

我们的  
数字新生活

开栏语：线上购物、在线外卖、无感支付等数字化消费场景正在潜移默化地改变着我们的生活方式；信息化、数字化转型正在加速推动全行业实现变革……数字经济不仅是商业模式的重大革命、经济高质量发展的新引擎，更是人民美好生活的重要实现路径。

## 数字化将成酒企破局关键

随着互联网经济和数字化经济的快速发展，数字化已然成为全行业大趋势。对于白酒行业而言，诸多企业也开启了数字化征程。

中国消费品营销专家肖竹青表示，企业的数字化是将传统白酒酿造工匠技艺和现代化管理工具相结合。

### 布局数字化

随着年轻消费者的崛起，线上酒类交易规模也在不断提升，数字化已成为酒企进一步深耕行业的重要手段。

北京商报记者了解到，去年10月国台酒庄智能酿造制酒车间正式投产，将传统酿造的工艺提炼为数据，进一步清晰标准、建立系统，用标准支撑数字的规范性，智能酿造的数字化系统不断充实、丰富和完善。

国台酒业集团董事长闫希军表示，国台下一步将把智能酿造推进到新阶段，从而实现国台从传统产业转型为新型工业化的企业。

西凤酒白酒数字化工厂建设项目的推进，也让企业逐步实现了原料溯源、仿生制曲、自动酿酒、智能管网、自动线灌装等智能化、自动化体系的建设。同时，西凤酒应用大数据，对现有基于天鉴防伪标签的产品溯源体系进行进一步的扩展与深化，实现全过程溯源。

肖竹青表示，数字化可以提升企业资源匹配效率，也可以提高管理效率。对于产品而言，数字化可以实现产品防伪、打击串货和低价倾销等现象。

### 抢市场红利

据今年天猫平台“酒水双11全周期战报”显示，贵州茅台、五粮液销售额成功破亿，剑南春、泸州老窖等29个品牌销售额破千万。

越来越多的消费者通过线上渠道进行消费。据了解，五粮液官方旗舰店在去年正式登陆天猫、京东。2018年和2020年，五粮液曾两度联手综合类电商平台推出新品。

五粮液自2017年起，便积极布局，优化产品结构、强化渠道管控力。利用大数据，五粮液建立新零售云店，不断加码数字化转型。贵州茅台2020年更是启动



了“智慧茅台”建设，推动茅台信息化转型升级。

白酒营销专家晋育锋表示，数字化能够直接提升企业的运营效益，这不仅仅是线上销售，而是针对整个运营管理层面上的数字化转型。

### 全产业链发展

随着互联网与传统行业不断渗透，电商品牌的涌现，一批新的互联网白酒品牌也不断涌现。

据iiMedia Research(艾媒咨询)数据显示，2021年中国白酒市场规模将达6434亿元，同比增长10.2%。中国酒类新零售市场规模2021年达1363.1亿元。预计未来中国白酒行业发展稳定，2025年将达到9500亿元。

随着企业数字化转型不断加速，数字化未来或将贯穿全产业链并覆盖产品结构、终端渠道、消费者市场分析等各个领域。

中国酒业协会副理事长兼秘书长宋书玉指出，未来酒业数字化不仅实现产品数字化，还将实现渠道数字化、终端数字化以及消费者数字化，并贯穿整个产业链。

数字化时代已经到来，企业数字化转型需要将业务形态、组织机构、企业文化、技术管理等各方面进行调整重塑。未来，数字化转型也将成为企业思维转变、组织架构调整以及商业模式变革的契机。

北京商报记者 刘一博 翟枫瑞

### 遗失公告

北京市海淀区羊坊店街道第二幼儿园 统一社会信用代码:40088710不慎遗失财务公章,声明作废。  
北京市海淀区羊坊店街道第二幼儿园  
2021年12月17日

## 税收优惠再升级！ 研发费用加计扣除政策助力企业创新再加力

“国家税务总局今年发布了研发费用加计扣除新政，其中扩大了研发费用加计扣除享受期间、调整优化‘其他相关费用’限额的计算方法等方面内容引起了很多企业关注。”朝阳区税务局所得税科相关工作人员表示。据了解，研发费用加计扣除是企业为开发新技术、新产品、新工艺发生的研究开发费用的实际发生额基础上，再加成一定比例，作为计算应纳税所得额时的扣除数额进行加计扣除。此次新政的亮点包括了在今年10月预缴申报企业所得税时允许企业自主选择对前三季度发生的研发费用进行加计扣除以及增设优化简化版研发支出辅助账样式等内容。

“由于此次简化了研发支出辅助账样式，调整优化计算方法，因此在新政一出台的时候我们首先加强内部培训，以教带学，以测检验，做到全员培训、精准解读。其次我们在依托新媒体平台开展广泛宣传的基础上，开展分级分类精准辅导，确保企业第一时间享受到税收优惠政策。”朝阳区税务局所得税科相关工作人员表示。

圣泰(北京)工程软件有限公司财务人员郭迎雪介绍，圣泰(北京)工程软件有限公司今年主要研发了三款软件，其中通用流程模拟软件是一款完全国产化的流程模拟软件，打破了国外软件对此项方面的技术垄断。

“我们公司有研发业务，此次出台的有关研发费用加计扣除的新政不仅提高了扣除比例，并且允许我们在10月预缴申报企业所得税时进行加计扣除。我们三季度享受了研发费用加计扣除税收优惠政策，减轻了我们企业的资金需求负担，促使我们更加放心大胆地开发新项目，提升已有软件的技术含量，增大研发项目的资金投入。”郭迎雪表示。

好的服务让好的政策落地，为了让企业第一时间用好用足优惠政策，朝阳区税务局通过微信公众号、电话等方式帮助企业第一时间了解到新政，同时录制微课课程，手把手教企业如何进行申报。主管税务机关帮助我们不错过国家红利，为我们企业节税减负的同时，使企业对于自身的发展规划更加灵活机动。”郭迎雪介绍道。

## 提升纳税服务质效 增加外资企业发展信心

早在2020年9月中国外交部发言人汪文斌曾表示，当前，中国作为疫情发生以来第一个恢复增长的主要经济体，将在有效防控疫情前提下，开辟更多人员往来“快捷通道”和货物通关“绿色通道”，为企业跨国经营提供便利；坚持深化改革开放，继续放宽市场准入，保障外资合法权益，营造内外资企业一视同仁、公平竞争的市场环境。北京市税务部门积极作为，在构建国内大循环为主体、国内国际双循环相互促进的新发展格局下，用一系列服务举措倾心服务外资企业发展。

西门子(中国)有限公司扎根中国发展近150年，见证了中国的高速发展。目前西门子(中国)有限公司在中国拥有超过32000名员工，是中国最大的外商投资企业之一，已成为中国社会和经济不可分割的一部分。作为在京的集团总部企业，西门子(中国)的发展和成就同样离不开北京市各级政府税务部门的大力支持。西门子(中国)有限公司财务人员表示，优化营商环境，激发市场活力不仅需要下大力气，并且还要瞄准企业办税缴费的痛点、堵点和难点，因症施策，不断提升外企服务的力度及办税的速度。

得知像西门子(中国)有限公司这样的外企在办税过程中存在因语言差异，从而导致办税流程不畅的问题，北京市朝阳区税务部门加强外语团队建设，选拔外语水平高、业务能力强的干部组建外语团队，制发外语应答手册。同时大力推行“非接触式”服务，通过微信、微博、视频等多种形式，向纳税人推广线上办

理方式，制作《精简版的国际税收业务网上操作指南》方便纳税人使用，为纳税人提供更加便利、快捷的优质服

除了西门子(中国)有限公司之外，某外资企业的财务人员也对“非接触式”服务感受颇深；疫情期间，主管税务机关按照“尽可能网上办”的原则，进一步优化办税缴费服务，其中“非接触式”办税，解决了公司服务贸易对外支付的燃眉之急”。据了解，自今年6月起，服务贸易对外支付手续简化，同一个合同对外支付的款项，不需每次办理支付备案表，用首次的备案表即可完成后续的所有支付。

同时，分红再投资递延纳税也是该企业受税收优惠政策的一个重要项目。所谓再投资递延纳税政策，是指境外股东从境内被投资企业取得的利润，直接用于境内再投资的，投资期间均无需就该笔利润缴纳企业所得税。在疫情期间，外资企业大多受到不同程度的冲击，不仅表现在上游供应链受到较大影响，同时下游销售也面临较大压力。在此背景下，为了增加外资企业投资的积极性，北京市朝阳区税务局开展“非接触式”办税服务，安排专人全程对接，建立企业联系人制度，通过电话、邮件等方式与企业细致沟通，了解实际情况，实现税收优惠政策尽享。得益于税务部门的服务，我们的各个投资项目得以顺利落地。目前，我公司共办理分红再投资递延纳税十几笔。”该企业的财务人员表示。

## 听花全感官品鉴白酒，推动白酒品鉴领先世界

### “全感官”品鉴白酒

“看、闻、品”历来是品酒的传统步骤，而听花酒首次将听觉和触觉引入品鉴过程，通过听、观、闻、烧、品五步，调动听觉、视觉、嗅觉、触觉、味觉五感，让饮者全感官体验到听花酒之美。

对此，青海春天公司董事长、听花酒总设计师张雪峰介绍，完整的风味体验是各种感觉的结合以及对这些感觉信息的综合认知处理。听花酒制化增益新工艺，让白酒中风味物质的种类更加丰富协调，触发了饮者全感官的愉悦体验，并详细介绍了全感官品鉴的5个步骤。

#### (1)听酒花

相较传统品鉴方法，听花酒原创的“听”，源自倾听酒花爆裂的声音指导酿酒的工艺，称为“听花断酒”。“酒好不好，可以听出来”，张雪峰介绍到，缔合卓越的酒体，酒花爆裂声音绵密有力，呈现勃勃生机。

#### (2)看挂杯

听花酒首次将大容量、高浓度的勃艮第酒杯运用于白酒品鉴，更利于白酒酒液的展开，能够更好地观察白酒挂杯的整个过程。听花酒体醇厚，从酒液分界线逐渐形成“珍珠项链”，缓缓流下，挂杯更为持久。

#### (3)闻酒香

勃艮第杯大肚球形的杯身和略向内收窄的杯口，更利于扩香和聚香，让听花酒“香高一寸”的特色尽显无余。

10月31日，由首届中国首席白酒品酒师、连续三届以上国家级白酒评委、科研院校生物发酵教授及生物化学博士组成的专家组评定，制化增益工艺的运用，

《汉书·食货志》称酒为“天之美禄”。人类在享用这个天赐福分的进程中，形成了奥妙无穷的品酒文化。近日，一款听花生津白酒，以首款“全感官”品鉴白酒的概念引起关注，开了世界蒸馏酒品鉴创新之先河。

据了解，听花酒是一款高端商务白酒，分别在10年以上酱香原酒和5年以上浓香原酒基础上，采用独到的二次发酵、精馏浓缩等制化增益工艺酿制而成。取得的成果之一便是在中国白酒粮香底味基础上，将白酒的美感意境，提升到了“香高一寸、味厚三尺、落口生津”的全新高度。

使听花酱香酒增加29种细分香气和3个口感维度，优化提升41种细分风味，焦糊蜜香突出，澎湃驾驭，空杯留香持久；听花浓香酒，增加24种细分香气和3个口感维度，优化提升35种细分风味，口感穿透力强，娇艳沉稳，层次变化非常丰富。

#### (4)烧酒液

张雪峰说，真金不怕火炼，美酒不怕灼烧。通过燃烧给白酒“卸妆”，能更深入本质地了解一款酒。听花制化增益工艺去劣存优，酒体缔合好，稳定性高。酒中参与燃烧的成分和燃烧时产生的自由基更少，所以燃烧



听花酒与全感官品鉴酒具

相对不充分，产生的热量少。

一位听花的品鉴者评价道：“用手在杯口上方感受酒液燃烧后的温度，可以明显感觉到，相比制化前的原酒，听花酒杯身温度更低，杯壁上棕色残留物也更多，且余液仍有花果熟甜等宜人芳香”。

#### (5)品味道

“如果说白酒的香决定着一见钟情，味道的厚度和口腔触感决定着久处不厌。”张雪峰说，听花酱香和浓香两款产品，虽然都在50度以上，但醇厚柔润，能含得住，而且落口生津。

成都酒业协会会长王瑞品鉴后称赞道：“听花酱香的焦糊蜜香非常出色，且醇厚又干净无杂味，有入口即化之感，非常难得。餐后几个小时，还能感受口中依然徐徐生津，缓缓生味”。

### 创新工艺 成就听花品鉴艺术美感

听花酒研发者之一、青海春天副总经理刘凌霄介绍，听花酒的美感之所以能够“全感官”体验，一方面因为酿造产生了更多呈香呈味的有益成分，这是酒体“香高味厚”的物质基础。比如在运用定向菌二次发酵过程中，通过有效控制时间温度等发酵条件时，可以定向提升发酵过程中酸与酯等有益风味成分的产生量，既丰富口感又达到恰当的平衡。

另一方面，创新工艺得到的酒体，能够持续激活唾液腺上控制唾液分泌的“开关”——M受体，促进唾液分泌增加。唾液是感知美味的关键，听花落口生津，极大增强了味蕾对美酒美食的感受力，使更多风味物质化作舌尖的美妙，完全演绎了津津有味的古老智慧。

一位笔名为“越从从”的听花酒客户，在中国诗歌网发表《七律·听酒》，为“全感官”品鉴艺术美感做了贴切注解：

新谱千年舌上曲，  
举杯啜饮语声喧。  
酒花爆裂留香久，  
壁泪生津复载情。  
味厚三腴筛弊害，  
香高一寸益提升。  
枝头蓓蕾初开放，  
愿醉东风月挂梢。