

“洋河爱心模式” 树企业公益样本



作为中国白酒的领头企业之一,洋河不但在战略、品质与管理等方面取得了巨大成功与突破,更在履行社会责任、投身公益慈善上,形成了独有的“洋河模式”,以温润的情怀积极传承公益文明,并总结出了一套明晰的企业社会责任体系。

热心公益 情满天下

洋河多年以来在全国各地频频举办公益活动,呈现出大范围、多频次、点对点态势,强调公益活动落实

到位,体现实效等特色。就在“天之蓝·情系大别山”慈善项目启动的同时,洋河在安徽怀宁发起成立“洋河蓝色经典怀宁县爱心助学基金”,现场捐赠的款物,用于救助家庭贫困的学生们。

在洋河全国化的道路上,这样的公益活动比比皆是:在河南滑县开展“助学义卖”,在陕西商洛援建希望小学,在安徽肥东开展“母亲节义卖捐助活动”,在广西柳州、山东莱芜、河南开封、广东佛山、甘肃兰州……洋河积极组织公益活动,奉献爱心。

从扶危济困、捐资办学,到抗震救灾,再到国际上关注度很高的健康、环保等领域,在洋河拼搏于商海时,我们同样能看到其善举遍布全国各地。有同行企业对此评价说,洋河为业界树立了一个经典的范例,把企业的公益心展示得淋漓尽致。

开创“洋河爱心模式”

对于很多企业来讲,公益更多只是作为一种营销手段来运用,因此,企业很多时候只是为了营销而做公益,等到好的公益项目摆到眼前时才出手。但洋河与众不同,长期坚持从我做起,主动搭台,主动寻找需要帮助的人们,把公益投入落实到社会的各个角落。

多年以来,洋河分布在全国的各地分公司、办事处,经常主动在区域发起捐赠活动,或者联合当地经销商一起主动做慈善。每一次善举可能并不惊天动地,也不能引起媒体的热切关注,但洋河常常大事小事都去做,把爱心送给了需要帮助的人们。

如在陕西省铜川主动发起“梦之蓝捐资助学在行动”大型慈善活动,共募捐 90 多万元;在河南大区禹州办事处专门开展“双沟珍宝坊·关爱考生·爱心送水”活动;在云南昆明联合经销商筹款 25 万元,全部捐给昆明市春蕾儿童基金会,用于开办“春蕾高中班”,以救助更多的失学和贫困儿童……

值得称赞的是,在长期公益实践中,洋河本着务实、创新的精神开创性地提出了洋河爱心模式,从我做起,主动搭台,联手合作伙伴,感召员工和消费者,共同帮助别人摆脱困境,塑造和谐社会。

爱的种子植入员工心中

“鸟有一个巢,人有一个家”。对每个人而言,家是感受亲情的港湾,可是,现实生活中有许多老人、孩子远离了温馨的港湾。在生活需要被照料时,在渴望得到爱与温暖时,他们只有孤独的身影,只留下无助的眼神。他们是谁?他们就是备受社会关注的空巢老人与留守儿童。因此,请让我们给予他们多一些的关怀与关爱心吧……这是 6 月 28 日洋河股份(苏酒集团)员工发起“关怀空巢老人,关爱留守儿童”爱心捐助活动时写下的一段文字。在企业的带动下,员工默默地将奉献爱心、参与公益活动转变成自觉行为。

品牌专家安丰成对此分析说,企业公益要外扬更要“内化”,苏酒对外有企业层面组织的公益活动,对内则把爱的种子植入每个员工心中,让员工培养起了一种热心公益、回报社会的价值观。洋河股份(苏酒集团)董事长、总裁张雨柏说:“越是发展得很好的优秀企业,就越有责任以自己的爱心去帮助别人摆脱困境。

(光磊)

在安全隐患。对于此类食品的运输,要缩短运输时间,同时尽量避免在烈日下暴晒,以减少安全隐患的发生。

肯德基——后厨“卫生门”

2011 年 8 月,数名曾在肯德基工作过的人士向媒体反映,在肯德基的后厨里,用于炸鸡的油 4 天才彻底更换一次,期间每晚把油渣滤掉后第二天继续用。鸡在水里简单过一遍,还滴着血水就直接裹面了,用于洗鸡的水都浑浊了也无人更换。高峰时,按照规定应该炸 7 分钟的鸡翅,不到 4 分钟就被捞出来。据几位在肯德基做过兼职的内部人员向记者透露,对于汉堡、原味鸡等肉类品种,本应过了一定时间就不再售卖,但工作人员常是把日期更改之后继续卖给顾客。而肯德基在员工投入方面也是做得相当“省钱”,据反映,肯德基员工经常无培训直接上岗,且兼职较多,尤其在学校放假期间。

麦当劳——加工出售过期产品

2012 年 3 月 15 日,央视 3·15 晚会曝光了麦当劳不规范生产食品行为。晚会曝光北京三里屯一家麦当劳店,将过期的食品重新加工销售给消费者。

报道显示,员工炸的鸡翅在超过保温期 1 小时 24 分钟之后,仍然没有被扔掉;吉士片拆了包装两个小时,外观会发生变化,应该丢弃,而两个已经拆包但是没有用的吉士片,过了几个小时后仍然被员工用做早餐的吉士蛋汉堡。麦当劳各类甜品派是颇受消费者喜欢的,麦当劳规定,甜品派炸出 90 分钟内应该销售。每一个甜品派外面都有一个纸质包装,员工在上面标注了最晚售出的时间,但是有时候发现这个标注的时间被更改过。原本快到期的甜品派,员工一换包装,又向后推迟了一个小时。

(齐晚)

肯德基、麦当劳频陷质量门

洋快餐,你还敢吃吗

近日,洋快餐食品安全又起波澜。一则“肯德基、麦当劳原料鸡被曝 45 天速成”的消息,再次触动了公众对食品安全高度敏感的神经。尽管两大洋快餐巨头迅速做出了回应,但消费者仍然疑虑难消。为此,记者对近两年关于肯德基、麦当劳等洋快餐的报道进行了查询整理,发现洋快餐质量问题屡被曝光,安全质量难让人放心。

>> 新闻回放:45 天“速成鸡”之谜

日前,媒体曝光了肯德基与麦当劳的大供货商——山西粟海集团养殖的一只鸡从孵出到端上餐桌,只需要 45 天,是用饲料和药物喂养的,喂鸡的饲料甚至能毒死苍蝇。对此,肯德基发出声明回应称,该供应商只占其采购量的 1%,而且过往食品安全记录正常。麦当劳则表示,该公司不是其现有的鸡肉供应商。11 月 29 日,肯德基方面通过官方微博再次发表声明称,白羽鸡 45 天成长周期属正常现象,这是选育优良鸡种和科学养殖的结果。声明还表示,目前没有任何证据显示山西粟海集团在白羽鸡的养殖过程中有违规操作现象。

据报道,目前,由监管部门和专家组在粟海集团抽检的饲料样品、原料样品、肉鸡饲料样品、肉鸡样品及两批次的鸡胸产品,已分别送往山西省饲料兽药监察所和山西省出入境检验检疫局进行检验。运城市、永济市也成立了专门的工作组入驻粟海集团,工作组成员称检测结果将陆续出台。

>> 近期洋快餐安全质量问题频发

麦当劳——“蛆虫门”

湖南公共频道 2011 年 7 月 26 日播出一则报道:长沙市一名男童吃麦当劳的鸡翅套餐时,发现骨中爬出多条活蛆虫。随后,麦当劳公司发声明表示,麦当劳所有食品的生产、储运和制作都有严格的规定。麦当劳鸡翅的保存温度为零下 18 至零下 23 摄氏度,鸡翅烹饪时,鸡翅内部温度则按要求须达到 74 摄氏度以上,在上述环境下,活虫在鸡翅中存在的可能性为零。

针对这一说法,有食品专家在接受媒体采访时指出,食品企业不排除会发生漏检的行为,有的问题通过外观测试未必能发现。例如鸡翅冷冻后解冻、油炸,表面是没有问题,但是如果中心的温度不够高,蛆虫炸不死也有可能。专家指出,熟食肉制品的中心温度必须要达到 65 摄氏度以上,一般的微生物、致病菌就被消灭了。假如油炸鸡翅的中心温度没有达到 65 摄氏度,不排除有虫子存活的可能性。

肯德基——“豆浆门”

2011 年 7 月 28 日,一条内容为“肯德基豆浆并非原磨”的微博被转发近 3 万次。该帖图片显示,广东省中山市一家肯德基门店外堆放着几箱豆浆粉原料,这让肯德基的贵价“醇豆浆”原料一下子曝了光。公众不满肯德基用豆浆粉冲调豆浆,纷纷留言称被肯德基欺骗,“连早点的豆浆都是煮出来的,肯德基那

么贵的豆浆竟然是冲出来的?”

肯德基方面回应称,除北京之外,肯德基的醇豆浆都是由豆浆粉调制而成的。但肯德基从来没有以“现磨现做”宣传过这一产品,并称传统的现磨工艺无法满足全国 3000 家店对品质质一及食品安全的要求。对此事件,有律师认为,肯德基的做法是虚假宣传。虽然肯德基没有指明“醇豆浆”的制作工序,但是广告和豆浆的售价足以让普通消费者认为所售的豆浆应该是现磨的,而非用豆浆粉冲制而成。

麦当劳——汉堡原料露天暴晒

2011 年 8 月,一名消费者发帖称,在麦当劳密云鼓楼餐厅门口看到堆放着一箱箱的货物,装的都是包着保鲜膜的汉堡原料面包。到上午 10 点多,这些面包还在路边晒着,保鲜膜里已布满水汽,有的保鲜膜还被撕开了,面包直接裸露在外。该消费者同时配发图片进行说明,并笑称,“是晒熟了直接做汉堡不用加热了,还是晒晒更健康啊!”

麦当劳(中国)有限公司表示,麦当劳对于食材运输和保存有着严格全面的要求和规范。北京密云鼓楼餐厅违反了麦当劳对于面包送货的标准流程,该批次面包已被处理,并决不使用。同时,麦当劳已对该餐厅进行严肃处理,以坚决杜绝类似个案再次发生。

有专业人士指出,以塑料保鲜膜包装的汉堡原料面包,若被晒并出现水蒸气,48 小时后,可能会滋生出大量微生物,如果同时产生了致病菌,会对人体产生危害,如此运输存

喝酒与喝水

无意间在学生带来的一本书上看到这样一句话:“请我喝酒不如请我喝水”,当时我就有点纳闷,哪有请喝酒不要,偏挑喝水的?可是等我耐下性子看完这篇文章的时候,我再也不会奇怪了。对于一个生在严重缺水地方的人,水意味着什么?在水都要节制着喝的时候,对酒的渴望自然淡化了。

记得当年在师范的时候,学过著名的心理学家马斯洛个人需求的 5 个层次。就是最底层的生理需求,也有两个基本出发点,一是人人都有需要,某层需要获得满足后,另一层需要才出现。水是生命的源泉,是人人都必需的东西,酒和水比,显然是靠后了。

当然,解决了喝水问题后的喝酒,我觉得有时候也不能喝出酒层面的满足。小时候一直记得,父亲喝酒是在心情极其郁闷的时候,其实也是家里最困难的时候。

每当父亲一个人坐在那儿喝二锅头时,他端着酒碗,一点一点地往嘴里抿时,我就想哭。总感到父亲要将生活的艰难都憋到肚里去。我们也不敢打搅他,任凭他慢慢地喝,一直喝到紫红的脸上出现倦意才作罢。蒙头大睡后,办法也会随着酒意的消失而产生,父亲会托人找活,即便是人家最不愿意干的又苦又累的去江滩上收割芦苇的活,父亲也是照去不误。大冬天里,父亲在凛冽的寒风里劳累,那时他也喝酒,不过这是为了驱寒。那时我就暗下决心,要给父亲买最好的酒喝。

长大后,我经常给父亲买酒,可是父亲似乎不怎么热衷喝酒了。有时候家里来人,父亲才会拿出我们给他买的酒,陪客人喝上几杯。更多的时候,父亲只喝开水。看到家里那些没有喝过的酒,我问他为啥不喝?父亲说,年轻的时候喝酒喝怕了,现在不想喝酒了。

与其说是劣质的酒和香烟伤害了父亲对好酒的欲望,不如说是生活的压力让父亲变成了这样。每次看到那些好酒,我就会想起父亲,想起父亲喝的二锅头。其实,我又何尝不想好好地陪父亲喝上一次酒?可惜,这样的心愿只能是一个永远都无法完成的心结。

对于喝酒和喝水,我也有自己的看法。喝酒毕竟不是喝水,喝水多了不伤身子,这酒就难说了,即使喝再好的酒也该有个度。

(张瑾)

征文启事

为引导读者建立正确的酒类消费观念,本报举行“我与酒的故事”有奖征文,欢迎读者朋友将生活中遇到的有趣的酒故事、健康饮酒的心得体会、酒类消费与酒文化、与酒有关的轶事窘事等,付诸笔端,与大家分享。

1.征文内容及体裁:

凡个人亲身经历的与酒有关的事与情,无论大小,皆可提笔为文,发给我们。字数在 800 字以内,散文、诗歌、杂文、故事均可。

2.征文方式:

电子文档请发送至电子邮箱:zkrb2578@126.com,来信请寄:周口日报社酒水餐饮部 付永奇收。咨询电话:8599376

3.征文评选:

本报对来稿进行评定并择优在报纸上予以发表,凡文章见报作者及优秀作品作者均可持报社发放的奖品卡到万姓缘领取价值 100 元酒品一提。领奖电话:13838638696

“我与酒的故事”征文
由河南万姓缘酒业协办
万姓缘酒业地址:周口市大庆北路
电话:8588999