



共同缔造 黄石实践

天虹小区 有了统一“管家”

湖北日报全媒体记者 彭磊 肖露

整齐划一的停车位、宽敞整洁的休闲广场、绿意盎然的共享花园……12月21日,走进黄石市黄石港区天虹小区,孩童在追逐嬉戏,老人围坐树荫下的棋桌旁下棋、聊天、晒太阳,其乐融融。

天虹小区是黄石港区天虹社区里最大的小区,有2000多户居民。小区内还“藏”着5个小小小区,小区居民进出必经过天虹小区。天虹社区党委副书记张何露说,开发商当初拿地后先建成天虹小区,后因种种原因没有续建。剩下的土地,由不同的开发商开发,相继建成金华庭、电厂小区等5个小区,物业公司不同,物业服务一家一个标准。

这种小区里套小区的格局,给居民造成不小的麻烦。天虹小区没有物业管理,处于开放式状态,只有317个车位的天虹小区每天塞进500多辆车,上下班时间堵成一锅粥,因抢车位、车辆擦碰等引发的矛盾频出。

去年1月,天虹社区召开“共叙乡情共话发展”新春座谈会,社区邀请6位小区居民代表出谋划策,提出“大物业”设想,即引进一家物业公司统管6个小区,在不降低现有物业服务质量的基础上,将天虹小区纳入物业管理。

然而,10余家应邀前来洽谈的物业公司,均不愿接手。他们认为:天虹小区物业费预收率不足20%,公司要亏;其他小区品质有高有低,仅靠一个物业、一套标准难以解决众口难调的问题。

“坐在办公室里想问题,不如走出去找办法。”谈判陷入僵局之际,社区问计于民。走访中,社区居民刘平站了出来。刘平是黄石一企业老板,看好大物业运营模式。他认为:短期看,大物业运行后,是拿其他小区物业收益来补贴天虹小区,摊薄企业利润。随着天虹小区变好,居民自然会支持物业公司,要算长远账。刘平注册黄石天宏物业服务有限公司,接管6个小区。天宏公司在进出片区的4个出入口安装道闸,增设充电桩、合理设置停车位,还增设车辆管理专职保安,确保小区内车辆停放有序。今年4月,公司配合社区对天虹小区广场升级改造,打造一片绿意盎然的共享花园,使之成为各小区居民健身休闲的聚集地。

“六尺巷”工作法 巧解纠纷

湖北日报讯(记者彭磊、通讯员廖巍巍、熊静怡)“经过民警调解,我们两家都没异议。”近日,黄石市公安局新港分局海口派出所运用“六尺巷”工作法调解一起邻里纠纷。

黄石新港港区海口湖管理区经天村的费某甲与费某乙是邻居。本月初,费某甲为改建自家房屋,便在两家之间的通道建起围墙,造成费某乙出行不便,费某乙遂向海口湖派出所报警。

“千里来书只为墙,让他三尺又何妨?”当日,民警讲述“六尺巷”的故事,引导双方当事人换位思考,从法理、事理和情理出发,劝说双方各退一步,促进问题解决。

经耐心调解,费某乙同意让出10厘米宽的道路让费某甲搭建围墙,对方则表示愿意在拆掉现有墙基的同时,也退后10厘米米搭新墙。两家各让一步,握手言和。

“此次运用‘六尺巷’工作法,让我们找到了调解基层矛盾纠纷的又一良方。”新港公安分局党委委员、副局长马瞻宇说。

今年以来,该分局通过“找堵防”“冬季行动”等,积极开展基层矛盾纠纷摸排工作,从源头上“对症下药”,严防“小事拖大”。截至目前,已调处矛盾纠纷800余起,调处成功率在95%以上。

陈贵镇建立3家 省级专家工作站

湖北日报讯(记者彭磊、通讯员陈向东、周红胜)近日,大冶市陈贵镇两家农业企业入选2024年湖北省企业典型创新案例。作为全国百强镇,陈贵镇通过与高校、科研院所深度合作,推动农业产业优化升级。

此次入选的湖北添受农业、义顺柑橙2家企业均建立专家工作站。其中,添受专家工作站由湖北师范大学潘继承教授领衔,聚焦水果翠冠梨新品种培育和种植,采用病虫害绿色防控、水肥一体化等技术试验示范,实现了果品与果质的全面提升,翠冠梨亩产达3000斤;义顺柑橙专家工作站由武汉市农科院专家刘义顺领衔,通过柑橙高位嫁接技术培育杂柑新品种爱媛28,推动柑橙品种不断改良。

下一步,两家专家工作站团队将为企业提供战略咨询、科技攻关和技术支持,共同破解水果柑橙产业品种改良、柑橙种质资源保护、新品种筛选、良种繁育等难题。

目前,陈贵镇选聘农业科技特派员15名,创建省级科技特派员工作站1家,省级专家工作站3家,重点围绕柑橙、小龙虾、猕猴桃、食用菌、草莓等特色产业进行技术攻关和示范。

自主研发制冷家电“中国芯” 东贝压缩机畅销60多个国家和地区



东贝集团自动化生产车间,产品源源不断下线。(湖北日报全媒体记者 薛婷 通讯员 周巍 摄)

湖北日报全媒体记者 杨富春
通讯员 俊辉 肖琼 赵羽

12月6日,第四届湖北省高价值专利大赛结果揭晓,黄石东贝压缩机有限公司“共鸣腔式吸气消音器及制冷压缩机”专利获优秀奖。

作为制冷电器的“心脏”,一台压缩机,60个零件。东贝压缩机公司58年来不断创新突破,832项专利获国家授权,其中发明专利76项。

专利技术涌现,核心技术突破,东贝压缩机耗电更少、噪音更小、重量更轻,畅销全球60多个国家和地区,年出货量4000万台,单一品牌销量连续多年全球领先。

一年获27项发明专利

2024年,是东贝技术创新成果最丰硕的一年。

至11月26日,东贝公司今年已获27项发明专利,这一数据同比增长575%。围绕压缩机减振降噪、性能提效、机械结构优化、变频控制器开发、工艺工装应用等开展技术创新,公司申请技术专利127项。

“我们一直积攒力量,今年集中爆发。”东贝研发中心部长袁庆庆说,公司设立多项创新奖励政策,如董事长特别创新奖、开发奖、专利奖等,每获一项专利,工程师会有相应奖励。

重大技术突破,会在应用基础上按1.5至3倍的额度再奖;颠覆性技术,经评估奖金可达50万元。

东贝压缩机研发中心150多人的研发团队,有不少来自巴西、韩国等的业界技术“大咖”。技术带头人杨百昌,作为从事制冷压缩机领域几十年的专家,坐镇研发中心,带领团队潜心研发。如今,东贝公司制冷压缩机板块每年研发投入2亿元,占公司营收4%左右。

为解决压缩机机芯和支撑结构之间振动,产生噪音的问题,东贝变频产品开发主管曹恒伟发明了“一种压缩机机芯减振支撑结构以及压缩机”专利,应用于公司压缩机,大大提升产品竞争力,“降噪、节能、高效是压缩机核心竞争力,我们要让冰箱静些、再静些”。

自主研发替代进口芯片

2023年,东贝研发的超高效变频压缩机通过国家级鉴定,制冷性能系数COP达到2.18,居国际领先水平。

COP是单位能耗所能获得的冷量,是制冷系统一项重要技术指标,制冷系数越大,能源利用效率越高。对于压缩机企业来说,COP达到2.18意味着什么?

早在2009年,东贝牌压缩机凭借COP2.03荣获国家科技进步二等奖,成为迄今唯一获得此奖的压缩机企业,从2.03到

2.18,是大量科研人员夜以继日的攻关。

以活塞间隙优化实验为例,东贝研发团队装机测试100多个方案,每个方案至少三台机械测试,历经数月,终于找出最优比。在此基础上,通过对相关技术拓展优化,“一种可伸缩的凸台活塞及其工作方法”获发明专利,于2024年8月成功授权。

关键核心技术买不来,自我点滴突破都会带来巨大回报。2021年,东贝自主研发的第6代“VBF”变频压缩机,COP值突破2.15,这款全球领先的超高效变频压缩机一上市,就使东贝变频压缩机销量增长50%,大量出口欧洲市场。

变频技术是东贝压缩机着力攻坚的重点,“10年前进入该领域时市场容量仅5%,现在达40%”。东贝研发中心部长助理肖建华说,压缩机能耗与转速正相关,转速越快耗电越大。东贝攻克变频技术,随着温度降低,转速进行自适性调节,实现节能目标。

别小看了这转速的变化,一台冰箱一天节约0.1度电,一年就是36度。以东贝压缩机年出货4000万台计,年节电14亿度。东贝自主研发的芯片替代进口,将压缩机芯片价格由80美元降至10美元。

每年新品研发逾百个

东贝研发中心,设有技术先行研究部,时

刻关注行业前沿技术信息。

肖建华说,公司构建专利规划三维模型,专利规划分析行业出现的新技术,生成专利地图,随时捕捉行业最新技术成果。

同时,研究部把整个行业相关技术做成三维地图,如某处很密集,说明别人已有专利布局,行业正往这个方向发展。如某处很平坦,说明别人尚未有专利布局,公司就要申请专利规划保护,储备新技术。

关键技术开发一代、储备一代。今年获批的同步、异步双缸制冷压缩机专利,就是前瞻布局。“这个技术的山头,我们要插上一杆旗。”黄石东贝压缩机有限公司技术总工程师戴竟雄说,2025年,东贝将通过产品高效化、小型化以及新能源技术开发,推出系列新品。

东贝公司携手中科院理化研究所,进军深冷领域,投入3000万元,成功研发出制冷温度-86摄氏度压缩机,实现-200摄氏度超低温技术突破,摆脱高端装备医用低温压缩机和科研超低温压缩机依赖进口的局面。新型冷剂的氮气、二氧化碳等新材料更环保,也在研发。

如今,黄石东贝压缩机有限公司平均每年新品研发130个以上,带动产业链200余家企业发展,打造制冷家电“中国芯”。

西塞山区推广学生集中用餐陪餐制 让孩子们吃上 “妈妈的味道”

湖北日报全媒体记者 彭磊 肖露
通讯员 刘会长

建立餐饮服务退出机制

“阿姨,我想吃根鸡腿。”“再给你加点青菜,荤素搭配才有营养。”12月19日中午,黄石市十六中,食堂窗口前,阿姨热情地给孩子们打菜。食堂里,校长叶钊与学生坐在一起吃饭,为饭菜打分。

2022年开始,校长陪餐成为黄石市十六中的常态。湖北日报全媒体记者走进该校,探寻校长陪餐制背后的故事。

味蕾中的校园记忆最长久

10时30分,叶钊戴上卫生帽和口罩,径直走进食堂内厨。他一边翻看当天的采购单,一边提醒厨师师傅注意用餐时间,“学生还有1个多小时放学,等着吃上热乎的饭菜”。

53岁的苏师傅在机关食堂工作多年,刀工熟练,眨眼工夫就将一整根莴苣切成整齐的薄片。她说,厨房师傅全部手工切菜、手打肉丸,让孩子们吃上“妈妈的味道”。

2022年以前,黄石市十六中2000多名孩子吃饭成老大难。一次,叶钊外出交流中,被原北京十一中校长李希贵的一句话所触动:“原以为对母校的记忆是名师,但绝大部分人给出的答案是食堂。”

12时,孩子们欢快地跑向食堂,电子屏显示中餐菜谱:卤鸡腿、土豆烧牛腩、西红柿鸡蛋、鱼香肉丝、红菜羹、河虾白萝卜丝和玉米水果甜汤。

“三荤一素一汤13元,二荤一素一汤9元,所有饭菜免费续加。”副校长郑文军说。

运营方是黄石市四季轩餐饮服务有限公司。2022年,校方经多番考察,最终以招投标的方式确定了这家黄石本土餐饮企业。根据合作协议,校方每年将食堂总收入22%用于支付企业劳务服务费用,双方建立考评、退出等运行机制。

郑文军坦言,校园食堂服务,众口难调,往往难以兼顾营养、健康和美味,细节上的一点问题就会被家长和社会各界广泛关注。“不怕有问题,就怕看不见问题。”校园食堂开放后不久,陪餐的校领导发现每周的食堂饭菜总有一两次炒咸了,一些学生也反映同样的问题。

校方追踪调查发现,这些菜均出自一位厨师。此后,学校与企业暗中观察发现,该厨师工作态度不认真,做事粗心大意,“我们启动退出机制,要求企业重新派遣负责的厨师”。两年来,该校启动两次退出机制,清退两名厨房工作人员。

食材采购也是校园食堂管理难以被发现的问题之一。校长陪餐之初,校方发现供货商极力推荐切好的肉,其中总有一些肉口感与新鲜肉有区别。原来,个别供货商为追求利润,偷偷把冻肉掺进鲜肉里卖。



老师陪学生在食堂用餐。(湖北日报全媒体记者 肖露 摄)

“学校明确所有肉类必须是没切好的整块肉。同时,我们不定期开展问卷调查,请学生对菜品、口味等打分。餐饮企业获得分值高,学校额外给予奖励。”叶钊说。

家长老师陆续参与陪餐

“食堂的汤喝不腻!”“希望每餐都有鸡腿吃!”黄石市十六中食堂心愿墙上,学生将心愿写进便利贴。

“我们一直竭尽所能满足孩子们的心愿。”叶钊说,此前,很多学生反映要吃炸鸡腿,学校和家长认为油炸食品不健康,不适宜作为食堂菜品供应。为了满足孩子吃炸鸡腿的愿望,厨师们将鸡腿清蒸后,再在鸡腿表皮抹上调味料,最后干烤。这种香脆的鸡腿特别受孩子欢迎。

当天,学生家长何祥军品尝食堂中餐后竖起大拇指。他感慨说,从食堂环境到菜品种类、口味,处处细节都看得出校方和企业的责任心,“学校能把‘大锅菜’做得又便宜又好吃,真是用心了。”



扫码看视频