



工会园地

建德市总工会 主办

精益求精成就卓越品质

——记总酿酒师、建德工匠张伟

张伟，作为青岛啤酒（杭州）公司总酿酒师，从业20年来一直跟“质量”打交道。沉着稳重的他，具有理科男的一切特质，既能准确无误、甚至苛刻严谨的说出各种酿造数据，又能娓娓道来一杯啤酒的生命历程。

他对自己高标准、严要求，从他身上，可以看到一种精神，一种对质量一丝不苟、对产品精益求精的精神。为把最好的产品带给消费者，他严格把握着产品质量的前进方向。

张伟在追求酿造品质高、口味纯的路上投入了大量的时间和精力，“时间控”和“温度控”是他常常挂在嘴边的质量细节。在平时工作中，他细致到关注每一个发酵罐的成熟度理化指标，并与其他工厂交流学习，对比研究工厂里的工艺控制以及原料和配方的使用状况对酒液成熟度的影响，时刻了解酵母扩培的进展。尤其是生产旺季，他几乎每个周六都会在厂里，帮助解决各个环节出现的问题。

2004—2005年期间，张伟连续两



年参加了公司科研项目并分别以《体外冷却后发酵工艺的优化》《啤酒成熟度的研究》项目获得科技进步三等奖；2007年更是获得了“山东省啤酒行业技术能手”称号和公司“劳动模范”称号；2012年参加了公司第二期金★班储备培养项目；2015—2016年

期间参加了公司质量体系六西格玛绿带、黑带培训，并顺利通过相应的资格认证。

张伟在杭州公司任职期间，坚持以酿造消费者喜爱的啤酒为目标导向，认真落实工艺原则和技术标准，引导全员逐步提高质量意识，逐步消

除质量缺陷，提升产品质量。在他的带领下，2017年杭州公司食品安全红黄牌事项、国标项目、批量及恶性反馈、A+I档酒合格率、酵母泥MRS、乙醛、双乙酰合格率等十几项质量指标均名列集团公司前茅。

什么时候投料？火候把握到什么程度？如何拿捏和把控酿酒过程中的每一个细节？作为前辈，张伟把自己一身的技术毫无保留的传授给自己的同事，确保生产工艺的代代传承。在他的口传心授下，培养出了连续三届获得集团公司技能大赛酿造工种的冠军，带出了关键物质品评团队，并在参加全集团品评技能大赛中荣获集团“品评技术能手”称号，成功入围全国品评技能大赛资格。

技无止境，要酿造出更多好酒，需要精益求精不断创新。张伟说：“每一项技能并不是你偶然得来的，也并不是想做就能做到的，必须经过一个长期积累的过程，还要精心琢磨。”

建德人——浙江文明的曙光

挖掘建德优秀传统文化 弘扬“建功立德”地域人文精神

建功立德

德文化

打造美丽环境
建设美德家园

培育美丽经济
塑造美丽人文