

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,也为企业创新发展提供了源泉。

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、员工十项千分竞赛活动”,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次交流。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 China Qianjiudui Group

股票代码: 002186

京点食品 Stylish Beijing Food

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。

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.qjdfood.com

全聚德和平门店 010-63023062
全聚德前门店 010-67011379
全聚德王府井店 010-65253310
全聚德奥运村店 010-64801685

全聚德三元桥店 010-84492759
全聚德西翠路店 010-68239011
全聚德双井店 010-58013006
全聚德通州店 010-81579688

全聚德双榆树店 010-62199990
全聚德西客站店 010-63289868
全聚德崇文店 010-64736466
全聚德马家堡店 010-67577686

仿膳饭庄 010-64011889
丰泽园饭店 010-63032878
丰泽园学院路店 010-82838568
四川饭店新街口店 010-83225559