

让健康农食直通百姓餐桌

——记全国五一巾帼标兵、陕西粮农营销物流集团有限公司总经理岳维维

12月6日,走进陕西粮农营销物流集团有限公司(以下简称粮农物流),总经理岳维维正忙于筹备“双节”供应。她制定营销活动方案、完善电商业务选品,每天忙得分身乏术。

“守好百姓的粮袋子,我觉得使命光荣。”对岳维维来说,二十六年的坚持让她真正成了一名粮农人。现在,她带领团队在粮食行业中一路前行,为保障粮食和重要农产品市场供给服务继续努力贡献。

消费扶贫见实效

2020年是脱贫攻坚决战决胜之年,为构建新时代陕西消费扶贫长效机制,陕西省总工会采取市场运作、政府引导、社会参与的多元创新模式,建立了具有工会特色的消费扶贫采购平台。

岳维维得知这一消息后,主动向省总工会请命,组建30人团队,将生产、消费、流通各环节打通,使产销两端精准高效对接,实现了工会消费扶贫采购平台在产品规划、采购、品控、包装、配送的一体化服务。

“深化拓展消费帮扶工作,助力乡村振兴也是我们义不容辞的责任。”岳维维坚定地说。

作为平台运营服务商,首要责任就是严把产品质量关。为此,她亲自带队,深入一线对全省56个国定贫困县的200多家扶贫企业以及合作社进行了考察,确保平台扶贫产品符合国家行业规定的质量安全标准,确保价格合理、带货真实。

在她的带领下,粮农物流落实执行“大企业+县域中小企业(合作社)+贫困户”的供应链保障机制,实现消费扶贫的精准对接。同时,设置2万平方米的周转仓,与京东、云集等大型物流企业建立合作。建立了10多人的专业客服团队,保障销售端的服务工作。

“依托省总工会各分会推进会,推动夏送清凉、秋送双节的消费,推进扶贫产品进食堂、进家庭。”岳维维说。同时,依托粮农集团“走出去”优势,积极参加外粮粮、农特产品展销会,开展“陕西消费扶贫产品全国行”推广活动。截至目前,陕西消费帮扶平台入驻帮扶企业共签约600多家,累计上架商品约4500款,服务5000多家会员单位,近39万

会员,销售覆盖全国30多个省200多个地市。

保供稳市展风采

“最让我清楚意识到我们责任的是抗疫期间的保供攻坚战。”岳维维对过去三年有着深刻记忆。

2020年年初,面对突如其来的疫情,为切实保障特殊时期粮油市场供应,岳维维带领营销50人团队第一时间组织复工复产,并对疫情防控期间市场供应稳价工作进行安排部署。

疫情防控期间,她带队奋战在市场一线。组建应急保供突击队,冲锋在保供第一线,线上各平台24小时营业,西安市内所有的“中国好粮油”直营店、销售点及时补货,统一规范价格和销售,做到了粮油供应充足、物流及时、价格平稳。

为确保医院供应,她组织物流以最快速度抵达西安市各大医院和建筑工地,及时将米面油产品送到抗疫一线。面对广大市民的需求,组织几十家门店及时开业,并张贴保供稳价公开承诺书,带头践行不涨价。

示范营销取实绩

2018年,岳维维接手了“中国好粮油”项目中的营销示范体系建设。在她的带领下,建立了“好粮油”产品销售体系,构建了覆盖全省的优质粮油产品销售服务网络和覆盖全国的营销渠道,新建示范店和加盟店共计60多家,营收累计增加2亿元。

为做好中国好粮油产品的品牌宣传,岳维维带领团队构建以“陕西粮农”企业品牌为统领,以各类产品与服务品牌为内涵的“1+X”品牌战略,以示范店为中心,辐射周边社区,给广大市民普及食品安全知识,并对粮农旗下米面油产品进行规划和包装设计,开发10余款米面油产品和农副农产品。同时,完善新零售销售渠道,打造粮农集团“好粮油”线上“优粮到家”平台,构建线上和线下相结合的O2O垂直电商体系。

“如今,人们的生活需求从吃得饱到吃得健康、吃得安全提升,我们会做好安全保障、服务好最后一公里,让健康农食直通百姓餐桌。”岳维维说。 □本报记者 鲜康



工作中的毕青。(资料图)

用「眼睛」守护一路平安

“喜讯!喜讯!咱们延安管理所隧道监控室获得了‘延安市五一巾帼标兵岗’称号。”近日,这个好消息传遍了陕西交控西延分公司,毕青也开心底里高兴。

高速隧道监控员被称作“高速公路的眼睛”,毕青就是其中的一双。通过屏幕,她观察着隧道内设备运行、车流量的变化,在司乘看不见的地方当好安全员。

勤请教 快适应

“再过十几天2023年就结束了,算算日子,我在这个岗位上已经整整10个年头了。监控工作看似是和电子屏幕‘打交道’,实际上要求监控员必须具有细致敏锐的观察力,‘看’的其实是一份责任。”毕青坦言。

“一进门就看到墙上满是屏幕,刚当监控员的时候眼睛根本看不过来。”回想起第一次到监控室上班,毕青记忆犹新。

从一线岗亭转到幕后监控室,面对陌生的设备、陌生的业务,她暗下决心要尽快适应,干出点名堂来。不管走到哪,她都带着一个黑色小本,将每一个设备的操作流程、每一次故障的排除、新制度、新政策一一记在上面。对于疑难问题,她耐心翻阅资料、虚心请教同事,直到脑会、心会、手会。仅一个月,毕青就在考核中以第一的成绩脱颖而出,成了监控室的“排头兵”。

早发现 快处置

每半小时对所有图像进行排查,定时检查所辖路段9条隧道18个单洞内照明、交通、通风、消防、紧急呼叫等系统……毕青的工作内容虽然看似琐碎,但都是关乎安全的大事。

“当遇到事故车辆时,早一秒发现,快一步处置,以最快的速度协调相关部门到达现场救援,就可以避免二次事故,也能保障隧道畅通和群众的生命财产安全。”毕青是这么说的,也是这么做的。

2021年2月的一天,监控室的电话响起,“您好,延安所监控室,请问有什么可以帮到您?”电话那头传来紧张而急促的声声,“你好,我的车在隧道里坏了,没办法继续开,麻烦你们帮帮我。”

毕青一边安抚司机情绪,一边通过视频监控迅速确定故障车辆具体位置,提醒司机在车辆后方150米外摆放好警示牌,并快速移步至人行道等待救援。通过切换交通信号灯、播放隧道广播等方式,提示过往车辆减速慢行,随后她又快速将相关情况告知当班路产巡查人员,调整摄像头位置对事故车辆进行实时监控。最终,故障车辆在最短时间得到了妥善处置。

这一幕只是毕青日常工作的一个缩影。她平均每天处理隧道停车及突发事件30件左右,遇到恶劣天气,司乘咨询路况的电话更是接连不断,“上班有‘上战场’的紧张感,但安全不能有半点马虎。”她说。

担责任 保安全

“我们的排班出来了,除夕不能在家吃年夜饭了。”2023年除夕前夕,毕青原本和丈夫商量着与亲人吃年夜饭,无奈只能过几天再团聚。

1月21日,是2023年春节高速公路免费通行的第一天。零点刚过,高速公路上的车辆渐渐多了起来。监控大厅如往常一样灯火通明,电话铃声、键盘敲击声此起彼伏。毕青和同事刚接完电话紧接着又上报路况信息……“春节期间,监控室接到的大多是求助电话,坚决不能掉以轻心。”她说。

工作需要三班两运转,没有固定的时间回家看孩子,毕青只好拜托婆婆帮忙照顾。因为聚少离多,很多次回到家,年幼的孩子都认不出眼前的人是妈妈。她不由得一阵心酸,躲起来偷偷流泪。

“安全工作无小事,隧道监控这个工作看似简单,却要时刻绷紧神经,更要眼勤、嘴勤、手勤、腿勤,及早发现并排除可能出现的风险隐患。”毕青说,这是通往革命圣地延安的重要通道,承载着西延高速人身上沉甸甸的责任。 □见习记者 郭雪婷

张铁城：匠心无非是极致的用心

12月4日一早,记者见到西安人民大厦索菲特酒店副厨师长张铁城时,他正在检查当日的菜单和食材准备情况。今年57岁的他,在今年6月举行的国际职业技能大赛中,凭借莲蓬七宝羹、秀山金花、银牙里脊丝三道经典陕菜,从70余名烹饪同行中脱颖而出,获得大赛银奖。

作为一名陕菜师傅,他是怎样坚守职业理想而又干出了一番名堂的呢?

从文化中获得创新启发

1985年,19岁的张铁城从省政府服务学校烹饪专业毕业,被分配到西安人民大厦餐饮部工作。

从采购、择菜到练习切“牛毛丝”等基本功夫,他总觉得还差点什么。厨房实操的8小时,他开始钻研饮食文化和故事。

“在师傅的带领下,我触摸到了陕菜的文化底蕴,特别是别具一格的仿唐菜,这些唐代留下来的历史文化和饮食烹饪遗产,既绵长又厚重。”每当回想起师傅讲起这些时的神采,张铁城都不免动容。从此,这个地道的南方人就与陕菜结缘,一直延续至今。

在张铁城看来,陕菜虽具备主料、主味、香味突出的特点,但并未进入中国八大菜系,其开发、创新、提升的空间还很大。如果能够形成风味独特又海纳百川、影响深远的菜系,那么就值得被发扬,也一定会壮大。

如何将经典菜品做成企业的宣传名片,他向具有老手艺的陕菜师傅讨教菜肴美味的真谛,传承历经60余年的西安人民大厦经典菜肴,深挖传统烹饪绝技。他从唐诗“乳燕飞来泥湿微雨,千金粉折酬精英”中获得灵感,创作了乳月鸡;又依据韦巨源的《烧尾宴》,创作出新版的丁香香酥脍。

37年来,经他手传承创新的陕西代表菜肴有二百多道,每道都赢得了顾客的称赞。

让古老陕菜焕发新生机

继承创新从来都不是一帆风顺的。在每一道菜保留其味型的前提下,需要对食材进行改良,使之适合不同人的需求和口味。

张铁城举例说,用松茸替代香菇,既能保留菌菇味型,避免香菇高胆固醇对健康的影响,还能利用松茸抗衰老、高微量元素的营养价值。在改进经典陕菜驼蹄羹的过程中,他在市场上不断搜寻新食材,白天请教前辈,晚上加班试制,在20多天的坚持中,才让这道古老陕菜焕发新生机。

“厨师这个职业,3个月不学习一定会落伍。”张铁城感慨。为了不掉队,他每天在工作之外至少花40分钟学习,通过阅读烹饪行业的权威期刊来研判最新趋向和潮流。平日里,他还会去餐馆包括档口摊位等地考察调研。

即便如此,瓶颈还是避无可避,一棵白菜如何做到口感软糯又不失风味,就让张铁城反复琢磨而不得。他不时翻看笔记,回顾老一辈陕菜师傅们的技艺。

这样的工匠精神加上不断尝试,张铁城终于突破白菜难题,制成了特色名菜“江瑶一劲松”,这也让他从1993年第一次参加全国性烹饪比赛开始,先后获得“全国第三届烹饪比赛个人银奖和团体银奖”“陕西技能大赛中餐项目第一名”“陕西省优秀青年岗位能手”“新城工匠”等称号。

“匠心无非是极致的用心。”张铁城说。

带徒弟从硬指标开始

“烹饪文化的传承需要坚持不懈,甚至是下苦功夫。”张铁城带徒弟有个硬指标——每个人都要认真记笔记,每道菜必须对照笔记反复操练。

“烹饪其实是一门高深的文化艺术,涉及营养学、美学、植物学、动物学和生态文化的多个领域。”张铁城说,对从业者的要求不能停留在体力好就行。

言传身教是带徒弟的关键,张铁城至今还坚守在厨房一线,每天从选食材开始,手把手带着年轻厨师精耕细作每一道菜品。

同时,他还结合现代化管理,把手工烹调技法提升为计量化、标准化、程序化、稳定菜品口味。他又带领同事们积极适应市场变化要求,把陕菜的传承和创新有机结合,参加我省“一带一路”宣传活动中的高规格宴会,让全国宾朋品尝和欣赏陕菜。

目前,他带的6名徒弟中,王振在第六届全国烹饪技能大赛热菜项目中获得银奖,周雄宽在2020年10月获得省人社厅举办的“陕西省中等职业学校学生技能大赛”中荣获中餐烹饪二等奖。

张铁城表示,将继续为陕菜发展贡献个人力量,开发创新新型菜品,打造强有力的陕菜品牌。

□见习记者 刘妍言



日前,国网西安供电公司辖区普降大雪,穆寨供电所对10千伏136纸李线及0.4千伏线路设备进行雪中巡检,消除线路设备隐患两处,确保山区群众在雨雪天气里安全用电取暖。 □通讯员 潘世策 摄

陈龙龙：靠能力出圈 用实绩说话

“要么不干,要干就干到最好。”这是陕煤韩城矿业桑树坪矿机运二队生产三班班长陈龙龙常挂在嘴边的一句话。参加工作至今12年来,实干为要是他成长的一大法宝,突出的业务能力和勤勉好学的工作作风,让他赢得了全队干部职工的认可和尊重。

逢甘沐雨 茁壮成长

2011年,陈龙龙如愿以偿地来到矿上,刚入职时,他面对大家有些紧张,说话也很小,自我介绍时咽了好几次口水,引得工友哈哈大笑。

幸运的是,班组里的老师傅都热情主动地帮助他,给他讲解设备特点及干活技巧。那时,除了羡慕别人能干,他更希望自己有一天也能独当一面。从那以后,他暗下决心,每天坚持将自己的所见、所闻、所想都记录下来,通过不断反思、虚心请教,同时利用下班时间阅读相关书籍,专业能力很快便有了提升。一

年多的学习与实践,他从最初打下手、当学徒到熟练设备原理,从门外汉到能独立处理各类设备故障,一步一个脚印,在实践中积累了经验、锤炼了本领。见证了矿工兄弟之间的和睦相处、相互尊重,使他对矿山拥有了更多的热爱和激情。

“从事检修工的那段日子,我与机电设备建立了深厚感情,每次检修都特别小心认真。”他说,遇到故障,总会迅速而准确地作出判断,并用最少的时间处理完毕,保障安全生产。

使命在肩 不负重托

随着智能化的发展,矿上先后投入了快速掘进设备和陕煤集团首套TBM硬岩掘进机,与此相配套的梭式矿车在保障掘进速度中至关重要,梭车组组长的重担便落到陈龙龙肩上。

角色转变职责不变。陈龙龙养成了班前会开始前提前半小时赶到队部的习惯,提前了解设备运转情况、统筹当班工

作,做到心中有数,成了他每天的必修课。虽然井下运输线长、面广,但他带领大家认真学习安全技术措施和风险因素辨识。加之任务分配合理,大家职责明确,保障了梭车高效运行,为北二采区开拓任务的顺利完成打下了良好基础。

除了梭车组长,陈龙龙还是一名电机车司机,每次车启动前将四周检查一遍,再看看矿车各部位连接是否牢靠,行车时按照各路段规定速度行驶,过道口时观察瞭望。正对安全发自内心的敬畏,一车车物料才能顺利运抵终点。三个月前,陈龙龙成为班长,从工作记录本上不难看出,无论是排矸、运人、运料的数量还是效率,三班的成绩总会引人注目。

如今,陈龙龙凭借专业技术和管理能力,已成为该队的中坚力量。谈起成长经历,他总是笑着说:“爱岗敬业要体现在实干上,只有做出让大家心服口服的事,才能无愧于心,要靠能力出圈,用实绩说话。” □通讯员 孟孟学

青春在璀璨焊花中闪耀

——记省技术能手、陕西龙门钢铁有限责任公司炼钢厂维修班班长安建



正在进行焊接工作的安建。

勤学苦练出真功

在作业现场,工友们总能看到安建脚步匆匆,来回奔波。“上学的时候并没有对焊接进行系统学习,只能靠自己在工作中学习,向老师傅们逐个请教。”安建告诉记者。

练习焊接技术有时需要保持长时间蹲或者半蹲,而让安建印象最深的就是练习仰焊。

“因为要仰头焊接,所以觉得很难,虽然按师傅教的要领去做,但还是不得窍门,不熟练。”安建说,为了练好仰焊,他苦练蹲功,每天下班后,常常一个人在宿舍练习,这个习惯他也坚持了10多年。

和他一起当焊工的工友大都换过了,只有他还坚持着。为了尽快掌握新的技术知识,他收集了大量书籍资料,和小组人员一起学习,并把自己的焊接方法拍摄成视频和大家研究构造原理。工作中,他坚持精益求精,不放过任何一个难题,很快,他的焊接技术突飞猛进。

就这样,他两只手紧紧握住那支特殊焊枪,焊了足足30分钟。当他从炉口下来时,早已满脸通红,帽子也被烤变形了,大腿上、腰上也留下了两道深红的印印。

从普通手工焊、二氧化碳保护焊到氩弧焊,他样样精通。他也从初级工成长为技师,从班组优秀员工成长为省级技术能手。

不畏风险担重任

身为班长的安建,技术好、点子多、能力强,各项工作他都冲在前面。

“2017年7月14日下午,需要对3号转炉进行紧急抢修。刚停下的炉子,炉内温度足有四五百度。”安建回忆道,为了确保生产稳定运行,他和工友第一时间赶到了现场。

然而,转炉托圈和炉体之间只有一条不到15厘米的窄缝,肉眼无法看到需要补焊的具体位置。看到这个难度极大的任务,在场的每一个人都不知所措。

只见安建在炉壳上铺了两张硬纸壳躺了上去,将焊枪固定在一根一米多长的铁棍上,再绑了一面镜子伸了下去,就开始了焊接作业。但是,刚一打火,焊花就将镜子炸碎了,他只能靠着刚才镜子里闪过的那几秒钟记忆进行盲焊。

由于焊接质量要求高,焊缝必须一次性焊接完成。不一会儿,硬纸壳上就冒起了烟,工友们怕他被烫伤,每隔一分钟就要在纸壳上浇一次水。

就这样,他两只手紧紧握住那支特殊焊枪,焊了足足30分钟。当他从炉口下来时,早已满脸通红,帽子也被烤变形了,大腿上、腰上也留下了两道深红的印印。

攻坚克难成“王牌”

安建常说的一句话是,无论干什么工作,要么别干,要干就要干好。

2015年,为解决“烟罩焊接完焊缝开裂”难题,他对比国内外资料,借鉴其他焊接技艺,总结了一套烟罩焊接工艺,对焊接过程中的防止开裂起到了积极作用,有效减少了焊缝的开裂及检修频次。

作为分厂的年度绩效明星人物,安建还提出了“炉前转炉加料系统优化”“下料管冷却水管路改造”“钢包渣装置优化”等创效项目10余项,直接创效60余万元,逐渐成为厂里的焊接“王牌”。

年复一年在焊接一线,安建四肢上有大小疤痕50多处,留下了专属焊工的特殊“年轮”,这些都是他成长的见证。他也凭借精湛的技术,先后获得了“韩城市劳动模范”“陕西省技术能手”“韩城工匠”等荣誉。

“焊接就跟做人一样,焊接时的每一道焊缝就像要走的每一步人生路,既要沉稳又要认真。”这个“硬焊子”说,零返工是他定下的下一步目标。 □本报记者 李旭东