

“醉”美滨州
酒企行 ①

有了“枣木杠”，三千户枣农笑了

走进山东万德酒业集团

文/片 本报记者 王凤娇 通讯员 张向涛



工作人员正在为完成生产的酒进行工艺包装。

近年来在国家政策的大力支持下,民营企业的发展呈蓬勃之势。15日,记者来到位于滨州市无棣县境内的酒水生产企业—山东万德酒业集团,经过多年的发展,万德集团不仅推动了当地的经济,形成了集种植、加工、生产、品牌经营、产品销售为一体的一条龙生产模式,同时也有效地解决了当地人员的就业问题以及部分枣农枣产品销售的后顾之忧,承担起了民营企业

400多当地人就业问题迎刃而解

15日,在滨州市无棣县万德集团的酒类包装车间内,记者见到了很多在给各类酒水进行粘瓶嘴、系挂牌、酒盒包装的包装工人,其中以妇女居多。车间的田主任告诉记者,在这个包装车间工作的大部分都是本地人,很多都来自周边农村,觉得离家近,工作又不是很辛苦就来酒厂工作了。谈话中包装车间田主任告诉记者,自己来万德这边上班已经23年



工作人员对进场的金丝小枣进行翻晒。

了,一直都没有离开。“在这跟大家相处的很好,我会一直干到退休的!”田主任笑着说。吴女士是周边农村的,她告诉记者自己生完小孩后过了年就来厂里上班了,每天上八个小时的班,每月工资1800,加班还有加班费,平常回家看孩子也很方便,周边村里的妇女有很多都在这边上班。据集团人力资源部经理介绍,目前厂里的工作人员有400余人,占全部工作人员的大部分。

3000户枣农再也不愁卖枣了

无棣县当地的金丝小枣是万德集团制造酒水的原料,也是企业的酿酒特点所在,枣木杠即由金丝小枣酿制而成。酒类的批量生产肯定少不了大量的金丝小枣。据企业行政部经理吴立端先生介绍说,为了保证充足和优质的酿酒原材料,企业与当地的枣农签署了15000亩的金丝小枣原料基地,这样一来为当地的近3000户枣农解决了金丝小枣的销路问题。“以前家里的枣子熟了之后,我们就把枣运到当地的市场上去卖,来回折腾不说,也不一定赶上好价格”当地的一位枣农说。自从成立了农业生产园之后,集团会定时向枣农收购金丝小枣,价格结合当地市场价,给当地市民带来了不少的方便。

品牌链接

“枣木杠”是山东万德酒业集团的主打酒水品牌,枣木杠酒是在传统酿造工艺基础上,结合生物酿造技术,以无棣优质金丝小枣为原料,采用枣泥窖和独特的发酵工艺精心酿制而成,具有“无色透明,浓香带枣香,香气淡雅,酒体醇甜,香味谐调,后味净爽,风格独特”的酒体风格,达到了好喝不伤身、健康又安全。

在日常的消费生活中人们经常会遇到侵害消费者权益的事情,您对此是不是深感无奈呢?为此,本报今推出“消费全档案”栏目,您可以通过来电或者网络向我们反映相关的消费问题,我们将会酌情选登,并尽可能帮助您维护正当消费权益。

如果您在日常的消费生活中有着自己的一系列维权的消费经验,也可以告诉我们共同分享,帮助更多的消费者避免消费生活中遇到的风险。

电话:18766491065
QQ群:227695883
邮箱:QLWBXF@126.com

“消费全档案”忠实记录您消费中的酸甜苦辣

山东滨州青藤苑餐饮有限公司
Shandong Binzhou Qingtengyuan Restaurant Co., Ltd

Shan dong 山东

文化圣地 度假天堂

双节同欢庆

相聚青藤苑

9.20~10.3

活动期间,凡在:
青藤苑鲍翅皇、青藤苑海鲜世界、
青藤苑金港海鲜用餐的宾客,均有机会参加由本公司为您提供的免费抽奖活动。
★月饼礼盒★特色菜品★高档玩具等大奖100%等您拿……

青藤苑鲍翅皇 (0543) 3196666 3395555

青藤苑海鲜世界 (0543) 3358888 3359888

青藤苑金港海鲜 (0543) 3357777 3218777

因公司发展需求、青藤源大饭店开业在即,热忱欢迎业内精英人士加盟,共绘美好愿景,共同携手发展!

■ 市场营销部销售经理 / 内联经理 / 精品店销售经理 (底薪 + 提成 + 奖金)

■ 厨房部炒锅 / 砧板 / 凉菜 / 广点师 / 西点师 / 面点 / 蒸车 / 活养 / 片肉师 / 烤肉师 / 刺身 / 烧腊 / 堂做人员 / 初加工 / 划菜 / 学员 / 洗刷 (工资面议)

■ 餐饮部领班 / 服务员 / 传菜员 / 收银员 / 酒水员 (基本工资 1800-2200 元 + 工龄工资 + 提成 + 奖金)

WWW.SDHUICHENG.CN

以上岗位一经录用缴纳五险并享受其他福利

招贤纳士

长期有效

◎面试地址: 山东省滨州市渤海十一路黄河七路交叉口(青藤源大饭店筹备办)

◎招聘热线: 0543-5180011/ 5180022