



2020年,西城区23万名职工中有59名优秀代表脱颖而出,荣获2020年全国先进工作者、北京市劳动模范、市先进工作者荣誉称号,他们的名字被镌刻在“劳模鼎”底座上。让我们一起走近北京市劳动模范范晓岩、解小虎,去了解他们的劳动故事。

领略劳模风采 感受榜样力量

——2020年西城区劳模先进人物事迹选登

□刘祖凤/文

用科技守护千家万户安全

姓名:范晓岩

职务:北京市科瑞讯科技发展股份有限公司技术总监

范晓岩,虽不是警察,所从事的工作却和公共安全息息相关:他主导构建了全国第一个消防移动作战指挥平台,将消防救援到场时间大大缩短;他研发了2008年北京奥运指挥中心122交通接处警系统,创造了亚洲公共安全应急报警服务系统日接警量之最……从2003年参加工作以来,范晓岩从一名程序员逐渐成长为一名云计算构架、大数据开发领域的高级专业人才,带领工作团队参与和主持了多项技术攻关和产品研发。

“一分钟接处警”的信息化体系建设,设计初衷就是报警人在挂断电话的一分钟内,民警要出现在报警人身边。范晓岩介绍,接到“一分钟接处警”任务后,他和公司的研发人员设计研发出了一套纵横连贯的信息化应用体系,从市局、分局、派出所、警务工作站,到民警单兵移动警务,通过一个体系的信息协同、联合处置,通过大数据伴随,将大数据技术推向业务节点的每个细节,让系统自动将大数据技术与业务结合在一起,将信息服务前置化。

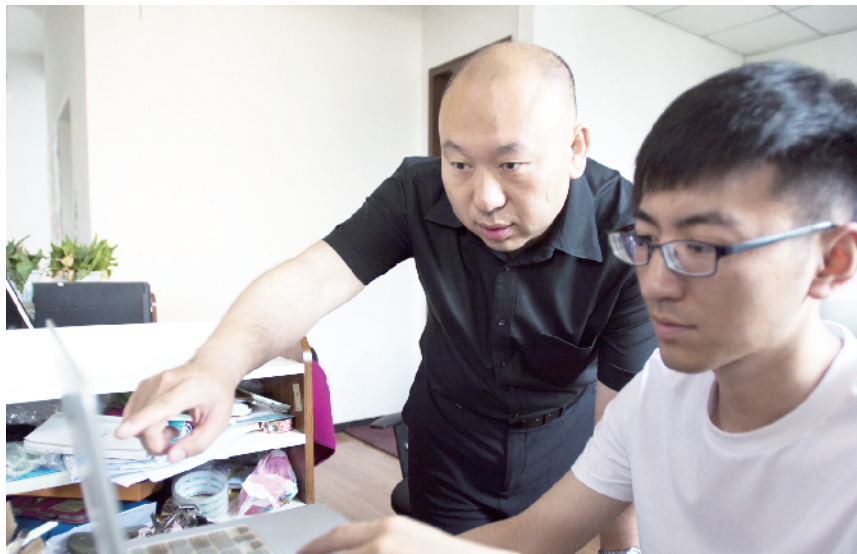
北京市消防局作战指挥平台则是一个典型的信息化技术前置设计应用的典型案例。以往,消防员在接到报警进入现场之前,并不能全面掌握失火现场的情况,只能在抵达现场之后再进一步了解。2016年,范晓岩接手北京市消防局

移动作战指挥平台的搭建工作,利用云计算、互联网等技术,消防员可通过移动作战指挥平台提前了解失火建筑物的内部细节,如地下室什么样、消防栓和水源在哪里,在赶去救火的路上,拿着平板电脑就能一目了然。而且,先期抵达现场的人员还可以通过手机实时传输现场信息,以便消防员对火情进行判断,快速制定救火预案。该平台实际应用之后,消防应急救援到达现场平均时间从以往的19分钟,缩短到了11.5分钟。

“要让大数据服务于我们日常生活与公共安全系统,需要以秒计数,与时间赛跑。这整整减少的7.5分钟,在火灾现场的7.5分钟,几乎就是生与死,成与败的关键。”范晓岩说。

从2003年全国110接处警信息化系统的建设,到2008年北京奥运会奥运指挥中心122接处警系统;从2007年全国第一个短信报警平台,到2016年北京市消防作战指挥平台;从国际峰会到举国盛事,这些与大数据同行的历程中,用科学技术护航公众安全是人们的期待,也是范晓岩始终履行的责任与担当。

范晓岩说:“公安应急指挥行业、社会应急救援领域与智慧城市安全管理工作的信息化系统设计与建设,是我们的官宣名称。‘应急’响应的背后,是



工作中的范晓岩(左一)

流动的大数据打破时空限制,是对驾驭技术的考量与锤炼。”

身处一个技术日新月异的时代,范晓岩和很多技术研发人员一样,对新技术都有一种想要尝试的冲动。“但越是这样,我越要克制自己,不能冲动。”范晓岩说。他深知自己身处的行业关系千家万户的公共安全,系统7×24小时运行,稳定是第一位。因此,在编制技术方案的时候,他对新技术的引入有严格的比例限定,一般引入新技术的比例不会超过30%。因为根据多年从业经验和长时间的测试,范晓岩发现,一个新技

术的引入如果超过三成,系统可能就会存在不稳定的因素,“引用新技术的目的是为了解决问题,而不是为了使用新技术而使用,所以要沉得住气、守得住底线。”

范晓岩表示:“目前,我们团队设计的各类公共安全系统,在全国500多个城市应用,这些面向未来的立体化、智慧型平台,守护着数亿人的生命安全。人命关天,30%的底线,我也会始终坚守到底。沉得住气,守得住底线,先进技术才是公众的福音,能发挥最大效用即是我的骄傲。”

师徒传承体验人生之味

姓名:解小虎

职务:聚德华天控股有限公司北京聚德烤肉宛饭庄面点厨师长

“80后”的解小虎,是北京聚德烤肉宛饭庄面点高级技师。虽然在老北京饮食圈中,“80后”的他算是一位年轻的厨师,但因其精湛的手艺,已然让烤肉宛屡次出现在国内乃至国际烹任大赛的领奖台上。解小虎20年的从业之路,离不开数位恩师的倾囊相授,也离不开他自己的刻苦努力。

2000年,解小虎怀揣着梦想从山东老家来到北京,想要在这里闯出一番天地,他第一个想到的是学一门安身立命的手艺。机缘巧合下,他加入了聚德华天控股有限公司。一进聚德华天,餐饮老字号深厚的饮食文化底蕴、精湛的小吃技艺马上吸引了他。工作中,他的悟性得到了老师傅的认可,虚心求教的态度更让很多老师傅将传统技艺倾囊相授。有了一定基础后,他先后到华天马凯餐厅、护国寺月北小吃店学习,眼界的开阔让他对老字号传统面点技艺有了更加深刻的理解。

2002年,他来到在京城享有“南宛北季”盛誉、具有330多年历史的烤肉宛饭庄,拜面点大师方立春为师,更加系统地学习传统面点技艺,正式走上了面点学习的道路。没有基础的他,凭着年轻人不服输的劲头,利用下班时间练习基本功,迅速的进步让师父深感没有看错人。

在师父的指导点拨下,他的面点技艺进步迅猛。反复汲取烤肉宛面点技术精髓后,他将烤肉宛烧饼技艺提炼精进,方寸烧饼内藏乾坤,36层层层分明,色泽金黄,咸香适口,成为非遗烤肉的绝配,一时间来客无数,年利润超百万元。通过不懈的努力,解小虎在聚德华天优秀青年骨干中脱颖而出,成为传承老字号的优秀技术人才,2012年被评为北京小吃制作大师。

解小虎在工作中严格要求自己,不断钻研,提高技能,结合企业经营实际和健康标准研发新式面点作品。对传统产品继承并延伸内涵,使其形一更加精美,味一更加适口。对新鲜的食材,他也大胆创新。他制作出既适合大众口味,又能登上宴席餐桌的面点作品,包括:龙眼酥、牛肉酥饼、咖喱牛肉酥角、抹茶酥等特色产品。

2017年,解小虎拜面点大师王志强为师,学习精湛技艺和创新思路,对自己提出了更高的要求,每次创作都精益求精、力求形象。在2018年西城区“大都工匠”餐饮技能大赛中,他凭借新作品“粽子酥”取得中式面点一等奖,为了这件作品,解小虎练了整整10天。他每天都会练到半夜,每次制作出来的成品都会第一时间用手机发给王志强师父



解小虎正在制作菜肴

看。“注意颜色,别太绿了。”“大小均匀,注意统一。”不管多晚,有问必答,一个手机,便成为了师徒之情传递的纽带。

解小虎说:“这件作品实际上是一路走来的众多恩师共同完成的,这或许正是工匠精神传承的意义所在。”在他看来,“工匠精神”是一种坚守,更是一种传承,犹如一道菜、一种味道,其背后是几代工匠为之付出的努力。“人生之味需从每一滴汗水的注入开始。”解小虎说。

新冠肺炎疫情期间,为保证食品供

应,解小虎带领面点团队加班加点赶制出百姓需求量较大的面食产品,例如馒头、大饼、花卷、肉龙、糖三角等,既为百姓解决了需求,又为企业创造了效益。正月十五元宵佳节,他早上6点到岗开始准备工作,严格按照食品安全的操作规范做好前期卫生消毒工作,保证顾客能吃上口味齐全、香甜软糯的元宵,过上一个安全健康、甜蜜温馨的元宵佳节。

解小虎表示,作为老字号餐饮企业,越是非常时期越要做好百姓服务。