

中国职工技术协会白酒酿造与酒体设计专业委员会成立 培育“大国工匠” 致力“产业报国”

为深入学习贯彻党的二十大精神，全面深化产业工人队伍建设改革，全力推动白酒产业高质量发展，助力强国建设，6月26日，中国职工技术协会白酒酿造与酒体设计专业委员会在四川泸州正式成立。由行业龙头泸州老窖牵头、兄弟企业积极响应，上下游企业广泛参与的白酒专委会最强阵容，将为白酒产业高质量发展和白酒产业技艺水平提升注入澎湃动能。

中国职工技术协会理事长，全国总工会原副主席、书记处书记李世明；中国职工技术协会秘书长王书强，四川省总工会党组成员、副主席彭闯，泸州市委常委、统战部部长、市总工会主席李堂兵，泸州市总工会党组书记、常务副主席刘瑶，四川省财贸轻化纺工会主席何谋成，中国经贸轻烟草工代会代表吕瑞雪，泸州老窖集团及股份公司党委书记、董事长刘淼，泸州老窖股份有限公司副总经理、安全环境保护总监张宿义，泸州老窖股份有限公司副总经理、工会主席熊婷婷，全国各省职工技术协会、中国技协各专委会负责人及白酒酿造与酒体设计专委会会员单位负责人等参会。

中国职工技术协会是由中央批准成立，由中华全国总工会领导，开展群众技术活动的全国性、专业性、非营利性社会组织，白酒酿造与酒体设计专业委员会是在中国职工技术协会领导下组建的专业委员会，旨在努力培养造就更多行业专家、大国工匠等高素质人才，全面助推我国传统优势产业高质量发展。

龙头企业牵头筹建 行业企业积极响应 白酒酿造与酒体设计专委会扬帆起航

白酒酿造与酒体设计专委会的成立是中国职工技术协会在白酒制造业推进改革创新的重要举措。为加快行业之间、企业之间、班组之间的技术协作与交流，全面提升白酒行业及上下游企业产业工人的综合素质和技能水平，今年4月起，泸州老窖股份有限公司牵头筹建白酒酿造与酒体设计专委会。

历经近3个月的组织筹备，专委会组织架构逐渐成型，制度体系不断完善，截至目前共有78家单位入会，吸纳茅台、五粮液、洋河、汾酒、古井贡等白酒头部企业加入，涵盖白酒酿造、酒体设计、包装生产、设备制造等产业全链条会员单位，遍布全国19个省、37个



市，具有广泛性和代表性，为专委会的成立和发展奠定了坚实的基础。

6月26日，中国职工技术协会白酒酿造与酒体设计专业委员会成立大会正式举行。会上，中国职工技术协会副理事长、组织部部长李伟言宣读了专委会成立批复文件和组织机构名单，泸州老窖股份有限公司副总经理、工会主席熊婷婷担任专委会会长，中国职工技术协会理事长李世明为专委会授牌并为专委会会长熊婷婷颁发证书。

大会还酝酿产生了中国职工技术协会9家常务理事单位、18家理事单位；专委会常务副会长8位，副会长19位，秘书长1位，副秘书长30位。与会领导为中国职工技术协会常务理事单位授牌，为白酒酿造与酒体设计专委会常务副会长、秘书长颁发了证书。中国职工技术协会煤炭、建筑、电力等其它专委会为本次大会的圆满举办发来了贺信。

泸州市委常委、统战部部长、市总工会主席李堂兵致辞表示，白酒酿造与酒体设计专委会正式成立，为广大白酒产业工人素质提升搭建了更加广阔的平台，对白酒产业人才队伍建设具有里程碑式的意义。相信随着白酒酿造与酒体设计专委会平台的建立，一定能够加快推动白酒行业的技术协作与交流，有效提升白酒产业工人综合素质和技能水平，为新时代白酒产业发展提供更多优秀技能人才。

“专委会的成立将成为中国白酒发展史上一个影响深远的里程碑，也将为中国白酒发展成就意义非凡的一页。”泸州老窖集团及股份公司党委书记、董事长刘淼表示，将以此次大会为契机，

建设好专委会这一平台，推动交流互鉴向更深层次、更多领域拓展，努力形成更多优秀创新成果，培养造就更多高能人才和大国工匠，共同谱写中国白酒灿烂发展新篇章。

“我们非常赞同泸州老窖的胸怀和做法，作为专委会会长单位，泸州老窖站在中国白酒事业创新发展的高度，为白酒行业牵头打造一个跨产业、跨地域、跨技术的大舞台，共同打造中国白酒产业发展技术高地，共同助力中国白酒产业高质量发展。”与会中国技协领导及各会员代表纷纷表示，泸州老窖此举充分体现了其作为大型国有企业高度的政治站位和胸怀格局，充分彰显了其作为行业龙头企业领先的技术实力和强烈的责任担当。

主动担当作为 协同聚力并进 让专委会“立起来”“亮起来”“强起来”

新机构新形象新作为，中国职工技术协会白酒酿造与酒体设计专委会会长，泸州老窖股份有限公司副总经理、工会主席熊婷婷在会上作了工作报告，提出要健全组织保障，强化互联互通，将专委会形象“立起来”；要打造专业特色，搭建优质平台，让专委会工作“亮起来”；主动担当作为，协同聚力并进，促专委会发展“强起来”。

在做大做强专委会方面，将吸纳更多会员单位，壮大专委会队伍，并建立多种白酒香型并举、产业上下游共行的会员组织网络体系；强化专家引领，不断吸收行业专家、高技能人才、创新人才、大国工匠等高素质人才，建立健全专委会专家库，逐步建立起行业首屈一指的专家队伍。

在做精做亮专委会方面，将统筹推进全国性技能竞赛，积极推动白酒行业全国引领性劳动和技能竞赛项目，打造国家一类和国家二类职业技能竞赛；开展职工技术创新交流活动，挖掘高质量职工创新成果，展示职工岗位创新风采；打造高水准裁判员队伍，开展全国职工职业技能竞赛中国白酒酿造与酒体设计裁判员培训考核认证工作，建成首批白酒行业裁判库；强化技术交流，搭建资源共享、优势互补、合作交流平台。

在做强做优专委会方面，将发挥专委会企业联盟优势，打造出具备白酒行业特色的系列优势品牌，培养出既具备白酒行业酿造技艺，又适应数字化转型发展要求的工匠人才队伍；构建适应国际贸易的白酒标准体系，持续推进中国白酒文化的推广传播；通过组织交流、培训、论坛等方式，持续推动白酒行业的科技进步和技术创新，为白酒产业高质量发展奠定坚实的理论和实践基础。

拧成一股绳汇起一股劲，专委会的成长壮大离不开每一个单位会员的协同聚力。作为专委会会员代表，《中国工人》杂志社社长牛宏睿发言表示，中国职工技术协会白酒酿造与酒体设计专委会是一个跨白酒产业链、技术链、价值链的大舞台，每个会员单位都可以在这个舞台上尽展其能、交流借鉴、共同进步，携起手来更好地为白酒行业发展赋能，更好弘扬劳模精神、劳动精神和工匠精神。

新时期孕育新机遇，新机构展现新作为。中国职工技术协会理事长李世明最后强调，中国职工技术协会白酒酿造与酒体设计专委会是白酒行业首个以职工技术为纽带的全国性机构，中国技协因中国职工技术协会白酒酿造与酒体设计专委会的成立，正站在全新的历史方位，希望各会员单位尽职尽责，把白酒酿造与酒体设计专委会，建设成全会的模范专委会，用更多的品牌活动，广联促商，协同发展，更好服务国家科技战略、企业创新发展 and 职工技能提升。

长江之畔，醉美泸州。在全国上下深入学习贯彻党的二十大精神之际，白酒酿造与酒体设计专委会的诞生，将凝聚行业各方力量发挥最大合力，驱动中国白酒产业高质量发展，为行业创新发展注入全新动能，开创中国白酒产业发展新局面。

(桂 源)



6月28日—30日，以“专业镇，让未来更美好”为主题的首届山西特色专业镇投资贸易博览会在大同举办，杏花村汾酒专业镇高质量发展论坛也在博览会同期举行。

本次论坛由山西省工业和信息化厅、吕梁市人民政府主办，山西杏花村汾酒集团有限责任公司、吕梁市工业和信息化局、汾阳市人民政府承办。中国酒业协会理事长宋书玉，中国诗酒文化协会会长蒋秋霞，中国艺术研究院原院长、中国非遗中心原主任连辑，国家新闻出版广电总局原党组成员、中国国际广播电台原台长王庚年，军事科学院军建部原副部长杨春长，国家发改委城市和小城镇中心原主任李铁，中国食品发酵工业研究院副总经理、全国白酒标准化技术委员会副秘书长郭新光，正和岛创始人兼首席架构师、中国企业家俱乐部创始人刘东华，经济学家、中国民营经济研究会副会长任泽平，中国社会科学院当代城乡发展规划院副院长柴守忠，中国诗酒文化协会特邀副会长董建国应邀出席。

山西省工业和信息化厅党组成员、副厅长刘勇，吕梁市委副书记、市长张广勇，汾酒集团党委书记、董事长袁清茂，吕梁市人民政府党组成员、副市长闫林，吕梁市政府秘书长王建强，山西省市场监督管理局、山西省科技厅、吕梁市相关单位人员，吕梁市专业镇的市、县、区及汾酒集团相关负责人，业内知名专家学者出席本论坛。

张广勇在致辞中表示，杏花村汾酒专业镇是中国清香白酒的核心产区，是山西首个十个省级重点特色专业镇之一，是吕梁高质量转型发展的新引擎。下一步，在山西省委、省政府的坚强领导下，在山西省工信厅的有力指导下，借着大清香时代的大势，吕梁打造世界清香型白酒核心产区和知名酒文旅融合发展展示范区的信心更加坚定不移。

刘勇表示，山西省工信厅作为行业主管部门，下一步将着眼产业布局、政策支持、技术改造、市场拓展等方面，不断延伸产业链条，促进生产要素集聚，实现白酒产业高质量发展，为助力大清香时代的复兴归来奠定坚实的基础，杏花村汾酒专业镇必将引领和带动全省白酒产业高质量发展。

会上，宋书玉、李铁、任泽平、连辑、郭新光、王庚年、刘东华分别作题为《打造镇能量，引领大清香》《产业发展与特色小镇》《中国经济展望》《为杏花村汾酒专业镇文化赋能的时代概念》《聚焦两个市场再看传统酿造和标准体系建设》《文化兴则酒业兴》《这个时代需要怎样的“诗酒天下第一村”？》的主旨发言，各位专家学者和行业大咖，聚焦“杏花村汾酒专业镇”高质量发展这个核心焦点，畅所欲言，各抒己见，为“杏花村汾酒专业镇”出招，为高质量发展蓄力，为中国清香白酒产业从“清香热”走向“大清香时代”加油。

论坛上，袁清茂结合汾酒实际，以《构筑“四梁八柱” 引领白酒产业 推动杏花村汾酒特色专业镇高质量发展》为题作主旨发言。他表示，要建设“中国酒业八个高地”：一是建设中国酒业“标准高地”。建立完善、严格的标准体系，是产区的生命。二是建设中国酒业“原粮高地”。没有高质量原粮，就没有高质量原酒。三是建设中国酒业“技术创新高地”。汾酒集团按照“酿好酒、储老酒、售美酒”的品质路线和生产技术一体化思维，以技术创新助推高质量发展。四是建设中国酒业“传统酿造高地”。让传统的更传统，现代的更现代。强化“三基建设”，坚持“四服从”原则，加强极致酿造，扎扎实实持续夯实生产基础。五是建设中国酒业“活态文化高地”。要以建设国家5A级景区为抓手，持续做优做强文化IP，坚持打造汾酒文创品牌，通过各种形式，建立文化汾酒的情感表达、价值表达、时代表达体系。六是建设中国酒业“市场高地”。积极推进“国内国际化”“试点国际化”“极致酿造国际化”三个重点，文化与技艺一起输出，争取打造一片新天地。七是建设中国酒业“人才高地”。把“专家掌权”作为最鲜明的用人导向，让专才培养专才，让专业带动专业，培养一支强大的专业人才队伍。八是建设中国酒业“数智化高地”。推进纵向发力，实现层层覆盖；推进横向延伸，有效形成合力，逐步实现管理体系和管理能力现代化。

袁清茂表示，构筑“中国酒业八个高地”，是推动杏花村汾酒特色专业镇高质量发展的根本前提，也是首要责任。在高质量发展的前提下，汾酒要着力于“四个机制”建设：一是“共商机制”。成立“杏花村汾酒特色专业镇汾酒专班”，与地方政府、各兄弟企业一道，共商杏花村汾酒特色专业镇发展大计。二是“共建机制”。共建高于国家标准的产区标准、全产业链可溯源体系、知识产权保护体系、食品安全质量体系、法治体系和守法氛围。同时，要共建由地方政府、行业协会、兄弟企业、专业院校多方参与的“发展创新平台”，发挥各方优势。三是“共享机制”。公开以构筑“中国酒业八大高地”为主体的各类资源，有组织、分层次、针对性地为兄弟企业提供服务。四是“共赢机制”。与专业镇兄弟企业一道，共同开发全国市场，推动专业镇公品牌建设和个性化产品推广。

袁清茂强调，打造“杏花村汾酒特色专业镇”，是汾阳经济社会发展的重大机遇，更是汾酒复兴的重大机遇。汾酒集团将以时代的使命感和历史的责任感，聚精会神、全力以赴地参与“杏花村汾酒特色专业镇”的规划、建设、发展中来，为汾酒赋能，为汾阳、为杏花村造福，为山西省转型发展贡献力量。

据悉，首届山西特色专业镇投资贸易博览会期间，共举办杏花村汾酒专业镇高质量发展论坛等6个主题特色论坛，在全面展示山西省特色专业镇建设成果的同时，为与会企业搭建与专家学者面对面对交流的平台，为山西特色专业镇未来发展打开新思路。

杏花村汾酒专业镇高质量发展论坛在大同举办



日前，在中国特色风味食品产业峰会上，玫瑰鲜花饼、牡丹鲜花饼、西施山药冰糕、酥饼（百果）、芝麻酥糖等多款稻香村糕点入选《中国特色风味食品标志性产品名录》，稻香村传统糕点制作技艺第六代传承人艾满入选《中国特色风味食品制作技艺传承人名录》。

据了解，1773年始创于苏州的稻香村，是经原国内贸易部和商务部先后评审认定的中华老字号，向来被茶食糖果行业公认为“稻香村”正宗之源，到今年已经传承发展两个半世纪。从250年前苏州观前街的一家茶食糖果店，到如今闻名中外的大型现代化食品企业集团，稻香村集团已经成为中国糕点行业的龙头企业、中华老字号创新发展的标杆之一。

特色风味糕点全国“开花” “科技+健康”赋能稻香村创新发展

近年来，除了更好地传承发展传统糕点制作技艺，稻香村持续进行技术创新，不断将中式糕点制作技艺与现代食品生产生产工艺合理结合，推出多款深受市场欢迎的特色风味糕点。

此次入选《中国特色风味食品标志性产品名录》的稻香村糕点中，芝麻酥糖为苏州传统茶食，制作历史已经数百

“科技+健康”双擎驱动 特色风味食品全国“开花” 稻香村集团助力区域经济高质量发展

年，在国内外市场都久负盛名。酥饼（百果）是稻香村在传统中秋月饼基础上的延续及创新，结合当下市场需求，在外观精致、代餐

功能强、独立密封便于携带等方面进行优化升级，经过严格的原材料筛选，采用特殊工艺配比而成，甜香酥脆、口味丰富，让时令糕点突破季节限制，成为日常可选择的休闲食品之一。

牡丹鲜花饼所用的丹凤牡丹花瓣选自“中国牡丹之都”菏泽盛产的牡丹，制作成的牡丹鲜花饼酥皮层次分明，口味酥松绵软、花香浓郁。稻香村牡丹鲜花饼经过几代师傅的调制，依托江南大学先进的食品科技配比，糖度比市面上的各种牡丹糕点更让人接受，符合现下低糖低脂的健康饮食理念，产品一经上市，深受市场好评。

玫瑰鲜花饼所用重瓣红玫瑰花瓣选自国家地理标志产品——“定陶黄店玫瑰”，制作成的玫瑰鲜花饼花香沁心、口感酥软、甜而不腻。

稻香村鲜花饼系列在保持传统清水玫瑰饼、牡丹饼柔软口感的同时降低了甜度，从而降低卡路里的摄取量，让消费者在体验美食的同时不必为摄入过多热量而担忧，符合现代人健康饮食观念。

另外一款特色风味食品是选用“国家地理标志保护产品”陈集山药制作而成的西施山药冰糕，这是在稻香村绿豆冰糕的基础上，结合新工艺改良研制而成，原料富含微量元素，产品口感细腻、味道香甜、香味浓郁，食用后有利于脾胃消化吸收，是平补脾胃、药食两用的健康美食。

除了此次入选《中国特色风味食品标志性产品名录》的糕点，稻香村还有多款创新风味食品已经在消费者群体中获得较高的认知度与美誉度。

发挥行业龙头企业带动作用 推动区域经济高质量发展

中国的特色风味食品不仅是中国优质的美食瑰宝，也是中华民族宝贵的精神和物质财富。

今年4月，工信部等11个部门联合发布《关于培育传统食品产区和地方特色食品产业的指导意见》（以下简称《指导意见》），作为政府部门首次明确提出推动“传统优势食品产区”“地方特色食品产业”振兴的文件，《指导意见》明确提出要挖掘地方特色

食品历史渊源，众多历史特色鲜明的老字号食品企业迎来重大政策利好。

如今，传统优势食品产区和地方特色食品产业已成为食品工业重要发展载体和关键增长引擎。随着人民生活水平的提高，对优质、营养、美味、健康、具有独特历史文化遗产的食品需求更加强烈，加快培育传统优势食品产区和地方特色食品产业，不仅能够更好满足人民日益增长的美好生活需要，对促进地方经济社会发展、助力乡村振兴和实现共同富裕也具有重要意义。

据了解，稻香村集团发挥行业龙头企业带动作用，积极参与乡村振兴，通过产业带动与技能驱动，采取“基地+合作社+农户”模式，在山东菏泽等地带动当地玫瑰、牡丹等特色产业实现规模化、优质化、绿色化发展，并开发出牡丹鲜花饼、玫瑰鲜花饼、西施山药冰糕等地方特色产品，实现了企业增效、农户增收、就业增加、经济增长的多赢局面，为当地经济高质量发展作出积极贡献，被评为农业产业化国家重点龙头企业。

(桂 源)



中国二十二冶天津公司和崇建公司开展对标交流 互学互鉴拓思路 对标共建促提升

本报讯 6月13日，中国二十二冶崇建公司副总经理孙中玉一行到中国二十二冶天津公司，围绕履约管理、安全管理、技术质量管理、预结算管理、物资管理等方面，开展对标交流活动。天津公司经理、党总支副书记李艳与孙中玉一行就深化交流互鉴进行座谈。天津公司党总支书记、副总经理李光针参加座谈交流会，天津公司总工程师、副总经理吴海涛主持会议。

座谈会上，李艳来就天津公司基本情况进行了介绍，并分享企业管理经验做法。他表示，崇建公司底蕴深厚、管理扎实，希望通过对标对表，建立长效的沟

通机制，互帮互学、共同提升，实现企业进一步高质量发展。

孙中玉对天津公司的热情接待表示衷心感谢。他表示，天津公司的经营管理成绩有目共睹，管理有特色有亮点。希望通过此次对标，充分交流探讨，发挥优势，拓展管理思路，取长补短，携手共进。

此次对标学习交流是中国二十二冶的一次重要的交流活动，在深度交流里互学互鉴、对标对表，真正做到学以致用，促进了工作方式方法改革创新，为推动公司高质量发展奠定了坚实基础。

(解赛楠)