

奋进新征程 建功新时代·北京劳动者之歌

近日，北京市第七届优秀退役大学生士兵评选活动结果揭晓，来自大兴区城管执法局的福征经过层层选拔获此殊荣。作为一名“90后”退伍军人，脱下“军装绿”换上“城管蓝”，福征始终保持军人本色，用“敢打必胜”的精神，深耕一线执法工作，先后负责环境秩序、拆违控违、普法宣传等工作，所负责的各项业务在全市考核中始终名列前茅。

“军装绿”变“城管蓝” 不变是初心

——记大兴区城市管理综合行政执法局三级主办福征

□本报记者 孙艳



2013年，退伍后的福征通过考试进入大兴区城管执法局西红门执法队工作。工作不到半年，他就遇上了难事：辖区里一户老人家因为邻里纠纷反复举报底层外接挡雨板导致室内渗水的问题。

拆与不拆，压根不是“执法问题”，一个是居民防雨水倒灌的实际需要，另一个则是墙皮浸湿经济受损的客观情况。福征不厌其烦上门做举报人的工作，争取补偿和谅解，但举报人就是不满意，为此，他主动联系物业、居委会甚至举报人的家属，反复上门做思想工作。在经历一个多月的“拉锯战”后，福征终于用耐心、细心、诚心化解了双方的矛盾，并协调相关部门拆除了雨檐。

在执法队工作的日子

里，福征参与的拆违控违、夜施扰民、无照游商等案件不胜枚举。他总是换位思考，为群众多想一层，多帮一把，能寻找公益摊位的就帮着联系，能合理寻求补偿的就告知路径。他始终坚信，70%的案件只用普法教育和初次告诫即可圆满得到解决。

2020年初，新冠肺炎疫情突发。此时，已经调到大兴区城市管理综合行政执法局从事宣传工作的福征，第一时间站出来，开足马力全身心投入到新的挑战中去。

作为最先一批抽调到集中医学观察点的干部，面对未知的病毒与恐惧，福征没有一丝犹豫。他所在的集中医学观察点全体工作人员每天都是全负荷运转，紧锣密鼓开展各项工作，在炎炎夏

日中，工作人员不到半小时衣服就能挤出一杯水。在派驻集中医学观察点一个月的时间里，福征每天都要穿着重重的防护服，对隔离人员进行体温检测，并继续送饭、送药、收垃圾等工作，忙的时候要工作到次日凌晨。在新冠肺炎疫情防控期间，福征是大兴区城管执法局机关里极少数多次被抽调下沉驰援的人，他从没有丝毫怨言，而是说，“人民有危险、组织有需要，多难我也要上。”

作为新时代展现新担当新作为的退伍军人，福征干一行爱一行，用“敢打必胜”的精神从事各项工作。他常说，“部队教育了我做人做事，我将毕生遵循。”在平凡的工作中，他以实际行动展现出一名普普通通退伍军人的初心与担当。

朝阳文旅集团昆泰集团昆泰酒店中餐厨师长白雪春：

用心做好每一道菜

□本报记者 刘欣欣 文/摄

“初入厨师行业的我满怀激情与憧憬，希望能在这个行业大显身手，然而，现实却给了我沉重的一击。”如今已成长为朝阳文旅集团昆泰集团昆泰酒店中餐厨师长的白雪春，仍然记得由于当时自己烹饪技术不够精湛，对食材掌控不够熟练，导致菜品屡屡出错。来自食客们接二连三的投诉，让他产生了强烈的挫败感。

正当他陷入自我怀疑时，一位老师傅的话点醒了他。老师傅对他说：“孩子，挫折是成长的必修课，你要学会直面挫折，要记住每一次的失败都是学习和提升的机会。”

正是这句话让白雪春重新振作了起来，开始更加努力地学习烹饪技术，不断尝试新的菜品及烹饪方法，并且虚心向各位同事请教，不断吸取他们的经验及教训。同时，他也更加注重食客的反馈，尝试调整自己出品的口味及风格，以满足不同食客的需求。

“这个过程中，我经历了无数次的失败和挫折。”白雪春告诉记者，有时候，他会因为一道菜做不好而彻夜难眠；有时候，也会因为食客的投诉而心情低落。但是，他从未放弃，因为他坚信只有经历过这些挫折和困难，才能变得更加强大。

终于，经过不懈努力与坚持，白雪春的烹饪技能迅速提升。他能够熟练掌握各种烹饪技巧及火候，能够根据不同食客的需求调整菜品的口味和风格，他的菜品也得到了更多食客的认可和喜爱。

“下厨做饭司空见惯，但对于我们来说却是一门艰深的学问，只有不停学习，才能不断提高自己的技艺水平。”如今，白雪春依旧在钻研烹饪技巧，他定期参加各种烹饪培训和交流活动，以学习新的烹饪技巧和菜品创新方法。

在烹饪过程中，白雪春始终追求色香味俱全。每一道菜他都会反复尝试和改进，直至达到自

己满意的效果。他坚信，只有选用优质的食材，才能做出美味的菜品，因此，他严格把控食材的质量，确保每一道菜品都使用最新鲜、最优质的食材。

“作为厨师长，我深知我们的工作是为了满足食客的需求。”白雪春会经常与食客沟通交流，根据他们的需求，做出既能符合大众口味的菜品，又能满足部分食客对品味的个性化要求。

今年，白雪春获得第四届“朝阳工匠”荣誉称号。在他看来，工匠精神不仅仅是技艺的精湛，更是一种对工作的执着和精益求精的态度。

“虽然厨艺对于很多人来说可能只是一门并不起眼的技术，但是我给自己的定位是简单的事情重复做，重复的事情精品做，我要以工匠精神去做我的事业，用心做好每一道菜，努力赢得食客的认可和尊重。”白雪春说，未来，他将继续努力，将工匠精神融入日常工作，为中国餐饮事业的发展贡献自己的力量。

