

设备“保姆”翁旭军： 从操作工到“专家”



今年45岁的翁旭军是农民子弟出身,大专毕业后加入浙江大丰实业股份有限公司。没有惊人的天分,但他勤学苦练、克难创新,成长为企业急需的“匠才”。他多年来深耕一线岗位,淡泊名利,甘于奉献,时刻以公司能源保障、设备改造更新为己任,默默奉献,以自己实际行动诠释一位普通工人的“匠心”。



翁旭军

人物名片

职务:浙江大丰实业股份有限公司电工班班长

荣誉:全国五一劳动奖章

成绩:在老设备上运用PLC改进设备控制技术,为公司的经营生产每年增收数十万元;在工艺改进中合理运用变频节能,每年为公司节省约50万元,累计为公司创造近2000万元的经济效益。

1 从操作工到“专家”

位于余姚的大丰实业是我国知名的文体产业整体集成方案解决商,已连续25年创制央视春晚舞台系统,引领中国文化发展的风潮。进入公司21年,翁旭军是一名跟着公司一起成长起来的基层产业工人。

2002年,翁旭军进入大丰公司电工班,接手的第一份工作是修理一屋子接近报废的电锤、手枪钻。“那些破损的电动工具几乎堆满了一个近20平方米的仓库,有的已经放了四五年,班长说我有电动工具的维修经验,就让我先把这些工具修一下。”虽然有些失落,但他还是接受了这项任务。整整三个月,一天工作10来个小时,翁旭军天天“泡”在仓库里,终于啃下了这块“硬骨头”。

但随着技能更新换代,大丰不断以智能科技、高端智造为核心,创新应用诸多技术引

领文体旅产业提质升级,这也给翁旭军带来了挑战。“我的技术都是跟着师傅从实践中摸索出来的,缺少专业的电工知识,普通的设备还能应付,但像PLC控制系统这种,我根本就修不了。”

怎么办?翁旭军开启了疯狂的学习模式,跟师傅学、自己买材料学、向同行学、通过网络学……在此后的10年时间里,翁旭军先后拿下了大专学历、高级电工、高级技师的证书,实现了实践技能和专业理论的融会贯通,实现了由一名操作型工人成为知识型工人,进而成为专家型工人的飞跃。

更难能可贵的是,翁旭军敢于把学到的知识充分运用到工作中去。在工艺改进中合理运用变频节能,每年为公司节省约50万元,累计为公司创造近2000万元的经济效益。

2 保障多个重大项目的“幕后英雄”

浙江工匠、宁波市劳动模范、宁波市首席工人……各种闪闪亮的荣誉让翁旭军成了大家眼中的“获奖专业户”,然而,翁旭军并没有固步自封,依然每天勤勉地工作在大丰公司的生产一线。

“我们的工作没有淡旺季之分,每天都要随时准备好应对各种突发。”他所负责的电工班要保障公司1200多台设备的运行,在刚过去的3月份,一共接收了关于生产设备的570次报修,抢修工时达到1279小时。

在参与国庆70周年浙江彩车“潮涌之江”建设过程中,翁旭军合理规划用电,积极保障能源供应。在紧张的设备试装期间,余姚遭遇特大台风“利奇马”,公司电力受损、电网停电,翁旭军连夜冒着风雨赶到公司,提前做好发电设备防风防雨及相关安全措施工作,全力保障彩车的试装工作。

3 “有呼召,就要响应!”

2020年6月,翁旭军劳模(工匠)创新工作室成立。如今,他已培养徒弟20余人,把自己所掌握的技能手把手教给徒弟,确保每人都能独立地完成整个线网的维修工作。

作为宁波市总工会技师攻关队、余姚市总工会惠企服务队的一员,翁旭军还为更多的小微企业技术攻关提供宝贵意见。

宁波伊斯特通风工程有限公司的焊缝机在经过多次维修都无果的情况下,向市总工会惠企服务队寻求帮助。惠企服务队组织技术人员进行技术攻关,因此类焊接设备的特殊性,几经周折也未能解决。当翁旭军接到此消息后,急企业所急,利用业余时间查阅档案、收集资料,经过不懈努力,最终成功排除了故障,保障了该企业的产品按时交货,同时也为企业增效300多万元,获得上级工会和企业的一致好评。他说:“有呼召,就要响应!劳模工匠,能服务好企业,服务好地方经济,就是我们最大的价值。”

记者 滕华 实习生 郭佳华
通讯员 陈浩飞 黄宇盛

东海鱼货“收关”上涨 淡水产、冰鲜货唱主角

鲜活清水小龙虾,冷冻“拳击虾”、冷鲜烧烤虾,“五一”假期“嗨吃小龙虾”成了节日夜宵烧烤的主题之一。

随着5月1日东海休渔,东海“虾兵蟹将”前段时间进入“收关上涨”行情,而以小龙虾为代表的淡水产及冰鲜货唱起了主角。

东海鱼货“收关”上涨

“带膏的东海梭子蟹价格高!”4月30日到水产批发市场进货的餐饮采购商陈师傅连声感叹。

“‘五一’假期婚宴多、聚会多,梭子蟹需求量大,但供应不足,价格非常坚挺。”陈师傅说,比如,单只规格250克至300克的活红膏梭子蟹批发价已涨至每千克400元至500元,按照进货价,饭店的零售价将达每千克800元左右。此外,单条规格250克的白鲈批发价为每千克260元,单条规格150克的小黄鱼批发价为每千克440元。

按照规定,5月1日12时起,东海全面休渔。宁波涉渔经营场所将禁止销售带鱼、大黄鱼、小黄鱼、银鲳、鲈鱼、三疣梭子蟹、龙头鱼、虾蛄等8种野生活体和冰鲜海鲜。最后一批渔船4月30日回港,休渔的头一周内市场仍可销售东海海鲜。因此,“五一”假期,宁波人仍可吃到东海海鲜,只是价格昂贵。

淡水产、冰鲜货开始唱主角

4月28日至30日,2023宁波首届冻鲜源味美食嘉年华在宁波五丰商贸冻品交易市场举办。海鲜冻品、火锅串烧、牛羊肉类、预制菜——3000平方米活动面积有6个游戏互动区、20个试吃展位,整条美食小街汇聚了20多个档口、100多种冻鲜食品。冻鲜文化美食节吸引了大批市民前往,现场人气火爆,成为节日市民选购“菜篮子”的打卡点之一。

据了解,冻品、养殖水产品、外来鱼货将成为休渔期的三大主力。此外,淡菜等近海海鲜并不受休渔影响。养殖海产近年来发展迅速,养殖黄鱼、养殖梭子蟹等将大量供应,来自北太平洋、东南亚等进口的帝王蟹、波龙、三文鱼、金枪鱼、鳕鱼、海虾等“洋水产”也将源源不断供应市场。

“休渔后,我们会改卖韩国进口蟹、养殖梭子蟹。”甬海活鲜行一位勒姓商贩表示,东海休渔后,他们会做出调整,宁波消费者偏好鲜活海蟹,想方设法拓展货源是关键。

记者 周晖 通讯员 郑蓉 华科杰