就属于成本课题。设备的精度、故障、人的操作技能等方面造成的浪费也属于成本课题。排除浪费后，成本就会下降。

**效率目标：**效率的目标，除了劳产率以外，要有经营思维，增加人均利润/毛利的指标。

①要建立起OEE（设备综合效率）的指标， $OEE = \text{时间开动率} \times \text{性能开动率} \times \text{合格品率}$ 。不仅看设备开机时间内故障的情况，还有设备本身对产品质量的影响，设备投入后使用率等方面，从经营利用率的角度，更全面反映设备使用状况。

②保障转产的效率，能以最小批量单位生产，满足销售机会。

## ■ TOP 2 以设备自主保全为牵引开展设备改善 ■

现在基于降低故障率的目的，所开展的活动其实本质就是零步骤和一步骤的部分内容，所以，基于同一个目的的活动要有机融合，设备保全给了一个正确的套路和方式去更全面、深入的开展活动。要以设备保全活动为主题进行设备的系列改善，让投入更有效。

**设备自主保全的推动：**设备自主保全标杆机推进取得明显成功，需要形成推行机制，快速同类复制。下一步计划要有重点导向，明确现状（人、设备、故障情况），明确推行时间、推行人员，需要加快推行速度，覆盖更多设备，使推行成效最大化。

**激励：**短期奖励不是一个好的激励方法，需要通过建立机制和训练评价的方法。可以考虑设置设备自主保全不同级别的技能资格，对员工的知识和技能进行评价，与收入联系起来。引导员工树立正确的工作认知。

**设备故障的定义：**设备的速度，精度，动作出现了

错误，造成了质量的、效率的问题，慢性不良也属于设备故障，直接主因在于设备造成的问题。故障率下降后缩短了生产时间，降低了不良率，并且能提升客户满意度。

■ TOP 3 目标与课题的二元关系矩阵 ■

监查时，对于目标、课题、达成结果关系的分析要有对应。技改项目或质量课题等解决后，需要明确实际的结果和目标是否是对应的。课题没有完成，但是目标达成了，也需要着重去分析原因，找准实际的矛盾点。目标和行动课题复盘切入点：增大A的比例，减少D的比例，才是一个良性的循环。

| 目标<br>行动课题 | 达成                                                                                                                 | 未达成                                                                         |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 达成         | <b>A</b><br>最理想的状态，但要分析和总结成功的经验，包括：<br>① 尽可能正确评价各行动课题的贡献度，明确行动课题和实施计划中对目标的达成贡献较大的事项是什么？<br>② 行动课题和实施计划能如期实施的要点是什么？ | <b>C</b><br>① 行动课题本身有问题：行动课题本身跑偏；行动课题的贡献度低，并非是最恰当有效的行动课题。<br>② 目标定的过高，难以达成。 |
| 未达成        | <b>B</b><br>① 重点分析促成目标达成的外在因素是什么？<br>② 把握制定行动课题时没考虑进去的因素、以及其对目标的贡献程度。<br>③ 分析未实施、未能实施的原因 ④ 目标是否具有挑战性？              | <b>D</b><br>深入分析行动课题未能实施或无法实施的原因。                                           |

■ TOP 4 质量管理能力的三个层次 ■

质量管理能力分为三个层次：①确保物的质量；②组织的协作能力；③每个人的能力。不能只盯着物，盯着人的时候，其他方面才有本质的改善。物的品质加上工作的品质，构成了客户的品质，工作品质包含人的技能、积极性，还包括方法和流程，对4M和品质要件的把握。

通过4M盘点梳理出工序品质要件的理想状态及作业标准，同时在项目建设时要不断的积累MP（保全预

防）情报，应用到下一期进行改进；关注问题的眼光也要由整体到细节，对待问题要采用网罗和枚举法，问题可以有重点的解决，注意合理利用免费的资源，也是企业知识积累的过程。从MP情报提升到MP设计，基于SQDC进行评价，吸取外部做得好的地方应用于内部提升和下一期的建设。

■ TOP 5 工序安全作业标准的建立 ■

**建立安全作业标准活动计划：**将一条生产线的流程图画出来，明确历史多发事故、KYT制作情况、吓一跳开展情况，是否有建立安全标准，劳保用品的佩戴标准，盘点画出网格图，按照优先顺序制定计划来做。

**以标准作业整合现场所有类型的作业标准：**安全操作要点要通过标准作业进行规范，安全作业标准与标准作业要结合起来开展。基于目的、目标和计划出发，简洁明快的推进，整合同类活动，否则员工为了同一目的用不同的方式重复开展会产生疲劳。

■ TOP 6 KY和KYT的区别 ■

KYT就是训练具备进行KY的能力，让员工在作业前先行KY的意识，针对KY出的安全风险作出安全措施的反应。KYT就是以一个人的作业为对象，从尽可能小的时间刻度排除掉全部的危险要素。KYT活动重点是针对除了主要作业以外的其他还没做到本质改善的作业（准备、附带、非常规）。

员工日常作业时，只要风险没有消除，就要每天进行相应的KY，做出指呼。在内心里面和脑子里面快速转换循环需要做的动作。



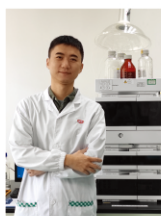
# 第二期厨邦智造改善达人来袭

为加强优秀改善思路的推广复制，树立先进改善典型，厨邦智造总事务局联合中炬高新编辑部开展厨邦智造改善达人专题宣传活动。第一期活动中，生产设备部门共推出12名优秀改善达人，通过线上和线下渠道对达人的改善成果及心得进行分享，各部门员工反响热烈，积极参与互动，纷纷留言为自己身边的改善达人点赞，表示自己要向改善达人看齐，不断培养自己发现问题和改善问题的能力。

同时，在职能、辅助部门，也有这样一批基于自身岗位业务，善于思考观察，并不断钻研的人。本期我们从中山阳西两地的职能部门共选出10名优秀改善达人，将他们日常在行政服务方面行之有效的实践成果进行集中展示，为更多的员工带来启发。



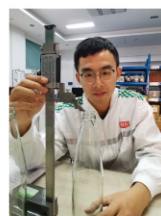
物资部 蔡静芹



检测中心 冼永伟



后勤部 王鹏伟



品控部 黎永毅



技术管理中心 张晶



厨邦检测中心 黄秀红



厨邦人力资源部  
骆志娟



厨邦后勤部 吴华东



厨邦品控部 欧昌文



厨邦设备管理部  
黎杏受



#### 物资部 蔡静芹

她善于发现工作中的问题，排查工作中的无用功，对每个工作环节常思考改善，在满足质量的条件下用最低的成本完成采购。

近两年在采购手续、流程优化上共计提出60件提案，多次获得部门优秀提案达人称号，通过不断优化流程提升工作效率，近一年累计节约时间及人工成本13万元。

#### 检测中心 冼永伟

从一线检测员成为设备专业管理人员，掌握检测中心60类（约250台）检测设备的操作及维保。通过主动钻研设备技术，近三年来自解决设备异常220起，委外维修费用下降了90%，节约了很多维修成本。针对精密设备软硬件的优化改良，近三年形成设备相关科技创新2项、设备专项课题5个、设备相关改善30项。



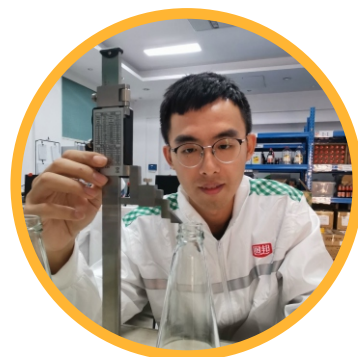
#### 后勤部 王鹏伟

从一名基层警卫晋升为饭堂基层管理人员，他迎难而上，不怕辛苦，通过培训以及工作实践，积极参与现场改善，主动发现现场存在的问题，并以最快速度实施改善，多次获得公司、分局优秀改善奖，也多次评为公司优秀员工、安全标兵，在个人不断得到成长的同时也注重员工改善意识的培养，员工发现问题和改善问题的能力逐步提升。



#### 品控部 黎永毅

从事包装物一线验收工作12年，胜任多种包装材料的验证及相关来料、制程问题处理，善于利用站立观察法找出包装物与设备配合异常点，会第一时间到现场分析问题，协调解决，是生产、物资部门间的“粘合剂”；通过QC课题改善，2021年1-10月，包装物不良率相对2020年同期下降28%。



#### 技术管理中心 张晶

2021年从检测中心调入技术管理中心从事知识产权管理工作，以全新的眼光审视全新的业务，在熟悉业务的过程中不断优化流程，通过对专利、商标、档案管理等实施系列优化改善，2021年节省商标管理成本约7万元，知识产权合同、档案管理效率平均提升70%以上，专利档案数据差错率降为零。





#### 厨邦检测中心 黄秀红

2019年从厨邦发酵厂实验室调入检测中心微生物检测组，具备丰富的检测技术经验及质量把关能力；她擅长打破常规，从多角度思考和解决问题，月均提案件数达11件，曾多次荣获部门的“改善之星”和“提案达人”称号。她以身作则，率先垂范，2018年至今培养检测人员7人，均能独立承接检测工作，通过改善将新人培养时间由30天降为15天。

#### 厨邦人力资源部 骆志娟

从刚入职时的懵懵懂懂到现在已经形成发现问题、改善问题的习惯，她善于利用Excel进行改善，人称“Excel小能手”，再复杂的计算，再繁杂的数据，到她手里总能井井有条。2021年通过优化工资计发流程系列改善，极大提升了工资计发的效率。同时她也乐于带动同事一起改善，探索工作中的乐趣，提高自身能力，使业务更加规范、顺畅、高效。



#### 厨邦后勤部 吴华东

他是地磅员也是现场区域负责人，是警卫多能工，曾获得2020年公司先进员工称号，在日常工作中务实肯干，勤于思考。他积极主动，热爱改善，总能发现业务及现场的问题点，90%以上的提案为个人自主实施，从不断改善中获得成就感，个人综合能力也得到提升。



#### 厨邦品控部 欧昌文

2014年进入厨邦品控部至今，多年的成检操作经验，使他练就了成检巧妙的工作技能。在平时工作中，善于思考，看到有问题或者干活时觉得不顺手的地方，会思考如何去改变它，实实在在地解决实际问题。多次获得公司、部门级改善类奖项，改善成果明显。



#### 阳西美味鲜设备管理部 黎杏受

善观察，乐思考，勤实践。他在设备保全方面已有7年的丰富的工作经验，提案质量高，100%自主实施，通过改善让生产效率更快、让工作更便捷、让生产更安全。其中对蚝油线的输送带、搬抬产品等改善，累计节约20多万成本。他很乐于与员工分析提案，从改善中获得成就感。曾多次获得部门优秀提案和“提案之星”称号。





## PART 6

# 中炬 人文

- 39 健体魄、彰拼搏、展风采、促和谐  
——中炬精工2021年度员工趣味运动会圆满落幕
- 40 冬至过大年 美味鲜小团圆

# 健体魄、彰拼搏、展风采、促和谐

## ——中炬精工2021年度员工趣味运动会圆满落幕

撰文 | 陈涛 摄影 | 叶永青

12月11日，中炬精工2021年度员工趣味运动会如期举行。来自公司各部门代表队共180名员工参加了本届运动会的角逐，他们在妙趣横生的趣味运动项目竞赛中收获了友谊，锤炼了团队，强健了体魄，展现了风采！

本次运动会突出“趣味竞赛”特色，共设置了巨人脚步，极速三子棋，拔河3项集体项目。“巨人脚步”竞赛主要考验队员的配合度和身体协调性，步调一致才能走得快。最终，以职能部门员工为主的“super Girl队”获得“巨人脚步”冠军。“极速三子棋”项目看似很简单，但是操作起来却不容易，各个参赛队各显神通，动作方法不尽相同但都快而稳，为大家展现了趣味运动会不仅是体力的较量更是智慧的比拼。最终以财务部职员为主的“乘风破浪队”更胜一筹，获得冠军。紧接着而来的经典项目——拔河比赛点燃了全场，别看

拔河比赛似乎是一项纯力量的比拼，但其实队员之间的协作和技巧的把握才是制胜关键。最终，在这项体现团队精神比赛中，车间员工为主的“好汉队”凭借顽强的拼搏精神，获得单项冠军。

整个比赛气氛激烈又不失轻松愉快，参赛运动员们尽力完成每一项比赛，全身心地投入到比赛中，赛场内外不时传出欢声笑语，全体运动员将团队协作、力争一流的干劲和热情发挥到了极致，充分展现了积极进取、团结向上的良好精神面貌。

在欢声笑语中趣味运动圆满落下了帷幕，但各支队伍热情未褪、意犹未尽，纷纷合影留念。20支队伍在比赛中赛出了自己的风采，运动员们在比赛中表现出来的精气神更是振奋人心，这将不断激励大家激情工作、快乐生活！



# 冬至 大过年

## 美味鲜小团圆

撰文 | 官娴

摄影 | 巩彤

“冬至吃啥”这一话题在微博上引发数十万网友讨论，在公司里也掀起了一番的争论。

饺子派：“冬至啊，那肯定得吃饺子！”

来自东北的同事得意道自己能吃25个妈妈亲手包的大元宝。

汤圆派：“这里是南方诶，我们从小可都是吃汤圆的。”

广东同事瞅着市面上琳琅满目的新口味，说自己是花生馅忠实粉丝。

眼瞅着谁也说服不了谁，作为一个合格的成年人，那就全都要吧！

12月21日，美味鲜公司冬至活动如期开展，参加活动的小伙伴们刚坐下手里就被送上了一碗热腾腾的汤圆。桌上堆高高的零食，窗边亮闪闪的彩带，以及大家灿烂的笑容，都氤氲着这冬季夜晚不同寻常的温暖氛围。

现在看似和乐融融的一幕，却被接下来的包饺子比赛中被激情燃烧殆尽，毕竟有比赛就有奖励，有奖励就有竞争。

在三重大奖的诱惑下，大家纷纷摩拳擦掌，卷袖子、理桌面、分任务，所有人有条不紊地执行着自己的工作，只为在包饺子比赛中一举夺魁。当一切都准备就绪，志愿者们拿起手中的计时器，一声令下，比赛轰轰烈烈正式开始。

最终三个小组在分差极小的情况下决出名次，包好的饺子在饭堂工作人员的帮忙下呈上，安稳滑进了大家的肚子里。无法回家与亲人一起过节虽然遗憾，但看到大家脸上洋溢的笑容，便知道像这般与朋友热热闹闹齐聚一堂过节也是一种不错的选择。











地址：广东省中山市中山火炬开发区厨邦路1号  
 邮编：528437  
 电话：0760-8559 8818 0760-2813 3000  
 传真：0760-8559 8877 0760-2813 3006转115  
 网址：www.jonjee.com www.chubang.cn



厨邦官方微信



厨邦官方微博



厨邦天猫旗舰店



厨邦酱油抖音号