

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

中建二局

双创博览会上亮出“黑科技”

□本报记者 马超

12月14日,中建二局5个创新工作室携带多项“黑科技”,亮相2018年国际创新创业博览会“大国工匠”展区。

在中建二局展台前,李光远劳模创新工作室、李政劳模创新工作室、王宏彦劳模职工创新工作室、王青工匠人才创新工作室、石荣劳模和工匠人才创新工作室的展出成果分外抢眼。

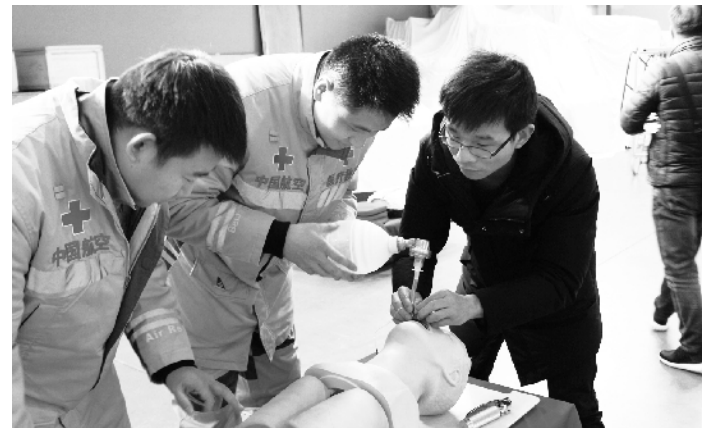
李光远劳模创新工作室携带我国具有自主知识产权的三代核电技术——华龙1号模型参展,引得众人驻足拍照留念,该创新团队主要攻关核电领域工程进度、安全质量管理、科技创新等核心问题。李政劳模创新工作室

突破中国电力施工史上一次性连续整体浇筑的最高纪录,打破国外预应力管道灌浆领域的技术垄断,自主研发的牺牲混凝土在我国核电站建设中首次使用。王青工匠人才创新工作室带来了软基处理工艺沙盘、机械埋设滤管施工技术、节能型真空预压施工技术,后两项已经申请国家专利。王宏彦劳模职工创新工作室是以技术英杰、河南省五一巾帼奖获得者王宏彦命名,该创新工作室又设立了十几个分站,攻克了郑州市陇海路高架快速通道横跨南水北调特大桥工程的施工难题。

石荣劳模和工匠人才创新工作室的工地“科技+”无人机,除

传统的高空图像监控功能外,可根据施工需要灵活更换载客平台设备,具备热成像仪、测高雷达等多项功能。VR虚拟可视化系统,“沉浸式VR安全体验”增加一线作业人员安全敏感性,有效降低安全事故发生率。“VR虚拟漫游”可实现观摩者以第一人称视角的方式漫游整栋建筑,施工细节覆盖100%。“天眼”智慧监控系统,实现实时动态显示人员定位及越界报警,施工人员位置信息随时可查,保证地上、地下施工现场无死角。

正是有着创新工作室的一项项“黑科技”,推动了中建二局快速发展。



全国70余名医护人员学空中急救

□本报记者 唐诗

近日,来自全国各省市医疗急救机构从事空中急救工作的70余位医生、护士、管理人员参加了由国家卫生健康委员会医政医管局委托中国医学救援协会、北京市红十字会急诊抢救中心(999)主办的首期全国空中医疗急救专业培训班学习。

为期五天的培训里,来自中国民航局、军事科学院系统工程研究院、999急救中心等单位的专家就航空救援相关法律法规,空中医疗急救装备及标准化建设,航空器消毒与防控,转运前病情评估,多发创伤、呼吸重症、神经重症的航空医疗救援,空中医疗常用护理技术与操作等内容进行了授课。除理论学习外,学员们还进行了救护车上车、技能工作站和直升机上机培训“三位一体”的实地实战技能操作训练,在

飞行中进行各项医疗急救操作,真实体会空中医疗急救的特点和要领。参加培训并通过考核的学员,获得了统一编号的“国家空中医疗急救资格证书”,具备在我国开展空中医疗急救、护送伤病人的资格。

中国医学救援协会和北京市红十字会999急救中心将定期开办“全国空中医疗急救专业培训班”,针对全国空中医疗急救从业单位和人员进行专业培训,以保证我国空中医疗急救事业科学、有序、安全地开展。同时,中国医学救援协会也将以组织培训为抓手,开展多种形式的研究和讨论,以整合国内外空中医疗急救的成果和经验,协助制定《航空医疗救援管理办法》,进一步提升我国空中医疗急救能力建设,推动我国医学救援工作再上新的台阶。

王致和年销售额将超11亿元

享受企业发展成果 职工近十年收入持续增长

□本报记者 周美玉

昨天,记者从北京二商王致和食品有限公司了解到,公司自2009年改制重组后,2018年营业收入预计完成11亿余元,利润总额达1.2亿元,增幅60%以上,营业收入、利润总额、职工人均收入均按照年度经营目标以及工资集体协商专项合同签订的目标保持持续增长。

据了解,王致和目前不仅在北京市场的覆盖率达到95%以上,国内遍及34个省市自治区,还远销全球20多个国家和地区。由一块块小小的臭豆腐起家的王致和,缘何历经300多年仍旧保持着发展的活力?王致和负责人只简单地说了四个字——传承、创新。

做腐乳有30多道工序,选料、泡豆、磨浆、浆渣分离、制坯、抓块、摆块、前期发酵、腌制、装瓶等。此前都是手工操作,随着时代的发展,大部分工

序实现自动化。“虽说现在是工业化规模生产,但传统的制作‘秘籍’不变。”王致和负责人说,即便市场供不应求,人工、生产时间也不会有丝毫的削减。

“红腐乳呈现的红色为天然色素红曲的颜色,而红曲是以大米为原料,经红曲霉菌发酵而成。”据了解,王致和的红腐乳、白腐乳、臭豆腐中不添加任何防腐剂。

经过多年的攻坚克难,王致和自主创新形成了低盐化腐乳核心技术,2010年初正式上市了低盐度的鲜香腐乳,比市场售卖的腐乳盐分平均含量降低40%左右。口味清淡,发酵更加充分彻底,在继承了王致和腐乳“细、软、鲜、香”的传统优良品质特点的同时,腐乳独特的鲜香、醇香、酯香的口味更加突出。当前,王致和腐乳产品已形成了几十个品种。

2008年,“王致和腐乳酿造技艺”被正式列入国家级非物质文化遗产保护名录。作为腐乳行业的领头羊,为了保证产品质量、提升产品形象,王致和不断创新,拥有4项发明专利、9项实用新型专利。2016年引入卓越绩效管理标准,并于2017年荣获“第二届北京市人民政府质量管理奖提名奖”。

目前,王致和腐乳不仅在各大超市随处可见,还开启了多元化网络推广手段,搭建了微信公众号和微商城。消费者只要动动手指上上网,就能在家坐等腐乳送上门。不仅实现了经济效益稳步增长,还带动了就业,实现了社会效益增长。今年,王致和将生产重心转移至生产加工基地,产量的增加带动了当地市场经济的发展和人员再就业,带动农户数2.18万户,带动农户增收近亿元。



图文印刷社变身儿童之家

□本报记者 边磊文/摄

12月12日,位于东城区东花市街道花市枣苑社区东门的“儿童之家”正式开班,历时一年左右的整治终于结出“硕果”。

浅蓝色的墙壁上描绘着大树和长颈鹿,橘黄色的六边形折叠桌搭配着褐色小椅子,数个五颜六色的方形块以半圆形的方式围着墙壁上的卡通门,给人温馨的感觉。“建‘儿童之家’就是为了给我们社区的居民们提供一个好的亲子场所,让孩子们能享受到更多、更好的启蒙教育。”东花市街道党群工作办公室副主任赵晓萌说。

别看儿童之家现在建的这么好,它的前身可是一家图文印刷社。“图文印刷社占用了本就不宽的小区人防出口,将小区的金属围栏拆出了一个洞,开墙打洞后将店铺的大门改建在了临街的路边,房顶上还立起违规的广告牌匾。”东花市街道城管执法人员刘陶翻出手里的照

片介绍道。

为响应北京市“疏解整治提升”专项行动的号召,将民防出口还归于民,2017年,东花市街道联合城管、消防等部门综合执法,封堵小区东门边上的私开门,并重新规划设计,用作社区“儿童之家”。经过近一年的装修设计、配备配套设施,“儿童之家”正式开始运营。

据了解,枣苑“儿童之家”由东花市街道妇联主办,并聘请专业化的亲子家庭教育团队悠贝成长科技有限公司承办。“儿童之家”每周二至周日免费对社区居民开放,每周8节课。因课程容纳人数有限,所有课程均需提前预约。“儿童之家”正式运营之后,将从阅读、艺术、儿童素养等多方面入手,运用故事会、绘本之旅、音乐律动、儿童礼仪、英语阅读等多项课程,促进儿童身心发展,提升亲子关系,打造一个“儿童素养实践基地”。

石景山239名学生比拼机器人

□本报记者 任洁文/摄

石景山区2018年学生机器人竞赛上周末在石景山外语实验小学分校举办,全区15所学校239名学生报名参赛,围绕智趣搭建、智能穿越障碍、救援挑战等项目展开角逐。

竞赛由北京教育学院石景山分院主办,石景山区教育学会协办,石景山区外语实验小学分校承办。据悉,机器人教育已在石景山区各校广泛开展,并融入日常教学中,比赛是为了参加全国和北京市举办的“中小学信息技术创新与实践竞赛”“中小学电脑作品竞赛”“中小学信息技术创新与实践竞赛”“全国青少年科技创新竞赛”“明天小小科学家”等相关竞赛和活动选拔种子选手。

