

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5月  
2022年第4期



**营销动态** 好生活从吃好开始·减负料理  
P02 ——美味鲜力推新品厨邦零添加、  
头一道酱油

**营销动态** 营销大区春耕行动  
P07-P12

## 厨邦零添加酱油

真正0添加 原汁就是鲜





# 致敬 向上的你



创新 和谐 求实 奉献

中炬高新 CHUBANG FORTUNE  
**厨邦财富**

【2022年5月 | 第4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5月  
第4期

# 目录

## 营销动态

- 02 好生活从吃好开始·减负料理  
——美味鲜力推新品厨邦零添加、头一道酱油
- 04 人间烟火气，夏日龙虾季  
——厨邦金奖小龙虾调料隆重上市，诚邀品鉴
- 07 同心聚力向未来 厨邦天下共发展  
——粤西大区两区经销商会议顺利召开
- 09 砥砺前行，打造千万级办事处  
——西南大区绵阳办事处开展春耕行动
- 10 增点拓面 夯实基础 凝心聚力战无不胜  
——记齐齐哈尔办铺市活动
- 11 适应新常态 寻求商超突破 提升客户信心  
——西北大区新乡办迎难而上打开焦作市场新局面
- 12 两区联动搞样板，两队合力干动销  
浙南大区丽衢中心办春耕战役成效显著
- 13 百舸争流 奋楫者先 千帆竞发 勇进者胜  
——记黑吉大区2022年一季度工作总结会议



## 综合信息

- 15 阳江市市长余金富调研美味鲜阳西生产基地
- 16 2022年职业技能等级认定启动会顺利召开
- 18 美味鲜阳西生产基地首届新型学徒制培养项目开班仪式圆满举行
- 19 “师傅，请收帖！”——人力资源部举行师带徒启动仪式
- 22 中炬精工两项专利通过国家知识产权局审查

## 厨邦智造

- 24 品控事务局开展第一期优秀质量成果分享走访活动
- 26 美味鲜阳西生产基地2022年一季度方针监查会议顺利召开

## 中炬人文

- 28 生生不息，催人奋进——致敬身边每一个向上的你
- 30 关于安全工作的一些认识
- 31 春天来了！春天真的又回来了！
- 32 春去夏至 一路芳华——员工摄影作品欣赏



花繁满枝（摄影 | 陈美娟）

## PART 1

# 营销动态

- 02 好生活从吃好开始·减负料理  
——美味鲜力推新品厨邦零添加、头一道酱油
- 04 人间烟火气，夏日龙虾季  
——厨邦金奖小龙虾调料隆重上市，诚邀品鉴
- 07 同心聚力向未来 厨邦天下共发展  
——粤西大区两区经销商会议顺利召开
- 09 砥砺前行，打造千万级办事处  
——西南大区绵阳办事处开展春耕行动
- 10 增点拓面 夯实基础 凝心聚力 战无不胜  
——记齐齐哈尔办铺市活动
- 11 适应新常态 寻求商超突破 提升客户信心  
——西北大区新乡办迎难而上打开焦作市场新局面
- 12 两区联动搞样板，两队合力干动销  
浙南大区丽衢中心办春耕战役成效显著
- 13 百舸争流 奋楫者先 千帆竞发 勇进者胜  
——记黑吉大区2022年一季度工作总结会议

# 好生活从吃好开始·减负料理

## ——美味鲜力推新品厨邦零添加、头一道酱油

PART 1

营  
销  
动  
态

撰文 | 全东晓

俗话说得好，民以食为天，好的生活应该从吃好吃一顿饭开始。为了让消费者吃得更放心更健康，厨邦产品主张“自然之物，调自然之身”，以“零添加、头一道”开启一场人与调味品的隔空对话，4月重磅推出小蛮腰系列高端新品——厨邦零添加原汁黑豆特级生抽、零添加原汁特级生抽、头一道特级生抽。三款新品兼具天然健康与美味鲜香，以此打开大众与减负料理的联结，领航厨邦高端健康调味品未来。

春季新品一如既往秉承“厨邦讲良心，产品更放心”的生产宗旨，历时两年精心研磨，从原料、工艺、包装等多维度打造鎏金品质。

### 01 好工艺造好酱油

甄选多种优质原料，打造高品质产品。厨邦零添加原汁黑豆特级生抽，原料精选东北黑土地的馈赠——非转基因黑豆，粒粒圆润饱满，整瓶用掉3000多颗黑豆，富含植物蛋白和花青素，满满自然黑营养。厨邦零添加原汁特级生抽、头一道特级生抽，原料则精选非转基因脱脂大豆、山东冬小麦和高品质无碘盐，富含人体必需的八种氨基酸。

从厨邦独创超级菌种、智能化圆盘制曲、180天控温密闭发酵、全自动压榨提取头道原汁、多维度严苛质检到最后超洁净无菌灌装，六步现代化高标准的酱油生产工艺，打造产品硬实力。

### 02 好原料成就好酱油

多重品质卖点，彰显产品优势。厨邦零添加原汁黑豆特级生抽、零添加原汁特级生抽的氨基酸态氮含量分别是 $\geq 0.9\text{g}/100\text{ml}$ 、 $1.0\text{g}/100\text{ml}$ 。特级的品质，只来自6种原料（水、非转基因黑豆、小麦、食用盐、白砂糖、酵母抽提物），配料简单饮食无负担。此外我们致力于还本清源，产品无味精、色素、防腐剂、香精香料，真正做到零添加。厨邦头一道特级生抽选取头一道优质酱油原汁精华，其氨基酸态氮含量 $1.2\text{g}/100\text{ml}$ 以上，比酿造酱油国家标准中“特级标准”高出50%，真正的无防腐剂高鲜特级品质，鲜美十足。三款产品色泽红润清透，酱香浓郁，鲜甜有度，唇齿留香。无论蒸、煮、拌、蘸、炒样样在行，再简单的食材也能完美融合，满足您对美食的所有要求。

## 01 好包装配好酱油

我们不仅严格把控产品质量，在包装上也加倍用心。此次新产品的包装从人工学、美学、力学出发，打造3大差异化设计亮点，使每一环节无可挑剔。

### 亮点一：厨邦小蛮腰瓶

流线型瓶身设计  
精致优美小蛮腰  
抓握舒适且防滑  
让下厨更有仪式感

### 亮点三：全塑封标签

食品级PET材质 安全干净又卫生  
轻巧方便易携带 侧身贴心刻度条  
轻松判断余量 从容囤货不慌张



### 亮点二：厨邦防盗掀盖

弧形帽檐设计 单手操控省力不伤手  
防盗锁扣设计 轻松开启更便捷  
二次密封设计 每一滴都干净卫生  
菱形尖嘴倒油口设计  
轻松控量倾倒无残留

选用当季新鲜食材，加以厨邦零添加、头一道酱油烹制，不破坏、不损失食物本有的营养和味道，为家人悉心呈现一顿减负料理，为繁忙的现代生活增添一道养生佳肴。将健康和浪漫同时送入口中，就是厨邦饱含诚意为每一位食客准备的礼物！

# 人间烟火气，夏日龙虾季 ——厨邦金奖小龙虾调料隆重上市，诚邀品鉴

撰文 | 黄君燕

PART 1  
营销动态

夏天的脚步逐渐逼近，小龙虾狂潮即将到来，那颗无美食不躁动的胃又开始蠢蠢欲动，迫不及待地剥开一只小龙虾，饱满诱人的虾黄一下袒露出来，慢慢褪去虾壳，抽出那热辣鲜嫩的虾肉扔进嘴里，超满足！小龙虾是专属夏天的乐趣，约上三五好友，享受“剥壳吮指味”、“樽酒屡劝酬”的过程吧！

此次新品季，厨邦隆重上市五款小龙虾调料。历经一年多的潜心研究和极致打磨，厨邦小龙虾调料不负众望、荣耀呈现。以极具符号化的包装设计、极具差异的六大特色，向消费者呈现小龙虾调料里的“爱马仕”——厨邦金奖小龙虾调料。



### » 特色一 “金奖配方·专业团队联合研发”

美味鲜公司联合中国烹饪协会举办全国小龙虾烹饪大赛，通过大赛选出金奖小龙虾作品，并邀请餐饮泰斗屈浩大师指导金奖团队，进行配方的联合研发。厨邦的出品，是经得起万千餐饮和家庭推敲的精品，让每一个消费者在家也能轻松还原金奖美味。

### » 特色二 “金奖口味·每一口都是享受”

5大金奖口味，真材实料就是香。有嗜辣一族最爱的麻辣、香辣、油焖口味，辣度依次降低，也有非辣偏好人士最爱的蒜蓉、十三香口味，不辣同样经典。如果您是小龙虾发烧友，那厨邦金奖小龙虾调料让您周一到周五，美味不重样。

### » 特色三 “金奖工艺·层层严苛把控”

6道工序，成就金奖美味。好产品怎么能缺少好原料，每款金奖小龙虾调料采用优质原产地原料，经人工挑选等多个环节，精准定量科学配比，每一道都是最优比例。控温炒制，最大程度激发食材本味。加热杀菌、成品检测，保证每一包都是合格产品。成品包装，每一个细节都追求完美。

### » 特色四 “金奖包装·立可挂颜值担当”

厨邦金奖小龙虾调料采用自立袋包装，买回家，产品轻松站立，厨房存储更便捷。配合多层复合材料袋身，有效阻隔空气中水汽和氧气，有效保鲜不易皱。

### » 特色五 “金奖用法·便捷百搭玩转厨房”

三斤小龙虾一包料搞定，秒变金奖大厨，厨房小白也能做。我们的厨邦金奖小龙虾调料不止能做小龙虾哦！一料多用，多种搭配，香辣蟹、馋嘴牛蛙、香卤牛肉，通通都能安排上。便捷百搭，玩转厨房，仅需一包厨邦金奖小龙虾调料。

### » 特色六 “金奖口碑·达人种草倾情推荐”

众多美食博主力荐的地道口味，带你打开厨艺世界的大门。达人测评，让你轻松挑选到适合自己的口味；达人种草，与你喜欢的达人共享同一款美食；达人分享烹饪过程，教你轻松操作零失手，吃过都说好味道。美食达人倾情推荐，你值得拥有。



» 厨邦金奖小龙虾调料匠心独运，五大金奖口味，每一种都深得人心。



厨邦金奖香辣小龙虾调料，甄选印度魔鬼椒、红辣椒干，合理搭配16种天然香料，辣与香两者激情碰撞，辣而不燥，放肆享用。经过厨邦金奖香辣小龙虾调料烹饪后的小龙虾，只只挂满浓郁汤汁，鲜香入味，一口咬下去，香辣味迅速点燃口腔每一个角落，快哉！快哉！



厨邦金奖麻辣小龙虾，严选优质产地青花椒、非物质文化遗产及地理标志保护产品——四川郫县豆瓣，合理搭配多种香辛料、辣椒等原料，麻嘴不呛喉，辣嘴不糊嘴。除了制作麻辣小龙虾外，还适合做麻婆豆腐、麻辣干锅、水煮牛肉等多种川渝风味菜，可麻可辣，让您麻得鲜香，辣得过瘾，可谓爽哉！爽哉！



厨邦金奖蒜蓉小龙虾调料，精选原产地新鲜饱满的优质蒜头，蒜香十足，千里飘香，再搭配适量黄酒，祛腥增香，香上加香。产品配备独立蒜蓉包、酱包，多层复合铝膜袋，不添加抗氧化剂，拒绝氧化，蒜粒金灿，给您色、香、味俱全的舌尖体验，让你好吃到停不下来，吃完还想汤汁拌饭、拌面，乐哉！乐哉！



厨邦金奖油焖小龙虾调料，选用非物质文化遗产及地理标志保护产品——四川郫县豆瓣，秘制厨邦酱汁，汤汁浓厚，酱香浓郁，好吃到停不下来。只需3步，10分钟，美味轻松get，菜品香醇美味，鲜香清甜，油亮诱人，还原食材本味，美哉！美哉！



厨邦金奖十三种香料小龙虾调料，13种天然香料，科学配比，完美融合，解膻提鲜、满口生香，回味无穷，好吃到欲罢不能。十几种各具特色香味的中草药材，营养到位，好吃又美味。妙哉！妙哉！

»

夏夜的晚风吹去白日里的灼热，一群人端坐在阳台、围坐在庭院，一盘美味的厨邦金奖小龙虾加冰镇啤酒，一天的烦恼，也被抛之脑后。

小龙虾，绝对是你这个夏天不可缺少的美味，动起小手，一键下单，厨邦金奖小龙虾调料，让你在家也能轻松还原金奖美味！



# 砥砺前行，打造千万级办事处

## ——西南大区绵阳办事处开展春耕行动

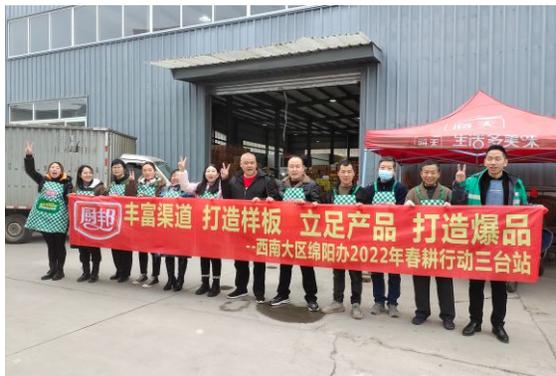
撰文、摄影 | 陈豪

2022年是绵阳办事处成立的第三个年头，也是绵阳办冲刺“千万销售额”的关键一年，绵阳办在年后第一时间，召开了办事处年度总结会暨启动3-5月的春耕行动。

绵阳办陈主任对绵阳办2021年的销售数据做了简明的分析，肯定了办事处团队作出的努力，对在“4+1”基础动作中的不足进行点评并要求大家继续脚踏实地做好对各经销商的扶持工作。

经过2年多的发展，绵阳办基本上完成了地级市和人口大县经销商的开发。办事处根据经销商的渠道、团队、2021年的销售产品报表等数据，综合评估各经销商市场的薄弱环节，从做好基础工作入手，强化经销商与办事处协同合作，加强两支队伍的凝聚力和战斗力，与各个经销商负责人就3~5月的春耕行动进行了沟通，包括中江县经销商的商超渠道集中上架、三台县经销商重点打造乡镇市场、绵阳KB渠道经销商开展终端推广活动提升单店销售额等一系列活动。

山再高，往上攀，总能登顶；路再长，走下去，定能到达。面对不稳定的疫情和不确定的市场环境，绵阳办全体成员必将砥砺前行，完成任务指标的同时，早日达成千万销售冲刺目标。



三台站春耕行动



射洪站春耕行动



金禾川站春耕行动

# 增点拓面 夯实基础 凝心聚力 战无不胜 ——记齐齐哈尔办铺市活动

PART 1

营  
销  
动  
态

撰文、摄影 | 郭家瑶



齐齐哈尔办厂商团队大会战

煦阳一扫凛冬寒气，疫情的阴霾也随着冰雪一同消融褪去。过去的冬天经历了一番波折和磨难，但它又一次激发了人们众志成城的斗志。

清和四月初，树木正华滋。齐齐哈尔办再次吹响新一季的战斗号角。在黑吉大区领导“百店千堆”的战斗指令下，办事处同仁群力群策，积极筹划，在齐齐哈尔市区域内，组织了一场以“凝心聚力，厨邦新增长”为主题的铺市活动。这次活动得到了大区的支持与关注，同时也获得了经销商及其团队的鼎力协助。

在前期筹备时，办事处先与经销团队进行了沟通，并就此次铺市的重点品项、促销政策、地堆执行等

问题开办了一场培训动员会。动员会由办事处刘主任主持，并进行产品讲解、政策答疑，办事处全体及经销商相关人员参加会议。动员会上，大家就此次铺市相关的问题进行疑问解答，同时也依据自己的想法与团队交换意见，为铺市活动做好了充足准备。

此次铺市活动，以大区“百店千堆”为指引，以全员分组、厂商搭班为形式，以单品突击、打堆造堆为落点，以区域内流通渠道为目标，进行了一场厨邦春季新增长攻势大演练。

铺市过程中，全员分为五个战斗小组，综合考量成交门店数量、成交货品件数、成交地堆个数等数据，以日报战绩、评比排名的形式

激发斗志。全体同仁为争得荣誉，灵活运用促销资源，深挖渠道价值网点，以不遗漏、不放过、不放弃的精神，争报战果，恐落后人，最终为此战画下了圆满的句号。

春风不懈，意气勃发，此次铺市活动大大调动了全体同仁的奋斗热情，同时也让门店客户看到了厨邦人的战斗激情和团队凝聚能力。经过一周的集中攻坚，大家超额完成了这次铺市任务。优异的战果让我们和客户认识到，只要同心协力，战术周详，举措有效，应对完备，就没有打不赢的仗，战出厨邦风采，战出厨邦精神！

千磨万击还坚韧，任尔东西南北风！



PART 1

营  
销  
动  
态

# 适应新常态 寻求商超突破 提升客户信心 ——西北大区新乡办迎难而上打开焦作市场新局面

撰文、摄影 | 张昆



门店堆头

近两年，受消费渠道分流和升级影响，线上销售给线下实体带来较大冲击，线下商超利润下滑。新乡办焦作市区市场部分系统门店的停业，对办事处在焦作市区的市场份额造成较大冲击。

2022年第一季度，为贯彻大区方针纲领，新乡办事处联合当地经销商进行门店筛选，此次活动共选定百货大楼系统8家门店，进行专项攻坚，迅速提升销量，提升客户信心。

经销商薛总连同副食客户亲自带着厨邦活动方案找到门店采购，沟通方案执行。经过多次沟通，门店采购同意降低毛利，执行厨邦做大做强的活动方案，并给予支持。

方案落地后，大家随即开始行动，巡场执行大型推广活动，采取临促、产品特价、赠品、抽奖、空瓶盖兑换、试吃、形象建设等一系列动作，每个门店持续开展一周时间。客户主动采购，通过大礼包以及单品特价提高单场销量。

通过开展以上活动，新乡办焦作市区市场达到了销量翻倍、进场条码增加、门店系统客情提升的效果，同时提高了客户对经营厨邦产品的信心和忠诚度，也带动流通农贸产品铺市率，对下辖空白市场产生很大的影响力，降低了空白市场的开发难度。

二季度办事处将会持续优化改善活动方案，落实大区指导方针，促进优势增量。



# 百舸争流 奋楫者先 千帆竞发 勇进者胜 ——记黑吉大区2022年一季度工作总结会议

撰文 | 刘志平

4月15-16日，黑吉大区顺利召开2022年一季度工作总结会议，会议由黑吉大区崔经理主持，各办事处负责人及大区专员等17人参加。

## 回顾

2022年的一季度，我们在新年伊始带着喜悦整装待发，但突如其来的黑吉两地疫情让市场发展变得不可预测，令我们措手不及。疫情打乱了大区年初制定的规划部署，随之而来的物流受阻，厂商管控，市场慢行问题，对办事处的营销工作造成了层层困扰。

在黑吉两省大部分地区受疫情管控期间，黑吉大区多次召开两省线上会议，统筹部署全局规划，落实专事专项沟通。各办事处全力配合，黑吉大区形成了统而不分，有秩有序的营销工作氛围，所承接的各项工作均有效地落实，顺利达成一季度的销售冲刺目标。

## 总结

找不足，寻方法、谈经验、做计划是本次会议的主要内容。

各区域市场负责人针对一季度大区统筹工作情况作重点阐述，深度总结工作成效，重点剖析市场问题，以结果导向验证工作模式及方法，总结经验，找出不足，提高认识，加以改善。

会上，各办事处分享了一季度期间自主操作的优秀市场案例。在分享过程中，大家互相探讨借鉴，两省办事处团结一心，攻克时艰。崔经理提出指导意见，即使一季度经历了疫情的严峻考验，各办事处仍然取得了一定的成绩，同时也必须清醒地认识到。全国性的疫情反复还没有彻底结束，我们仍需保持危机意识，进一步理清工作思路，做好面对困境的准备。

## 规划

针对二季度销售工作，黑吉大区在会上作出了计划部署，并开展了新品上市转培训，宣贯大区厨邦酱油新增长计划及薪酬激励方案，强化落地意识。大区及办事处只有充分承接好公司的指导思想，才能在接下来的销售工作中事半功倍。

会议最后，崔经理指出，受疫情及国内市场环境影响，市场销售已由增量竞争转为存量竞争，面对着“刀刀见血”的市场竞争环境，只有击败竞争对手才能生存，对我们营销工作的要求也不断提高，销售机会不是等出来的，需要我们更进一步的发挥主观能动性，奋勇争先，奋力搏胜，一步一步脚踏实地从市场中来到市场中去。

## PART 2

# 综合信息

- 15 阳江市市长余金富调研美味鲜阳西生产基地
- 16 2022年职业技能等级认定启动会顺利召开
- 18 美味鲜阳西生产基地首届新型学徒制培养项目开班仪式圆满举行
- 19 “师傅，请收帖！”——人力资源部举行师带徒启动仪式
- 22 中炬精工两项专利通过国家知识产权局审查

# 阳江市市长余金富调研美味鲜阳西生产基地

撰文 | 梁碧圆



基地负责人胡锋（左一）向余金富市长（右一）介绍公司整体生产经营情况（图片来源 | 阳江新闻）

4月2日，阳江市市委副书记、市长余金富一行莅临美味鲜阳西生产基地调研，基地负责人胡锋陪同调研。

在酱包大楼前，胡锋就阳西生产基地的整体生产经营情况进行了介绍。当前疫情防控形势严峻复杂，基地严格按照政府防疫要求进行逐一落实，在确保防疫到位的前提下紧抓生产，得到了余市长的肯定和赞扬。

余市长一行还来到检测中心和酱包车间，详细了解基地生产流程和质量管理情况。余市长表示，作为阳江市食品龙头企业，美味鲜阳西生产基地要充分发挥带头作用，不断优化管理模式，提升经营效益，同时要严抓产品质量，确保食品安全，在竞争中不断做大做强，擦亮阳西县中国调味品之都的名片，为阳江市经济发展做出更大的贡献。



# 2022年职业技能等级认定启动会顺利召开

撰文 | 李颖慧 摄影 | 卢嘉敏

## 背景回顾

根据国家“放管服”政策，技能等级认定工作由国家转向了企业，即企业可根据业务需要制订各类员工职业技能等级标准，通过评定，为符合企业要求的员工发放国家认可的等级证书。2021年，公司成为了中山市首批具有职业技能等级认定资质的企业，一方面提升了公司在人才市场的雇主品牌价值，另一方面可以设置紧贴业务的职业技能等级标准，推动业务质量、效率的提升。

2021年，公司在“农产品食品检验员”和“营销员”技能等级认定的项目上成绩斐然，通过培训、考核、评审等方法，帮助公司员工共计1874人次获得证书（其中487人获得五级证书，1017人获得四级证书，370人获得三级证书），通过对“农产品食品检验员”和“营销员”技能等级项目的不断尝试，公司已经慢慢摸索出技能等级认定项目的流程方法论。

为进一步深入推进公司技能等级认定工作，2022年将继续开展“农产品食品检验员”、“营销员”、“电工”技能等级认定工作，同时拓展“酱油制作工”、“设备点检员”、“食醋工”等工种，为公司培养和输送更多技能人才。



近日，公司2022年职业技能等级认定启动会在阳西生产基地顺利召开，集团人力资源部高级经理任叶林、阳西基地管理团队胡锋、何辉、周华林等出席本次会议，中山、阳西两地技能等级认定项目团队参加本次会议。

会议上，主持人着重就公司2022年拓展推进技能等级认定的工种、范围、程序、方法等进行了全面的研讨和解析，与项目团队达成了一致共识，对促进公司职业技能等级认定工作快速开展起到了积极的推动作用。

### 经验分享，助推成效

本次会议还邀请了“农产品食品检验员”的项目团队代表——检测中心盛莹及“营销员”的项目团队代表——销售行政部余婷婷和雷梦玲进行优秀经验分享，助推2022年拓展的新项目“拓宽思路，少走弯路”。

### 坚定信心，快速推进

会议最后，集团人力资源部任经理对本次技能等级认定启动会明目的、作动员。

任经理指出，企业开展职业技能等级认定是国家大势所趋，我们要运用这一政策为员工提供学习和成长的平台，提升员工学习的积极性；通过将公司现有的评价方式、管理要求纳入技能等级认定工作，从而更好的调动、发挥员工的积极性和潜力，进而达到管理的目的，最终实现员工与企业共成长、同进步，满足企业发展需求。

任经理鼓励项目团队要坚定信心，快速推进。行动起来，再逐步将岗位现有的要求组合成技能等级认定的要求，实现职业技能等级与岗位技能等级相结合，逐渐搭建员工技能提升的平台。

本次会议为2022年公司规模化启动职业技能等级认定工作奠定了基础，以本次会议为起点，公司将进一步统一思想、提高意识，积极营造技能人才评价的优良环境，促进公司技能人才队伍建设高质量发展。

# 美味鲜阳西生产基地 首届新型学徒制培养项目开班仪式圆满举行

PART 2

综合信息

撰文 | 云月 摄影 | 梁碧圆



新型学徒制培养项目开班仪式现场



参加开班仪式人员合影

4月13日，美味鲜阳西生产基地顺利召开首届新型学徒培养项目开班仪式。阳江技师学院副院长洪海、阳西县人社局培训股股长姚智彬、技师学院关天许、何杏华老师、美味鲜阳西生产基地负责人胡锋、生产副总监周华林及部分部门负责人一同出席了本次开班仪式。

新型学徒制培训联合了企业与教育、培训机构，采取“企校双制、工学一体”对企业员工开展技能型培训，员工参与培养后可考取相关职业资格证书，提升个人技能。

厨邦人力资源部前期经与各部门员工宣导，共收到了77名员工积极报名，在综合考虑岗位相关程度、在职工龄及专业情况等条件后，最终选定46名员工参加本次培养活动。

开班仪式上，厨邦人力资源部培训负责人赖文静向学徒们宣贯了新型学徒培训课程安排，并就开设班级

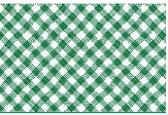
情况、上课课程、考勤考核要求及网络学习的方法等内容进行了介绍，让学徒们更加清晰地知道培训的安排。

随后，基地负责人胡锋发表讲话，充分肯定新型学徒培训的重要意义，并要求大家树立良好的学习态度，潜心学习老师教授的理论知识，利用好公司提供的学习平台，将所学的知识运用到实际工作当中，努力提升个人水平。

阳江技师学院洪海副院长表示，学校将会大力配合基地做好培训授课，并借新型学徒制培养项目创新校企合作模式。

县人社局姚股长代表人社局讲话，对基地积极响应政策号召表示感谢，表示将大力支持该项工作的推进，并预祝本次培训活动顺利开展。

仪式后，阳江技师学院关天许、何杏华两位老师正式开启了第一堂线下授课。



PART 2

综合信息

# “师傅，请收帖！” ——人力资源部举行师带徒启动仪式

撰文 | 卢嘉敏 摄影 | 马宇璇

为帮助部门员工在试用期结束后快速成长，人力资源部沿袭“师带徒”传统，于4月1日下午顺利举办第四届师带徒启动仪式。集团人力资源部高级经理任叶林出席启动仪式，中山、阳西两地人力资源部全员参加本次活动。



中山阳西两地人力资源部全员共同参加师带徒仪式



徒弟宣读拜师贴



徒弟发言

### 忆往昔

师带徒活动作为人力资源部传统的新人培养方式，从培养计划到培养实施、培养效果评估，不断推陈出新优化提升。在一届又一届师带徒活动中，师傅积累了培养徒弟的经验和方法。

在培养计划制定阶段，师傅与徒弟一起通过业务盘点的梳理，把握徒弟的业务技能现状；基于徒弟岗位要求、技能现状，明确对徒弟的年度培养目标和要求；最终结合徒弟的个性特点，因材施教制定针对性的培养计划。

在培养实施阶段，师傅通过日常辅导、专业培训、外出学习交流等方式对徒弟进行全方位的指导，同时生活中对徒弟加以关怀和关注。

通过师徒间的交流与碰撞，发现业务中的难点、痛点，通过制度优化升级、作业指导书制定完善、改善提案实施等多种形式对业务加以改善，业务质量和效率也有了明显提升。同时，师傅和徒弟也建立了深厚的感情，共同促进和成长，徒弟提升了业务能力和综合素质，快速成长为部门业务骨干；师傅提升了自身的管理水平，拓宽了业务广度和深度。看着往届师徒活动的点点滴滴，现场的师徒们都表示十分期待今年的活动。

### 看今朝

主持人介绍了部门2022年开展的“师带徒”活动方案。方案针对15对师徒形成了大日程计划，明确了关键流程节点和相应的要求，分别设置了激励方案，对表现优异的师傅和徒弟给予相应的奖励，鼓励各位师傅和徒弟争先创优。与往届师带徒活动相比，本届活动不仅延续了访谈、交流会等往年优秀做法，还新增了师傅学习交流会、师徒定期见面会等环节，以此提升师傅的培养能力，加强师徒之间的沟通与联系，提升整体培养效果。

### 拜师礼

接下来，迎来了本次启动仪式的高潮——拜师仪式，在主持人的指引下，15位徒弟手持拜师贴站在师傅面前，庄重地对师傅作出承诺，并用整齐划一的声音说出“师傅，请收帖！”。师傅双手接过了徒弟的拜师贴，面对真诚的徒弟，身上多了几分责任，同时坚定了带好徒弟的信心。礼毕，徒弟们向师傅敬茶，以示敬意。

### 师徒表态

敬茶结束，进入师徒互相表态环节。师傅们分别说出了对徒弟的期望，总体上是希望徒弟像一块海绵，不断地吸收业务知识和工作技能，做到“勤于学、敢于

问”，抓住这样一个难得的机会，用学问与技能武装自己。同时，师傅们也表示，在今后会更加严格的要求自己，努力提升自身的业务水平，起好带头作用。

徒弟们也纷纷作出回应，表达了对工作应有的责任与担当，以及对师傅的尊重，并承诺将全力以赴投入到业务学习中，以优秀的业绩回报师傅。



徒弟递交拜师贴



徒弟向师傅奉茶



中炬高新集团人力资源部高级经理任叶林讲话

### 寄厚望

仪式最后，中炬高新集团人力资源部高级经理任叶林对本届师徒寄予希望并提出工作要求：

对于师傅，一是希望通过师徒关系让员工之间多一份依靠和爱，使工作关系丰富化，上下级关系更加融洽；二是期望师傅们育人为先、因材施教，培养徒弟形成良好的三观，引导徒弟独立思考。三是希望师傅加强自身的修行，能对徒弟问有所答，传道解惑。

对于徒弟，一是希望徒弟们奋力赶超、尊敬老师、勤奋学习、善于思索。二是“师傅领进门，修行靠个人”，徒弟要想有所收获，在成长的道路上，自己的路还得自己去走，去探索，通过不断的剖析自己，去收获成长的果实。

对于活动本身，一是希望丰富评估的过程，让培养的效果更加直接、多样化的展现出来；二是希望能够给师徒提供更多的机会施展本领，把师带徒活动做成一个培养人才的经典活动。

最后，通过一张“远程大合照”，记录下这庄重又开心的一刻，让我们共同期待各位师徒接下来的表现吧！

# 中炬精工两项专利通过国家知识产权局审查



综合信息

撰文 | 黄杰林

## Intellectual

日前，中山中炬精工机械有限公司申请的两项关于工装夹具的实用新型专利通过国家知识产权局的审查。

随着时代的发展，在机械加工中，具有特殊用途的异形类零件越来越多，其加工精度要求也越来越高。中炬精工通过审查的两项实用新型专利主要应用于快速装夹T型支架和蝶阀异形零件。在异形类零件加工过程中，由于其外形复杂，运用传统的方法，无法将工件快速且稳固地夹紧。

专利申请人黄文生经理带领技术人员攻坚克难，勇于创新，成功地设计出能快速装夹T型支架和蝶阀零件的专用夹具。夹具经过技术人员反复调

试，快速且稳固地夹持工件，既保证了工件加工精度，又降低了工人工作强度，提高了装夹效率及生产效率，解决了异形类零件加工难的问题。

中炬精工作为一家高新技术企业，一直以来积极开展技术创新和技术革新工作，专利数量和质量都得到进一步提升，现已取得国家专利授权十余项。这些专利成果对中炬精工生产工艺改进和生产技术进步产生积极影响，有利于降低生产成本，增强企业核心竞争力，为中炬精工今后的发展提供了强有力的技术支撑。

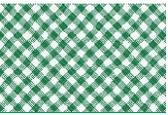
## property



## PART 3

# 厨邦造 智

- 24 品控事务局开展第一期优秀质量成果分享走访活动
- 26 美味鲜阳西生产基地2022年一季度方针监查会议顺利召开



# 品控事务局

## 开展第一期优秀质量成果分享走访活动

撰文、摄影 | 郭芳

为了统一年度质量工作开展思路和方法并确认阶段性成果，4月12-13日，品控事务局组织分厂、品控、检测、仓储等六个部门开展第一期质量优秀成果推行走访活动。贾爱娟副总经理出席活动，品控部负责人及相关质量团队、各部门质量负责人全程参与。

本次走访活动分为四大模块：方针书的简要介绍、方针对策的详细讲解、日常工作的详细说明、质量团队培养。

本次汇报采用海报展示，由质量负责人逐一讲解。参与人员积极思考，结合部门实际情况，讲述自己的收获及建议，交流学习的氛围非常热烈。

在本次汇报走访过程中，涌现了很多优秀案例和做法。酱油质量团队成员培养模块，首先按照核心工作要求及目标，梳理人员所需的知识和技能；其次评估业务承接人在知识和技能方面的掌握得分，对小于75分的业务进行针对性培养；最后汇总成员的培训及实践课程，设定培训计划。

发酵厂以“下工序”为中心，针对2021年未能防再发的事项，从防发生和防流出两方面梳理改善思路，得出2022年质量重点课题，逻辑清晰、重点突出。

调味厂结合目前质量管理的现状，针对性开展作业标准和清洗消毒标准审视活动，有效改善标准适用性及可操作性。

检测中心从部门核心职能出发，从检测精确度和准确度方面建立三条方针对策；在日常管理方面，从过程的人、机、料、法提炼目标和对策，减少过程隐患，2022年增加7项过程日常目标，充分调动全员参与。

仓储部针对特殊状态产品、特殊状态物料进行全流程梳理，采用PFK的形式进行了充分的现状把握，提炼出问题，分析非常透彻，捕捉到工作推进的要点，形成有效的管理机制，提升特殊产品管理水平。

品控部2022年将重点开展质量课题、按标执行、供应商分级分类管理、新产品初期流动管理以及防差错装置推行5项方针对策，具体的规划接地气，是整体质量推进的纲要性内容。

各部门走访结束后，同步召开了本次活动小结会，各部门质量负责人积极分享，收获满满。通过本次走访活动，我们对质量工作的思路更加明确，对做好工作的信心更加笃定。



酱油厂交流



品控部负责人点评

# 美味鲜阳西生产基地 2022年一季度方针监查会议顺利召开

PART 3

厨邦  
智造

撰文 | 钟宛伶 摄影 | 梁碧圆



会议现场



美味鲜阳西生产基地负责人胡锋讲话

4月21日下午，美味鲜阳西生产基地召开了2022年一季度方针监查会议，旨在总结一季度工作开展情况，分析不足，明确下一阶段重点及要求，确保工作顺利推进，为年度目标的达成奠定基础。

会议伊始，生产部朱海龙、检测中心胡徽祥和设备管理部宋健联合发布了《2022年第一季度方针监查暨二季度工作计划》的报告。随后，美味鲜阳西生产基地负责人胡锋作了讲话，肯定了基地一季度在安全事故下

降、质量目标达成等方面取得的突出成绩，同时要求重视人员留存工作。对于基地接下来的工作，他提出了要抓基础，抓核心，抓现场管理，持续做好减负工作等几方面的要求。

通过此次会议，明确了下一步工作思路。接下来，各部门将继续紧跟集团总部的管理思路，以方针目标为导向，明确自身定位，扎实推进各项工作，确保年度目标全面达成。

## PART 4

# 中炬 人文

- 28 生生不息，催人奋进——致敬身边每一个向上的你
- 30 关于安全工作的一些认识
- 31 春天来了！春天真的又回来了！
- 32 春去夏至 一路芳华——员工摄影作品欣赏

# 生生不息 催人奋进

## 致敬身边每一个向上的你

撰文 | 辛栩毅 摄影 | 袁倩玲、李婕、陈涛



过去的一季度，无论在生产一线、营销市场还是科研岗位上，中炬人始终怀抱坚定的信念，抢时间、赶项目、提销量、增效益，在各自的岗位上心手相携、默默耕耘，为新一年公司的发展擂响战鼓、吹起号角，努力积蓄力量。

在公司奋战开局，迈步征程的过程中，每一个岗位都闪耀着他们的光芒，凝聚起一个奋发向上的中炬。正值五一劳动节到来，让我们跟随以下影像走进一个个平凡、向上的瞬间，寻觅这份生生不息的力量。

走街串巷、推广动销，他们用足迹丈量产品版图，用汗水赢得市场信任。在竞争愈加激烈的情况下，他们始终没有停下前进的脚步，积极探索销售模式，勇于开拓营销渠道，让一件件厨邦产品走进餐桌，也成为人们心中健康美味的符号。

一丝不苟的操作饱含着对产品的责任，精益求精的改善灌注着对质量的坚持。在生产岗位上她们默默付出，用心投入、合作无间确保每一道工序高效运行，车间里机器运转的声音成为他们辛勤劳动的音符，奏响生产保供的华丽乐章。

“零添加、小蛮腰”全新高端酱油正式上市，每一次工艺创新、新品面世的背后都是他们反复讨论，优化实验的成果。他们探索未知，潜心研究，极致打磨、严谨论证，多少个日夜里，他们甘愿啃下急、难、繁、重的硬骨头，只为每一次的推陈出新都能惊艳市场。

不管严寒酷暑，还是阴雨天晴，他们奔波在各个项目的现场，忙碌的身影始终未曾停下。他们挥洒汗水，点亮梦想，中山厂区建设、阳西基地扩建、圆盘制曲，立体仓一个个全新的项目渐渐成型，为公司发展增添强劲动能。

从日常消杀管理、防疫检查到安排疫苗接种、协助核酸检测，无论刮风下雨，还是烈日当空，他们都始终矗立在疫情防控的第一线。可能没有人知道口罩背后的你，但你防护衣下流过的每一滴汗水都凝结成我们生产、生活的坚实屏障。

还有各职能的其他员工，他们在每一个看似平凡的岗位上默默耕耘，持续奉献，在他们心中公司是他们的战场也是他们的家，在这里他们生生不息、奋进向上，一步一脚印为公司发展注入智慧和力量。

一年四季、昼夜流转，中炬人的奋斗不曾停歇，每一个平凡的岗位都书写着不凡的贡献，致敬每一个向上奋进的你。时不我待、只争朝夕。这股前进的力量将成为我们奋楫争先的强大动力，激励我们在下阶段的工作中披荆斩棘，再攀新高。



# 关于安全工作的一些认识

撰文 | 孔军平

新的安全生产法明确规定了“三管三必须”，即管行业必须管安全，管业务必须管安全，管生产经营必须管安全。从法律层面强化了各层级的责任，那么，如何认识和对待安全工作，谈谈我的一些认识。

首先说说安全工作的 workload，要做好安全工作，真正做到零事故，workload 大确实是事实。安全工作就好比要织一张“安全天网”，横向的是物的不安全状态，纵向的是人的不安全行为，横向和纵向同步织网。要想真正做到安全零事故，这张网必须全覆盖，没有死角，同时，要保证织网的结实度和密实度，确保没有漏洞、不会破洞。

要织好这样一张“天网”，也正说明安全工作不是一朝一夕的事情，不可一蹴而就，只要生产在继续，安全工作就不能停。安全管理的对象会变化，也就是这个网的边界随时会扩展，同时，织网的密实度要不断地加密，就好比滤网的孔径，从10目，到100目，甚至到1000目以上，才能网住所有的安全隐患。

为了持续地去织好这一张网，必须主动出击，全员参与。主动出击即从纵横两个方向规划措施，然后逐步分解措施，分解到每个层级、每一个季度、每个月、每一周，各层级要落实到每一天。我们常说“安全第一”，这并非一句口号，而是必须落实到行动中去，做到“意识态度第一，解决速度第一，落实力度第一”。只有这样一天一天的积累，“安全天网”才能不断完善。从这个角度来说，安全 workload 肯定不小，但它又是我们的职责使命之一，是我们必须要做的。

再说说说压迫感，发生事故后，安全责任人会感受

到一种压迫感，这是正常的，这正是我们肩上的责任带来的。当我们的人员遇到安全问题，我们有责任进行反思，快速进行整改。也许在事故调查过程中，上级会以一种严肃或者严厉的态度做出一些指示，甚至“翻出一些旧账”，指出哪里要是做好了就能避免事故的发生。这并不是说上级对管理者的否定，也不是批评，而是一种反思和寄托，希望我们能提前做到防发生。其实，将压迫感转换成紧迫感更贴切些。因为有了紧迫感，必将对事故进行彻底反思，迅速落实整改措施。

我们常说“ $100-1=0$ ”，安全就是前面这个“1”。这体现的是对待安全的态度，生产经营的同时保证员工的人身安全和健康是一种责任，需要各级管理者切实履行责任。也许我们现在面临着形势严峻的安全现状，还无法做到彻底杜绝事故的发生，但只要我们事故发生前全力以赴的用心的去落实好每一天的安全工作，事故真的发生了，我们能深刻反思，快速补救，时刻以“意识态度第一，解决速度第一，落实力度第一”的安全第一的理念去对待安全工作，认真的履行自己的职责，肯定会出成果，不用担心因为一次事故的发生会对过往工作全盘的否认，我们要做的是得到事故的警醒，拿出彻底改善的决心，迅速付诸行动。

稻盛和夫说过，一个人如果全身心地投入工作，全力以赴地对待每一件事，上帝也会被你感动。只需记得，好好做安全，一定有人因你而安全！

# 春天来了！春天真的又回来了！

撰文 | 朱小军

春天，天气转暖，万物复苏。一夜之间春风吹绿了山川，吹开了百花，小草从地下探出头来，就像一张张绿色的地毯。大地换了一身绿衣裳。沉静的大自然对春风一吹，就都活泼起来了，到处充满了生机与希望！

休息日我陪爱人去附近的公园踏青，路两旁都开满了鲜艳花朵，红的、黄的、白的、紫的，各种各样的花招来了各色的小蝴蝶，仿佛一幅水粉画。蜜蜂们忙着采蜜回家。不知不觉中来到了湖边，春风吹过湖面泛起了一道道波纹，成了五线谱，小鱼儿浮出水面吹了个小泡泡，成了音符，美不胜收。可爱的小燕子也急匆匆的赶回，叽叽喳喳地唱着歌儿，好像在说“春天来了，我们也回来了”，它一身乌黑的羽毛，一对剪刀似的尾巴，摇着胖乎乎的小脑袋，可爱极了。此时此刻的场景，我情不自禁的感叹，燕子归巢，是个好兆头，希望疫情能快点散去。这次踏青寻找的春天，我不仅感受到春天是温暖的，招人惹爱的，给人心情舒畅的，而且还感受到春天是五彩缤纷的，美不胜收。

俗话说“一年之计在于春”，我们一定要好好努力工作，珍惜这美丽的春天。虽然疫情严峻，今年清明没能回家，未能感受到家乡的春天。但广东的春天也格外暖心，政府的关怀，人民的团结，大家齐心协力向前，众志成城。



# 春去夏至 一路芳华

员工摄影作品欣赏

春天的每一天都令人欣喜  
稚嫩的叶闪耀着新鲜的光  
喋喋不休的声色与光影  
叽叽喳喳地诉说着  
盛放的喜悦  
沉醉春日不忍归



春的伸展 (摄影 | 叶永青)



肆意盛开的桃花 (摄影 | 贾楠)



而我听见花开的声音 (摄影 | 梁碧圆)



日出黎明 (摄影 | 吴嘉怡)

天空明净 风影踟躅

呼朋引伴 踏青去

青草和森林的气息

万物生长的悸动

声声婉转清脆的鸟语

片片馥郁醉人的花香

是平凡日子里

最珍贵的馈赠



家庭乐 (摄影 | 蔡静芹)



春耕景明 (摄影 | 巩彤)



春天在手心里 (摄影 | 谭文俊)



是春天的味道呀 (摄影 | 扈圆舒)



厨邦女明星春游 (摄影 | 陈慧雯)



春耕 (摄影 | 郭苑龙)



春日的一缕阳光 (摄影 | 陈李芳)



登高望远, 满目春光 (摄影 | 叶其媛)

# 春天“拍了拍” 拼搏的你



通化办一家人（摄影|张文三）



厨邦厂商周，多品类发展（摄影|戴惠聪）



藏在厨邦产品里的春天（摄影|徐智）



春夜的街头为厨邦点赞（摄影|崔鹏博）



上下同欲者胜，同舟共济者赢（摄影|戴惠聪）





木棉盛开红胜火 (摄影 | 巩彤)



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