

北汽福田在四市六厂所有车间完成降温系统升级,工人们不用再羡慕“坐办公室的”了——一笔两亿元的“清凉账”改变了什么？

本报记者 沙剑青 赖志凯

9月7日,诸城。室外体感温度超过30℃,空气潮热得让人几乎喘不上气。但走进北汽福田历史最久、全球规模最大的卡车生产制造基地——山东诸城厂区的焊装车间,却是另一番光景。

装焊作业刚告一段落,老职工管延文从车间冰柜里抽出一瓶冰水,拧开盖灌了一大口,抬头望向高处的工业空调出风口,感慨道:“以前根本不敢想,这么大的车间,夏天还能这么凉快。”

工人们不用再羡慕“坐办公室的”了。这源于北汽福田今年夏天近2亿元的硬核投入——北京、山东潍坊和诸城、河南商丘,四市六厂所有车间完成降温系统升级,温度稳稳控制在26℃至28℃。冰柜、制冰机、饮水保温桶、爱心药箱在车间里铺开,酸梅汤和功能饮料不间断供应,绿豆汤、凉白开在职工餐厅全天候免费。

在这阵“凉风”的吹拂下,北汽福田上半年交出了一份漂亮的成绩单:销量同比增长10.1%,出口同比增长38.9%。

车间凉下来,人心定下来

对于卡车制造中心而言,防暑降温早已不是季节性应付,而是一套嵌入生产现场各个环节的“舒适保障”体系。

涂装车间内,异味与闷热的困扰彻底成为过去。喷漆工韩振华刚刚结束一段高强度的喷涂作业,他摘下防毒面罩,褪去密不透风

阅读提示

北汽福田今年夏天投入近2亿元,将北京、山东潍坊和诸城、河南商丘这四市六厂所有车间完成降温系统升级,温度稳稳控制在26℃至28℃。冰柜、制冰机、饮水保温桶、爱心药箱在车间里铺开,酸梅汤和功能饮料不间断供应,绿豆汤、凉白开在职工餐厅全天候免费。

的防护服,额头上虽有汗珠,脸上却透着清爽。回想起从前盛夏作业的场景,他连连摇头:“封闭的喷漆房就像闷热的蒸笼,又是漆雾,又是热气,汗水能浸透好几层工装。如今条件越来越好了,恒温舒适,通风良好,干活时心情都不一样了。”

车间里的清凉不仅降了温,也暖了心。到了饭点,职工餐厅里不锈钢餐盘的碰撞声此起彼伏。“三元吃饱、五元吃好”是厂区雷打不动的老规矩。食堂开设了多档位惠民窗口,主食免费续加,错峰就餐让工人不用排长队。刚完成整车质检作业的青年职工陈聪端着热腾腾的饭菜坐下,笑着说:“吃得好,睡得好,公司把后勤保障做得这么细致,我们更要铆足了劲好好干。”

从车间温度到一日三餐,北汽福田把“贴心”两个字做成了细水长流的日常。

土壤肥沃了,种子自然发芽

硬件保障暖人心,但真正让一线劳动者感到有奔头的,是向上发展的空间和拔节成长的机会。在北汽福田,一大批扎根车间的技能人才破土而出。

在诸城车间,全国五一劳动奖章获得者洋月华带领团队致力于开展整车调试技术攻关

和整车调试流程变革。近期他们实施了整车调试里程工艺优化项目,这一项目每年可以为公司节约240多万元的成本。面对荣誉,洋月华说得很实在:“我们不是为专利而专利,是为了解决真问题、创造真价值。产线每一处细节的精进,都是企业质量向上的底气。”

同样秉持这份理念的还有全国劳模艾建龙。他始终立足一线深耕创新,其创新工作室近3年累计完成岗位创新项目65个,节约设备投入1600余万元,推动生产效率提升60%以上。这些数字背后,是工人智慧与企业需求的精准对接,更是“尊重劳动、尊重创造”在企业文化中的具体投射。

肥沃的土壤,不仅让老树发新芽,更让新苗快快长。90后全国劳模刘学带领团队斩获26项国家专利,其领衔的“全国劳模工匠创新工作室”独创“一二一”工作法,严苛守护质量生命线,创下终端客户“200万公里无大修”的好口碑。

95后尉连连依托公司完善的轮岗认证机制和传帮带传统,仅用一年便熟练掌握班组18个岗位工艺,刷新了新员工技能认证纪录,并带队创下42000余件活塞手动分装零缺陷纪录,获得全国五一劳动奖章。青年工程师桑朝阳深耕绿色智造、攻坚产线优化难题,落地多项技改项目,累计为企业降本超620万元。

政企同向,护航“中国制造”出海

在诸城厂区总装车间门口,一块“政企联络公示牌”挂在墙上,列明了对口工作人员的信息。车间主任王晨宇指着牌子说:“有事直接打电话,不用层层转接。上个月厂区门口道路修缮,从反映问题到施工队进场只用3天。”

这种“说了就办”的效率,让企业没了后顾之忧之忧。

今年以来,诸城市常态化开展“四访四回”活动,多部门联动走访企业管理层、技术骨干、一线职工与关联单位,摸清发展需求、创新瓶颈、生产诉求和配套建议。

诸城市相关负责人说得好:“护航福田出海,就是护航‘中国制造’的金字招牌。政企同心,就是要让企业有底气去闯全球市场。”

如今,每10辆从中国出口全球的卡车中,就有一辆出自北汽福田诸城厂区。纯电、混动、氢燃料多技术路线在海外全面开花,12座海外工厂已牢牢扎根当地。

几十年前,老一辈建设者靠着“人拉肩扛”闯出片天;如今,新一代产业工人站在恒温车间里,手里握着的不再是笨重的工具,而是数据和标准。车间变了,条件变了,但那股“再硬的骨头也要啃下来”的劲头,始终没变。

企事录

我国水泥需求迎来拐点

事件:9月以来,全国7大区域17个省份同步上调水泥价格。数据显示,此次调价涉及全国水泥核心产销区域,区域涨幅分化特征显著。比如,地处西南地区的云南水泥单价上调100元/吨,为全国最大涨幅;河北石家庄、内蒙古东部、山西、甘肃等北方地区涨价在30元/吨至50元/吨之间;华东地区涨幅相对温和,多个省份涨幅为10元/吨至20元/吨。

点评:9月本是水泥产业的传统旺季,随着高温天气消退,建筑施工地施工条件大幅改善,下游对水泥需求明显提升。此外,三季度也是新基建专项债发行提速期,对项目开工具有推动作用,进而为水泥涨价提供支撑。

今年全国水泥普涨,与煤炭价格持续上升有很大关系。受供给侧收缩影响,8月以来,动力煤价格突破840元/吨大关,创近两年新高。这一变化,增加了水泥企业的经营负担。有测算数据显示,目前国内水泥生产成本较去年同期每吨增加约27元。今年上半年,不少上市水泥企业出现亏损。在此情况下,企业有较强动力推涨价格来修复业绩。与此同时,多地水泥协会倡导抵制低于成本价倾销、恶意低价竞争等乱象,而全国错峰生产政策的深入执行也为水泥价格上涨创造了市场窗口。

整体来看,当前水泥下游需求已迎来拐点,叠加供给端主动收缩的作用,下半年产品价格有很大可能波动上升,行业供需格局也将持续得到优化。

多个零食品牌因缺斤短两被查

事件:8月中旬以来,量贩零食品牌赵一鸣零食和好想来在多地被曝出缺斤短两问题,当月下旬,江苏省盐城市阜宁县市场监管局发文表示在全县部署开展了量贩式零食行业计量专项整治。9月1日,山西省运城市新绛县市场监管局发文称对辖区零食有鸣、赵一鸣零食、好想来等连锁零食品牌门店集中开展了电子计价秤专项监督检查;3天后,内蒙古自治区包头市市场监管局发文称在全市开展了主流连锁零食门店的计量专项整治。

点评:针对近期出现的缺斤短两问题,多个量贩零食品牌给出了相似的解释:设备异常、标签贴错或者店员操作失误。但当相似的情况出现在不同地区时,简单将责任归于某一个员工或某台设备,显然难有说服力。

近年来,依靠加盟模式,多个量贩零食品牌门店数量增加至数万家。轻资产扩张让品牌能以较低成本快速在多地扩张,但另一方面,随着门店增多,总部的管理可及性也越来越弱。设备校准不及时和员工培养不到位等问题由此出现。

为了支撑数万家门店的运营,多个量贩零食品牌的数字化系统已经覆盖选品采购、仓储物流和加盟管理等业务链条。最近暴露的问题表明,门店终端设备和具体操作的情况也要纳入品牌的系统化管理之中。一台秤的误差可能只有几元钱,但若是及时校准,品牌因此失去的可能是消费者的信任。

多家航空公司上线付费餐饮服务

事件:近期,航空公司付费飞机餐在社交平台走红。据统计,目前国航、东航、南航、川航、祥鹏航空等多家航司都布局了付费餐食赛道,价格从10多元到数百元不等,形成品类多元的餐食体系。

点评:航食成本在航空公司整体营业成本中的占比虽不足5%,但支出总额持续攀升。以三大航为例,2023年航食总支出达到86亿元,到2025年已超过140亿元,累计增幅超过60%。另一方面,按照一直以来的免费配餐模式,一些旅客仅少量食用或不吃飞机餐,这会造成食材、冷链、人工等成本的浪费。推出付费餐食服务,航空公司既可以增加收益,又能减少浪费。

付费飞机餐的兴起,是民航提升服务品质、进行差异化竞争的表现。对航空公司来说,付费餐食是否有吸引力,很可能会成为旅客选购机票时新的考虑要素。与此同时,这也引起了有关基础免费餐食服务是否会缩水甚至取消的讨论。

总体来说,公平、透明的价格机制和对消费者合法权益的保护都是必须坚持的底线。如果航空公司取消免费配餐,就应在机票价格中扣除相应成本,更不能通过变相手段强制旅客购买付费餐食。(本报记者 罗筱晓)

大型深基坑施工如何实现“无干扰”作业

本报记者 张翀 本报通讯员 张锦航 梁丽梅

近日,一座面积超过1.5万平方米的巨型白色气膜穹顶,在华中科技大学校园内完成拼装。这是华中地区首个超万平方米级深基坑气膜,由中建三局总承包公司承建,应用于该校土木与环境创新大楼施工现场。

现场,充气式巨幕将深基坑作业区完全封闭,犹如为校园施工装上“隔音防尘罩”。该大楼位于湖北省武汉市珞喻路以北的校园核心区,紧邻教学楼和城市主干道,传统露天基坑开挖产生的扬尘和噪声极易干扰正常教学与周边交通。为此,中建三局创新引入大跨度气膜支护技术。该气膜投影面积达15482平方米,膜材展开总面积约23000平方米,采用分块拼装配合高强度拉索体系,形成稳定的穹顶结构。内部净空高度可满足土方开挖、支撑施工及大型机械并行作业。

据了解,封闭膜体可隔绝超过90%的施工噪声,同时高效拦截土方扬尘,临边排水系统还能在雨雪天气阻挡地表水灌入基坑,避免场地泥污和车辆带泥上路。

“2台风机不间断送风,让内部气压比外部高出200帕,支撑膜材。”中建三局总承包公司项目总工徐荣奥介绍,200帕的压差相当于1层至7层楼的压差,人体几乎没有感觉;一旦遇到大风天气,另外5台风机也会启动,将内外压差增大到500帕,顶住气膜,最高能扛12级台风。

气膜运行的核心在于精准的压力与风量控制。现场配套完整的智能感知系统,实时监测膜内外气压、温湿度及空气质量,自动调节风机频率,并联动膜面喷淋降温装置。

预计今年底,地下室结构施工完成后,气膜将被拆除。“把气一放、钢索一拆,膜材打包返厂,还能重复利用。”徐荣奥说。据悉,该项目定位为智能建造标杆工程,同步应用BIM高精度设计、智慧塔吊、智能施工机器人等前沿技术。超万平方米基坑气膜的落成,不仅实现环保、质量、效率多方共赢,也为国内高校及城市核心区的大型深基坑施工提供一套可复制的“无干扰”作业方案。

大别山区崛起提琴产业新城

新华社南京9月12日电 大别山区崛起提琴产业新城

9月12日,工人在确山县一家提琴企业的生产车间内忙碌。

河南省驻马店市确山县地处大别山革命老区。近年来,一批确山籍制琴师返乡创业,引进提琴制作产业,一座提琴产业新城在大别山区逐步崛起。如今,确山县年产提琴约40万把,全产业链年产值超6亿元,中高档手工提琴不仅占全国80%以上市场份额,还远销美国、意大利、法国、德国等欧美国家。

新华社记者 郝源 摄



一碗兰州牛肉拉面,搭建起五大本土供应链,带动万家企业完成商业重构

从拉好一碗面到“拉”好整条链

本报记者 康劲

清晨的兰州,城市还未完全苏醒,街巷里一家家牛肉拉面馆已是热气蒸腾。牦牛骨汤在大锅中咕嘟翻滚,拉面师傅手臂翻转,面团在手中几番揉搓抻甩,转瞬间变成粗细均匀的面条。一碗刚出锅的牛肉拉面端至桌前,“一清二白三红四绿五黄”——清汤透亮、萝卜莹白、辣油赤红、蒜苗翠绿、面条泛着温润的金黄,烟火气就在这一碗面间弥漫。

长久以来,大众对兰州牛肉拉面的认知,大多停留在这份舌尖上的味道。但是,如今的“一碗面”,早已不只是灶台之间的手工艺。从“指尖经验”到“全链供应”,牛肉拉面的背后是一场完整的现代化产业体系重塑。兰州市通过《牛肉拉面产业高质量发展三年(2024~2026年)行动方案》,搭建起面粉油脂、肉菜调味品、专用装备、人才支撑、文创品牌五大本土供应链,带动万家企业完成从田间种养到餐桌消费的商业重构。

遍布海内外的兰州牛肉拉面门店背后,是一条带动数十万劳动者就业、连接万农户户的庞大产业链。

田间地头筑牢“本味根基”

走进兰州新区秦川园区益海嘉里(兰州)粮油工业有限公司的面粉车间,麦香扑面而来,智能化生产线有序运转,小麦历经清理、润麦、研磨、配粉多道工序,源源不断产出兰州牛肉拉面专用粉。

“专用粉解决了普通面粉冬软夏脆、拉面易断的老问题,做到延展性好、久煮不浑汤。”工厂总经理助理赵涛介绍,经过多轮配方迭

代,企业实现拉面专用面粉标准化稳定量产,为兰州牛肉拉面提供主料支撑。

过去,兰州牛肉拉面产业在发展中长期面临原料异地调拨、品质参差不齐的难题。门店分散采购,小麦、肉牛、蔬菜来源五花八门,“千店千味”成为行业发展的现实阻碍。

为破解这一痛点,兰州市系统推进全链条本地化配套与集聚化发展,夯实产业发展根基。

据了解,2012年,益海嘉里进入兰州市场时,本地面馆还在使用普通高筋粉。通过与本地老字号拉面馆联合试验,益海嘉里于2014年推出首款牛肉拉面专用粉,并逐步迭代出“800”“900”及高端“1915”面粉系列。如今,日产能1500吨的专用粉在兰州市场占有率逐步增长,并可满足西北四省需求。

兰州市还靶向补齐主料配套短板,大力培育本土粮油产能与龙头配套企业,持续扩大拉面专用面粉、专用油脂标准化、规模化生产供给能力,实现核心主料就近保供、品质可控。

今年上半年,全市拉面产业面粉油脂供应链销售收入突破8.5亿元。同时,金沙河拉面专用粉重点项目加快筹建落地,进一步扩容本土主料配套产能。

在肉菜调味品供应链建设上,兰州市充分依托本地高原夏菜、特色肉牛养殖资源优势,推动种养端、加工端、销售端深度衔接,构建订单化、一体化产销配套体系,彻底改变以往原料远距离调配、供给不稳定的行业痛点。

目前,全市牛羊肉、高原蔬菜、拉面专用调味品配套产能持续扩容,实现牛肉稳定保供4.5万吨、蔬菜保供98万吨、拉面专用调味品产量5510吨。依托伊牧兰、金牧、兰州忠和牛羊肉博览园等本土龙头企业,持续升级

肉类标准化屠宰、加工、储备能力;同步布局两个高原夏菜产业带、5个千头肉牛标准化养殖基地,通过订单联动模式,实现养殖、种植、加工、面馆使用全链条精准对接,大幅降低产业配套成本,提升原料供给稳定性。

全链打磨破解“非标准困局”

过去,一碗正宗的兰州牛肉拉面高度依赖老师傅口传心授,师傅手艺决定“一碗面”的好坏;现在,兰州通过建设专用智能装备供应链,推动产业从手工艺向工业化、标准化、智能化、机械化转型。

兰州市支持各类企业研发和推广AI智能揉面、自动煮汤、智能温控设备、风味量化检测系统等新型智能装备落地应用,噶烧食品等企业实现汤料风味精准量化管控,五翠、陇萃堂等企业全面落地智能化生产线,目前兰州市拉面核心原料加工自动化率达80%。

如今,兰州牛肉拉面风味不改,但通过专用智能装备实现量化管控,有效破解“千店千味”的老难题。

在兰州,专业化产业园区矩阵扛起精深加工的重任,形成“一园一主业、全域全链条”的布局:树屏园区建设预包装拉面超级工厂;秦川园区承接面粉油脂配套;陇嘉合专注调味品生产;九州园区主攻研发创新;榆中基地打造产教融合示范基地,全市集聚全链条配套企业超百家。

初级农产品在园区各企业完成屠宰分割、磨粉配比、熬制料包,小麦、肉牛、辣椒转化为标准化面粉、熟制牛肉、复合调味包,源源不断供给全国门店与商超渠道。

技艺的传承同样是淬炼风味的一环。2025年“牛肉拉面制作师”正式纳入国

家新工种,实现技能工种国家级认证突破。兰州资源环境职业技术大学搭建实训平台,40天标准化培训即可让学员掌握12种面型、煮肉、调汤、炸辣子全套技艺。

一位学员说:“过去学拉面全靠在店里当学徒,周期长,现在有标准化课程,上手快,结业之后就可以去外地门店就业。”

一碗面带来双重红利

数据显示,兰州牛肉拉面产业直接吸纳就业70万人,间接带动超百万人就业,从种养农户、加工工人、技能培训学员,到门店师傅、服务人员,产业链上万千从业者依靠牛肉拉面获得稳定收入。不少农村青年通过参加牛肉拉面技能培训,习得一技之长,走向全国各地开店务工,实现技能成才、外出增收。

为一碗面的价值进一步延伸,兰州牢牢掌握拉面产业品牌主导权、标识话语权,全面做强本土IP与品牌规范运营,构建标准化、规范化、特色化的品牌文创体系。

兰州规范“牛头标”公共品牌授权管理,授权拓展至11大类,归集有效注册商标228个,推行“公共牛头标+企业自有商标”双标联动模式,赋能本土企业开拓国内外市场。当地还深度挖掘城市文旅资源,打造“拉面马师傅”等现象级本土文创IP,将兰州城市文化、拉面特色文化转化为产业附加值,持续擦亮兰州牛肉拉面城市特色名片,走进商超、景区、交通枢纽,产品形态更加多元。

面向千亿级产业集群目标,兰州市以终端消费需求牵引种养、加工、装备、人才、品牌协同升级,持续补全细分原料基地,扩大精深加工产品供给,推进全链条数字化溯源改造,完善跨境供应链配套,让“一碗面”成长为大产业。