四川江口醇隆鼎酒业有限公司基酒三车间酿造班组主要事迹

一、贯彻高质量发展精神，实现质量升级与生产数量双丰收

为贯彻市委、县委关于产业高质量发展的精神，基酒三车间奋发图强，以高标准严格要求生产，多次为企业做出生产贡献，2020-2022年度，班组团队共生产原酒1235.68吨，占企业总生产数量的60%，增加效益近1000万元，同时优质酒率达41.3%创企业历史新高。

二、搭建人才培养传承平台，打造专业化、一流化酿酒团队

积极发挥县级、企业传统技艺传承基地作用，吸纳一流的师资队伍，拥有高级工程师一名，高级技师、高级工数名。秉承构建一流的培养模式，培养一流的技能人才为目标，共为企业培养技术人才数百人次，同时注重非物质文化遗产技艺的传承与保护，围绕酿酒传统技艺科普基地开展传承活动数百次，共接待人次达数万人。

三、搭乘数字化改革列车，推进传统酿酒与科学酿酒深度融合

团队成立以来，一直围绕数字化改革，建立健全的糟培检测机制，同时配合醇和型白酒研究院原酒检验数据，实现酿酒生产过程科学监控，为传统酿酒行业注入新的活力，近年来，通过产业转型，使酿酒生产在保持原有传统的基础上更加科学化，在酿酒技艺板块上为企业促进数字化改革作出突出贡献。

四川麦金旭膳供应链管理有限公司

（净菜加工组）事迹材料

四川麦金旭膳供应链管理有限公司以“二产带一产促三产”的联动方式打通以中央厨房为核心的上下游产业链，从而形成规模化订单农业生产、集约化中央厨房加工配送、智慧化农贸农批市场直销、示范化三产文旅研学互动的123产业融合发展新模式，为城乡化发展和乡村振兴赋能。

净菜加工组共有员工28人，其中党员1人，中高级技术人员5人，贫困户3名，残疾人2名，平均年龄43岁。承接了全县8万中小学生每天净菜加工量，每日加工时间8小时，净菜产量达30吨/天。作为1支业务素质高、技术能力强的专业团队，曾荣获公司2021年年度优秀团队、2022年度最佳团队、2023年卫生先进小组等荣誉，小组全员牢记坚守食品安全红线，保障全县师生舌尖上的安全，他们团结进取、砥砺奋进、勇于担当的精神是全体员工学习的榜样。

一、加强部门教育，强化岗位训练。

公司开业时，通过6天的专业培训，灌输6S的管理模式，讲解食品安全，熟练掌握操作程序，事故预防和现场处理等的一系列专业化培训，提高他们个人素质和意识，每周末利用休息时间，学习新技能，提高业务和生产量，从以前，叶类加工组，根茎类加工组，单机组，整理菜四个组合并成一个大组，大大减少人力成本，提高凝聚力和战斗力。

二、加强精神文明建设，树立主人翁精神

团结一致，和谐家人文化，从一个意识低下的基层农民到一个工人的蜕变，公司加强对每一位员工的素质培训及技能培训，在技术飞速发展和更新的时代，作为现代化企业的员工，努力掌握专业知识和业务技能是我们的根本，也是我们干好本职工作的基石。净菜车间一直不断地强化员工的业务技能水平。为了人人练就过硬的岗位技能，开展了形式多样、生动活泼的劳动竞赛。在2022年度公司举行的年度评选中取得多次嘉奖。通过这些活动再次证明了净菜车间的团队合作精神和掌握技巧的熟练程度。

一个职业化程度高的员工，必将成为一个非常优秀的员工、一个团体职业化程度高的车间，必将会成为一个受企业重视的车间。净菜生产车间这个团队今后将继续秉承团结务实、和谐进取的班组精神，脚踏实地，一步一个脚印继续前进，做好“工人先锋号”的标杆。