

提升品质 回归消费

# 酿造咱德州百姓喜爱的酒

出自南宋诗人陆游的“山重水复疑无路，柳暗花明又一村”这句富有哲理的诗句，被德州又一村酿酒有限公司赋予了新时代的内涵：只要正视现实，敢于面对重重艰难险阻，不退缩，不畏惧，勇于开拓，发奋进取，那么，前方将是一个充满光明与希望的崭新世界。又一村酒是奋斗之酒，希望之酒。

在白酒行业步入调整期的当下，高端白酒的高速增长已经难以以为继，而代表着大众消费需求的中端酒则成为白酒行业新的增长动力。白酒行业正在由“公酒”向“民酒”转型，作为咱德州人自己的白酒，让更多咱德州老百姓信赖咱自己的酒，喜爱咱自己的酒，让白酒回归老百姓的消费需求上，才是酒企最本源的出发点。



又一村酒新品辈出，图为又一村“德州礼”新品品鉴会。

## 品质是本土酒企的生命线

又一村人凭借永不放弃，勇于进取的精神，使公司规模迅速扩大，2008年公司顺利实现了企业整体搬迁并在当年完成了销售收入过亿元的目标，现在新厂区已经具备年产白酒三万吨，成品酒三百万箱，蛋白饲料三万吨的生产能力，全面投产后将实现产值四亿元，利税近一亿元，一个占地三百亩的花园式大型白酒企业已初具规模。

## 建起百年窖池 创新传统工艺

酿酒环境方面，按照北方人的饮酒习俗，德州又一村酿酒有限公司生产浓香型白酒，采用传统的具有千年历史的老五甑工艺，进行混蒸混烧，讲究千年池万年糟，用来发酵酿酒原料的窖池是酿造美酒的关键。2008年，德州又一村酿酒有限公司整体搬迁，为了保证产品质量，公司

投入大量人力物力，高起点规划，高标准建设了600个宽2米、长5米、深2米的小型窖池，窖池全部采用老酒厂自然老熟上百年的窖泥，添加利用现代微生物手段，结合传统酿造工艺培养出的老窖泥建造而成，保证了产品质量。同时，因为小窖池容量小，酿酒原料与窖泥接触面积加大，有利于香味物质、微生物、营养物质等成分的不断积累。所以，德州又一村酿酒有限公司出品的白酒香醇浓郁，清冽甘爽，回

味悠长。

为了生产优质浓香型白酒，德州又一村酿酒有限公司结合现代科学生产技术和网罗多种有益微生物进行人工培养，并采用了双轮、回沙多项科研成果及特殊工艺，使公司生产的浓香型白酒质量有了突飞猛进的发展，也受到了广大消费者的好评和认可。

在发酵蒸馏方面，德州又一村酿酒有限公司严格执行生产工艺及作业指导书，采用国内时间最长的60天发酵工艺，双轮则

达到120天，其入池温度、水份、酸度、淀粉等理化指标严格控制，做到批批检测，发酵过程进行严格管理，控制其温度、黄水变化情况。俗话说“生香靠发酵，提香靠蒸馏”，因此，在蒸馏工序，德州又一村酿酒有限公司严格执行轻、松、薄、匀、准、缓等操作要点，并做到分层蒸馏，掐头去尾，分级摘酒，分别贮存，工艺过程方面确保白酒的生产质量，使酒更加芳醇醇和，具有甜、绵、软、净、香的特点。

## 严格质量控制 确保白酒品质

德州又一村酿酒有限公司建立了严格的质量保证体系，从原辅料进厂、生产过程的半成品、成品都保证为合格产品，从而保证提供给消费者的产品为合格产品。外购物资进厂时由专职质检员抽样，按照公司的《验收管理标准》验收，需要理化指标时，再送化验室化验，不符合

公司《外购物资验收管理标准》的外购物绝不投入生产。

白酒在生产过程中严格执行《白酒生产作业指导书》并且在整个白酒的生产勾兑过程中，制定有几个关键质量控制点，分别为白酒车间的配料、发酵工序、半成品贮存、勾兑工序。质量控制点的整个生产过程必须形成相应的质量记录，记录的内容要齐全，工艺参数要符合作业指导书的要求，不准随意涂改，数据要真实、准确、可靠。加强对关键过程质量控制点的监督和监控检查，车间负责人要定期对其

进行抽查，包括设备、环境卫生，工艺的执行情况，发现不合格项要及时制定出纠正措施，并进行关闭。

白酒勾兑过程是白酒生产的关键质量控制点。首先由省级评酒员王瑞坤勾兑小样，然后送化验室化验，化验室由国内领先的气相色谱、分析天平、分光光度计等化验设备，化验人员也具有省技术监督局颁发的化验员资格证书，保证了化验数据的准确度，从而提高了勾兑质量。同时，公司对勾兑罐进行了密封，减少了有效成分的挥发；制定了

《原酒贮存作业指导书》和《原酒除油作业指导书》，使员工操作有了规范，认真研究勾兑品评技术，在勾兑白酒时反复勾调小样，反复对比品评，狠挖技术潜力，使白酒酒质和口感都有了很大提高。

质量是企业生命。德州又一村酿酒有限公司一直坚持“质量更好是我们永远的承诺，顾客满意是我们永恒的追求”的服务宗旨，始终视质量为生命，其产品倍受各界青睐，得到了包括国家领导人及知名书法家的称赞。

## 酿咱德州人喜爱的酒

目前，公司生产能力已经能够满足多层次消费需求，先后开发了“盛宴”又一村、“太阳鸟”又一村、“德州礼”又一村、“臻品”又一村等多种高档产品，同时压缩低档盒装酒的数量，使“又一村”酒的产品结构、价格结构更加合理。

针对白酒行业步入调整期的新形势，我们谋求从危机中寻找转机，毕竟，更多消费者的更多需求，永远无止境。今年8月，为回馈广大消费者的厚爱，公司推出一款更加实惠的简易包装的一款大众消费白酒，并拿出高额奖金，向全社会征集酒名。让咱德州人一提德州，就会想到吃德州扒鸡，品又一村酒。

## 创新销售模式 完善售后服务

市场是经营的根本和基础，没有市场企业就无法生存，公司坚持把销售工作作为企业的龙头，形成了以开发新产品、塑造品牌形象为基础，以市场和消费者需求为导向，以适应市场、开拓市场、发展市场为目的，以营

销观念和营销手段的创新为动力，以品牌营销、整合营销为重点，全面推进营销发展的营销战略。在这一战略的指导下，又一村不断地攻城掠地，市场份额迅速扩大。目前，他们又整合优秀经销商作为整合营销的重要内容，选择了一批网络健全、实力雄厚、信誉良好的经销商，组建营销联合体，产品畅销福建、广东、安徽、河北、山东等地区。

德州又一村酿酒有限公司每年举办一次大规模的客户联

谊会，供需双方畅所欲言，会心交流，开怀畅饮，其乐融融。公司领导也借此机会和各地客户心交心，把公司一年的发展及营销经济状况和盘端出，倾听经销商意见。这样的方式公司坚持了多年，深得客户好评，企业也被授予山东省省级“重合同，守信用”的称号。

德州又一村酿酒有限公司长期坚持“走出去，请进来”的营销策略。对市区及较近距离的用户，随时派员走访，认真听取

客户及消费者的心声，把收集到的对产品从外观到内在质量的意见和建议及时反馈给公司决策者，对合理的意见和建议，公司有关部门均会专题研究，认真答复。同时对省内外有关院校建立长期联系，不断引进新技术，开发新产品。

一分耕耘，一分收获，公司现已发展成为德州市骨干企业，成长为德州市场无可争议的畅销品牌。在德州，吃德州扒鸡，品又一村酒，已成为人们的消费共识。

## 坚持人才强企 打造精英团队

公司高层管理工作均由学历高、专业性强、管理经验丰富

的人员担任，董事长董坤锁具有长期政治工作经验，且精于企业管理；总经理于洪波毕业于山东轻工学院，专修微生物学，专业功底深厚。他们精通经营，善于管理，锐意改革，知人善任，带领企业在做大做强路上奋进。

建设高素质的专业团队

伍。公司的侯之辉被全国工业产品生产许可证办公室评为国家白酒行业注册审查员，成为全国各酒厂白酒质量的“鉴别师”；王瑞坤、郭本跃、韦永顺被山东省轻工业办公室、山东省白酒工业协会聘为山东省第六届白酒资格评委。公司的9名化验员全部

获得中级以上职称。“大鹏一日同风起，扶摇直上九万里”。展望未来，德州又一村酿酒有限公司这艘巨轮，在公司董事长董坤锁、总经理于洪波的带领下，砥砺前行、开拓进取，一定会在风起云涌的市场大浪中勇立潮头，再创辉煌！

## 积齐鲁之厚重 酿浓香之经典

古城德州，物华天宝，人杰地灵，“九达天衢”的地理位置与千年大运河滔滔不息的滋养，注

定了鲁北酒文化的不同凡响，植根于鲁酒文化深厚土壤中的又一村酒，总结了德州酿酒前辈千

年来聚沙成塔累积而成的酿酒经验，大胆改进，推陈出新，再续德州酒业的辉煌！