

# 内训体系为企业发展护航

## ——全聚德三元金星公司创建学习型企业记

一个外地农民工占多数、八成职工只有初中以下文化程度的食品加工企业,却以整洁的环境、和睦的氛围、规范的操作、合格的产品彻底颠覆了人们对传统食品加工企业的不良印象。作为全聚德集团鸭系列食品的加工基地,北京全聚德三元金星食品有限责任公司通过持续地创建学习型企业,大幅度提高全员的综合素质,为企业的创新发展提供了持续的动力。

### 企业制度、企业文化相融合

禽类屠宰加工的特殊性,令其成为很多城里人不愿从事的职业。全聚德三元金星公司总共604名员工中,外地农民工占了67%;初中以下文化程度的475人,占职工总数的79%。对于这些原本文化水平较低的员工,该公司没有仅把他们当成劳动力使用,而是本着“不拘一格用人才,悉心培养育人才”的用人理念,通过持续培训来提升员工素质。

针对农民工占多数的实际情况,三元金星的《企业文化手册》独具一格地编制了“企业文化行为规范”部分,包含该公司提倡的“四讲”、《素质篇》、《管理人员十要十不要》以及《员工和谐公约》。特别是《素质篇》,分为岗位篇、生活篇、厂区篇、宿舍篇四部分内容,而且采取了顺口溜的形式,让员工易懂、易读、易背。

该公司还将企业制度融入到学习培训当中。2012年初,公司组织编写了“班前一课”教材,内容涉及企业规章、食品安全、体系运行、岗位执行标准、企业文化和安全教育等各方面内容。今年,公司又对教材内容进一步完善,增加了车间岗位职责、劳动管理、时间管理、安全防范、后勤保障、财务管理、计划生育、职业道德、社会公德等内容。

学习培训的开展让企业员工呈现崭新的精神风貌。相互帮助的人多了,组织纪律性强了,宿舍卫生更干净了,打饭排队更自觉了,借阅图书的人多了,节水、节电更成为全员意识。

### 建立覆盖全员的内训体系

在全聚德三元金星公司领导看来,培养优秀的员工,就是培育优质的产品。为此,企业不断完善干部、员工的学习培训

机制,建立起覆盖全员的学习培训体系。

比如针对管理人员,公司连续多年开展了系列培训课。外聘教授、内训师培训、班组长拓展训练……让一线管理人员不出厂门,就能学到高水平的培训课程,自身学识、能力、管理水平均得到较大提升。今年,该公司进一步优化培训方式,实行每周一次司务会后学习制度,由支部书记负责,现正分部分对《十八届三中全会决定》进行系统学习。

针对普通员工更开展了公司、车间、班组“三级”培训。包括新入职员工的岗前培训,在职职工的专业技能培训,挑选技术过硬的人员作为技能内训师,培养后备力量的“师带徒”活动等,最后,通过目标考核,进一步规范操作程序。由于注重培训,现如今,制坯和择鸭毛的农民工中,快手比以前多了3倍。

此外,公司还持续开展以企业文化、行为规范为内容的综合素质教育,连续多年举办“四讲”课堂、开设“教育培训班”等,并建立起以“班前一课”为基础的长效教育机制,在循序渐进中,潜移默化提升员工的综合素质。

### 让优秀成为习惯

一系列培训机制的建立,让全聚德三元金星公司创建学习型企业有了制度上的

保障,而每年开展的多主题竞赛活动,则进一步调动了员工参与学习的积极性与主动性,也为企业发展创新提供了源泉。

在创新竞赛中,该公司将“合理化建议”常态化,不仅建立了合理化建议制度,还设立了“创新标兵”奖项。几年来,公司收集的合理化建议达960余条。比如今年,熟食车间通过创新生产工艺,将晾坯时间由以前4-8个小时缩短到25分钟,单位产能从原来每小时600只提高到现在的1000只;屠宰车间通过技术创新,大大减少了成本损耗。

今年,该公司更全新推出“五型班组、员工十项百分竞赛活动”,共设立了包括提出创新建议、厉行节约表现、企业文化考核、学习培训成绩、劳动竞赛成绩、目标考核情况、宿舍三好评比、工作完成评价、安全制度执行、团结互助友爱十个评比项目,由各部门按方案要求,对员工在每项活动中的表现打分,每月都将成绩上墙。

据相关负责人介绍,这项竞赛的特点是将各项企业文化内容以及工作生产、劳动技能、劳动纪律等全部纳入员工的量化评比考核范围,引导员工从平时的工作中就参与到争当先进的活动中,有利于更客观、公正地对员工进行考核和评议,提高“优秀员工”含金量,也进一步促进全员综合素质的提升。

北京商报记者 徐慧

## 国航空姐到全聚德学“卷鸭”

昨日,国航“心翼”金凤组的空姐们来到全聚德三元桥店,现场学习片鸭、卷鸭等各种操作技巧,以便为头等舱的顾客提供正宗的全聚德烤鸭餐饮服务。

今年11月1日起,国航在北京出港远程航线头等舱配备全聚德烤鸭产品。而承担为国航提供烤鸭任务的,正是全聚德三元桥店。此次金凤组空姐做客全聚德三元桥店,是全聚德烤鸭上国航头等舱后员工层面的首度交流。全聚德员工向空姐们现场传授了片鸭、卷鸭等操作技巧;金凤组空姐也与其交流了有关礼仪、沟通、服务等方面的经验。

北京商报记者 徐慧/文并摄



## 全聚德西翠路店启动“圣诞模式”

北京商报讯(记者 楚超)圣诞临近,西翠路店已为节日用餐做好准备。

据介绍,12月25日,西翠路店将有“圣诞老人”与在场用餐顾客进行互动,为到场用餐的宾客送出惊喜。同时,西翠路店全聚德与瑞成大酒店联手为顾客推出食宿一站式的优惠服务,顾客在西翠路店用餐可享受预订客房的相关优惠。

此外,西翠路店推出竹荪鲍鱼老鸭盅、西翠元宝肉等多道冬季养生菜品,顾客在圣诞节享用健康营养美味的同时还可获得精美礼品。

中国全聚德集团  
UNION ALL BEIJING GROUP

京点食品  
Stylish Beijing Food

股票代码: 002186

百年品牌 真心品质

京点食品 是包括全聚德、仿膳、丰泽园三大京城著名品牌的,集京味、宫廷和鲁菜名小吃为一体的经典食品,口味独特,品种齐全,是馈赠亲朋的理想之选。

北京全聚德仿膳食品有限责任公司  
www.qjdfssp.com www.qjdfod.com

团购电话: 010-87679778 010-87679985  
010-51286955 010-51286956

全聚德和平门店 010-63023062	全聚德三元桥店 010-84492759	全聚德双榆树店 010-62199990	仿膳饭庄 010-64011880
全聚德前门店 010-67011379	全聚德西翠路店 010-68239011	全聚德西客站店 010-63289868	丰泽园饭店 010-63032828
全聚德王府井店 010-63253310	全聚德双井店 010-58613006	全聚德菜市口店 010-64736466	丰泽园学院路店 010-82838568
全聚德奥运村店 010-64801656	全聚德通州店 010-81579888	全聚德马家堡店 010-67527686	四川饭店新街口店 010-83225550