

我工友的小心愿

本报见习记者走基层聆听职工的新春新期盼(二)

见习记者李国峰报道 前不久,浙江佐力药业股份有限公司(下称佐力药业)召开了第五届第四次职工代表大会。据介绍,选择在这个时间点召开职代会,佐力药业一方面希望能与职工一同总结、回顾这一年的工作与收获,另一方面也真诚聆听职工们的心声和想法,为新一年工作开好局。在这方职工畅所欲言的“舞台”,载满了大家对追求美好生活的向往。

成品发货车间职工陈建咪:
愿孩子高考顺利

在忙碌的成品发货车间,总能看到一个瘦小的身影穿梭在工作台间,她是陈建咪,是公司的老员工,也是成品发货车间的“新”员工。

成品发货车间是产品从生产到客户手中这一过程的最后一道工序,陈建咪的工作职责是核验发货单和货物,做好装箱确认。冬季是订单旺季,作为“新”员工,陈建咪却上手很快,且做得从容有序。

“我做过会计,工作要求就是细心、严谨。”当问起其中的秘诀时,陈建咪说,“但我儿子这点好像不随我,考试老有粗心的毛病,我想着他在2021年高考的时候能够考出水平,去理想的大学,为实现自己的人生梦想奠定好基础。”

“职工之家”负责人杨丹婷:
做强企业的向心力

“职工之家”办公室内,一个女



元旦期间,佐力药业开展职工趣味运动会,用热情洋溢的面貌迎接新年。

忙着处理职工的“关键小事”,她是公司“职工之家”的负责人杨丹婷。作为工会服务职工的落脚点,佐力药业的“职工之家”始终坚持以职工需求为导向,积极服务职工,推动企业发展。

“网吧、健身房、下棋室、培训室等应有尽有,且免费对职工开放。”杨丹婷自豪地说,经过多年的建设,佐力药业的“职工之家”在硬件方面走在了前列。“但我们也有不足,近年来我们也开始逐步探索开展职工趣味运动会、金牌班组长培训等活动,但是在结合建立企业文化、职工精神建设

作做好,真正能凝聚职工精神和力量,做强企业的向心力。”

质量部职工刘华本:
开办小邮展

刘华本是一位来自安徽的奋斗者。他大学毕业就来到浙江,2004年来到佐力药业,一直在质量部工作,埋头一干就干了17年。

“当时年纪轻,家里也不富裕,想着浙江是较为发达的地区,就想来拼搏奋斗一下。”刘华本回忆起他的人生经历时,不好意思地挠了挠头,“在浙江工作我很开心,我在这里娶妻生子,完成了人生的一件大事,现在户口刚刚迁来,我已经成为了一名真正的新德清人。”

刘华本计划年后在德清买房,

这是他真正完成“成家立业”的最后一小步。当被问起新年梦想的时候,刘华本说:“其实我也没有多大的追求,人生已经相对比较圆满了。唯一还有点集邮小爱好,过完年我计划安排一个时间把我的宝贝都拿出来,办一个小邮展。”

宿舍管理员徐华:
让宿舍更有温度

他曾是一名教师,也曾是一家企业的老板,现在的他是一名宿舍管理员,这个叫徐华的中年人有着一

不凡的人生经历。佐力药业具有很强的社会责任感,专门设立辅助车间,为400余名残疾职工提供就业岗位,扛起了作为全国文明单位的担当。“我因为意外失去了一只手,当时听别人的介绍,知道这家企业有工作岗位提供,刚好我又是本地人,就抱着试一试的心态,结果一干就干了8年的宿舍管理员。”徐华说。

虽然只是一个小小的管理员,但徐华却为宿舍“使出了浑身解数”。他靠自己学习基本的水电知识,帮助解决宿舍的水电问题;发挥做企业时的管理能力,建立起楼层长制,通过分组管理详细掌握宿舍情况;他还主动兼任“安全员”,经常帮忙检查消防栓阀门、安全通道的情况以应对突发情况等等。“能够帮助大家、服务大家让我觉得很高兴,大家能有个好的环境生活、休息,才能帮企业创造更好效益,这个岗位让我体现出了自己的价值。”徐华

说,“今年,公司还给我们配了助理,足见对职工生活的关心,因为营造良好的宿舍环境光靠我一个人去思考去努力是不够的,需要不断有人接力服务大家,持续提升生活质量。”

徐华思索着,“新一年的愿望就是想向公司争取,能为朝北的宿舍专门开辟一个区域晾晒衣物,让宿舍更有温度。”

技改办主任赵水庄:
继续迈进在技改路上

赵水庄,一名即将退休却仍兢兢业业的60后。在制造车间,经常能看到这位主任在巡查设备,收集数据。

“我上个世纪90年代就到药企工作了,后来辗转来到这里。”作为那个年代为数不多的大学生,赵水庄始终坚持在技术改进的道路上与时俱进。他觉得技改并不像大家说的那么难,比如在车间,稍微改造冷却液的阀门减少水流,利用少量水的循环流动进行降温,就能为公司减少几万元的水费。“其实技改没有那么大高上,细微之处才能牵动大局,我始终觉得技改的关键在于你需要不断地去看、不断地学习,从微创新做起。”

新的一年,赵水庄希望即使退休了,也还有机会继续工作,继续开展技改。“就算年纪大了,我也能再做什么事,为年轻人做好辅助、铺好路。智慧工厂的时代马上就会来临,需要更多的年轻人懂技术、会技改,踏踏实实地实践、不断成长。”

“痴狂”制造技术

宁波“草根发明家”炼成“中国质量工匠”

记者张浩星 通讯员张伟海报道 从一名学徒工到如今的产品研发设计带头人,宁波天弘电力器具有限公司高级技师赖建防,坚守着对制造技术的匠心 and 专注钻研的精神,创下了不少“传奇”。

在2020年中国质量协会年会上,赖建防荣获“中国质量工匠”荣誉称号,在北京接受表彰。据悉,当年全国仅有20名职工上榜,赖建防是浙江省唯一一位获此殊荣的员工。

今年58岁的赖建防在业内素有“草根发明家”的美誉。40年来,赖建防从学徒工成长为技师、产品研发设计带头人,他先后获得宁波市“港城工匠”、“浙江工匠”、省技能大师工作室领办人等多项荣誉。而这一切都得益于他坚守对制造技术的一颗匠心,对技术的孜孜以求,精益求精。

上世纪80年代,赖建防拜师学模具、钳工,数年后成了技术“大拿”。在当时的公司工作时,赖建防单凭手工就把英文打字环罩壳的螺旋支口筋刮了出来,被同事戏称为“天下第一刀”。之后,公司转型生产汽车配件,一次接到上海大众的有关项目订单,赖建防和同事奋战两个月后顺利完成。从那个时候起,赖建防也成为了公司模具工“五虎将”之一。

“这原本是谋生的手艺,没想到以后能给我搞发明带来很多用处。”赖建防说。2013年,赖建防加盟到宁波天弘电力器具有限公司,企业成立了以他名字命名的技能大师工作室,这为赖建防提供了更宽广的研发产品舞台。

赖建防把模具、钳工技术跨行应用到了极致,在研发产品上,赖建防发挥模具技术特长,通过UG等三维设计软件,把电力产品、作业方法直观形象地反映到电脑上,经过动漫演示、3D打印、手板雕铣等方式,大大缩短了产品的研发周期。

在同事和家人眼里,赖建防是个不折不扣的“技术狂人”,为攻坚克难,他经常一头扎进图纸堆里,不分昼夜直到有所突破。

一次,国家电网温州供电公司慕名找到赖建防,委托他研发防滑脱接地设备。赖建防接手后设计出首个方案:利用绝缘操作杆实现远距离锁紧、松开和大角度调整设备,但仍实现不了自行微调整的功能。

为解决这个难题,赖建防花费了几天时间始终不得其解。一天深夜,熟睡中的妻子被惊醒,赫然发现赖建防正蹲在床头柜旁的电脑前开怀大笑,妻子的心反倒轻松了许多,她知道赖建防肯定解决了困难。

近年来,他研发的登高机器人、安全升降设备等产品,解决了多项电力作业难题,其中“带电作业用防滑脱接地线夹”更是填补了国内空白。由他带领的技术小组,成功开发“超速自锁防坠式自动攀爬安全装置”,在跨越高速铁路、公路等相关领域得到了广泛应用……

近年来,赖建防完成了多项国家电网科技项目,目前他拥有国家授权发明专利20多个,多项研发成果获得国内外创新大奖,并被成功转化应用。同时,赖建防积极传授技艺,培养出许多技术骨干。

巨化职工成了社区“编外维修工”

10年坚持为居民搭“电”送“暖”

通讯员郑欣婷、吴薇报道 1月15日,衢州市柯城区衢化街道花径一村社区党委书记向专程来到巨化集团公司氯碱事业部,将一面印有“心系社区居民 弘扬雷锋精神”的锦旗送到了该单位员工赵俊斌的手中,希望借此机会感谢其10年来默默发挥所长,为居民搭“电”送“暖”的举动。

“赵师傅,工行宿舍小区有居民反映煤气管道带电,您能来帮忙看看吗?”不久前,赵俊斌接到了社区工作人员的求助电话。挂断电话后不到两分钟,他便匆匆赶到了现场。当天的气温低于零摄氏度,因担心居民用电受影响,赵俊斌立即挨家挨户进行排查,拿着电笔对每一个回路进行遥测,试图找到漏电的原因,一直忙到深夜。但因小区建造年代久远,加上三供一业改革并未完全移交,电路分布十分复杂。他对整栋楼的电表箱进行排查后,仍未查到漏电原因。无奈之下,他决定先回家查找资料。次日一早,赵俊斌和单位说明了原因,带着维修工具箱再次出现在小区楼道内。

-7℃的气温,天空中不时飘着雪花,刺骨的寒风吹在脸上宛如刀割。从配电房主电源到每户电表箱,赵俊斌再次对线路逐一进行排查,最终在楼房东面外墙高处电缆井中发现一根电缆线表皮破裂,存在短路情况。由于当天气温低,加上电缆线

体被雪水打湿,给检修带来了一定的难度。

恶劣的天气并未影响赵俊斌的维修进度,他不顾雨雪的侵袭和被冻红的双手,拿着工具站在距离地面6米高的脚手架上对电缆进行绝缘处理。下午3点,滴水未进的赵俊斌终于放下了手中的维修工具,笑着搓了搓被冻红的双手转身离去。

同样的一幕在10年前也出现过。当天正值除夕夜,居民小区因用电负荷过大,导致楼道灯熄灭。因居民担心给晚上拜年的亲戚造成不便,社区多方联系电工均无果。情急之下,找到了赵俊斌,问清事情后赵俊斌连忙放下碗筷赶到现场,经检查发现是因为小区一根主线路损坏。当时街上所有的电器店铺均已关门,无法买到维修配件,赵俊斌便将自己家中的备用电线拿来应急。经过4小时的抢修,电路通了,赵俊斌这才拖着疲惫的身体回到家中。

10年来,无论刮风下雨、休息与否,只要一个电话,赵俊斌总是随叫随到。“小赵为人特别低调,每一次有事找他,他都很耐心,有的时候还贴钱为我们定期上门维修电路,真的让我们感觉就像家人一样温暖。”听到居民的夸赞,不善言辞的赵俊斌略带腼腆地摆了摆手说,“没什么,邻里之间互帮互助都是应该的,我做的都是些力所能及的小事。”

“衣”份温暖送千里



近日,杭州市西湖区枫华府幼儿园工会举行了“‘衣’份温暖,千里献爱心”活动。全体教师积极响应,纷纷送来棉衣、棉裤、厚外套、毛衣裤等家

中闲置整洁的御寒衣物。园里将冬衣收集起来,通过飞蚂蚁平台将这份温暖传递给大凉山的朋友们。

通讯员章天依 摄

寒夜里的管道“诊疗师”

通讯员胡烽报道 零下的夜晚,北风呼啸而过。宁波鄞州区鄞县大道上一位身穿反光背心的师傅,正趴在冰冷的地面上俯身检查管线情况。“你听,这里的声音跟刚才那里的不一样。估计这段管子有一半被冻住了,都是水和冰摩擦的声音。”他叫方祥,是宁波市水务环境集团的一名听漏工。

“并非听力异于常人,只是懂得分辨水压和水流声的频率,从而分析漏点位置,要想人行其实并不难,半年左右就能上手,这一切都是熟能生巧的过程。”2009年毕业,方祥跟着好兄弟进入宁波市水务环境集团听漏团队成为一名听漏工,这一听就是10多年。

一根听漏棒、一把铁钩、一支手电筒,这就是方祥的全套装备。“车子后备箱里还有一套最新的听漏仪,但还是我这根听漏棒用得最顺手,这个现在已经停产了,原来长度有一米五,5年多听下来磨没了20多厘米。”

方祥沿着管道埋设的路线,一路走一路侧身倾听地下管道汩汩而行的水声,有时要用铁钩拉开井盖把听漏棒贴在阀门或者管道上仔细聆听。发现漏点后立即记录并联系维修部门进行处理。

“爸爸我想你了,你什么时候回

来呀?”手机里传来了孩子稚嫩的声音。“这是我儿子,睡觉前又想爸爸了。”由于强冷空气期间管道漏点有所增加,听漏工的工作时间也相应拉长了。“一般我都是晚上10点以后出来听漏,凌晨3点就回家了。强冷空气这段时间,晚上9点多路上的车辆就不多了,我们一直走到天快亮了才下班。”方祥坦言,由于工作时间跟普通人完全相反,他已经一个多月星期没有见到儿子了。

方祥介绍,根据漏点大小不同,听音的范围也有远近,但最多也就50米左右。要想把漏点找准确,只能靠多走多听。在很多人为每天走到一万步而点赞欢呼的时候,方祥一晚上走十几公里都是家常便饭,最多一天查了23公里的管线,足足跑一个半程马拉松,常年“霸占”朋友圈步数第一的位置。

“这段时间漏点大多集中在小区和乡镇的小管道,很多地方水压上不去,我们检出漏点及时抢修能更好保障管道压力,老百姓用水更舒心。”冷了就哈口气搓搓手,听完一块区域赶紧开车奔赴下一片“战场”。钻进汽车的那一瞬间,是方祥最开心的时候。不仅是身体温暖了些,更是因为他排除了一块区域的“地雷”,帮这座城市抢下了宝贵的水资源。

掌勺36年,黄良涛致力让美味入胃入心。

临退休,他说要用“德艺”传承技艺……

且以匠心做烹饪

通讯员孙媛媛报道 去年底,黄良涛烹饪技能大师工作室的荣誉墙上又添新“勋章”,黄良涛被评为“浙江财贸工匠”。

工作室位于金华市颐和君悦休闲度假酒店一楼的厨房内,黄良涛是酒店的行政总厨,国家中式烹调师高级技师。工作室里满墙的荣誉中,一幅写着“匠心”的书法字尤为显眼,其下有两行小字:“一生只为一件事,一事只怀一颗心。”这是黄良涛从业36年的真实写照,而荣誉只是水到渠成。

年近60的一线总厨

黄良涛生于1962年,在条件并不丰裕的年代里,节庆时节的各种小吃是他儿时美好的记忆。他在25岁时拿起菜刀学习厨艺,至今不曾放下。

1995年,黄良涛抱着学习的心态去宁波参加省“金鼎杯”烹饪技术比赛。现场,他巧妙构思,做了一道名为“虹”的冷菜,荤素搭配拼出造型别致的山水风景和彩虹

造型,获得冷菜项比赛金奖。“这是我从业路上获得的第一个金奖,这份荣誉一直激励着我。”

一次感动,一生坚守。年近60,与他年龄相仿的同行友人大多转行或自开餐馆,鲜有像他这样依旧忙碌在烹饪一线。每天早上不到8时,他总是第一个出现在厨房里,检查卫生、查看订单、准备食材,忙忙碌碌至晚上9时,他又是最后一个离开厨房的。

黄良涛的右手食指根部有一层厚厚的老茧,那是多年握菜刀留下的印记。“快、准、稳,是好刀工的表现,这需要长久的练习。”黄良涛有个绝活,名叫“大翻刀”。稳稳地握着不锈钢菜刀,一块手掌大的里脊肉在50秒时间内,就被批片切丝。切好的肉丝粗细均匀,互不粘连,根根分明。

黄良涛徒手捏鱼丸的本事也让人惊叹。一分钟内,三四十个大小匀称的鱼丸就能从他的左手虎口里“钻出”。去年,他还自备了一个可调解速度的转盘,上面放上蒸笼,跟

着蒸笼旋转的节奏练习徒手。

做好金华味的精品菜

年轻时,黄良涛到过不少地方学习各地美食的烹饪;现如今,他专情于把金华文化和金华元素融入菜肴中,让舌尖上的八婺美味入胃入心。

“本地的才是特色的,真正的金华味道更有生命力。”黄良涛说这话,不无分量,他在多年前研发的两头乌馒头如今已是一道经典美味。

在金华的传统宴席上,扣肉馒头是一道必不可少的菜肴。如何将传统菜在传承中创新,黄良涛下了一番功夫。他把金华两头乌的猪肉肉切块煎炸,融入咸甜合一的粤菜特色,既保留两头乌猪肉的鲜香,又保有外酥里嫩、肥而不腻的口感。色泽油亮的猪肉与笋干一起夹入馒头中,传统肉夹馍被赋予了新生命。这道菜一经推出,就受到了顾客的喜爱,成为酒店的招牌菜,还吸引不少同行前来学习模仿。

改变仍在一点点进行,看似普通的本地食材在黄良涛的手中“跨界融合”:北山萝卜雕刻成鲍鱼形状卤制,与小块牛排搭配食用;佛手也能入菜,晒干的手佛片浸入冰镇甲鱼,可消除腥味……

2018年,黄良涛获得“八婺工匠”称号。“通过这个平台,我认识了很多金华匠人,他们在各自的领域上都颇有建树。”黄良涛和各行各业工匠一见如故,他正致力于把婺州窑、金华府酒、土酱油等金华特色元素进行整合,融入婺州菜系。

同时,这个平台也带给黄良涛很多的灵感,他曾别出心裁地用冬瓜雕出了一列“义新欧”班列亮相第六届小春国际食文化节,车身上刻有“一带一路”的字样,每节车厢上载着一只金华火腿。富有深意的造型让人眼前一亮,食材和摆盘的运用中有着浓浓的家乡自豪感。

带好头培养接班人

从业36年,黄良涛带过的徒

弟、徒孙已有300余人,如今有不少已是金华各大酒店的主厨。他将每年的二月初二定为师徒聚会日:“每年正月是厨师们最忙碌的时候,过完正月,我们可以稍作休息。互相拜年又比较费时间,干脆找个时间大家一起聚聚。”这一天里,他们每人展示一个拿手菜,互相交流学习。

到了快退休的年纪,黄良涛依旧想在烹饪事业上做些什么。他注册了一家公司,名为金华市德艺厨房餐饮管理有限公司。“我成立公司并无意单干,是为退休后的生活做准备。”黄良涛计划在退休后以公司和工作室的名义继续带徒弟,培养高素质的厨师队伍。

取名“德艺”,黄良涛有自己的考量。“做事先做人,拥有好的品质是做一名好厨师的先决条件。”黄良涛说,早些年教徒弟,他脾气比较暴躁,现在改了,变“管”为“带”,“在品行和手艺上,我先做好带头作用,徒弟们自会看到,正向的引导更有主动性和自觉性。”