

在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下 ——新时代新作为新篇章

国家会议中心再现高标准服务

让劳模精神闪耀“北京峰会”

□本报记者 周美玉/文 通讯员 郭雪松/摄

9月4日,2018年中非合作论坛北京峰会闭幕。作为峰会重要开场活动和配套活动场馆,北辰集团旗下的国家会议中心以高标准、高品质、高标准的服务圆满完成了中非企业家大会的保障任务。这其中,北辰的劳模先进和党员始终奋战在最前线,用辛勤劳动,展示了国家会议中心风采,彰显了北辰精神。



陈宝明(中)和刘春水(左)带领团队在布置餐饮摆台装饰。

劳模突击队事无巨细 5分钟内到场解决问题

国家会议中心组建以来,一批又一批先进模范人物充分发扬劳模精神,为国家会议中心的建设与发展做出了突出贡献。

在“中非论坛”的前期筹备期间,国家会议中心主体中餐在北京市劳模陈宝明的带领下,和

由首都劳动奖章获得者刘春水等职工组成的劳模突击队,早早进入“峰会”状态,他们夜以继日地筹备规划,每天都要工作到深夜。

在大会期间,他们工作事无巨细,在工作中只要出现任何问

题,他们都会在5分钟之内出现在现场予以解决。大会用餐形式多样,用餐人数多,地点分散,但只要是与大会用餐有关的区域都能看见他们的身影,每天工作完他们的小腿都会酸痛难忍,有时还会出现浮肿的现象。

高强度工作十几天 眼窝深陷人变瘦

此次参会人员来自地域广、人数多,参会代表与工作人员之间的饮食习惯和口味皆不相同。为迎合代表们不同的口味,陈宝明从菜品加工方法到制作、调味,全都精心设计与精确计算,仅菜单他就修改不下数十次,经常是晚上大家都下班了,他还在调整菜单细节。工作时间太长,眼睛模糊看不清了,他就滴两滴眼药水继续工作。

为契合中非合作论坛“合作共赢”的主题,此次以面塑、糖艺为表现形式,与各种菜品相结合。对每个作品,陈宝明都绞尽

脑汁,进行创意设计并亲自指导制作。那几天,他的桌上堆积着大量有关中非合作论坛的资料,经常查阅到深夜。“主题是大会的灵魂,只有真正地理解大会主题与意义,才能使装饰与菜品有机地融为一体。”陈宝明说。

在菜品质量上,陈宝明严把质量关,许多细节琐事他都要逐一处理,菜品制作与加工亲力亲为。每天早晨不到6点,他就开始了一直持续到晚上11点多的工作。在多天高强度的工作下,陈宝明腰椎间盘突出、腰痛再次发作,可他依然忍着疼痛,带着腰封

继续坚持,一干就是十几天。峰会结束后,陈宝明眼窝深陷,人也瘦了。同事们由衷地心疼这位老同志,并被他的精神所感染着。

刘春水是国家会议中心会议运营部中餐副厨师长,他的妻子身患重症心脏病,而老母亲病重也需要有人照顾,为保障大会顺利运行,他依然坚守在第一线,两个星期没有回家,照顾妻儿老小的重任全部托付给亲朋好友,自己每天早上4点半就开始工作,一直忙到晚上10点。领导让他回家看看,他总说:“保障峰会的顺利召开,是眼下的重中之重。”

再次创新“主题化餐饮” 峰会午宴呈现最佳效果

榜样蕴藏无穷力量,精神激发奋斗意志。

为了筹备好峰会,国家会议中心的职工们都表现出了甘于奉献的品质。拿陈宝明创新工作室来说,领军人陈宝明作为北京市劳动模范,充分发挥了劳模示范引领作用,工作室成员也都勤勤恳恳,面对艰巨任务从不退缩。几年来,工作室齐心协

力,共同经历了一个又一个的挑战,也打造了许多独一无二的主题宴会。

此次,“主题化餐饮”作为国家会议中心的一大创新,再次创造热点和亮点。代表作品有糖艺作品“情长万里”“雀羽金花”,糖艺面塑组合“首府迎宾”等,这些作品历时两个多月完成,用糖量高达1000斤。

“雀羽金花”约3000片孔雀羽毛都是逐一手工制作,且每片羽毛的大小与形状皆不相同。为了让“雀羽金花”有陶瓷的观感,制作时对糖的温度要求很高,中心温度高达180度,在制作中,厨师们的手指常常被烫伤。为保障峰会午宴呈现最佳效果,工作室成员吴乡雨等厨师,指尖都起了水泡,但都毫无怨言。

党团员全部参与保障 展现“北京服务”风采

在此次峰会保障过程中,党员队伍敢于担当、冲锋在前,再次展现了党组织战斗堡垒作用、党员先锋模范作用、团员生力军和突击队作用。国家会议中心党委制定了详细保障工作方案,并向全体党团员发起了倡议,要求全体党团员坚持发扬“无私奉献的爱国精神,优秀的专业精神,

任劳任怨的拼搏精神,众志成城的团队精神”,确保“安全运行万无一失,接待服务滴水不漏”。

企业300多名党团员全部投身到服务保障任务中,其中共有156人次党团员、积极分子等在完成本职工作的前提下,还参与了1644小时的支援保障任务,工作时间最早从凌晨四点开始,一

直忙到工作结束。

这是继2014APEC领导人会议周、“一带一路”国际合作高峰论坛后,国家会议中心服务保障团队再次主场作战,为今年举办的规模最大、外国领导人出席最多的主场外交活动做好服务。在保障工作中,他们再次展现了“北京服务”“北辰标准”的风采。



延庆艾蒿主题公园主体建成

200亩艾蒿助村民脱贫致富

□本报记者 唐诗文/摄

艾蒿原本是一种很常见的药草,如今在北京市农业局植保站的支持下,200亩连片种植的艾蒿成为延庆区香营乡新庄堡村村民们脱贫致富的“金枝玉叶”。目前,艾蒿主题公园已完成主体建设。

9月5日,记者来到位于新庄堡村的艾蒿主题公园,园内“艾文化长廊”四周的艾蒿散发着阵阵香气,可供游客采摘。一侧的100亩土地中生长的艾蒿高低不等,约一人高的艾蒿机械采收后可做成药用艾艾。半人高的艾蒿正值采摘期,贴在地面上的艾蒿则是新种植的。北京市农业局植保站站长周春江介绍,冬天会在大棚内种植艾蒿,来保证一年四季的产量。

据悉,通过9个月的建设,目前占地200亩的艾蒿主题公园已完成主体建设,成为北京地区首个同时种植食用艾蒿和药用艾蒿两类艾蒿品种的观光园。艾蒿主题公园目前对外开放,标志着“艾蒿文化世园主题村”项目正式运营。“基础配套设施完善后,明年五一前后将正式开放。”北京市农业局植保站科技科科长、新庄堡村党支

部第一书记张涛介绍。

作为2019年北京世园会的主题村之一,通过“艾蒿主题农业公园”“艾产品研发中心”“艾主题餐厅”等一系列艾主题项目建设,来打造一二三产融合发展的新型农业综合体项目,以此提高低收入户收入水平。在二产的艾蒿产品研发生产车间、展示销售平台,以及三产的艾在杏香艾主题餐厅、艾灸综合体验馆,游客或体验艾灸或购买艾蒿食品。记者了解到,目前餐厅可容纳100人同时用餐,研发了40余道艾蒿特色菜品及主食。在此工作3个月的村民任梦竹是一名大堂经理,“餐厅6名服务员都是本村村民,我上班只需要3分钟,照顾孩子比之前去市里方便多了,但收入基本与此前持平。”

据了解,截至目前,全职就业农户25人,其中低收入户13户,项目共流转土地200亩,村民实现租地收入22万元。待项目整体建成正式运营后,还将带来更多的收益。下一步,新庄堡村还将与优势品牌联手发展民俗及艾蒿疗养产业,把该村打造成京城艾蒿第一村,辐射带动整个香营地区形成特色产业集群。



慈善北京周市民“为慈善行走”

□本报记者 盛丽文/摄

昨天,慈善北京周“为慈善行走”活动在北京奥林匹克森林公园举行。慈善北京周是在北京市民政局指导下,由首都公益慈善联合会主办的。

今年慈善北京周继续创新,引入“慈善+体育”的活动形式,在奥林匹克森林公园以宣传慈善和联合劝募为目标进行“慈善行走”,社会公众以个人参与或组队参与的方式,以捐步或直接捐款的方式为组委会遴选出的北京优秀慈善项目进

行互联网和现场募捐。

为了让参与者更好地了解慈善项目,步道两侧还设置了10余家慈善项目的展示。几十家慈善组织聚集奥森南广场,向社会公众展示慈善组织的成果,让社会公众零距离走进慈善。南广场上还展示了数十幅优秀慈善作品和慈善故事,展现了扶贫、济困、扶老、救助自然灾害、促进科教等事业的发展以及保护和改善生态环境等方面内容。