

政协委员风采

为“电气小镇”添砖加瓦

——记区政协委员、扬州鑫宇电气有限公司董事长何振宇

通讯员 王欣童 熊苏皖 记者 郜粉定 浦成华

走进位于武坚镇的扬州鑫宇电气有限公司,生产车间内一派忙碌:数条生产线火力全开,一组组高端智能加工中心依次排列,机械手自动抓取毛坯原件,经过精加工后,再将成品放至工作台。

“以前是一人一机,现在4台机子只需要一个人,生产效率是以前的3倍以上,产品质量还更好。”区政协委员、扬州鑫宇电气有限公司董事长何振宇介绍,公司成立于2016年,是一家专注高压电气配件生产、加工及销售的企业,产品主要供给美国通用、德国西门子、日本日立等世界500强企业。

武坚镇是著名的“电气小镇”,电气企业众多,竞争激烈。如何在激烈的市场竞争中站稳脚跟?何振宇认为,关键在于提升装备水平,不断增强企业核心竞争力,以先进高端装备赢得更多高端客户。

自成立以来,鑫宇电气就

高起点定位,根据市场和客户需求,不断加大有效投入,提升生产车间的自动化、智能化作业程度。目前,鑫宇电气拥有各种先进高端装备设备200多台(套),其中数控车床100台(套)、CNC加工中心70台(套),设备投入近8000万元。此外,鑫宇电气还在检验检测装备上加大投入,先后添置CMM三坐标、全数字超声波探伤仪、数字金属电导率仪、涂镀层测厚仪等设备,检验检测能力快速提升,处于行业领先地位。

设备水平不断提高,产品升级速度加快。鑫宇电气由过去的生产加工压气缸等较为单一的产品,发展到如今生产制造导电杆、法兰、高压屏蔽罩均压环等20多种2000多个规格产品,在行业内颇具知名度。去年,鑫宇电气开票销售1.75亿元。今年1至7月份,开票销售9000万元。



在努力将企业做大做强的同时,何振宇时刻不忘回报社会,吸纳180名员工就业,并为他们免费提供午餐及员工宿舍。多年来,他一直热心公益,尽己所能地帮助困难员工、困难老人渡过难关;疫情期间,何

振宇主动联系武坚镇政府,捐赠防疫物资。

2021年,何振宇成为区政协委员。新委员,新担当,何振宇自觉把委员的社会责任和自己的企业角色紧密结合,为擦亮“电气小镇”名片贡献力量,

提出未来“电气小镇”的发展及武坚镇企业用工难、员工培训难等议案。

此外,他始终把群众的事放在心上,认真走访调研,倾听群众心声,收集社情民意,帮助群众破解难题。花庄村村民胡华兵自幼有智力障碍,随父亲生活,家庭困难,是何振宇的重点帮扶对象,他每年捐助胡家4000元。

2021年,何振宇捐赠20万元,用于敬老院的改造提升。2022年,他捐赠10万元,用于幼儿园的基础设施改造;捐赠2万元,助力合新村发展。今年,鑫宇电气与周西社区开展为期3年的结对共建活动,助力乡村振兴。

“政协委员是一份荣誉,更是一份责任。”何振宇表示,他将积极履职尽责,为民发声,同时不断发展壮大企业,为建设“电气小镇”贡献力量。

用心传承“大桥味道”

——记区政协委员、港都国际酒店副总经理刘杰

通讯员 张青青 记者 王诚

在大桥镇,乃至江都,论烧河豚,港都国际酒店首屈一指。区政协委员、港都国际酒店副总经理刘杰有一个愿望:传承好家乡美食文化,让“大桥味道”吸引更多客人。

刘杰的祖父是烹饪河豚的高手,父亲刘陈彪是国家烹饪大师,烧河豚是他的拿手菜。靠过硬的厨艺,刘陈彪创立在当地颇具盛名的港都国际酒店。

2012年,在上海工作的刘杰辞职,回到家乡接手酒店经营管理。刘杰告诉记者,他清晰地记得,小时候,每年三四月份,都有大批外地食客来到自家饭店吃河豚,在私家车还不普及的年代,饭店门口的车能停三四十辆。“因为有好味道、好品质,大家才愿意来、喜欢吃。”参与酒店管理后,刘杰立下目标:守好祖传的特色味道。

做好食客记忆里的老味道,首先要食材好。为此,刘杰多次去南通,与供应河豚的养殖户沟通交流,查看生产环境。“河豚要健康、新鲜、安全,



我们严格把控进门关!”刘杰说,港都选取的是8两重的河豚,太轻肉少,太重肉老,8两最好。

选好食材后,烹饪是关键。“新厨师加入港都,手艺再好,也不能直接烧河豚。”刘杰对做菜师傅严格把关,只有通

过“考试”,做出与港都传统口味、火候一模一样的河豚,才被允许烧河豚,“老食客都说,港都烧河豚的味道几十年没变。今后,也不会变!”

几十年来,港都的招牌就是烹饪江鲜。几年前,随着长江禁捕令颁布,港都迎来了一

次“变革”。“港都是全国优秀餐饮企业、省优秀餐饮企业、省餐饮名店、省餐饮协会常务理事单位,对于国家政策方针,我们一定带头遵守!”刘杰说,以前港都是烹饪江鲜,现在是保护江鲜。

“长江禁捕后,我们将原菜单全部撤下,谋求转型,进一步推广本地美食。”刘杰果断调整经营思路,由主打江鲜转变为主打淮扬特色菜,根据季节变化,推出各种时令菜,让淮扬特色菜在酒店“唱主角”。嘶马拉豆腐、波斯甩粉等大桥本地特色美食,也被刘杰吸纳进菜单。在港都,吃上一桌原汁原味的“淮扬菜”“大桥菜”,是一种全新的体验。

当然,刘杰也没有“自废武功”,虽然不再烹饪江鲜,但把烹饪的手法、技艺运用到了养殖的水产品上。经过筛选,刘杰找到10多家定点供应水产的养殖户。鳊鱼、鲥鱼、螃蟹等水产品,经过烹饪,跃然“桌”上,勾动味蕾。

“港都是个老饭店,在新时代它要与时俱进。”在刘杰看来,菜品是港都的“硬实力”,宣传推广是港都的“软文化”,硬实力够硬的同时,软文化也要有所提升。

近年来,刘杰在港都接待大厅布置河豚文化展厅,协助父亲刘陈彪创立扬州首个河豚餐饮大师工作室,设计定制港都外卖包装礼盒……“口味是品牌,企业文化也是品牌。”

大桥是水乡古镇,特色美食独具风味。刘杰认为,作为区政协委员、港都国际酒店副总经理,自己有责任、有义务进一步推广大桥。“扬州是世界美食之都,我要开一个以河豚、水产为主打,融合大桥其它特色美食的酒店,让大桥美食被更多人了解、喜欢!”刘杰告诉记者,相关筹备工作正有条不紊开展,新酒店将是一个吸引年轻人打卡、吸引饕客用餐的好去处,更是一个推介大桥、让食客感受白沙文化的好去处。