

食品制造

FOOD MANUFACTURING

食品加工与制造专业期刊

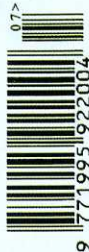
www.hiifood.com

2008年7月号



饮料瓶的空间

ISSN1995-9222



“两驾马车”拉动烘干机械不断向前
国产直投式酸奶发酵剂向国际四巨头发起挑战
提价10% 塑料复合袋是否仍为经济型包装



京日东大食品有限公司董事长 正山四郎

正山四郎，出生在台湾创业于日本的成功企业家，1987年应国家科委的邀请在中国建了一座“模范工厂”，生产豆沙馅料。21年的培育和经营，如今北京京日东大食品有限公司的确已成为了业界品质管理的一个典范，正山先生的管理经验也为业界所称道。

用感谢的心去教育员工

《食品制造》：据了解，您最喜欢的一个词语是“感谢”。请问正山先生，“感谢”是您管理企业的理念之一吗？

正山四郎：我们要感谢的有很多，就比如你正在用来做记录的这张纸，本身钱不高，但你知道这张纸要经过多少人的劳动才到达我们手上的吗？所以我们要感谢在这张纸的制造过程中付出辛苦的这些人，因为他们制造了这张纸，这张纸给我们提供了方便。

我要感谢公司的员工，感谢打扫卫生的员工给了我们干净的工作环境，感谢生产员工生产出了合格的产品，感谢食堂大师傅做出了可口的饭菜。我的感谢不是停留在口头上说的，是发自内心的。

我也要员工学会感谢。让新员工到食堂去实习，学习如何感谢别人，因为将来食堂要为他服务，所以他在接受服务之前一定要体会到为别人服务时的心情和所付出的努力。有了感谢的心，在食堂他不会浪费，因为他要感

正山四郎谈“感谢”

□ 祝宝威

谢食堂师傅的劳动；工作上兢兢业业，因为他要感谢这个工作机会；生产上保证品质，因为要感谢客户用我们的产品。

品质管理体现在许多细微之处

《食品制造》：作为食品生产企业，品质管理是至关重要的，请您谈谈京日的品质管理？

正山四郎：还从食堂吃饭谈起。你也看到了，公司的食堂很宽敞，安装了大块的玻璃窗。我们首先考虑的是工厂比较封闭，工人工作的时候交少见不到阳光，想在吃饭的时候，让员工感到工作之余的放松。食堂也是个学习的场所。我们对食堂吃饭也有要求：排队取餐，取餐时不撒落饭菜；盛饭盛八分满，吃完再取，不剩饭菜；用餐时坐姿端正，不翘腿，不大声喧哗；用完餐后，桌子上有纸巾，自己打扫干净桌子。我希望员工学会文雅，也培养员工的卫生意识，你不卫生，你生产的产品也不会卫生。通过这些日常的小事、细节，让卫生管理的理念，节约的理念，感谢他人的理念，成为员工自觉的行为意识。

还有，我们的门卫不仅仅是公司看门的人，他还负责所有车辆进入的放行。比如在检查进入工厂的车辆时，你的车不干净，对不起，请洗干净再来，工厂旁边有洗车的地方。送货的车辆，打开车厢，看车厢内有没有异味，装货物的袋子是否干净，有没有破损。为什么要这样做呢？如果你的车辆不干净，是不是会

把尘土带进厂区，是不是扬起的灰尘会进入到空气中，还有可能会进入车间。

还有，你看厂区的绿化，就是草和一些松柏，很简单，但很整洁。想想如果工厂里边种许多花草，开花的时候会引来蜜蜂，还有花粉，花瓣会凋落，也会落叶，这些不仅要增加工人打扫的时间，而且蜜蜂、花粉、落叶都会对工厂的卫生环境造成影响。

原料品质的好坏直接决定产品品质的优劣。我们对豆子原料的控制非常严格，要求豆子中的杂质含量不超过0.2%。这个0.2%是什么概念？我们的一吨豆，在生产前检测中最多只能有一小捧不能用的。以前农民收获豆子后就晾晒在庭院里的，鸡鸭也会在上面玩耍。所以晾晒好的豆子，不仅有石块、土块、豆叶、豆荚，还会有鸡鸭的粪便。这样的豆子带菌量会很高。所以，我们就尽量从农民的角度去想，去改变他们晒豆的习惯。我们把豆沙厂的废包装袋拆开，拼成一块大布，免费提供给农民晒豆用。用这样的布晒豆，再把周围围起来，混入的杂质就会很少。这样，农民也很感谢我们为他们的着想，他们也会很好的支持工厂的工作。

正山先生喜欢把公司的员工，种豆子的农民和使用的生产工具等称为“协力者”。他说协力者是帮助他做事情的人或者工具，他要感谢所有的协力者，因为没有协力者的帮助，他将什么都做不了。