

活HUOLIDAXING
力大兴

工资协商培训会 促餐饮业健康发展

本报讯(通讯员 芦静)近日,由大兴区商务委员会、区服务工会、区商业联合会共同举办的大兴区餐饮行业工资集体协商培训暨动员会召开。此次培训由大兴区总工会工资集体协商指导员专门对餐饮企业负责人进行授课,区商务委党委书记、党委副书记,区服务工会主席、副主席,区商业联合会秘书长、副秘书长出席,共有30余家区内餐饮行业企业相关负责人参加了培训。

在培训中,区总工会工资集体协商指导员对工资集体协商的概念、协商的好处以及协商工作的具体操作流程等问题进行了深刻讲解。区商务委党委书记对参会企业做出严密部署,并要求企业对此项工作做到:提高认识、抓好落实、相互沟通、积极学习、找准定位,认真做好工资集体协商工作。

开展工资集体协商工作不仅能加大企业内部分配的透明度,让劳动者对工资分配做到心中有数,促使劳动者收入与企业效益同步增长,同时也有益于提高企业凝聚力,保证员工队伍稳定,构建和谐企业文化,预防和减少劳资矛盾。大家表示,要认真做好工资集体协商,促进企业和职工“双赢”。

万兴集团总工会

钢筋工实操比赛 职工一展身手



本报讯(通讯员 张波)近日,大兴区兴丰街道万兴集团总工会在大洼建筑工地举办了“职工岗位练兵——钢筋工实操比赛”。并邀请了北京市总工会、大兴区总工会及兴丰街道总工会领导共同出席了此次活动。

启动仪式上,参会领导分别作出了重要讲话。参赛职工代表、裁判员代表分别进行了表态发言。万兴建筑集团公司领导要求,通过岗位练兵,达到职工间相互学习,取长补短,提高职工技术技能、提高建筑工程质量。其最终目的在于提高广大职工和技术人员专业素质;营造职工间相互切磋技艺、相互促进的和谐氛围;在职工中树立争当劳模的意识。这次活动的特点是岗位练兵与实际工作相结合,在不延误工期的同时,最大限度地减少材料浪费,实际效果非常明显。

此次活动,有利于培育一批优秀职工队伍,有利于企业生产安全和文明施工,有利于提高企业的整体水平和工程质量,为全面提升街道企业安全生产和职工素质教育奠定基础。



日本专家到基地考察调研



创新工作室负责人曹文廷在为农户讲解种植技巧



韩国专家金相石为果农培训

梨子里的创新故事

记北京圣泽林果业有限公司创新工作室

“刚进入这个行业,我就是一张白纸,什么都不懂,但我知道一句诗‘忽如一夜春风来,千树万树梨花开’,想象着梨花开放的像雪一样的场景,一定很美。”在谈到为何进入梨树种植行业时,北京圣泽林生态果业有限公司创新工作室负责人曹文廷这样说道,透着一股子浪漫主义的味道。

这种浪漫主义还体现在技术革新上,他带领创新工作室曾率先引进黄金梨、西洋梨等多个国外优良品种,并进行栽培技术创新,让梨子的品质变得更好。就是在勇于探索、不懈追求的过程中,圣泽林的创新工作室种出了被外国友人评论为“曾经品尝过的味道最好”的梨子。

这些梨子在通过了有机产品认证的同时,在历届“中国国际友好文化节”等重要的国际活动中也被指定为专供产品,还曾多次参加中国国际农产品交易会,被评为畅销产品奖。

三次技术革新,让梨子换新颜

2001年,曹文廷承包了大兴区安定镇汤营村一片废弃的果园。刚进入果树种植领域,他便带领创新工作室开始了第一次技术革新:引进了4个日韩新品种,以及平面式网架栽培技术。“平面式网架栽培技术是通过在一人高的空中拉一层钢丝网,人为控制树的长势和形状,方便管理和采摘。”一身简装、面容淳朴的曹文廷,讲起梨树种植技术侃侃而谈,俨然一个颇具实践经验的老专家。“原来的梨树是立体式生长,长得特别高,有时候疏花、疏果都够不着。而现在只有一人高,不仅方

便了管理,还保证了果树在大风时不会折断枝子,产量也提高了不少。”

2003年,尝到甜头的曹文廷又加快了创新步伐,他带领创新工作室与北京农林科学院合作,率先在北京市引进欧美西洋梨系列12个品种,进行小面积试种。由于西洋梨生长在大西洋沿岸气候温暖潮湿的地方,而国内气候冬季干燥,夏天地表温度达40摄氏度以上,尽管曹文廷在技术专家的指导下对梨树精心呵护,但经过近4年的悉心栽培,西洋梨的生长过程依然病害较重,抗逆性较差,引进没有成功。然而向来不重物质利益的曹文廷却很坦然,他安慰大家:“这是一个教训,也是一次示范,为今后引进新品种提供了有益的经验。”

曹文廷和创新工作室的工作人员并没有止步不前,又开始了新技术的试探。此次,他们引进了主要针对苹果树的主干型密植栽培方式,在一亩的土地上可以密集种植220棵苹果树,比传统种植方式的栽培株数增长了近5倍。而一旦实验成功,一亩土地将达到亩产1万斤,远远高出现有的4000斤亩产。“我们是大兴区第一家进行苹果密植栽培技术的,共引进7个品种,培育面积40亩,后年见果。”曹文廷告诉记者,眼里带着无限憧憬。

与科研单位合作,提供产销技术支持

在曹文廷看来,创新离不开专家和科研单位的支持。他把工作室的创新动力归功于这些科研单位,在他们的指导引领下,圣泽林创新工作室不仅更新了产品

品种、引进了先进种植技术,更从预防病虫害、产品保存、物流等方面进行了技术升级。目前,圣泽林已建设了储藏能力为100万公斤的保鲜冷库,180㎡梨果采后处理车间,形成了果品分级、检测、统一包装、示范培训等多种功能于一体的综合技术服务场所。

在梨果采后处理间,专门设置了机械化等级选果机,可以将不同重量、大小的水果自动进行分级,降低人工成本。“今年春天,我们还积极配合农科院开展了无破碎测糖仪的研发。”工作人员曹雨告诉记者,“产品研发成功后,水果不需要破损便可以检测出其糖分含量,这大大降低了水果的损耗消耗。”

而在产品物流上,北京圣泽林创新工作室还实现了责任可追溯机制,保证了产品源头的质量。2005年,北京圣泽林果业有限公司与当地200余户农民共同组建了北京圣泽林梨专业合作社,对农户进行技术指导及产品收购。如何保证农户产品的质量成为重要问题。“以前我们是对农户上交的梨贴上纸牌,由于农户多,上交产品也多,最后很容易搞混了。”曹文廷说,后来研究出了芯片,记载农户上交的产品信息,只要一扫芯片,所有信息便出来了,实现了产品的可追溯。

有机梨种植,口感好且绿色环保

已经10月下旬,在圣泽林200亩的梨树种植基地里,依然有3棵梨树挂着被优质专用果袋保护好的果子,带着记者参观的曹雨介绍到,这是专门为农科院专家保留的有机梨样品。每年,

专家都会对圣泽林种植基地的有机梨进行采样,以保证果园有机梨的品质。

谈到有机梨的种植,曹文廷又打开了话匣子。“首先要从源头保证。”基地的200亩梨树地,一到开花季节便忙的不可开交,因为人工授粉又要开始了。虽然花期有10天左右,但最佳授粉时间只有两天,在这两天里,工作室的工作人员要一棵棵给果树进行人工授粉,有时候还要雇上十几个农民,才能忙完。到了果子长到指甲盖大小,又要开始人工疏果、套袋,保证绿色纯天然。就连套果的袋子,曹文廷都要选择最好的,让梨子能够自由呼吸。此外,为梨树施用的农药也全部是生物碱、植物提取液、沼渣沼液等,不仅天然环保,同时还能够减少虫害,保证了梨的品质。

值得一提的是,曹文廷的梨树基地与其它果农的梨树地不同,显得荒草丛生。这么多草难道不会和梨树争营养吗?记者感到诧异,而曹文廷却笑了笑说:“这是为了让梨树更好地生长。”原来,梨树的根茎为四五十公分,而草的根茎为二十公分,因此草并不会吸收到梨树根部的土壤营养。相反,草的根系有孔径,还能够帮助梨树根部进行呼吸,同时也能改善土壤质量,保持土壤水分,维持平衡。

一年下来,圣泽林的梨树基地要比其他果农的梨树地少浇3次水。在去年连续桑拿天果树普遍结果率不高的情况下,圣泽林梨树基地的梨子却依然长势良好,这和梨树地里间种生草脱不了关系。目前,曹文廷正竭力说服身边的果农采用这一种植技巧,为果农谋利。