

青岛啤酒(厦门)公司总酿酒师甘水洋敬业、专业,追求完美和极致 不只酿好酒 还酿“心灵鸡汤”



主办:同安区总工会 海西晨报社

晨报见习记者 林燕萍
通讯员 张云青

他是个浪漫有趣的人,“不变是暂时,变是永远”是他用来激励同事的心灵鸡汤;他是个一丝不苟的人,“敬业、专业,追求完美和极致”是他对酿酒工作的严谨态度。说起甘水洋,同事们纷纷夸赞:“啤酒是有灵魂的,而他是我们的灵魂人物。”

自2015年入职青岛啤酒(厦门)有限公司以来,甘水洋已为公司的创新和改造作了突出贡献:完成3.6万罐/小时易拉罐线建设、实现清酒溶解氧大幅降低、完成碳钢发酵罐T541涂层技术改造……

日夜赶工 完成易拉罐线建设

由于两条旧生产线生产效率较低,消耗较大,生产线的淘汰及全面更新迫在眉睫,2016年2月,

作为项目负责人的甘水洋带领着团队,日夜赶工建设。“工程量特别大,我们既要赶进度,又要保证应用的新技术和新设备能完美调试。”为赶进度,甘水洋日夜跟进工程。碰见设备安装调试关键时期,不同机器同时调试,他经常忙得饭都顾不上吃,四处奔走与技术人员和厂家提供方沟通协调。

当工程进行到中后期时,甘水洋没时间休息,就在现场休息区和衣而卧,将施工现场变成移动办公室,每天拿着图纸反复与施工单位沟通和磋商。历经50多个日夜,项目于2016年5月底完工,而通过甘水洋的合理布局,3.6万罐/小时易拉罐线于2016年7月投入使用,不仅大大提高生产效率,降低成本消耗,还优化了啤酒的品质。

每天坚持品尝 三四十种样品味道

酒香不怕巷子深,好酒需经



甘水洋以“观、闻、品”严把产品质量关。青岛啤酒(厦门)有限公司供图

过精细的加工和严格的把控。对甘水洋而言,当消费者喝了自己制的酒而感到享受时,自己的满足感和成就感是无以言表的。

从麦芽粉碎成麦汁,再充氧加入酵母发酵20多天,之后的洗瓶、装瓶封盖等工序,都需要甘水洋到一线观察数据实时监控,保证啤酒的口味纯净,浓度适中。“售出去的酒,我得自己先尝一遍,先过了自己这一关,才能过消费者那一关。”作为检验酒品的一把手,甘水洋讲究“观、闻、品”三

步骤,以各个感官去“品尝”酒的味道。

不仅是酒的成品,包括半成品和原辅料都要经过甘水洋犀利的感官考验。他每天都要亲自品尝三四十种半成品和原辅料(包括水、大米甚至是瓶盖)的味道,确保味道不影响到啤酒的口感。发现有丝毫的口味偏差,他立马排查原因,并在制酒工艺上进行细致整改,对啤酒品质把控做到零偏差。经过甘水洋严格把控,公司售出的啤酒颇受消费者青睐。

每月随手笔记 占满整个书柜

除了总酿酒师,甘水洋还有另一重身份——福建师范大学的兼职教授。从2012年至今,他每月都要腾出1天时间,给福建师范大学的学子们授课,传授制酒理论及其在工厂的实际应用。

“我的人生乐趣是读书和酿酒。”甘水洋肚子里装的不只是酒水,还有满满的墨水,他撰写的论文曾多次获奖,还获得许多国家实用新型专利。他常以孔子的“吾日三省吾身”为准则,每天早早到办公室,先思考自己今天要干什么,然后在笔记本上做总结。

甘水洋告诉记者,从20世纪90年代开始,他就养成记笔记的习惯,不仅记工作关键和总结,还有平时感想和“心灵鸡汤”,每月能记满一本。如今,笔记已占满了他家中书柜,他一有空也会重新翻阅。“安于现状,不思进取,早晚被淘汰。”这是留给甘水洋印象最深的一句话。甘水洋每日到一线与员工交流时,也常以“心灵鸡汤”激励他们。

S9A11002

國寶駕到

第44届(厦门) 全国文房四宝艺博会 暨第五届海峡书画艺术产业博览会

10.24-27

厦门国际会展中心A1、A2馆

逾200文房四宝“老字号”登临
一得阁、红星宣纸、泾县“汪同和”宣纸、安徽胡开文墨、上海周虎臣墨、北京戴月轩毛笔、肇庆端砚、安徽歙砚、甘肃洮砚、山西澄泥砚……

近20位文房四宝行业国家级大师亲临
中国制笔大师、制砚大师、徽墨制作传承人、端砚制作传承人、高虎巨传人、蔡氏“蔡家龙”砚雕传人、毛笔国家标准主要起草人……

更多“国宝”敬请期待——

咨询热线/ 0592-6531188



支持单位:中国轻工业联合会 中共厦门市委宣传部 主办单位:中国文房四宝协会《中国文房四宝》杂志社 厦门市文化改革发展工作领导小组办公室 厦门日报社

承办单位:厦门市海峡书画艺术产业协会 厦门报业传媒集团 策划执行:厦门日报书画院 博览会指定用茶:华祥苑 弘善堂