白雪松和他的创新团队在进口生产线上加装翻盘机，在产量提高的同时还保障了工人的安全。

白雪松和他的创新团队在一项新的技术改造中现场开展调研。

职工故事

行进京华大地　讲述精彩故事

线索征集邮箱：ldwbyw@126.com

匠人智慧

——古船面包公司职工创新工作室带头人白雪松

□本报记者 王路曼/文 万玉藻/摄

身材清瘦，不善言谈。这是北京古船面包食品有限公司职工创新工作室带头人白雪松给人的第一印象。在机械车间里见到白雪松，看着他脸上的书生气质实在与车间里的金属设备格格不入，但看他专注工作的神情，却散发着无穷的魅力。

说起技术创新工作，白雪松告诉记者，“在日常工作中，常常会遇到很多问题，而我们要做的就是想办法，降低成本或创造效益的同时，解决各种疑难问题。”

比如，在汉堡生产线上安装翻盘机。因为在烤盘传送带上，经过烤箱的烤盘温度高达190摄氏度，而人工操作清理烤盘极有可能造成烫伤。“于是我就想，能不能用一个自动装置代替人工？这样既节约用工成本，又保障了工人的安全。”白雪松告诉记者，经过设计和实验，很快第一台翻盘机装上了生产线。为了监控翻盘机的实用效果，白雪松亲自盯在现场，几次实验操作过程中，他都被火热的烤盘烫伤，至今手臂上还留有痕迹。

但功夫不负有心人，最终经过不断完善，翻盘机达到了它理想的设计要求。今年年初，第二台翻盘机被安装上了生产线。“翻盘清理烤盘的问题解决了，如何将烤盘取下生产线依旧是人工操作。”于是，白雪松又开始认真研究和设计，用“机械手”代替人工。

“通过不断创新为企业节约成本，在我看来，都是一名技术员工的责任。”白雪松笑着说。类似翻盘机这样的“小智慧”，就单单在汉堡生产线上，创新点就多达20多项。近年来，他和他的职工创新团队，为企业节约成本、创造效益多达数百万元。其中，自主开发“上粉系统”，完美融合了国外引进的先进生产线，仅这一项就节约成本一百多万元。

一边细数着自己的创新项目，白雪松充满了自豪。他说，“我在企业工作27年了，是企业培养了我，身为匠人，就应该把智慧奉献给企业，奉献给岗位，这是一件值得骄傲和自豪的事情。”

工作之余，丰富的文化生活使团队更具凝聚力。

白雪松创新设备中很多零件都要自己加工制作。

饭后短暂的午休，白雪松还在钻研构思改造的设备。

社址：北京市丰台区东铁营横七条12号　邮政编码：100079　投递发行：67756666、63526151　零售：1元/份　广告经营许可证：京宣工商广字0020号　广告热线：63522410　印刷：解放军报印刷厂