

任志文

新华书店河滩书店、门头沟课本书店经理

27年感受新华书店发展

□本报记者 盛丽文/摄

早上7点，北京市新华书店河滩书店经理任志文已经到岗。他习惯性地巡视了一圈，随手整理了整理书架上的图书，然后便准备组织员工开班前会。今年是任志文在新华书店工作的第27年，在过往的近一万天中，这位“老”新华书店人见证着书店的变化、感受着书店的不断发展。

提到“北京市新华书店”，这几乎成为北京这座城市图书的代名词，不少人都有着来到这个书店购买图书的经历。1992年，任志文走进新华书店，营业员是他第一个工作岗位。每天早上8点，他都会准时到岗。打扫卫生、上书、班前会，一系列工作后便开始正式营业时间。让任志文记忆深刻的是当时书店的售书方式，“现在人们走进书店，书架都是开放的。读者可以任意地穿梭其中，想要哪本书都能自取翻阅。但是上个世纪90年代初的书店可不是这个样子，那时候都是闭架售书，也就是柜台销售。营业员站在柜台里面，读者需要哪本书都要营业员从书架上拿。”

大约三年后，任志文从营业员转变为图书库管员，在这个岗位上他这一干就是将近6年。岗位名称变化，业

务内容也随之改变。9年的过程中，任志文也见证着书店订书环节的日益升级、变化。“库管员平时主要负责图书的订货。”他介绍道，“别小看这个订书工作，上个世纪90年代和2000年以后就大有不同。”

上个世纪90年代，北京市新华书店各门市部的图书库管员每周都会拿到一张书目报。书目报上标有包括社科、标准、科技这几类图书的新书目名单，库管员就会根据这张书目报来完成订书工作。手写填单、盖章、交给区级店……经过一个又一个环节，库管员才能完成着订书的工作。大约3个月，新书才会到达门市部的书架上。

“上个世纪90年中后期，订书工作就发生变化啦。”任志文说道，“拿课本征订来举例，速度和质量都在提升。以往所有种类的书本都要经过人工来完成汇总，90年代中后期已经开始使用电脑统计汇总了。手工需要一个星期完成的汇总工作，电脑入机可以缩短到2天。”

让任志文感受到的变化不只是速度上的提升，程序的便捷同样印象深刻。“使用电脑汇总时，录入的表格可以根据需要随时调整结构，然后打



印出来使用。不像以前，都是手工用蜡板来画表，费时又费事。内容发生变化时还要重新再刻新表。”

2016年，任志文开始担任新华书店河滩书店和门头沟课本书店的经理。“这几年，新华书店的变化就更大啦。”任志文感叹道。正如任志文所说，仅以订书工作对比，就呈现着多元化的发展。“以前，营业员就负责卖书和给库管员提供需要订的书目的名单。现在，营业员会根据市场变化、读者需求直接在智能系统里进行发货，缩短了上架周期，提高了工作效率。”

“近些年，北京市新华书店还融入不少新元素。”任志文自豪地说道，

“比如去年，河滩书店就摆上了自助图书查询机，通过这台机器读者可以任意查询需要的图书信息。”让任志文和新华书店员工自豪的变化远不止这些。

去年10月1日，有着近70年历史的北京市新华书店迎来首家24小时书店开张，24小时书店不仅是延长营业时间，更会利用休闲空间举办英语派对、新书沙龙、读书会等，夜间还会放电影。通过这些活动，让书店更加多元化发展、满足读者需求。此外，新华书店还融入多元业态，在店中开设了“新华时间”咖啡水吧，可为读者提供手工咖啡、饮品及简餐。书店将来还会随着时代的变化不断创新更多服务，让书香飘满京城。

赵凤奇

古船食品有限公司副总经理、高级工程师

从两种通用粉到80多种个性粉

□本报记者 王路曼

1991年，一毕业就进入北京古船食品有限公司（以下简称“古船食品公司”）工作的赵凤奇，在这27年间经历了企业不断发展壮大、成长、成熟的艰苦历程，在他的见证和参与下，企业设备工艺的不断更新，产品种类从最初的三四种到如今的80多种面粉，而他个人也从一名普通的技术人员成长为今天的高级工程师。

说起刚到古船食品公司工作的时候，赵凤奇回忆说，当时正值现在的古船食品公司制造一部厂区土建施工和设备安装阶段，“到处都在施工，根本没有粮食和面粉的影子。”于是，初来乍到的赵凤奇全程参与了车间设备安装、调试、试生产等全部过程。“当时的生产设备都是从国外引进的先进设备，安装和调试对我们来说本就困难，外国专家更有心‘留一手’。”但这对赵凤奇来说都是小事，他坚信一切困难都抵不住刻苦的钻研和琢磨。

赵凤奇刻苦学习相关专业知

识，诉记者，“20多年前，每百斤小麦可以产出60斤左右的富强粉，而如今，新的工艺设备设备下，百斤小麦所产出的富强粉平均可达70斤以上。”

“设备工艺的不断提升，是为了满足产品细分的需要，而产品细分则要追溯到市场和消费者需求。”赵凤奇告诉记者，在改革开放的几十年间，市场在引导着企业不断更新工艺技术，不断满足消费者的实际需求。

就拿产品细分来说，上世纪90年代初，市场上普遍销售的面粉种类无非是“富强粉”“京白粉”“标准粉”等，古船食品公司建厂初期的生产线也最多之中产出两种通用粉，而随着设备的更新，加工工艺和生产技术的提升，如今古船食品公司的每条生产线都可生产3到5种不同品质要求的面粉。更神奇的是，他们可以准确提取每粒原粮的指定部位，科学配比成理想的面粉品质要求。赵凤奇告诉记者，“这当然基于大量的适应性实验基础上，让每粒原粮发挥其最科学的作用，不同部位提取研磨的面粉将适用于不同食品加工的需求。”

产品细分背后是赵凤奇和他的生产研发团队不断创新和进取的结果，所以消费者才能在市场上买到古船品牌下用于不同烹饪方式的“饺子粉”“面包粉”“油条粉”等等。而像稻香



赵凤奇到新建工厂查看工艺

村、全聚德、庆丰包子等企业也在古船食品公司找到了更适合自己的个性化面粉。

“产品种类的愈加丰富是消费者可以看到的变迁，而消费者看不到的，是企业在生产管理上的不断完善和规范，是确保食品安全和生产安全过程中我们付出了努力和艰辛。”赵凤奇告诉记者，在产品结构和工艺调整的相辅相成下，近年来，古船食品公司不断推出各类管理规范，以适应和满足新形势下的生产需求，为严格落实这些规范，古船食品公司推出从上到下的检查制度，专门抽调三个部门的工作人员对所有生产基地进行每周一次的例行检查，做到有总结有问责，发现问题及时解决问题。赵凤奇向记者展示他手机里的“生产安全微信群”，

每天都会更新检查动态，确保安全问题在生产一线“无死角”。

作为见证了古船品牌从无到有，到如今古船食品公司成长为北京面粉商超零售市场占有率第一的龙头企业，赵凤奇感慨颇多，他与企业共同经历了成长和蜕变，也在大踏步前行中，感受市场的号召与风云变幻。“我们自主研发的产品也在进行优胜劣汰，有些不适应市场需求的产品也在不断地更新换代。”赵凤奇说，不管是产品种类和质量，还是管理制度和理念，都必须经受着市场的检验。改革开放给我们这代“古船人”带来了前所未有的挑战，但也给予了我们千载难逢发展机遇。“长风破浪会有时，直挂云帆济沧海”，古船食品公司将在供给侧改革的大潮中勇立潮头，扬帆起航。