

辉煌中国 奋斗有我

勇当前锋 带着韧劲儿做事

——记北京公交集团鸿运承物业管理中心物管员郝亚革

□本报记者 盛丽

爱国情 奋斗者

奖章背后的故事

“没有水吗，不要着急。我马上就解决。”12月18日上午8点10分，刚走进办公室的郝亚革就接到下辖场站打来的维修需求电话。一秒钟，他就进入了工作状态。因为有着多年的物业管理经验，很快问题就被解决了。郝亚革是北京公交集团鸿运承物业管理中心第四场站管理处物管部门的一名物管员。平日里他主要负责场站保洁、车辆保洁人员的管理和日常工作，以及小型维修、中大工程维修等。2013年，他转业分配到公交集团鸿运承物业管理中心工作。不论是担任西苑管理处安河桥中心站站长还是忙碌在管理处物管员岗位上，他始终秉持着“干一行、爱一行”的理念，用“四勤”来要求自己。2018年，他获得首都劳动奖章。

任劳任怨 6年解决两百余件难题

说到郝亚革，他留给同事最大的印象是“能吃苦”。13年的军旅生活，锻炼了他吃苦耐劳的品质和意志。“军旅生活让我更沉稳、更能吃苦”。在部队，他两次荣立三等功，多次被评为优秀共产党员。离开军营，他将能吃苦的品质带到了公交集团的工作岗位上。

每到雨季，公交场站排水系统就成为物业管理中心工作人员关注的焦点。“要是排水系统被堵上了，就会影响车辆的正常运营。”郝亚革介绍道。

2016年7月汛期的一天，郝亚革巡视重点场站中发现由于老旧场站淤泥较多，又赶上雨量较大，很快排水管线中就积满了水。见此情形，他一刻也没有犹豫撸起裤腿跳进积水管口附近，反复寻找着排水口。他一点一点的将



淤泥清出，最终让水流通畅。

个别场站化粪池管道和下水道老化严重，时常造成堵塞导致粪便污水横流……这些都是郝亚革重点巡视的场站，当出现这些问题后，郝亚革不顾刺鼻的恶臭和没过脚腕的粪便，他亲自动手对化粪池和污水管道进行疏通。卫生间疏通完了，职工及时使用上了卫生间。这时，他的裤子上已经沾满了粪便和污水。“这点苦算啥，只要不耽误大家用就成了。”郝亚革说道。

郝亚革是个细心人，他时刻观察着场站中的一切。“这些树枝下垂的太厉害了，掉下来会伤人的。”发现情况后，郝亚革立

即向管理处进行了汇报，同时联系了中心站设置警示区域。不仅如此，他还拿来工具将垂下来的树枝剪断，及时消除隐患。

供暖季节到了，场站出现供暖问题时，不管身在哪里、不论时间多晚，接到电话的郝亚革都会直奔场站处理问题。一次，香山场站锅炉连续补水，但水温始终无法达到标准。晚上10点多，接到值班室电话的郝亚革立即从大峪赶赴香山现场，组织人员连夜抢修。那一宿，郝亚革始终坚守在抢修现场，供暖恢复正常时已经是凌晨2点多。

在参加工作的6年多时间里，郝亚革为车队、场站和外联单位

解决实际困难两百余件。

有韧劲儿 动手改变场站环境

2014年，郝亚革来到西苑管理处安河桥北中心站担任站长。他主要管辖5个公交场站，管辖面积4万6千多平方米。杂草丛生是郝亚革刚刚接手安河桥场站时的样子。“野草很多、很高，最高的地方差不多有一人高。”郝亚革回忆，“这种环境可不行，一定要改变。”

“除草”是郝亚革改变安河桥场站的第一步。郝亚革一行五人，在维修间隙和业余时间进行除草。3天时间，他们使坏了8把镰刀、两把斧子。一共清理出14吨杂草，让场站变得整洁了。

安河桥北场站自2007年建站以来，职工饮用水的问题一直没能解决。在没有解决问题前，每天都要到隔壁车队拉3吨水来保障职工正常生活使用。对此，郝亚革看在眼里急在心里。于是，他与场站驻站单位了解情况，找到自来水公司，多次联系协商。凭着一股韧劲儿，他前后跑了一个多月，终于在春节前接通了水源。

场站路面坑洼不平，经过车辆碾压小坑逐渐变成了大坑，对公交车造成安全隐患。郝亚革几次组织职工进行填埋，但由于土质松软，遇到积水时经几次碾压又恢复原状。他又找到附近路面施工单位，经多次协商运来了五吨沥青修补场站路面。为了不影响到场站运营秩序，路面修补工作要在运营车辆停运后进行。凌晨2点，沥青运到场站后，郝亚革就会带领职工施工修补路面。没有专用工具，他们就用铁锹一点点的平整；没有灯光，他们就

用自家汽车大灯照亮……一直干到早晨6点多钟，才将场站几个大坑铺平。

就这样，郝亚革在担任站长期间，凭着一股干工作的冲劲和不怕苦的韧劲儿，让这个场站有了一个全新的面貌。

勤于思考 总结物管工作方法

下站检查，回到办公室思考总结；和车队、场站职工交流，记录心得……在担任物管工作时，郝亚革逐渐总结出“四勤”的工作方法，即：脑勤，遇到问题多思考；嘴勤，看到职工叮嘱；腿勤，到了场站多检查；手勤，看到故障多动手。

为搞好供暖工作，勤快的郝亚革提前检修供暖设备、管线，将问题记录详细，监督施工达标；为了更好地服务运营单位，了解场站需求，他将自己的手机号码，留给了中心站长、车队后勤队长、调度员，保障24小时畅通为维修抢修赢得时间。

“干物管，要勤快。勤快就能发现很多经验，比如，能帮助我恰当的排物业保洁的时间段，还有入冬维修时间。”郝亚革的“四勤”方法应用到工作中，取得一定效果。2018年雨季，郝亚革巡检场站路过办公楼，勤快的他习惯性的用脚踢了踢雨漏管。“怎么这么湿啊。”郝亚革发现雨漏管中掉出的树叶和淤泥很潮湿，他怀疑楼顶的排水系统不畅通。于是，他迅速来到楼顶。他找来工具，及时进行了疏通，避免雨水渗漏的隐患。

“干一行就要爱一行。”郝亚革说，他会继续坚守这个理念，用“四勤”来要求自己，在物管的岗位上提供更高品质的服务。

“倾情服务家乡父老是我最大心愿”

——记延庆区大工匠王文俊

□本报记者 马超

爱国情 奋斗者

职工故事

“能够用一技之长服务家乡的人民，服务家乡的经济建设，是我最大的心愿。”刚刚获得延庆区大工匠称号的王文俊说。

王文俊，1972年出生，1991年参加工作，担任延庆职业高中实训基地——育新餐厅的厨师长，1997年晋升为副经理兼行政总厨，2001年参加中国餐饮企业WTO高级管理班学习，获得国家级中餐厨师长资格，2011年到现机关事务管理服务中心担任食堂管理员。28年来，他立足本职，爱岗敬业、钻研业务、锐意进取，成为餐饮业的优秀专业技术人员。

在长期的服务工作中，王文俊时刻把提高服务质量作为工作目标，十几年如一日，从不放弃任何学习机会，自费参加市、区乃至全国的各种专业活动，开阔了眼界，提高了技能。2001年，



王文俊获中国烹饪协会颁发的国家级中餐厨师长资格，2003年获中式烹调技师资格，2004年获国家劳动和社会保障部颁发的职业技能鉴定高级考评员资格，2005

年获高级营养配餐师资格，2006年获中式烹调高级技师资格。

在不断的学习深造中，王文俊掌握了系统的专业知识和扎实的专业技能，在不断的开发创新

中，逐渐形成了自己的风格，在许多大型专业比赛中获得优异成绩：2001年参加全国烹饪技能大赛，获得热菜项目的金奖。2003年参加北京市“中厨杯”首届烹饪专业教师技能大赛，获得热菜和团体展示两个项目的金奖。2004年参加延庆“妫川”系列菜技能大赛，获得热菜和团体展示金奖。2006年，王文俊被授予“北京市烹饪大师”的荣誉称号。2007年在北京迎奥运窗口行业职业技能竞赛中获得中餐热菜金奖。2008年在第六届全国烹饪技能大赛中荣获团体赛银牌、个人项银牌。2018年被延庆区人力资源与社会保障局授予“三等功”。

作为创新型专业技术人员，王文俊组织了“创新菜点研发小组”，学习相关烹饪理论和烹饪技术。多年来，王文俊总共推出创新菜点400余道，参加编写了

延庆区第一本系统整理本地区饮食品种、饮食器皿、饮食风俗的书籍——《延庆饮食文化》。为了将企业经营与民俗饮食有机结合，他对每一道菜点都进行研究，在保持原有风貌的基础上，做了一定的改进和创新，形成独特的饮食风格，从某种程度上推动了延庆区餐饮企业的更深层、更内涵、更特色的发展。

作为育人型专业技术人才，王文俊发挥自身特长，培训的民俗户达到1000多户，培训的农民达到1500余人次，为延庆区民俗餐饮的发展做出了突出贡献。除大量的培训外，王文俊作为职业技能鉴定考评员，参加了初中、高级烹调师1000余人的技术鉴定，在完成岗前、岗后培训的同时，使他们拿到了相应的等级证书，并在延庆区的餐饮企业中发挥着重要作用。