

国酒之窗

贵州青年职业技能大赛白酒工种决赛在茅台举行 茅台集团选手包揽比赛前十名

白澜

青春技能添动力,工匠传承再出发。8月18、19日,由共青团贵州省委、省人社厅、省国资委、省总工会联合举办,茅台集团承办的2016年贵州省青年职业技能大赛白酒工种决赛在公司201厂举行,来自全省各酒类企业的43名选手参赛。茅台集团选送的31名选手顺利入围决赛,并在比赛中包揽前十名。

据了解,今年贵州省青年职业技能大赛的活动主题是“青春技能添动力,工匠传承再出发”。本次竞赛立足激发广大青年职工比技能、比业务、赛贡献的热情,传承白酒行业的“工匠精神”,同时也是茅台集团连续第三年承办此项赛事。来自于茅台酒股份有限公司、茅台集团习酒公司、贵州国台酒庄有限公司、贵州珍酒酿造有限公司、鹏彦酒业有限公司等企业的43名选手参加了此次比赛。

共青团贵州省委副书记徐锡广,茅台股份公司副总经理杨代永,总经理助理涂华彬、林忠义及仲裁委员会委员出席大赛启动仪式。

涂华彬及仲裁代表分别就大赛比赛要求、规则细则和仲裁职责做了发言。裁判员代表及参赛选手代表分别做了宣誓。

涂华彬代表茅台集团公司在致辞中指出,企业要培育精益求精的工匠精神,增品种、提品质、创品牌。工匠精神就是对产品精工匠作的醉心投入和对完美品质的执着追求,希望参赛选手当好白酒生产操作技能传承发展的排头兵,传承工匠精神,实现职业技能广泛提升,打造出最优质的白酒,牢牢挺住白酒这张飘香世界的贵州名片,为企业和社会做出更大的贡献,书写无愧于这个时代的青工风采和青春力量。



参赛选手在摘酒比赛中



裁判代表和比赛选手代表宣誓、发言

徐锡广赞扬了茅台集团大企业有大担当的社会责任观,他说,茅台集团作为贵州白酒行业的龙头企业,肩负着振兴贵州白酒经济,引领贵州白酒开创未来的重要使命。此次比赛旨在促进白酒酿造技术人员的操作技能水平,提升广大青年职业素养,增进

企业间的交流学习,为贵州经济发展提供智力支持和人才保证。

以才兴企、人企共进是茅台集团始终坚持的人才理念,一代又一代的国酒人在公司跨越发展的同时为之付出努力与汗水,师带徒、老带新、一帮一,无论是一线酿酒技师的

挥汗如雨、品酒大师的精益求精、制曲厂房里跳动的脚丫、实验室里反复的操作、包装流水线的一丝不苟,都汇聚着国酒人对企业的挚爱、对国酒事业的传承和对茅台工艺的坚守。正是有了公司对企业人才的高度重视,才有了茅台不断向好的发展和不可估量的未来。

记者注意到,在此次比赛中,有两位来自股份公司的巾帼女英雄,她们就是曾在公司级上甄对手赛中分别获得第一名、第七名的陈长凤和罗玉艳。在省职业技能大赛中,她们是公司第一次选派的女职工代表。虽然她们的个头不算高,但是体力和技术都不比男生差。此次大赛中使用的甄子足足比平日工作用的甄子大了1/3,但是她们应对自如,一甄下来,陈长凤甚至在速度上超越了同场竞技的男职工,展现了国酒员工良好的精神风貌和高超的白酒酿造技能。

在两天的紧张比赛中,43名参赛选手在比赛中以理论知识和实际操作的方式进行比拼。经过多轮次的较量,茅台集团参赛选手在总决赛中包揽了前十名。

团省委副书记徐锡广在接受记者采访时说,此次大赛的成功举办得益于茅台集团的影响力及先天优势,今后要继续加大职业技能的提升,充分发挥青年人才队伍在带动贵州后发赶超,同步小康和经济社会跨越发展中的积极贡献。徐锡广说:“茅台是我们贵州一张靓丽的名片,它体现了大品牌、大担当、大情怀,致力于公益事业。希望我们的比赛能够引起全省各地各级团组织都为来青工技能的人才搭建一个比赛舞台,通过他们的比赛发现优秀人才、培养优秀人才,为贵州的后发赶超,为贵州的同步小康,为贵州经济社会的跨越发展做出我们青工应有的贡献。”

涟水商务局外资招商掀高潮

为落实全县项目招引与推进“百日竞赛”动员会精神,江苏涟水县商务局采取切实措施,把外资招商作为各项工作的“龙头位置”和“一号工程”来抓紧抓好。

一是任务再分解。截至今年7月底,全县外资实际到账7616万美元,占市对县全年考核指标12000万美元的63.5%,距全年任务还差4384万美元。该局把外资任务层层分解,落实到每一天,倒计时挂图作战。做到千斤重担大家挑,人人肩上有指标。奋力大干三季度,确保完成总任务。要求本系统职工每人结识一名老板、提供一条信息、跟踪一个项目,形成千方百计抓招商,齐心协力引外资的格局。

(梁超 孙明君 陈裕)

二是措施再落实。在外资引进上瞄准重点区域,采取重点措施,实现重点突破。始终把外企、台企密集的长三角、珠三角地区作为主攻点,实施精准招商。同时“吃一堑二眼观三”,大力引进农业和服务业项目,实现三产联动,全面发力,奋力赶超,重点突破。

三是服务再提升。对新引进外资项目和已落户增资项目,实行全天候、全方位、“保姆式”101%服务。从产前、产中到产后,明确专人跟踪服务,全力打造亲商胜地、富商福地、服务高地,使外资项目尽快在涟水大地生根、开花、结果。



正在施钻的履带钻井作业现场

(屈永志 摄)

5963.5 激发点上的 钻井兄弟

——来自川庆物探齐古西三维勘探项目的报道(二)

■ 特约记者 屈永志 通讯员 饶家豪 张野

8月7日上午11点过,结束对刘小兵协调组的采访,我们驱车前往钻井作业现场。一个项目工程一下子上187台各型钻机,这在过去还没有先例,我们很想实地看看钻井施工的宏大场面。

13:30分左右,在进入钻井作业现场的两山中间的冲沟路上,偶遇从山里检查工作出来的山地分公司副经理兼山地一二队项目部经理杨晗,停车短暂交流后继续出发。不多时就听见钻机的轰鸣声,下车来到钻井李林红的履带钻井作业组。他告诉记者,这台钻机是今天才上的钻,我们到达时已经开始打第5口井。整个项目要上175台山地多功能钻、6台履带钻、6台大功能铁马钻。履带钻和铁马钻就是这一两天上完。8月14日前175台山地多功能钻全部上线。为了项目施工需要,川庆物探公司还专门从几千公里外的重庆永川第二钻井工程队,调集50台山地多功能钻机参加齐古西三维项目施工,这批钻机目前已陆续到达工地投入作业。

结束李林红履带钻井作业组的采访,前行不到2公里左右的路程,前面山边较为平缓的地段搭建的几顶白色帐篷吸引了我们的目光,同行的领导说那是黄拥军机组的帐篷。右边山坳里不远处隆隆轰鸣的钻机声吸引了我们的注意,循声走去,来自陕西汉中中的钻井王应林说他们的位

置是在5963.5激发点井位上,今天才开始上钻,8点钟开钻,已经打了2083.5、2080.5两口井。不多时钻机突然熄火,他说是传送动力的桅杆链条键子断了,就把发动机熄火了。机长黄拥军回呼图壁机修点拿配件去了,要下午赶回来把断的键子换上才能继续打井,看来这个机组第一天施工并不顺利,钻井说顺利的时候一般要打4—5口井,这天因为机器故障只能打2口。

时已过午,问他们吃饭没有,他们说还没有,等一会儿就去山下的帐篷里吃,机组有人专门做饭。记者叫他们赶紧去吃饭,肚子吃饱了才能干活。干活中一定要把安全放在首位,手脚哪里整伤了自己痛苦活也不好。几句话把在场的5名施工人员都说笑了,他们说这些话在理中听。

今年26岁的钻井王应林已经来新疆3年了,干过淮南安徽海、齐古、芳草湖等多个项目。在他一旁的钻井甘姿伟是他的老乡,也出来几年了。还有3个搬家工老家都在陕西汉中,是王应林把他们从家乡带来的。

地震勘探高度流动分散,由于打井是按不同的施工测线上钻,187台钻机分散在400多平方公里的区域内施工,我们要看的宏大场面无法看到,肚子里早已经饥肠辘辘咕咕直叫。驱车回返驻地,钻机的轰鸣留在了身后,顶顶帐篷留在了身后,脑子里浮现的,是项目工地上施工人员忙碌的身影……

国家安监总局职业健康司张宏元等到新密市督导调研

■ 本报记者 任二敏

通讯员 贾松乾 石建丽

近日,国家安全监管总局职业健康司监督执法处处长张宏元带领河南省、郑州市安监局有关人员一行六人,对新密市职业病危害防治工作进行了督导调研。新密市安监局局长李建军陪同调研。

督导调研组抽查了郑州瑞泰耐火科技有限公司和郑州远东耐火材料有限公司,深入这些企业的原料破碎、烧制、成型车间,就职业危害因素特别是粉尘的控制措施及治理情况进行了现场调研。并在郑州瑞泰耐火科技有限公司召开了工作座谈会。

座谈会上,新密市安全监管局局长李建军汇报了该市企业职业卫生工作开展情况、监管现状及存在问题。张宏元在充分肯定新密工作的基础上指出:职业卫生监管工作任重而道远,应继续深化职业卫生监管领域的改革创新,积极推进职业卫生与安全生产一体化工作进程,逐步淘汰高能耗、低产值、职业病危害严重的落后企业。同时,他要求在两到三年内,实现劳动防护用品配备率、职业卫生培训率、作业场所职业危害因素检测率、接触职业危害职工职业健康体检率四个百分之百,彻底改变现有的对职业危害认识不到位、职业危害预防控制走过场的现状。全面认真开展耐火材料等行业粉尘危害治理工作,力争利用两年到三年时间,完成“岗位粉尘浓度治理达标”任务。

李建军表示,新密会继续加大对职业病危害严重的行业领域职业卫生的监管力度,加强日常监督检查;研究推动安全生产与职业卫生一体化综合监管执法;发动企业职工积极参与,充分发挥科研机构、群众团体、社会团体的作用,积极推动职业病危害严重的企业转型升级或淘汰退出,以监督执法和典型示例为抓手,多措并举,推动企业落实主体责任,从而有效保障本市有关行业企业从业人员健康,远离职业危害。

实施“明厨亮灶”需有大数据思维

■ 廖海金

这两年来,在国家食品药品监督管理总局的部署和推动下,“明厨亮灶”工程已经在很多城市推广,目的是通过酒楼餐厅安装透明玻璃窗或者连接厨房关键部位的视频监控显示屏,向消费者完全展现酒楼后厨的食品制作加工过程,一方面接受消费者监督,另一方面也以这种开放的态度让消费者吃得放心。

一直以来,因为餐饮的生产各有各的特色和程序,很多商家都以“商业秘密”、“独家配方”等缘由为名,拒绝对外开放厨房,以至于后厨隐藏着太多的秘密。然而,食品安全是人们最直接也最朴素的需要,将厨房纳入监管,既是现实所需,也是对消费者诉求的一种回应与尊重。尤其是在餐饮操作日益标准化的今天,“明厨亮灶”不失是促使饭店等餐饮行业规范经营、保证食品安全的一把“杀手锏”,这一创新举措带来的是企业和消费者的双赢,可谓开创了食品安全的全新监管模式,值得大力推广应用。

其实,纵观“明厨亮灶”,体现的是大数据思维对传统行业商业管理理念的升级。“明厨亮灶”的实质就是采取视频技术或透视明档的方式对餐饮食品加工过程进行公示并接受社会监督。倘若和互联网技术结合,消费者启用APP后,不仅可以在手机、PDA等移动智能终端实时查看餐馆厨房情况,还可以追溯过去一个月内的监控视频。由此,应当感谢视频技术和互联网技术,让我们的监督手段更加先进和方便。

诚然,运用大数据是一种技术革命。其一,让消费者不用进后厨也可观其全貌。如何既能全维度展现在消费者眼前,又能维持稳定秩序,唯有运用大数据。这就颠覆了传统的监督模式,实现了由随机样本监测升级到全体数据透视,这显然有助于监管的不留死角。其二,让消费者吃得放心,维权省心。无论是食品加工过程的现场直播,还是监控视频的海量存储查阅,都能将食品信息转化为数据存储,这就为公众消费和维权提供更多支持。

敢于“明厨亮灶”是一种技术革命,更是一种态度,展示的是监管部门的严格,餐饮行业的自信以及消费者对参与食品安全监管的期望。“明厨亮灶”广受欢迎也为其余传统行业提供了有益启示:唯有透明开放,才能营造互信的消费生态。而怎样实现商家与消费者之间低成本的开放,这就需要大数据思维。

樊瑛

8月20—22日,由中华中医药学会主办的中医体质分会第十四次会议在北京会议中心召开。全国人大常委会委员长桑国卫院士发来贺信,国家中医药管理局副局长闫树江、中华中医药学会秘书长谢忠参会并讲话,中国工程院院士张伯礼、生物芯片北京国家工程研究中心院士程京、国医大师王琦教授分别作了主题报告,来自全国20个省的400余名专家和医生参加了会议。

会上,闫树江副局长向与会人员传达了《全国卫生与健康大会》精神。张伯礼院士全面宣讲了中医药发展方向。程京院士的《科学化与工程化实践心得》报告,展现了医学工程学科的研究进展,通过大数据芯片建立疾病风险测评系统,随时随地可进行多样测评,开阔了参会者眼界。国医大师王琦教授作了“大数据时代的中医应对”的主题报告,让中医更自信地面对互联网+的新思维模式。

亚宝药业作为医药企业创新力20强,始终关注医学研究的创新发展,将大健康

产业作为企业的战略发展方向。近年来,亚宝不但做出进军大健康领域的战略选择,而且在多个细分人群中精心布局。针对肿瘤患者,开发了生物平衡营养素,激发患者生命潜能;针对医院里的各类临床患者,开发了亚宝唯源系列肠内营养品,为患者提供专业的特殊医学用途配方食品,促进更快恢复健康;针对不同体质的普通百姓,亚宝和国医大师、九体医学理论创始人王琦教授联手,推出九和体质调理系列产品,积极推动强健国人体魄的系统工程。

作为此次会议的协办方,亚宝药业董事长任武贤表示,中医体质学作为中医领域的新学科,亚宝药业将积极响应《全国卫生与健康大会》精神,结合互联网+思维模式,做好新技术推广的“先行兵”,助力中医体质医学的发展,共同为中医体质学的“大医梦·强国梦”而努力。

为了更好地推广体质辨识理论的应用,此次会议设置了体质辨识体验和九和饮系列产品试饮体验。与会400余名医生进行体质辨识后,亲身体验了个性化亚宝九和饮,感受体质医学的个性化健康管理理念。

