



●图为一号煤矿1014智能化综采工作面

黄陵矿业一号煤矿： 开启“新赛道” 激活“新引擎”

■ 倪小红 石新禹 文/图

“转载机准备启动，请注意安全；刮板输送机准备启动，请注意安全……”4月21日4点班，随着工作人员按下一键启动按钮，黄陵矿业一号煤矿1014智能化综采工作面陆续响起一声声提示语音，伴随着采煤机滚筒的转动，滚滚乌金被有序送出工作面，这标志着该矿建矿以来最长、最宽的工作面即将投产。

据了解，1014综采工作面全长4231米，采宽350米，可采煤量为417万吨。该工作面配备电液控制、综合自动化控制、远距离供液、视频监测等智能化系统，具备刮板输送机、采煤机、液压支架、泵站、顺槽皮带等设备的数据监测和远程控制功能，可在集控中心和地面调度集控室实现单机控制、一键启停、自动跟机移架、记忆割煤、故障诊断、数据上传、设备运行状态视频监控等功能，能够有效降低职工工作强度，提高工作效率，实现智能高效协同开采。

作为一号煤矿2025年“一号工程”，该矿高度重视1014综采工作面的安装调试，多次召开安装技术协调会和井下现场会，制定设备安装调试的“时间表”和“任务图”，细化工作措施和考核细则，倒排工期、责任到人、跟踪督导。矿领导靠前指挥，坚持现场跟班、指导，及时对设备装运、劳动组织、车辆调度、现场操作等所有环节中遇到的实际困难和问题，共同研讨分析，全面协调推进，以“零容忍”的态度狠抓安装期间安全管理，为安全高效安装提供有利的条件。

各部室积极响应，按照部署以“严要求、高标准、重落实”的工作要求，紧盯现场组织协调和安全管控，以部室专班+区队跟班+安检盯防的“三位一体”管控模式，全面落实现场跟班管理，对工作面安装实行全时段、全方位、全过程安全管控，推进安装提速提质提效。

为了确保安装与标准化同步达标，保证工作面安装符合标准要求，实现试运行即达标。该矿严格依照《煤矿安全生产标准化管理体系基本要求及评分方法》开展施工，全面推进工作面精细化、标准化动态达标；队长及班长实行包机、包片制，轮流现场盯守，对采煤机、刮板运输机、胶带输送机、液压支架等设备的性能参数进行逐台调试优化，详细记录设备运行、自动化调试情况，做到安装一机合格一机，系统无滴漏，部件无缺失，保护无失效，为工作面一次成功联合试运转创造良好条件。

“48天完成了回风转载机、破碎机、204台液压支架、采煤机、34节设备列车的安装，回望这48天，我们一刻不松抓落实，奋楫争先。”准备队队长吕璐说。准备队秉承“第一次就做对、第一次就做好”的原则，认真学习贯彻《1014综采工作面安装作业规程》，从各班组中选拔技术“尖兵”组成技术团队，按区域包保，致力解决各项工作难题。

切眼长、设备多、吨位重，对运输环节来说，是个不小挑战。为保障车辆安全高效运行，该矿实地考察运输路线，根据路况和车辆承载能力，制定科学合理的运输方案，建立严格的车辆运输管理制度，“拉网式”排查运输线路上的安全隐患，全力打造“绿色通道”；同时，各部室根据矿工作安排，结合工作实际，调整各项工作“时间”与“空间”的关系，避免各项工作的交叉作业，顺利完成安装期间的各项工作。运输队4天时间完成350车皮带料运输工作，5天运输机槽子112车，20天运输扩帮煤渣1695车等物料的运输。

为了确保工作面试运转一次成功，该矿超前部署、统筹推进，每班安排综采队职工全程参与设备维护、单机调试等工作，提前熟悉掌握工作面成套设备的操作运行技能，做到心中有数，确保实现安装与自主运行无缝衔接，为成功重载联合试运转奠定坚实基础。

1014智能综采工作面成功实现联合试运转，有力保障了矿井生产接续，是矿井高质量发展的一次完美接力。下一步，该矿将以全新的姿态，务实的作风，为完成全年目标任务而努力奋斗。

泸州老窖： “智改数转”大放异彩 跨界融合拓行业新赛道

■ 王剑兰

在酒业的广袤版图中，泸州老窖宛如一座熠熠生辉的灯塔，以深厚底蕴为基，以创新活力为翼，持续领航前行。近期，泸州老窖动作频频，在科技、文化、市场等层面多维度深度耕耘，成果斐然，再次成为行业焦点。

科技赋能： “智改数转”成果闪耀国际

近日，在中国轻工业联合会组织的科技成果鉴定会上，泸州老窖主导的“盒装产品高速灌装线全流程一体化智能装备研发及应用”与“PMCG 动态供应链驱动的智慧物流平台研发及应用”大放异彩，获得专家组高度赞誉，项目成果达国际领先水平。

此次鉴定意义非凡，中国工程院院士孙宝国、中国轻工机械协会副理事长王欣、中国食品和包装机械工业协会理事长楚玉峰等权威专家组成鉴定委员会，经过严谨的项目汇报、专家质询与技术评审，最终认定“泸州老窖主导完成的两个项目整体技术达到国际领先水平，一致同意通过鉴定”。

细看这两项成果，“盒装产品高速灌装线全流程一体化智能装备研发及应用”项目亮点纷呈，首创白酒灌装线无人化上料系统与控制技术、全自动高速间歇式装盒打钉一体化技术、高速灌装线质量全环节自动视觉检测技术，构建“智能包装云平台”多层网络架构，成功攻克高速装盒与精准打钉协同难题，实现高速灌装线“触发-检测-分流”一体化及全流程检测。

“PMCG 动态供应链驱动的智慧物流平台研发及应用”项目同样出色，首创“2+2+1”生产拉动模式、无人化包材入库装卸技术、自动装车作业设备和柔性分拣技术，搭建“端到端”智能化协同调度机制和运行决策平台，有效解决PMCG 行业一次性包装的效率和成本问题，实现出入库目标仓位自动定位、自动理货与最优路径规划。

多年来，泸州老窖致力于构建完善科技创新体系，成绩卓著。累计获科技奖励106项，其中有国家科技进步奖二等奖1项、四川省科技



进步奖一等奖5项；知识产权成果丰硕，获授权专利583件（发明专利占比42%），发表核心期刊论文1282篇，出版行业权威专著25部，主导及参与制定国家标准、行业标准185项。同时，打造了“三位一体”科研平台矩阵，包含国家博士后科研工作站、国家固态酿造工程技术研究中心、行业标杆的泸州老窖智能包装中心，成为白酒行业首家国家级智能制造标杆企业，并建成行业首座“灯塔工厂”。走进泸州老窖智能化包装车间，便能领略中国智造巅峰水准：13.5米长货车5分钟内智能入库，每秒精准灌装4瓶白酒，每分钟超100瓶成品酒全自动装车发运。

文化跨界： 演绎多元魅力

泸州老窖传承700余年的酿酒技艺从未间断，近年来积极跨界，在文化融合领域屡创佳绩。

今年3月31日，泸州老窖与科幻巨作《三体》携手，在北京首钢园香格里拉酒店举办“泸州老窖·三体”与“国窖1573·三体”全球发布会，吸引科技、文化、商业等各界200余位嘉宾齐聚，共同见证中国白酒与科幻IP深度融合的历史性时刻。

泸州老窖股份有限公司党委书记、副总经理、首席质量官、食品安全总监何诚在致辞中称，此次与《三体》的跨界合作是泸州老窖在文创领域的重要战略布局，也是品牌年轻化战略的关键落子，旨在通过科幻这一极具未来感的元素吸引更多年轻消费者，为传统白酒文化注入新的活力。

泸州老窖国窖酒类销售股份有限公司总经理张良在开幕式致辞中表示，中国白酒与网球虽然形式不同，但都有着让大众享受时尚、健康、品质生活的共同价值追求。基于此，国窖1573与澳大利亚网球协会年度网球盛事，本届挑战赛覆盖24个城市，预计超2000人参赛。

泸州老窖国窖酒类销售股份有限公司总经理张良在开幕式致辞中表示，中国白酒与网球虽然形式不同，但都有着让大众享受时尚、健康、品质生活的共同价值追求。基于此，国窖1573与澳大利亚网球公开赛自2018年达成战略合作，成为澳网全球官方合作伙伴与唯一指定白酒，助力运动员征战赛场。2019年起，双方打造澳网业余挑战赛，以“快乐大满贯”氛围、丰富激励机制、顶尖硬件设施、专业赛事组织和FAST4赛制，为网球爱好者搭建展示平台。今年赛事全面升级，参赛选手年龄层更多元，群体更丰富，表现优异者有机会赴澳网现

场，在墨尔本公园1573球场挥拍，感受大满贯魅力。

泸州老窖国窖酒类销售股份有限公司总经理张良在开幕式致辞中表示，中国白酒与网球虽然形式不同，但都有着让大众享受时尚、健康、品质生活的共同价值追求。基于此，国窖1573与澳大利亚网球公开赛自2018年达成战略合作，成为澳网全球官方合作伙伴与唯一指定白酒，助力运动员征战赛场。2019年起，双方打造澳网业余挑战赛，以“快乐大满贯”氛

围、丰富激励机制、顶尖硬件设施、专业赛事组织和FAST4赛制，为网球爱好者搭建展示平台。今年赛事全面升级，参赛选手年龄层更多元，群体更丰富，表现优异者有机会赴澳网现

场，在墨尔本公园1573球场挥拍，感受大满贯魅力。

品味世界： 彰显独特品牌优势

3月27日至30日，第二十二届中国国际

酒业博览会在泸州国际会展中心盛大举行，泸州老窖盛装亮相。本届酒博会以“举杯中国·品味世界”为主题，吸引近50个国家和地区政商代表、100家国际品牌负责人、800多家企业参展，展览面积超8万平方米，设置多个展区，汇聚全球酒文化魅力。

2025年恰逢“中国浓香出海110周年”，泸州老窖携国窖1573、泸州老窖1952等多系列创新产品参展，展现独特品牌优势与历史积淀，传递时尚、创新、开放品牌形象，为全球观众打开了解中国酒文化之窗。酒博会期间，泸州老窖举办多场活动。“泸州老窖窖储年份酒浓香出海110周年鉴赏会”隆重举行，众多领导、专家、藏友齐聚，共话窖储年份酒发展。现场还发布了书籍《寻找岁月陈酿的酒》，上线“泸州老窖窖储年份酒数字化智慧平台”，启动“超级收藏家”计划。

泸州老窖国窖酒类销售股份有限公司总经理张良在开幕式致辞中表示，中国白酒与网球虽然形式不同，但都有着让大众享受时尚、健康、品质生活的共同价值追求。基于此，国窖1573与澳大利亚网球公开赛自2018年达成战略合作，成为澳网全球官方合作伙伴与唯一指定白酒，助力运动员征战赛场。2019年起，双方打造澳网业余挑战赛，以“快乐大满贯”氛围、丰富激励机制、顶尖硬件设施、专业赛事组织和FAST4赛制，为网球爱好者搭建展示平台。今年赛事全面升级，参赛选手年龄层更多元，群体更丰富，表现优异者有机会赴澳网现

场，在墨尔本公园1573球场挥拍，感受大满贯魅力。

泸州老窖正以“双品牌、三品系、大单品”战略，稳步迈向世界舞台。未来，泸州老窖将继续肩负传承中国酒文化、推动行业发展使命，不断创新突破，为全球酒业带来更多惊喜，让世界品味中国浓香酒魅力。

章光101®

ZHANG GUANG 101

为空白区域及县级市场招商 让更多创业者走上致富之路

51年专注头发健康，章光101圆你创业梦

章光101是一家专注于防脱育发的集研发、生产和销售为一体的综合性企业，历经近50年的发展，在原有全国专业的防脱育发系列产品基础上，开发了养发、护发、防脱发等多个专业化系列产品，并在全国开设了1500多家101专业育发养发连锁咨询服务结构，近万名的专业从业人员，并设有101毛发研究院，帮助了全球千千万万的脱发者。

章光101是品牌创始人赵章光先生历经数年潜心研究的跨时代产品，也因这一发明，使章光101产品在布鲁塞尔、日内瓦等世界级发明博览会上连续获得11项国际大奖；率先获得国家相关部门批准的卫妆特字育

发类产品批文，成为育发行业的领军企业之一。赵章光先生也因这一发明和突出贡献，先后被评选为中国改革十大新闻人物奖、国务院科学技术突出贡献奖、全国劳动模范，曾当选为全国人大代表。

章光101的发展得益于改革开放。成功不忘“回报”，为承担社会责任，帮助社会解决创业和再就业问题，计划今年新增2000个门店名额，填补全国县级市场空白。为此集团制定一系列的帮扶措施，通过创业补助、装修补贴、免费技术培训支持等一系列措施，助广大创业者圆他们的创业梦。

具体情况请联系各省负责人（空白县城均可开店）

浙江杭州公司	18680529618
广州公司	13802558951
上海公司	13342743101
上海办（加盟）	13905871160
温州办事处	13957788101
江苏办事处	13002583818
广西办事处	18100767125
贵州办事处	18798096342
云南办事处	13108682101
重庆办事处	13368300866
福建办事处	13977169101
江西办事处	13807029101
湖南办事处	13787281368
北京办事处	15810447657
天津办事处	15810447657
四川办事处	13880738007

陕西办事处	13992888101
甘肃办事处	13992888101
山东办事处	18369693318
河北办事处	13641198598
内蒙办事处	13641198598
宁夏办事处	13641198598
新疆办事处	13641198598
湖北办事处	18735188622
黑龙江办事处	15636123101
辽宁办事处	15636123101
吉林办事处	13331678285
山西办事处	13191054101
河南办事处	13053091101
安徽办事处	13053091101
大连公司	13190115088
青海联络处	13897284599

全国其他区域加盟请联系：集团总部010—67878101 4001018101



●图为“餐饮的文化破局之道”圆桌论坛



●图为宋风雅宴品牌创始人成国富(右)和82岁的豫菜泰斗陈进大师合影

第四届寻宋风雅节·河南文化餐饮论坛 在开封举办

■本报记者 李代广

4月22日，由宋风雅宴主办的“第四届寻宋风雅节·河南文化餐饮论坛”暨宋风雅宴名人宋宴发布会在开封市举办，这场“舌尖上的文化觉醒”，沉浸式体验宋文化，海内外餐饮精英深

度对话，探索中国餐饮的文化破局之道。“宋文化是市民文化的巅峰，是商业文明的觉醒。”河南省餐饮与饭店行业协会会长张海林在开幕致词中一语道破。他指出，宋人不追求山珍海味，普普通通的食材照样能够焕发光彩，这种“化腐朽为神奇”的烹饪智慧，恰恰印证了“越是民族的，越是世界的”文化定律。

82岁的豫菜泰斗陈进大师，以65年的坚守诠释了传承真谛：“守正创新不是口号，要让传统技法与时代味蕾共鸣。”美国餐饮协会会长何德兴提出“希望宋风雅宴能开到全国”的愿景，马来西亚餐饮行业领袖何志强则以“宋菜和娘惹菜南料北烹相互融合”的洞察，勾勒出中国文化餐饮的全球化图景。

在餐饮的文化破局之道圆桌论坛上，大河网络传媒集团原党委书记孟磊、宋风雅宴品牌创始人成国富、河南省餐饮与饭店行业协会会长张海林、好食记创始人素素、知名作家宋文化研究学者李开周，展开了一场迸发智慧火花的思想碰撞。

成国富表示：“耗时三年把宋风雅宴的概念罗列出来，把‘宴饮’二字拆解重组，宴是场景，饮是意境，文化餐饮要做时空的摆渡人。”这番感悟，源自他从事餐饮36年，从家常菜馆到酒楼到文化主题宴的蜕变历程。

李开周以“四个附加值”来为这场论坛结尾：“视觉上的美感，味觉上的爽感、知识上的获得感、精神上的疗愈感，这才是文化餐饮的价值链。”