

王旭:品味“醉”美

□文/图 本报记者 王 培
符彩霞

近年来,仰韶彩陶坊以其优异的品质和独特醇香的口感,在漯河赢得了越来越多消费者的青睐。而这背后也离不开销售团队的不断努力,豫南彩陶坊销售中心漯河沙北办事处主任王旭,将踏实奋斗、诚信经营的理念付诸行动,凭一腔热情、一股干劲、一份执着,带领团队不断开拓市场,实现销量的不断增加。

初到漯河,业务艰难起步

11月14日,在河南仰韶酒业有限公司豫南彩陶坊销售中心漯河沙北办事处,王旭正在伏案工作,他的背后墙上幅“陶醉漯河”的书法作品格外引人注目。“‘陶醉漯河’指的就是仰韶酒业打造的核心品牌彩陶坊。彩陶坊是由高粱、小麦、大米、糯米、玉米、豌豆、小米、大麦、荞麦九种粮食为原料,陶泥发酵,陶甑蒸馏,陶坛贮存,陶瓶盛装,最终形成了‘香、甜、净、雅、醺、融’的陶香风格特点,品质好,口感好,不上头,醒酒快……”提起仰韶酒,王旭滔滔不绝地向记者介绍起来。

王旭中专毕业后,去了南方打工。2008年,思乡心切的他回到河南,进入河南仰韶酒业有限公司做了业务员。当年5月份,他在公司安排下来到漯河做销售人员。“当时公司给我划分的区域都是农村,我刚来漯河没多久,连这些村名



都没听说过,坐车去找时一直问司机,生怕坐过站了。”说到刚做业务员时的场景,王旭笑着说。凭着一股冲劲,王旭每天坐车到业务区域,一家一家商铺跑,中午随便吃点填填肚子,常常忙到晚上,才拖着疲惫的身子回到公司宿舍。

踏踏实实,销售业绩优异

虽然王旭很勤快,但没有人脉资源、销售经验,前两个月销售业绩排了倒数第一,这让他很受打击,有了打退堂鼓的想法。“我当时就想我是不是不适合做销售工作,心情很沮丧,当时就想不干了,回老家去。”王旭说,“后来别人劝我坚持下去,说做销售就是开始阶段比较难,而且当时也正是处于白酒销售淡季。”

王旭最终选择坚持下去。半年时间过去了,王旭的客户越来越多,业务量越来越大,销售业绩逐渐做到了公司漯河地区第一第二的位置。

加强管理,带团队继续奋斗

2014年,王旭成为河南仰韶酒业有限公司漯河地区一位负责人,身上的担子更重了。为带好团队,他坚持不断地学习,学习管理经验、专业知识。王旭坚持以诚信为本,为客户做好服务。在他看来,只有踏踏实实做好自己,诚信经营,为客户做好服务,才能走得更远。

王旭带领的团队以良好的信誉为企业拓展了市场。有其他品牌白酒企业负责人看上了王旭的能力,就想以更加优越的条件挖他到自己的公司工作,但被王旭拒绝了。“我从一个一无所有的农村孩子,来到公司工作,让我在奋斗的同时也实现了自己的个人价值,我心里十分感激公司,以后我会继续努力下去,为公司的发展做出自己的一份贡献,也让更多的漯河消费者喝上纯正陶香美酒,品尝舌尖上那一抹醉美。”王旭说。

行南走北

将温泉泡出新高度

转眼入冬,泡温泉的人越来越多,泡温泉去处的选择显然也越来越多了。

如果还是那种人满为患的普通温泉池是不是已无法令人满意?国内不少温泉景区都推出了各种特色服务,比如火锅

汤、水果浴等等。如果国内的已无法满足你,国外还有不少值得一探的温泉秘境。只要你愿意,温泉可以不断泡出“新高度”。带上全家老小共享这休闲养生的美事吧。

据《羊城晚报》

○火锅式



重庆开发了一款巨型“火锅”温泉。红色的“温泉汤”是用鸡血藤、艾叶、红花、首乌等中药材加上红酒熬制而成。



河南洛阳一温泉景区推出“水果浴”及“咖喱浴”温泉，让游客在温泉池里尽享美食。



浙江杭州某酒店的“鸳鸯火锅”温泉，一边是冰水，一边是热水，是体验冰火两重天的好地方。

○小资式

广东佛山一温泉景点首创古典风雅的“渔舟温泉”，游人可在渔舟里泡着温泉看风景，一旁还有“渔女”端来特色传统的艇仔粥，满满的渔家风情。



捷克首都布拉格有个啤酒温泉。据说这种加入啤酒酵母、啤酒花和麦芽的古老温泉疗法可以完全释放疲劳、紧张和压力。当然，你也可以一边泡澡一边无限畅饮啤酒。



黑龙江大庆的雪地温泉，特有的东北风情说不定让你别有一番体会。



四川凉山大山深处，开发出一个“螺髻九十九里温泉瀑布”的景点，游客可以一边泡室外温泉，一边赏瀑布美景。



土耳其约兹加特一个有2000年历史的古罗马浴场最近已对外开放。这个浴场的天然温泉水温常年保持在48℃-49℃之间，具有调理养生等功效，据说全世界现存仅两个这样的古迹结构。

生活窍门

如何挑选新鲜山药



山药一直被视为物美价廉的“补”品。虽然貌不惊人,但营养丰富,除含有多种维生素和矿物质外,山药还含有淀粉酶、多酚氧化酶等多种有益健康的成分。山药品种很多,如铁棍山药、牛腿山药、水山药等,如何挑到新鲜又好吃的呢?

掂重量。大小相同的山药,首选重的,因为这样的山药密度高、紧实度好,营养价值更高。

看根须。根须多的山药往往比较新鲜,随着储存时间延长,根须会慢慢干燥脱落。

看断口。断口肉质呈雪白

色、液汁黏稠的是新鲜山药。被冻过的山药断口肉色发红如铁锈,而且有硬心。

用手握。将山药拿在手里握一段时间,松开后,新鲜山药表皮有温热感;不新鲜的山药会“出汗”,表皮渗出细小水珠。

看表皮。皮肤光滑的是脆山药,口感清脆爽滑,适合炒着吃;而身上麻点多的是面山药,口感甜糯饱满,适合炖汤或做甜品。

看形状。普通山药滚圆粗长,含水量高,质地稀疏,颗粒状明显,切面易氧化,煮的时间过长就会烂掉,适合炒菜或涮火锅;而铁棍山药一般长不过米、粗不过两指,条体细长、质地紧实、口感细腻、久煮不烂、又面又粉,有淡淡的中药味,适合熬粥、制成山药泥或直接蒸着吃。

据《生命时报》

健康饮食

双莲排骨汤 养胃又健脾

中医认为,莲藕煮熟后由凉变温,有养胃滋阴、健脾益气、通便止泻的功效。莲子清心醒脾,补脾止泻,带芯莲子还能清心安神,收敛阳气。因此双莲排骨汤有滋阴养胃,清心健脾的功效。

材料:莲藕100克,排骨500克,枸杞10克,生姜数片(3~4人量)。

烹调方法:排骨洗净后切小块,冷水入锅后加入生姜大火烧开,去血沫沥干备用;莲藕去皮后切块,和莲子、排骨、生姜一起放入锅中,加入清水;大火烧开后改小火烹饪1小时,出锅前10分钟加入枸杞,最后加盐调味即可。莲藕和排骨可捞起后蘸少量豉油食用。 据《广州日报》

