

# 借助 最强大脑 破解技术难题 顺虎公司获批建立院士专家工作站

记者 徐敏

本报讯 17日,记者获悉,浙江顺虎铝业有限公司获批建立院士专家工作站,成为我市有色金属行业中首个拥有该资格的企业。

顺虎公司长期致力自主研发、创新技改实现高质量发展。该公司积极与各院所专家教授开展技术合作,建立专家人才数据库,拥有了多项铝合金板的核心技术,取得20多项专利,其中发明专利2项。值得一提的是,该公司自主研发的高强度高塑性大规格铝合金板还被省经信厅、省财政厅认定为2018年度浙江省装备制造业首台套产品。该产品已打入航空航天等高端领域,成为浙江传统制造不传统的示范企业。

随着铝合金板技术的快速发展,顺虎公司追求高精尖技术的脚步一直没停,尤其在技改项目上从不吝投资。该公司投入170多万元,扩建铝板自动化热处理炉,使产能从每炉3吨提高到每炉10吨;投入1700多万元,先后引进铝板预拉伸机、特厚矫直机等,完成年产5000吨超硬铝镁合金板技改项目;投入2000多万元,从韩国引进年产1万吨高强度7075铝合金板生产线,用工大幅减少,产品质量大幅提升。

去年11月起,顺虎公司在金华市和我市科协的大力支持下,成功对接中国科学院金属研究所,引进研究员陈怀宁、博士生导师吴欣强的团队,筹建院士专家工作站,着力提高企业核心竞争力。院士专家工作站是公司和院士专家之间长期合作交流和平台和载体,将在公司转型升级、做大做强企业、破解关键技术等方面再添智力引擎,推动新旧动能转换,助力企业长远发展。顺虎公司总经理程拥军说。

目前,顺虎公司依托陈怀宁专家团队的支持,组建项目组进行航空用铝合金新材料研发,以及世界性技术难题——铝合金板材应力消除和检测技术的研发,计划三年取得初步成效。两个项目研发成功后,顺虎牌铝合金板将大批量应用到航空航天等高精尖领域。

程拥军表示,该公司下一步将坚持党建引领,立足企业及市场的实际需求,借助院士专家工作站的最强大脑,破解企业技术难题,提升企业研发能力,让公司在国内外铝合金板行业掌握更多的话语权,促进有色金属行业企业技术创新,引领行业高质量发展。

## 延伸阅读

设立院士专家工作站是中国科协推进产学研结合的重要举措,旨在团结、鼓励以院士专家为代表的广大科技工作者积极投身创新实践,开展科技成果转化,不断强化创新协同能力,服务于建设以企业为主体、市场为导向、产学研深度融合的技术创新体系,助力科创中心建设和创新驱动发展战略实施。

## 安胜公司田东海: 放弃团圆提前返岗成“逆行者” 助企复工解决员工“舌尖之忧”



田东海正在分餐

## 红色先锋助企发展

记者 徐敏

本报讯 今天中午的菜有金玉满堂和白玉翡翠,名字都有点贵气呢。17日10时许,在浙江安胜科技股份有限公司食堂,当行政副总助理、党办主任李凯问及食堂午餐准备情况时,该公司食堂主管田东海打趣道。

老田可是我们公司第一个返岗的外地员工。可以说,如果没有他提前返岗镇守食堂,解决员工的舌尖之忧,公司很难正常复工复产。李凯说。

我是一名党员嘛,要对得起挂在胸前的这枚党徽。面对李凯的点赞,田东海说着,打开手机记事本,向记者展示了他的政治生日——2012年12月9日。他说,在疫情特殊时期,能发挥党员的先锋模范作用,是无上的光荣。

田东海老家在四川广元,2004年他和妻子杨桂英到安胜公司上班。他在食堂一线,妻子在车间一线。在安胜公司工作16年来,他们很少在春节期间回老家,即使偶尔回去,也最多待一个星期,跟在四川成都工作的儿子一直是聚少离多。

这个春节,老田夫妇回老家过年了,这是他们到公司上班以来第三次回去。本来我们都以为受疫情影响,他们应该会在家和孩子多团聚几天,最快也要等到公司复工了才返岗。没想到,他们在1月29日就开车回来了,成了逆

行者。李凯说。

不过田东海却表示,他只是按照惯例准时返岗而已。他常常用兵马未动粮草先行来形容自己工作的特殊性。每一年,为了确保企业能顺利复工,他一般都会在复工前三四天回来,做好食堂开张的准备,今年春节也不例外。

随着疫情的变化,我市防控政策也在不断调整。按照1月29日前的相关政策,田东海夫妇从老家自驾回到我市,需要居家隔离14天。

隔离也是为了安全着想,没啥大不了的,只要不影响企业复工就好。田东海说。隔离期满后,他就马不停蹄在公司忙活,为安胜公司2月13日顺利复工做准备。

食堂原有19名员工,其中厨师有5名。但受疫情影响,食堂员工大多无法准时返岗,厨师只有田东海一人返岗,加上临时调配的食堂帮工总共6个人。李凯介绍,从2月13日到2月25日,该公司返岗员工从300人增加到1000人,食堂人手严重不足,但田东海主动挑起大梁,拉着妻子到食堂帮忙,加班加点工作,为返岗员工烹制新鲜菜肴,为企业复工复产提供能量保障。

2月16日,得知一批来自云南镇雄的新员工要到安胜公司,田东海放弃休息时间,从当日16时就开始在食堂待命,为的就是煮一顿鸡子索面,迎接远道而来的新员工。我们那天把新员工接

回公司时,已是次日凌晨2时了,老田准备好食材一直在食堂守着。我们一进食堂,他马上端出了热气腾腾的鸡子索面,这一碗碗面条就是踩着时间点给新员工煮的。等他忙完回宿舍休息时,起码凌晨3时了。李凯说。

2月17日5时30分,只休息了两个多小时的田东海又准时出现在厨房,开启忙碌的一天。疫情防控的特殊时期,食堂就餐安全也很关键,我得当好员工舌尖安全的守门员。田东海说。自复工以来,从食堂环境卫生保洁、防疫消杀到备菜各个环节,以及员工就餐秩序维护等,他都坚守一线。

采访中,记者了解到,田东海不仅厨艺好,而且很用心。虽然带着团队准备好公司1700多名员工一日三餐的工作量已经很大,但他每天仍会变着花样准备不同的菜肴,确保一个月之内,员工每天可以吃到不重样的菜。

民以食为天,员工膳食的好坏直接影响到他们工作积极性,进而影响企业的生产效益。可以说,膳食也是企业的第二生产力。这么多年来,公司一直很注重员工的膳食,宁可亏本也要坚持自己办食堂,这是最让我感动的地方,也体现了公司的温度。田东海告诉记者,在食堂工作,能安排一个合理的膳食计划,让员工吃饱吃好、吃得放心是他最有成就感的事情。