

宁波晚报荣获全国都市报品牌10强

同时入选“2014传媒中国年度十大晚报”

本报讯 第七届中国品牌媒体高峰论坛日前在长沙举行,宁波晚报荣获全国都市报品牌10强。与宁波晚报同时入选“中国品牌媒体百强——都市报品牌10强”的还有新京报、南方都市报、北京晚报、今晚报、潇湘晨报、大河报、燕赵都市报等。

此前在贵阳举行的2014传媒中国年度盛典上,宁波晚报还与扬子晚报、羊城晚报、新安晚报、钱江晚报、今晚报、新民晚报、北京晚报、齐鲁晚报和金陵晚报等入选“2014传媒中国年度十大晚报”。

而在以上这两个奖项的评选中,宁波晚报都位列全国都市报第一方阵。

据悉,中国品牌媒体高峰论坛和传媒中国年度盛典是由中国人民大学新闻学院、复旦大学新闻学院、北京大学新闻与传播学院、清华大学新闻与传播学院等高校联合主办。评选采用量化的方法,对媒体自身的软实力、在其他媒体上的曝光度、一般网民的信任度、学界的美誉度等多个指标进行打分,然后排序。

“卧底”编辑部

劳武

1995年《宁波晚报》创刊,陪伴我至今,走向耄耋。为了解《宁波晚报》是怎么从记者、编辑手中到达读者手里的,在创刊当年我设法“打入”晚报,“卧底”编辑部。

当时晚报在永寿街一座重新装修的旧楼上,各部门挤在一层楼。电脑还没普及,记者是用笔写稿。当时,记者采访回来就埋头写稿,写不完就得开夜车。编辑就像是语文老师,手握红笔删改稿子,再交给打字员打字,如果字迹潦草,一些记者还得陪着。打印后,再校对修改,再打印,直到没有差错,领导签字,制版、付印。因为10点前一定要交到印刷车间,因此上午就像在打仗,打字员在楼下,记者、编辑楼上楼下地跑,紧张辛劳是可想而知的。

整天跟报人在一起,我也懂得了新闻五要素,偶尔也客串一回记者。京剧名家马长礼(《沙家浜》里饰演刁德一)退休后来宁波,文娱部主任就委派我去写稿;1996年我到北京探亲,恰逢宁波小百花越剧团在正乙祠戏楼演出,招待外国大使及夫人,宁波市有关领导也在场。散戏后我

连夜写出报道传真到报社,次日就见报了。近水楼台,凡是晚报有征稿,我都积极参与,尤其是副刊,连续5年我都上了优秀(积极)通讯员名单。

副刊编辑人手有时紧张,为了减轻他们的负担,我会先把来稿看一遍。来稿,既有普通作者,也有文化名人、知名作家。有时他们还亲自送来,这样我就能见到本人,面对面请教,受益匪浅。

从收发室信箱取回来的信也是五花八门。有一封信至今难忘:普通平信,特别厚,以为又是“长篇小说”,打开,掏出来竟是一沓有整有零的人民币,附了一张纸条和工资单,清点一下,正好一千元。纸条上说:“把这笔钱捐给特别困难的某某某……钱不多,是我的一点心意。”捐款人好像是一位老年退休职工。当时觉得他的人格特别高贵。现在投稿,足不出户,只要点点鼠标,编辑部就能收到稿子,方便快捷多了,但再也见不到名人手稿和本人,也是一种遗憾。

当年的记者、编辑现在多已退居幕后或退休,但我还常去报社拜访,因为丢不下最初相处的晚报情。

我与
晚报20年

“阳光厨房”何时无死角

监管部门:下一步将增设摄像头,在重点餐饮店全面推行

□记者 周科娜

厨房与消费区仅用玻璃相隔,消费者能看到食品制作全过程;安装在厨房的摄像头实时拍摄,能看到厨师忙碌的场景……两年前,宁波开始在餐饮单位试点推行“阳光厨房”行动,截至目前,已有495家餐饮单位设置了“阳光厨房”。

“阳光厨房”的建设,对保障“舌尖”上的安全,起到了多大作用?商家、消费者买账吗?记者就此进行了调查走访。

实地走访:厨房操作一目了然

近日,记者走访了位于印象城、月湖盛园、来福士广场、世纪东方以及学校等多家设有“阳光厨房”的餐饮单位。

江北来福士广场缸鸭狗餐饮连锁店,厨房间墙面中间部位改成了窗户大小的玻璃隔断。上午10时左右,在就餐高峰到来之前,记者看到后厨的师傅们已经忙开了,烧水、和面、蒸点心……透过玻璃,后厨工作一览无余。

而印象城的印象天府、望湘园等餐饮店的后厨工作场景,是通过数据线连接到位于收银台上的一台显示屏上。显示屏上显示了厨房的烹饪区、清洗间、冷菜间以及配菜间。

在鄞州区万达广场的石浦大酒店,厨房和功能区内设置了18个摄像头,统一连接到酒店大厅和点菜间的电视屏幕上。

在鄞州区宁波经贸学校食堂的打菜区一侧,一个巨大的显示屏上显示12个画面,分别是粗加工区、售菜间、主食仓库、切配间、副食仓库等,覆盖了厨房的每个区域。

餐饮单位:厨房操作更规范洁净

推行“阳光厨房”,对餐饮单位的从业人员来说,会有哪些改变呢?

“现在最直观的感受是,员工穿戴整洁,操作规范,厨房环境变好。在整洁的环境中工作,员工的心情自然也愉悦。”宁波经贸学校食堂负责人章有国说。

海曙区美宴餐厅负责人楼承斌说:“在摄像头下工作,员工服装、口罩都会穿戴整齐,自身形象有了提升。另外,刀具、勺子也会摆放整齐,地面更整洁。当这些都成了习惯后,厨房的工作效率也得到提高!”

采访中,多家餐饮店的管理人员表示,设置“阳光厨房”在让消费者提升对餐饮安全信心的同时,也让厨师的一些不规范行为曝光在摄像头下,让不规范行为有据可查。



世纪东方一家蛋糕店内,“阳光厨房”里忙碌的糕点师。 记者 徐佳伟 摄

市民建议:希望能实现厨房监控全覆盖

对于“阳光厨房”,市民感受如何,有何建议。昨天,记者随机采访了几位市民。

“以前,有些餐饮店对厨房管理没信心。现在他们敢于把自己的厨房亮相在我们面前,说明他们已经具备了这样的条件和底气,希望这样的餐饮单位再多一些!”昨天中午,在海曙区一家餐饮店就餐的市民包先生这样告诉记者。

采访中,市民孙女士提出了自己的看法。她说:“摄像头还是存在死角的,像一些大型区域不能做到全覆盖,这样就可能存在摄像头监控到的地方‘严格自律’,摄像头之外就自顾自操作。希望餐饮单位在容易存在死角的区域,多设几个摄像头。”

监管单位:下一步将在厨房增设摄像头

“‘阳光厨房’仅仅是餐饮安全监管的一种外在手段,真正实现餐饮安全,需要通过企业自律以及政府部门监管。”市市场监管局餐饮处处长徐建峰表示。

记者从市市场监管局了解到,根据今年6月份浙江省食品药品监督管理局出台的《浙江省“阳光厨房”建设标准和考评办法(试行)》,要求对厨房中所出现的各环节进行展示且评分。

根据浙江省的考核办法,下一步,我市将在餐饮单位增设摄像头,对厨房中原料清洗、切配、烹饪、专间和餐具消毒等各环节,实现监控全覆盖。

计划到2016年末,全市大型以上的餐馆、学校食堂、中式连锁快餐门店等重点餐饮店的“阳光厨房”实施率达到95%。