



淡雅浓香

中国风尚

中国低度浓香白酒发展大会 鲁酒名企特刊

扳倒井的成功之道

专访山东扳倒井股份有限公司董事长、总经理赵纪文

8月20日，雨后的空气格外清新，记者如约赶往山东扳倒井集团，对该企业集团的掌门人赵纪文进行了专访。

初见的赵总，给人感觉颇有将帅气度。刚一落座，当赵听说记者还一直负责汽车行业时，便反客为主称要先采访几个汽车的问题。顿时，先前的陌生感一扫而光。在这种轻松、自然的氛围下，我们走进了赵纪文和他的扳倒井世界……

□本刊记者 辛升 李伟

扳倒井的前世今生

2009年中国十大考古发现之一的高青陈庄西周文化遗址，揭示高青为齐国早期都城。遗址出土的大量青铜酒器，显示这里早在三千年以前酿酒业就已经比较发达。据史料记载，宋朝创立前后，当地居民在总结传统酿酒技术的基础上，开始采用当地生产的优质高粱、大米等作为酿造扳倒井酒的原料，通过“麦曲”发酵，酿造的美酒特别甘冽，千百年来宋太祖与扳倒井的故事广为流传。时光转瞬到1957年，在公私合营大潮中，国营高青县酿酒厂成立。高青县酒厂采用古老的“井窖工艺”生产65度白酒，传统井窖酿造技艺得以流传至今。1998年通过股份制改造成立山东扳倒井股份有限公司。2000年，赵纪文正式出任扳倒井集团董事长、总经理。

1989年，赵纪文毕业于山东轻工业学院食品发酵专

业，进入高青县酿酒厂。凭借精湛的专业技术、勤奋务实的工作精神，在短短几年的时间里，他从技术员、技术处长发展成为分管技术的副总经理。赵的职场经历看起来很平顺，也很单纯，似乎是顺理成章。然而，事实却非如此。他接收扳倒井酒厂的时候，正是鲁酒危难之时，扳倒井的崛起也经历了一个非常艰辛的过程。

全面掌管扳倒井之初，赵纪文根据企业的生产、经营、人员、管理、技术现状大胆进行企业机制改革，提出了“十年三步走”的规划。回顾这十年，赵说：“十年三步走的第一步，就是产品质量建设的问题，还有产品的定位问题。产品质量是市场竞争的最基本的东西，质量不稳定，口感不好，何谈市场竞争？所以，产品质量建设、产品定位是企业首先要解决的大问题。”

有了稳定上乘的产品质量，有了适合自己产品的市场定位，扳倒井在执行着他的第二步，他说：“第二步，我们就要迅速的确定适合自己的营销模式。根据企业的现状、产品特点及山东白酒行业的地域及经营模式，为最大限度的整合有效资源，我们创立推出了被业内广为人知的‘1+X’营销模式。”

第三步，做的是品牌的再造与创新，推出了“国井”系列产品，重视品牌建设，把“国井”品牌打造成高端品牌。十年间，他把过去一个举步维艰的地方酒厂发展为现在的国家大型酿酒企业，拥有“国井”、“扳倒井”两大品牌；淡雅浓香、复粮芝麻香两大香型白酒；拥有中国第一品酒师、中国唯一的井窖工艺、“大世界基尼斯之最”的最大粮食酒酿造车间等三项中国第一。



人物名片

赵纪文简介：1967年生，1989年毕业于山东轻工业学院发酵工艺专业，经济学硕士。现任山东扳倒井股份有限公司董事长、总经理，中国食品工业协会理事、山东省企业联合会副会长、山东省企业家协会副会长、山东省工业经济联合会副会长、山东省质量协会副会长、山东白酒工业协会副会长，山东省食品工业协会副会长。曾获山东省“轻工系统专业技术拔尖人才”、“振兴鲁酒、再创辉煌”先进个人、“山东酒业十大风云人物”、“山东省优秀企业家”、“全国轻工行业劳动模范”、“中国酒业杰出贡献奖”等荣誉称号。

营销为王 做细终端

如今，扳倒井集团企业在生产规模、产品质量、品牌营造、渠道建设四个方面取得了长足发展，有了大世界之最酿酒生产车间，实现年产值10亿余元。国井、扳倒井的双品牌运作，纯粮固态发酵，复粮芝麻香型国井的问世，深受消费者的喜爱。国井、扳倒井在牢牢把控区域市场的同时，产品已渗透到江苏、广东、福建及东北地区，一跃成为山东白酒行业的领军企业。

当记者问到他们是如何做成“山东老大”的？赵说：“有了好的品质，关键在做好营销，就是要做好终端，就要做细做细再做细。”赵纪文详细向记者介绍了扳倒井市场营销“五步开拓法”，在扳倒井多年实际营销渠道的市场运作中，首先要求认真研

究和把握市场规律，在此前下，第一步，要提高市场调研的准确性和全面性；第二步，从中找出、找准市场机会点和目标；第三步，客观分析、准确把握、有效整合企业能控制和运用的市场资源；第四步，依据上述各因素，适时开发新的产品品种。为产品升级、扩大市场份额和品牌营造备下利器；第五步，在此基础上，大力推进终端直销战略，也就是选择带动性强、示范效应广的大中城市，让产品直接到高档宾馆饭店，去与挑剔的高端消费群体过招。实践证明，扳倒井的“五步开拓法”验证了只有好的营销理论才有好的市场。

山东白酒市场很大，一直有着各自为战的特殊环境。对此，赵说：“未来三年，这种格局肯定会被打破！”他

说，各自为战卖的都是低档产品，许多县、市200元以上的白酒都不是本地产品。对中低端消费者来说，图的是所谓物美价廉，而对于高端消费者来说，品牌则是非常重要的。

记者了解到，扳倒井通过多年的营销积累，完成了省内市场的规划，牢牢把控了很多区域市场，并在全国高端市场上多有斩获。记者还了解到，扳倒井现有五百多人的营销队伍，基本都是大专以上学历。赵说：“每个优秀的营销人员要经过至少三年的历练，才可以单独作战，我们优秀的营销队伍是企业经营十年的一个储备。未来，鲁酒市场存在很大变数，这或许会引发一场谁吃谁的兼并革命，这也是企业营销为王、比拼渠道的一场竞争。”赵纪文说。

在十年前，鲁酒企业曾一窝蜂跟着川酒学浓香风格，并最终导致鲁酒风格的丧失。对此，扳倒井保持着

清醒的认识，“扳倒井”从一开始以恢复并创新鲁酒香型为目标，并最终以“复粮芝麻香型”为突破口，引领了鲁酒在高端领域的香型崛起。

为了重新定位鲁酒新香型，扳倒井投入重金，打造了以生产芝麻香型白酒为主的集团第九生产车间，并以其规模之大，创造了大世界基尼斯纪录。经过多年科研攻关，扳倒井终于在复粮芝麻香领域取得重要进展。目前，扳倒井复粮芝麻香风格不仅形成了系统化的理论论述，并且形成了消费者感官可以辨别的独特风味。中国

著名白酒专家沈怡方先生认为芝麻香型白酒是国内高档白酒消费者最为尊崇的高端白酒产品。

扳倒井在复粮芝麻香酒酿造领域的重大突破，为芝麻香型白酒在高端白酒市场的发展奠定了坚实的基础。借助在复粮芝麻香领域的独特优势，扳倒井形成了业界难以被复制的竞争。也正因如此，“中国白酒复粮芝麻香研究基地”和“山东轻工业学院复粮芝麻香基地”最终落户在扳倒井。这标志着扳倒井已成为国内芝麻香研究领域的最高代表。

核心技术 成就核心竞争力

扳倒井一直坚信：科学技术是企业所有创新的源泉。技术创新为企业发展提供了首要条件，一个企业坚

持以技术创新为导向，那么在整个组织内部就会形成一个共同的“技术语言”，从而使组织成员能够相互了解，

并协调一致……

正是在这一理念的指导下，扳倒井才造就了鲁酒界最具实力的三张“国字号

“以人为本、以道为主、道术结合”

在企业管理上，赵纪文提出了“以人为本、以道为主、道术结合”的理念，从“道”的方面来讲，一是扳倒井现在一个车间就上万吨的原酒产量，这个车间投资2.3亿元，已使用多年；另一个“道”是有效整合内部及外部的资源，加大了执行力及管理。从“术”的方面看，企业非常重视员工的工作生活，最大程度上解决员工的后顾之忧，让每位员工都能全身心地投入到工作中。

成功的企业离不开科学

工、干部、群众、通过他的辛苦工作，得到了他应该得到的收入。所以说，薪酬体系是否合理、制度是否健全，这些管理问题，完全是在机制在起作用。”

谈到企业下一步的目标时，赵纪文说：“做大做强的‘大和强’并不矛盾，扳倒井集团的目标是让企业在未来三年后跻身全国白酒行业十强，力争三年后实现销售突破20亿元以上！希望国井高端产品能占到销售总额的30%-40%，销售目标依旧是做好中高端产品。”

相关链接：

国井、扳倒井的传奇

史载，宋朝开国皇帝赵匡胤南征北战，多次途经今高青县，一次众将士行军作战斗渴，赵匡胤下令扳倒旁边的水井大解众将士口渴之苦。扳倒井助赵匡胤之兵有功，赵匡胤饮扳倒井水酿制的酒大家赞许，封扳倒井为“大宋第一井”，即为“国井”。

宋代初期，出现使用扳倒井水、井型窖池酿造的国井扳倒井酒。当地人在总结继承传

统酿酒技术的基础上，开始采用当地生产的优质高粱、大米等作为酿酒原料，通过“麦曲”发酵，并以当地甘甜的扳倒井水酿酒，所酿制的酒以“扳倒井”命名。最早是使用井形窖池发酵粮食酿酒，发现这样酿造的国井扳倒井酒“酒质美，清而不浊，雅而不薄……”后一直沿用。直到现在，当地还流传着“迎春柳，回家走，喝井酒”的民谣。

记者品鉴

好酒，是用来品的

品酒，犹如鉴赏精美的艺术品，始终追求最好的。

品浓香酒，给人以浓郁溢香、绵甜爽冽的感受；

品酱香酒，给人以酱香幽雅、丰满悠长的感受；

品清香酒，给人以清香纯正、甘润爽滑的感受；

品米香酒，给人以米香清雅、柔爽恬淡的感受；

品国井复粮芝麻香酒，会给人何种感受呢？

打开国井复粮芝麻香

酒，一缕清雅的类似于玫瑰的芳香扑鼻而来。仔细嗅闻，是一种伴随着微微酱陈香的典雅的轻炒芝麻的香气；轻呷一口，绵甜味滑过舌尖，舒展开来，齿颊间是醇厚的略带酸爽的意蕴；轻卷舌头，一股幽幽的芝麻香缓缓升起，喉头轻轻一滚，似有湿润的玉液琼浆滑过。它使人品味到一种独具的多香韵、多层次、多滋味、多

功效的个性和特色。

如何评价一个酒的好坏，进一步把握现代消费需求呢？从白酒的内在来讲，中国第一品酒师、山东扳倒井集团总工程师张锋国认为：一要把握香气。香气要幽雅舒适。好的酒，一定是体现淡淡的陈香，一定是醇香秀美的，一定是粮香和糟香、曲香和谐统一的，一定是给人以舒适、愉悦的感受的。二要把握口

味。口味要绵柔舒顺。一杯好酒给人的是绵、甜、净、爽的感觉。它，一定是绵柔舒顺的，而不是辛辣、苦涩、刺喉的；一定是细腻圆润的，而不是粗糙，口重的；一定是净爽、酣畅的，而不是杂七杂八，难以以下咽的。三，饮后的感觉。好的酒饮后，一定是不易醉，不口干，不上头的。总之，好酒体现的是香的淡雅，味的绵柔、舒顺，风格的愉悦美感。