揚子江動態

2020.10
准印证号:S(2020)10000056

酒店·风采 Hotel Style | 地产·前沿 Real Estate Front | 商贸·纵横 Trade Aspect | 金融·扫描 Financial Scanning | 文化·建设 Culture Construction | 工作·交流 Work Exchange | 资讯·快递 Information Express



内部资料免费交流

卷首语 PREFACE

秋天是收获的季节——

蟹肥稻香、鱼虾满仓、硕果满园，是农家的收获；

绩效有增、管理有效、事业有成，是我们的收获。

在这个收获的季节，集团在市委、市政府的坚强领导下，面对疫情防控大局和疫情对经济的客观形势，上下一盘棋直面压力和挑战，牢牢把握“稳中求进、改革创新”的总基调，按照助“六稳”、促“六保”的总要求，坚持担当社会责任和企业发展一肩挑，坚持疫情防控和复工复产两手抓，坚持开拓市场和修炼内功同步走，坚持经营管理和项目建设齐奋进，主动作为打出“组合拳”，从各个方面抓损失弥补、抓工作推进、抓任务落实，取得了降幅逐渐收窄、止缓有效、回暖加速、促增有进的效果，其他经营管理工作也都不同程度迈上新台阶。

在回首过去，盘点既往之时，对珍惜时光，自强不息的认知或许又进了一步；对种瓜得瓜的感悟或许又深了一层。

当前，时间已经进入了全年冲刺阶段，也到了十三五规划发展的关键阶段，统筹抓好疫情防控、企业发展和各项工作，时间紧、任务重、压力大。集团将认真贯彻中央、省市各项部署精神，紧紧围绕勇攀淮扬菜文化巅峰、勇立淮扬菜市场化潮头、勇当会展经济龙头、勇争综合运营管理服务标杆、勇创产业投资运作典范的发展目标，精准发力，以更加奋发有为的精神状态，加快推进高质量发展。为十三五的成功收官画上圆满的句号，为十四五的开局奠定厚实基础，为“强富美高”新扬州作出新贡献！

卷首语 | PREFACE

集团·动态 | GROUP DYNAMICS

04 全国60座城市近百家融媒体直播集团淮扬美食
06 集团召开三季度经营形势分析会
08 运河之都 至味淮扬——淮扬菜新中式冷餐会首次亮相大运河博览会
10 在世界美食之都 品淮扬美食
12 集团总经理刘卫国带队考察商业街项目
13 扬子用心守护 文汇城市风景
14 “一席品百味，一眼看千年”
16 集团部署全国文明城市创建迎查暨节约粮食、反对浪费工作
17 展现新形象 争取新作为 回应新期盼
18 集团纪委来商城督查“落实八项规定精神，反对奢侈浪费歪风”工作
19 集团餐饮酒店中秋国庆客房餐饮齐上扬

酒店·风采 | HOTEL STYLE

20 水韵江苏 南博之夜
22 金秋下扬州，书香满古城
23 新华社“快看”直播冶春早茶
24 苏北人民医院120周年发展大会在扬州会议中心成功召开
25 点赞！礼宾岗最“靓”的大叔
26 穿上防护服就是扛起一份责任
27 花园开展2020年第一期茉莉花大讲堂活动
28 运河雅韵无锡城，非遗秘技富春风
29 弘扬节约精神,杜绝浪费行为
30 厉行节约,反对浪费
32 公勺公筷您用了吗
33 婺源的秋天，美在诗意里

地产·前沿 | REAL ESTATE FRONT

36 “走出去”开拓视野 “学回来”促进提升
37 现代物业举办电梯乘坐安全知识讲座及消防演习
38 现代物业育婴员培训正式开班
39 不忘国耻，砥砺前行

封面 全国60座城市近百家融媒体直播集团淮扬美食
封三 誓保指标，使命必达
封底 淮扬菜新中式冷餐会

《扬子江动态》
2020.10

主 办：扬州市扬子江投资发展集团有限责任公司

编委会主任：蔡余良

编委会成员（按姓氏笔划顺序）：
马广林 卫 文 王 平 王 春 王向荣 江希琪 刘 研 刘卫国 余 凯 刘惠谦 沈 兵 陈 军 陈 辉 陈国春 陈航道 汤金海 杨朝晖 徐东华 钱 坤 桑自立 高 亮 黄 霞 崔国富 谢一为 蔡余良

总编：王向荣
主编：王 春
责任编辑：王捷飞 邓芳园
图文校对：沈 扬 金 童 马健慧 于书芹

40 现代物业联合梅苑社区举办包月饼比赛并赠送孤寡老人
41 共创文明城市 同享幸福生活

商贸·纵横 | TRADE ASPECT

42 扬州商城“赢战”双节，建材家居惠民盛宴引发热购潮
43 歌声嘹亮颂党恩 传承精神促发展
44 扬电公司：党建引领助推安全生产1700天
45 扬电公司开展《民法典》普法讲座



金融·扫描 | FINANCIAL SCANNING

46 省发改委赴金融集团考察创业投资示范企业
47 金融集团与高邮周山镇召开村企联建工作会议



文化·建设 | CULTURE CONSTRUCTION

48 家风·融入血脉的传承
49 中国家庭最宝贵的不动产
50 父亲的军用皮带
51 荷香萦身 家规盈心
52 吃苦耐劳好家风
53 徐氏家训



工作·交流 | WORK EXCHANGE

54 集团举办相关内控制度的专题培训
55 “厉行节约 反对浪费”西园在行动
56 建知识型团队 创文化型食堂
57 论项目厨师长技艺的高低程度

员工·天地 | EMPLOYEES CORNER

58 赏味在秋
59 茉莉花儿香
60 《八佰》观后感
61 玄武湖畔“非遗富扬 秋意春情”



资讯·快递 | INFORMATION EXPRESS

62 新闻选萃
——9月-10月大事记



全国60座城市近百家融媒体直播集团淮扬美食

文/ 邓芳园（集团办公室）



10月27日下午，集团承办的“味道扬州”全国城市台美食采风直播大会在冶春茶社御码头店举行，展示扬子江集团“名店、名宴、名菜、名点、名师”的独特魅力，全国60座城市近百家融媒体的美食主播、达人，身穿汉服，前来参与沉浸式直播互动，助推扬州世界美食之都品牌享誉世界。副市长方桂林出席活动并致辞。市政府办、蜀冈—瘦西湖风景名胜区管委会、市委宣传部、市商务局、市国资委、市文旅局、市市场监管局、市应急管理局、扬州广播电视总台、市旅游协会、市烹饪协会等部门、协会相关负责人，扬子江集团全体领导班子成员参加。

此次由扬州元老级中国烹饪大师陈恩德、薛泉生领衔，携顶级名厨团队出手，复原红楼早宴、红楼宴、三头宴、烟花三月宴、卢氏家宴、八怪宴等六大中国名宴，一次集齐淮扬36款名菜、36道名点，还有16位名厨和4位扬州非遗大师现场互动。

现场一款玉石汤圆吸引了不少主播们的关注，“这是石头吗？”一位来自成都的记者现场询问现场工作人员，扬子江集团工作人员介绍，“天下玉，扬州工，扬州人非常擅长玉石工艺的雕刻，扬州作为世界美食之都，我们也把玉石搬上了餐桌，用糯米制作而成的玉石汤圆，形象逼真，口感软糯，展示了扬州大厨精湛的制作技艺。”

据了解，现场展示的咖喱烧麦、野鸭菜包、黑米烧麦、葱香酥排、葱油千层饼、七彩方糕、特色麻球、安豆脆饼、迷你火烧等都是本地市民很少见到的淮扬创意点心，不仅展示了来自世界美食之都扬州大厨的烹饪技艺水平，同时也丰富了扬州点心的品种，预计未来会逐步推向市场。

此次直播，扬子江集团旗下9家本地餐企联袂，让扬州冶春园再现美食版“清明上河图”。西园饭店在春阁展示红楼宴、冶春餐饮在香影廊展示红楼早宴、会议中心和明月湖酒店在御码头广场展示烟花三月宴、冶春餐饮在冶春园展示扬州八怪宴、花园国际大酒店在问月厅和待月厅展示三头宴、淮扬菜博物馆在夏阁和秋阁展示卢氏家宴，每个宴席都配备了工作人员进行现场演绎，与着汉服直播的主播们融为一体。主播们集齐6个主题宴席打卡印章，还可前往“乾隆号”兑换扬子江集团品鉴券一张，可用于冶春旗舰店的线上消费。

扬子江集团董事长蔡余良介绍，百年冶春的御码头旗舰店这片水城交融的风雅之地，催生过结社吟诗的扬州学派，流连过寄寓扬州的商贾大吏，接待过乾隆皇帝及多位海内外国家元首，让而今的游人在这网红“打卡地”可以体验到风俗“最扬州”。

此次活动旨在让冶春、让“世界美食之都”扬州和扬州的美食、美景再一次成为国内外关注的焦点、人们向往的地方，借助美食记者、美食主播，用最美最富创意的镜头、通过最具号召力的媒体平台，为扬州味道发出好声音，为扬州味道讲出好故事，更好地推动扬州美食走向世界、实现更大的发展。







集团召开三季度经营形势分析会

文/ 邓芳园（集团办公室）



10月17日上午，扬子江集团党委书记、董事长蔡余良在花园国际大酒店主持召开2020年三季度经营形势分析会。集团领导班子全体，本部中层干部，各全资及控股企业、扬州会议中心班子成员、财务经理、办公室主任参会。

会上集团财务部通报了集团2020年前三季度经营指标完成情况；冶春食品、冶春餐饮、花园国际、萃园、珍园五家单位围绕2020年前三季度工作亮点、存在不足和冲刺全年目标的重点举措，进行汇报发言；相关分管领导就四季度分管工作作了要求。



集团总经理刘卫国要求各单位在项目建设、疫情防控、安全管理等相关工作上再提速、再提质、再提标。

蔡余良在会上分析了今年突如其来的疫情给集团造成营收利润断崖式下降、复工复产后市场恢复有限的严峻形势和客观现实，并对各单位力争将冲击变成考验，复工后咬紧牙关迎难而上、全力弥补损失的各项工作表示肯定。前三季度，扬子江集团牢牢把握“稳中求进、改革创新”的总基调和“六稳”、促“六保”的总要求，坚持担当社会责任和企业发展一肩挑，坚持疫情防控和复工复产两手抓，坚持开拓市场和修炼内功同步走，坚持经营管理和项目建设齐奋进，主动作为打出“组合拳”，从各个方面抓损失弥补、抓工作推进、抓任务落实，取得了降幅逐渐收窄、止缓有效、回暖加速、促增有进的效果，各项经营管理工作都不同程度迈上新台阶。

对四季度工作，蔡余良要求，要积极融入国内国际双循环新发展格局、长三角一体化发展机遇和扬州“三个名城”、世界美食之都建设，紧紧围绕勇攀淮扬菜文化巅峰、勇立淮扬菜市场化潮头、勇当会展经济龙头、勇争综合运营管理服务标杆、勇创产业投资运作典范的发展目标，统筹抓好疫情防控、企业发展和各项工作，保持“不待扬鞭自奋蹄”的自觉，冲目标，完成考核任务；扛起“大雁高飞头雁领”的担当，攻重点，推进项目建设和活动开展；牢记“底线永远在路上”的意识，盯细节，营造安全稳定发展环境，以更加奋发有为的精神状态，加快推进高质量发展，为十三五的成功收官画上圆满的句号，为十四五的开局奠定厚实基础，为“强富美高”新扬州作出新贡献。





运河之都 至味淮扬

淮扬菜新中式冷餐会首次亮相大运河博览会

文/王捷飞（集团营销部）

9月4日晚，在第二届大运河文化旅游博览会举办之际，由南京博物院、扬州市文化广电和旅游局、扬子江投资发展集团联合承办的淮扬菜新中式冷餐会在南京博物院举行，来自28个国家（地区）、38家机构的近百名外国驻华使节、境外驻华文化旅游办事处代表和外国商务代表与淮扬美食来了一场完美邂逅。

此次淮扬菜新中式冷餐会扬子江集团服务团队以扬州会议中心为主要班底，由10余位淮扬菜名厨联袂打造。从选材到营养搭配，再到最终的品质和口味，整个团队磨合了一个月的时间，力求展示世界美食之都的独特魅力。

冷餐会以“运河人家”为主题，融合了大运河和扬州经典元素，7米长的餐桌上，透明亚克力材质的五亭桥、白塔、二十四桥屹立在餐桌中央，两侧淮扬名菜一字摆开，让人在品鉴美食的同时，感受到了扬州底蕴深厚的运河文化。

此次冷餐会在诸多方面均有创新——在菜肴的呈现上采用“一口食”的方式，更加符合国际友人的饮食习惯，同时也响应了“厉行勤俭节约，反对餐饮浪费”的理念。在出菜流程上，设计了序曲、间奏、主旋、余音、终曲五个环节，宛如一曲高潮有序、激荡有节的交响乐，美馔佳肴款款呈现。

除了美食品鉴，此次冷餐会还有诸多丰富多彩的环节，通过宣传视频展示、厨艺互动表演、传统乐器演奏、大师现场说菜等多种形式，让人从舌尖享受、目光洗礼到心灵触动。

本次活动是淮扬菜新中式冷餐会在国内的首次亮相，是传统淮扬菜的一次创新尝试，让更多的国际友人品尝到原汁原味的淮扬菜的同时，也深入了解了淮扬菜博大精深的文化，同时有助于淮扬菜更好地走向世界，打响扬州“世界运河之都”“世界美食之都”的金字招牌。


EXPO













在世界美食之都 品淮扬美食

2020中国扬州淮扬菜美食节暨第二届中国扬州早茶文化节

文/金童（集团运营部）



为贯彻习近平总书记“坚决制止餐饮浪费行为”的重要指示，弘扬中国优秀美食文化，擦亮扬州“世界美食之都”品牌，促进美食交流合作。9月26日上午，2020中国扬州淮扬菜美食节暨第二届中国扬州早茶文化节正式开幕。主会场设在趣园茶社户外广场，分会场设在冶春御马头店文化广场。同时在西园饭店广场还举办了“2020中华老字号包装食品展”。此次活动由扬州市人民政府主办，扬子江投资发展集团协办。

开幕式主会场，为全市第一批15家“世界美食之都”示范店进行集中授牌，冶春餐饮股份有限公司、西园饭店、明月湖酒店分别获此殊荣。随后，在“美食城市”顶级名厨交流演示会中，冶春餐饮股份有限公司倪秋香为大家展示了五彩包子和如意锁片；卢氏古宅张晓锋为大家展示了文思豆腐和盐商一品全家福。

在分会场举办的“中国舌尖名小吃扬州展”，冶春餐饮股份有限公司展示了冶春面点制作技艺；明月湖酒店展示了特色葱油饼和石头烤馍；西园饭店展示了传统豆腐脑和西园秘制酸奶，都受到了广大顾客的好评。

与此同时，在西园饭店广场，2020中华老字号包装食品展邀请了知名品牌饭店和餐饮企业、特色餐饮和小吃企业及本地企业参展，展品包括半成品菜、节令食品、网红美食、酱卤食品、自热食品、健康食品等。冶春食品生产配送股份有限公司展示了扬州包子和扬州狮子头。

9月27日上午，在冶春御马头店餐英别墅、绿扬城郭举行了“扬州早茶品鉴”，邀请嘉宾品鉴扬州早茶。品鉴活动将推出半份菜、小份菜，倡导“光盘行动”。


中国扬州淮扬菜美食节
CHINA YANGZHOU HUAIYANG CUISINE FESTIVAL
城市" 顶级名厨交流演示会
TRONOMY" TOP CHEFS EXCHANGES & CULINARY DEMONSTRATION


冶春






2020中国扬州淮扬菜美食节
中国舌尖名小吃扬州展
明月湖酒店


2020中国扬州淮扬菜美食节
中国舌尖名小吃扬州展
西园饭店


2020中国扬州淮扬菜美食节
冶春

集团总经理刘卫国带队考察商业街项目

文/ 高可轩 （置业公司）



应江苏红星大卫茂商业管理集团有限公司邀请，8月26日-8月27日，集团总经理刘卫国带队，赴常州、南京、镇江考察商业街项目。集团常务副总经理王向荣陪同，集团党办、扬州商城、置业公司、花园国际大酒店及扬子汇管理公司相关负责人参加。

考察组一行实地参观了溧阳上河城、南京老门东、水游城、镇江凤凰大卫茂、西津渡历史文化街区等项目，详细了解了各商业街的规划设计、招商政策、业态配比、运营管理等情况。上河城位于溧阳市，项目客流量1000万/年，净利润超5000万。水游城坐落于夫子庙，以流动的水为主体，营造的一个集购物、休闲、餐饮、娱乐、旅游、文化等为一体的休闲购物综合体，拥有国际品牌主力店和一流的院线影城。凤凰大卫茂位于镇江市中心，是以文化型、亲子型、体验型的主题体验式MALL。老门东和西津渡依托历史遗迹，传承历史“文脉”，将文艺气息和古风遗韵完美结合，成为新的文艺网红打卡地。

考察组与红星大卫茂公司相关负责人进行了深入洽谈。刘卫国强调，扬子印象商业街项目是扬子江集团重点打造的项目之一，要充分整合资源，与扬州商城、花园酒店整体联动，打造休闲、互动、社交、主题于一体的空间，引入时尚、活力、有情调的生活方式，形成集团的区域品牌影响力。大卫茂公司要依托资源优势，充分运用考察商业街项目的成功经验，找准特色主题，做好业态规划，引入大品牌主力店，充分吸引客流。



扬子用心守护 文汇城市风景

文/周珂旭（扬子江置业）



文汇阁五位一体片区改造项目，是扬子江投资发展集团目前工作的重中之重。该地块北邻长征路，南邻丰乐上街，东临天宁寺，西至友好会馆。地块总面积约为61232平方米，地理位置优越。项目建成后必将为提升扬州城市面貌，丰富市民精神文化生活贡献力量。

8月20日上午，扬子江集团党委副书记刘惠谦牵头主持召开文汇阁五位一体片区改造工作专题会议，西园酒店、扬子江置业、集团开发管理部、中国园林景观设计大师吴肇钊教授、江苏兴业环境集团风景园林规划设计院和扬州风景园林设计研究院设计师共同参加。各单位积极建言献策，就设计方案进行了细致的讨论和研究。确定文汇阁景区环境要庄重经典，坚持绿色自然，适当保留扬州特色。要进一步深化规划设计，预留发展空间，统筹考虑城市内河水系，彰显扬州水乡特色。就水文景观的安全性进行全面考量，对后期水质的管理提出了高要求，还要考虑造价和后期管理投入，增加文汇阁景区发展后劲。

刘书记紧跟项目推进步伐，多次强调在聚焦发展目标，高标准推进规划设计的同时，要深度挖掘文化历史底蕴，将景区发展与群众需求结合起来。在现有条件的支撑下，尽可能提高地下停车场的停放数量，解决城市中心地带停车难的老大难问题，让群众出游无后顾之忧，让群众认可，体现国企的责任担当。

文汇阁五位一体项目的意义重大，扬子江投资发展集团切实增强推进开发建设的责任感和紧迫感。目前西园酒店与设计单位进行积极沟通，加快最终方案的落实。扬子江置业有限责任公司已经进行项目前期工程造价测算工作，多方案助力多快好省，守住时间节点。集团对接市级相关部门，完成上报审批等前期工作，地下考古工作稳步开展。各单位群策群力，必将激发强大工作合力，给扬州风貌交上一份满意的答卷。



“一席品百味，一眼看千年”

——中国淮扬菜博物馆升级改造

文/刘婷（康山园）

卢氏盐商餐饮2006年正式对外开放，回顾过往，十多年的春秋，经历过阳光和风雨，承载了太多的责任和期许。然而，去年的9月30日，一纸全国文物消防安全的“红头文书”让卢氏古宅的木门栓沉沉落下，这其中夹杂了多少人的叹息和不舍。如今，沉寂了一年的古宅，没有了昔日的人潮涌动和欢歌笑语，显得落寞了几分，漫步其中让人不禁失落感伤，指尖划过的每一片青砖瓦黛仿佛都在诉说着往日的忧伤和不舍的情怀。

“酒香不怕巷子深，佳宴更需翘以盼”，沉寂了一年的卢宅虽淡忘在了人们的视野，但却从未抹去味蕾中的那一份“回味无穷”，时常还会有慕名而来的客人想要品尝卢氏的早茶和菜肴。幸而，等待的日子已经不再那么遥不可期，根据市委市政府规划，卢氏餐饮将就近迁出，重新打造，而这里也即将成为中国淮扬菜博物馆升级改造后的新址！

菜因扬州兴，菜为扬州美。扬州美食历经了数千年的技艺精进与蓬勃创新，俨然成为这座城市的标志性符号，而淮扬菜之乡花落扬州则是历史的必然，细说着扬州与淮扬菜不解的渊源。2001年，扬州被中国烹饪协会授予“淮扬菜之乡”的称号；2003年，扬州市开始筹建“淮扬菜博物馆”；2005年春，淮扬菜历史文化博物馆在何园骑马楼开馆；2006年，该馆迁至卢氏老宅门厅、对厅;2009年4月，中国烹饪协会批准在扬州建立中国淮扬菜博物馆并予授牌;2010年1月15日，中国淮扬菜博物馆在扬州落成并正式对外开；2019年10月31日，扬州被联合国科教文组织评选为“世界美食之都”;2020年，扬州围绕“三都建设”将实施原1912街区改造提升工程，大力发展古运河夜间经济，促进美食与旅游的融合发展。

金秋九月，硕果累累。这是一个收获的季节，也是古宅升级改造的崭新开端！8月31日，集团党委副书记刘惠谦主持召开



了中国淮扬菜博物馆筹建工作推进会议，重点讨论了升级改造工作方案，明确了具体举措，并对博物馆展示区的规划和布展、体验区的建设和运营等工作进行了责任划分，全力助推相关工作纵深开展。

9月2日，集团副总经理崔国富赴康山园考察，实地参观了卢氏古宅前后十一进房屋，以及6号楼博物馆一至三层建筑，听取了古宅与博物馆前期建设和后期改造的基本情况说明，并就下一步的工作思路和方向提出了具体要求。

9月3日，刘惠谦率队赴淮安学习考察，实地参观了位于淮安市清江浦区的中国淮扬菜文化博物馆，并与对方公司负责人进行了深入交流和沟通，全面细致地了解了博物馆的展陈设计、功能布局、场馆特色、服务优势等情况。刘惠谦强调：淮安博物馆的设计风格与当地的历史文化和人文情怀相辅相成，在中国淮扬菜博物馆下一步升级改造过程中我们应当不遗余力的学习和借鉴。

9月7日，刘惠谦率队赴广东顺德考察美食博物馆，他强调：我们应当认真学习借鉴顺德的经验，以美食为线索，探寻美食与人和城市的关系，积极呈现和还原美食背后的社会变迁、文化传承与时代精神。

9月14日，扬子江集团成立了中国淮扬菜博物馆筹建工作领导小组，由集团董事长蔡余良、总经理刘卫国担任组长；集团党委副书记刘惠谦任执行组长，具体负责中国淮扬菜博物馆迁址后的相关筹建工作；集团副总经理崔国富任执行副组长，全面负责康山园下阶段的整体运营和日常管理工作。

9月22日，刘惠谦率队考察四川博物馆和建川博物馆等，现场学习了文物收藏、展示、以及博物馆陈列布展方面的先进经验和做法。考察组一致认为：今后应当加强人才的交流培养、以及文创产品的研发，与合作方实现资源优势的互补，真正做到“让收藏在禁宫里的文物、陈列在广阔大地上的遗产、书写在古籍里的文字都活起来”。

作为淮扬菜历史文化、传承发展的重要展示载体，中国淮扬菜博物馆将责无旁贷继续担当起传承、展示、传播、推广淮



扬菜美食文化的重任，计划通过改造硬件环境提升展示效果、创新和丰富体验内容提升互动效果、加入高科技智能化手段强化承载功能等一系列举措，进一步唱响、擦亮“世界美食之都”这块响当当、亮堂堂的金字招牌，为“世界美食之都”建设增光添彩。

集团部署全国文明城市创建迎查暨节约粮食、反对浪费工作

文/邓芳园（集团办公室）



按照市委、市政府及市国资委工作部署和精神要求，9月8日上午，集团常务副总经理王向荣迅速主持召开全国文明城市创建迎查暨节约粮食、反对浪费工作部署会，就集团迎接全国文明城市创建检查工作和节约粮食、反对浪费工作进行全面推进。各所属企业分管负责人、办公室主任，集团办公室、运营部、纪委办相关负责人参会。

会上，集团办公室通报了全国文明城市创建相关要求、集团文明创建存在问题；扬州商城、冶春餐饮、冶春食品、西园饭店围绕文明城市创建和节约粮食、反对浪费做法及下一步打算，进行了交流发言。

王向荣传达了十八大以来习近平总书记对“厉行节约”的系列要求和指示精神，要求集团要提高认识，将节约粮食、反对浪费作为一项政治任务来狠抓落实；要加强宣传，引导消费者文明厉行消费，适量点餐，剩餐打包；要创新方式，科学设置菜量，提供“半份、半价”“小份、适价”等弹性服务方式和价格模式；要落实责任，各单位一把手负责，分管负责人和办公室主任具体执行，全方位、无死角、不折不扣落实到位，并定期向集团反馈进度情况；要做好应急预案管理，一旦发生应急情况，第一时间向单位一把手、集团办公室和集团主要领导、分管领导报告，启动应急措施；要强化追责，集团纪委办要结合八项规定检查要求同检查、同督促，加强效能监察。

展现新形象 争取新作为 回应新期盼

——纪委书记余凯与新提拔干部作廉政谈话

文/桑峥嵘（集团纪委办）



2020年9月22日下午，扬子江集团纪委书记、监察专员余凯与新提拔干部作廉政谈话。他对大家走上新的工作岗位表示祝贺，对大家今后更好地发挥作用提出要求，希望不自满、不懈怠，不断完善自我、发展自我，勇创佳绩。

余凯强调，走上新的岗位，担任更高职务是组织和群众对大家以往工作表现的认可，更是对大家今后工作的期盼，大家必须再接再厉。一要加强学习。要坚持政治学习，不断提升修养，在政治上做到不含糊，学在先、走在前。要深入钻研业务，专业上精益求精，越来越好地履行职能、承担责任。要坚持终身学习，增强学习意识，培养学习习惯，做到学习不断，学以致用，在学中干、干中学，知不足、补短板。二要廉洁自律。要廉洁履职，正确认识权力、严谨使用权力，一心一意为企业谋发展、为群众谋利益。要廉洁交往，工作、生活交往有尺度，尤其在节假日、重大决策期间，更要增强廉洁风险意识，防止被围猎。要尚廉成风，自身端正心态，清正平和，做好廉洁自律的标杆，同时注重家风建设，加强身边人员教育，积极培树风清气正的环境氛围。三要创先争优。要勇于独当一面，提升积极性、主动性、创造性，履责担当、创新突破。要善于沟通协调，做好上传下达，融洽上下关系，发挥中间纽带作用，汇聚各方面力量干事创业。要坚持带头率先，一方面勇于攻坚克难，敢于自我突破，不断提高驾驭能力；另一方面既做领头人，更是贴心人，坚持依靠群众、率领群众，不断开创工作新局面。

余凯希望大家在新岗位上不断实践、不断提升，把人做好，把事干好，拿出漂亮成绩，回应组织、同事和群众的期盼。集团新任纪委办公室主任、运营管理部经理、法律事务部经理和珍园萃园总经理接受谈话并作表态。

集团纪委来商城督查“落实八项规定精神，反对奢侈浪费歪风”工作







文/ 徐卫华（扬州商城）

9月7日上午，扬子江集团纪委书记余凯率纪委办公室及审计部负责人等一行来扬州商城督查“落实八项规定精神，反对奢侈浪费歪风”专项工作，商城领导班子成员及相关部门负责人迎接检查。

商城党总支书记、总经理江希琪向检查组汇报了“落实八项规定精神，反对奢侈浪费歪风”的工作部署、自查自纠情况和下步打算。随后，检查组着重就商城在巡察后的财务管理制度、公务接待制度、公车使用管理制度、外出差旅费用报支等方面作了“回头看”检视。

检查组实地检查了职工食堂在宣传引导、环境卫生消毒、操作流程等方面的情况，就食堂进一步有效避免浪费与商城进行了交流。中午就餐时间，检查组成员现场察看了商城职工是否适量取餐、光盘、泔水处置等情况，并提出了相关要求。

通过专项检查，商城将进一步引导广大职工自觉抵制浪费，推动形成勤俭节约的良好风尚；更进一步完善制度，严格规矩，规范管理行为，及时改进，提升服务。



集团餐饮酒店中秋国庆客房餐饮齐上扬

文/ 邓芳园（集团办公室）

刚刚过去的中秋节、“十一”国庆节期间，集团餐饮酒店迎来疫情防控常态化形势下的新一轮消费高峰，各家宾朋满座，客房出租率和餐饮上座率齐上扬，共实现营收1554万元，同比增长近15%，为扬州世界美食之都建设贡献了扬子江接待和展示力量，也为集团全年经济指标的冲刺奠定了坚实基础。

今年疫情袭来，以餐饮酒店、商贸服务等为主业的扬子江集团，各板块深受冲击，一二季度营收利润数据下降趋势不容乐观，但各宾馆酒店在集团的统一部署和支持下，积极应对严峻形势和压力，坚持疫情防控和复工复产两手抓，坚持开拓市场和修炼内功同步走，坚持经营管理和项目推进齐奋进，主动作为打出创新线上营销方式、拓展周边渠道、延伸业态链条、加强新媒体直播力度、提升人性化服务体验等一系列“组合拳”，大大提升了接待能力，提高了顾客粘性，其中冶春御码头店更因为美团网“黑珍珠一钻餐厅”的名气，成为节日期间人们打卡的热门餐厅；萃园城市酒店、紫藤商务酒店客房出租率近80%，西园饭店、扬州宾馆客房出租率超80%，均超去年同期。

在做好经营接待的同时，集团各餐饮酒店还通过推出小份菜、半份菜等形式，积极倡导“光盘行动”“剩菜打包”等节约用餐，让顾客吃得饱吃得好，并引导消费者按需点单、剩菜打包，受到广泛好评。

10月8日，国庆小长假最后一天，冶春御马头店人头攒动，热闹非凡，叫卖声、叫号声、叫好声不绝于耳，一幅现实版“清明上河图”就此铺开。

看扬剧、听清曲、逛园子、品美食，这个“十一”假期，冶春成为本地居民休闲、外地游客来扬度假的热门选择，冶春御码头店更成为节日期间人们“打卡”的热门餐厅，不少食客奔着黑珍珠推荐而来，品尝过后表示味道名副其实。“十一”前7天，冶春餐饮公司营收总额约426.11万元，较去年同比增长8.7%，为历年黄金周最高水平。

在做好门店经营的同时，冶春公司还积极倡导“光盘行动”、“剩菜打包”等节约用餐，推出小份菜、半份菜，让顾客吃得饱吃得好，并引导消费者按需点单、剩菜打包。

水韵江苏 南博之夜

文/ 姚帆（扬州会议中心）

一河揽千年，文脉通古今，世界因运河而精彩，运河因城市而璀璨。9月4日以扬州会议中心牵头代表扬子江集团率领旗下各家酒店约50余人赴六朝古都——南京(博物院），为2020年第二届大运河文化旅游博览会活动提供餐饮服务。本次参加“水韵江苏运河行”活动的嘉宾有外国驻华使节、国际组织驻华代表、境外驻华文化旅游办事处代表等约160人。

本次活动是首次将淮扬菜以新中式冷餐会的方式呈现在大众面前，根据主办方要求，集团黄总多次带领团队骨干赴南京博物院现场考察、调研。回扬后，根据现场布局，设计台型摆放，经过多次研究、试样，最终将“淮扬菜新中式冷餐会”以中式的菜肴搭配西式的服务展现给参与活动的领导和嘉宾。

为了本届博览会能够以别具一格的方式完美接待，省博物院龚院长也前来扬州明月湖酒店试样以及指导工作，确保活动顺利的完成。

接待现场没有任何相应的餐饮设施设备，大到食材运输、宴会桌椅、装饰物，小到一根牙签、一张餐巾纸都要过细准备。这些大大小小的物资将在活动前一天用两辆卡车完成运输，提前搭建。俗话说得好细节决定成败，将细节把控落在纸上、表现在行动上、呈现在接待上，最终是以完美的画面展现在嘉宾面前。

此次参与活动的代表以外宾为主，外宾喜欢冰的酒水、饮料，由于活动现场没有冷库没有制冰机，我们只能将酒水、饮料提前一天放冷藏，将冰块使用保温箱放冷冻，第二天跟冷链车运输到活动现场。确保在场嘉宾能够无限畅饮。

在服务过程中，为了保证宾客可以自由选取现场的每一道美食，我们将菜肴一份一份放在木质托盘上，配好果叉、果签、勺子，行走服务时方便客人拿取。

为了切合宴会主题“运河人家”，为了将江苏省扬州市的人文景观以最佳的效果呈现在参会的代表眼前，我们以最具有扬州代表性的建筑景点白塔、二十四桥、五亭桥为主装饰，吸引了在场嘉宾以及外国友人的青睐和赞赏，纷纷拍照合影留念。

有幸我能参与这次活动的服务接待，让我深刻体会到一顿好的晚餐，少不了细心的准备；一次优雅的活动，离不开精心的操办；一场好的宴会，更离不开用心的服务，更让我深深感受到收获良多、不虚此行。

扬州美食是运河文化的代表之一，邀请国际友人品尝扬州美食是助力运河文化传播的重要环节。“春风十里扬州路，卷上珠帘总不如，人生只爱扬州住，夹岸垂杨春气熏”。开放的扬州期待与您共谋发展。



水韵江苏 南博之夜






Trip to the Charming
Grand Canal in Jiangsu
国际友人"水韵江苏·运河行"
2020年9月4日


EXPO 大运河文化旅游博览会
Grand Canal Culture and Tourism Expo
Chinese Buffet of Huaiyang Cuisine
淮扬菜新中式冷餐会



金秋下扬州，书香满古城

文/赵旭（扬州会议中心）

第四届全民悦读朗读大会暨2020青少年朗读课文大会于10月2日至4日在扬州会议中心圆满召开。大会于4月23日起通过云报名、云课堂、云点评、云互动等形式在全国50余座城市开启海选活动，最终经过层层选拔，500余名选手脱颖而出，汇聚历史文化名城扬州，共襄年度盛典。

全民悦读朗读大会自2017年首次举办以来，积极响应“全民阅读、建设书香中国”号召，致力于培养青少年群体的阅读朗读兴趣及能力，为全社会青少年营造浓郁的读书氛围，提高青少年语言表达能力和阅读朗读水平，享受阅读的快乐，加强民族自豪感，同时为中华民族语言事业发掘、培育人才。

国务院参事忽培元、教育部原副部长张天保、宣传部办公厅原主任薛启亮、扬州市副市长余珽等领导，人民朗诵艺术家殷之光、杰出演播艺术家瞿弦和、国家一级艺术监督曹剑、亚洲微电影艺术节组委会执行主席郑子等艺术家出席了本次大会。

展演活动前，由著名演播艺术家房明震先生和南京师范大学教授、《百家讲坛》节目主讲人郦波为全国的选手分别做了《古典诗词的朗诵技巧》和《诗词与人生》的赛前辅导专题讲座，解读了诗词中潜藏着的华夏文明的文化基因密码以及当前的时代环境中我们又该如何向优秀传统文化汲取力量与智慧。

本次大会通过视频、图片等方式进行了全程直播，在线观看近百万人次，来自全国、江苏省和扬州市的众多主流媒体进行了现场报道，对部分嘉宾和参赛选手进行了深度采访。

江苏扬子会展作为本次活动会务服务机构，为大会提供了住宿、餐饮、会场、广告制作、灯光音响、大屏搭建等一站式会务服务，为大会的圆满举办提供了有力保障。





扬州会议中心



新华社“快看”直播冶春早茶

文/朱越（冶春餐饮）






8月23日，新华社“快看”抖音直播间“百姓味道，周末探店”栏目组来到扬州，邀请扬州大学潘宝明教授一同走进冶春御马头店，与淮扬菜元老级面点大师陈恩德一道，探寻冶春的历史文化，感受扬州早茶的别样风味。

早上9点，主持人黎淑同与潘教授一边漫步冶春园欣赏风景，一边了解乾隆皇帝曾在冶春园内的丰市层楼设下满汉全席的历史，孔尚任、朱自清、汪曾祺等文人与冶春的历史渊源。主持人感慨：“冶春真是一步一风景，一景一典故，在冶春真是置身美景，享受美肴”,主持人随后还进入冶春厨房体验制作扬州豆沙包的过程，与陈恩德大师一同品尝红楼细点，了解扬州与红楼梦的关联。翡翠羽衣、红袍大虾、翡翠烧麦、冶春蒸饺、蟹黄汤包、五丁包等极具红楼文化和淮扬特色的早点，馋坏了不少网上看直播的网友。

在直播的最后，扬州市商务局副局长侯兵和扬州市原副市长、扬州旅游协会会长王玉新，也分别上场为冶春早茶助力。同时，向全国的网友介绍扬州的美食、美景，进行“文化”带货。

此次直播活动，由新华社民族品牌工程办公室主办，由新华社“快看”抖音直播间独家直播，系统的展示和传播中国的餐饮文化，助力餐饮行业复苏及餐饮品牌创新发展。此次直播，新华社派出了近20人专业的团队，从18日到23日，经过了近一周的精心准备。据负责此次直播的马导讲，此次直播很成功，原计划直播90分钟，实际直播了140分钟，累计观看人数高达15.3万人次。此次直播是继6月份央视“你好！长三角”直播活动后，又一家国家级媒体关注冶春，这极大地提升了扬州早茶的知名度，扩大冶春品牌在全国内的影响力。



苏北人民医院120周年发展大会在扬州会议中心成功召开

文/赵旭（扬州会议中心）

2020年9月19日，苏北人民医院120周年发展大会于扬州会议中心隆重召开。本次活动由国家卫生健康委员会医政医管局和江苏省卫生健康委员会联合主办，江苏省苏北人民医院协办，健康报社承办，来自相关政府机关领导、友好医院、友好协作单位、中国工程院院士、老职工代表、苏北人民医院援鄂医务人员等共计700余人参加了本次活动。

来自全国人大科教文卫委、国家卫生健康委、江苏省政府、扬州市政府等政府机关的多位领导在大会中致辞，表达了对苏北人民医院建院120周年的诚挚祝贺，向苏北人民医院对扬州市公共卫生事业和全国抗疫工作中作出的突出贡献表示了充分的肯定。

本次活动来自全国700余名参会代表入住扬州会议中心，酒店严格落实入住扫码登记、客房消毒杀菌等防疫防控措施，为客人提供舒适安心的入住环境。

会场内设置了多处氛围布置，热烈而不失庄重，讲述着苏北人民医院建院120年来一段段令人铭记的回忆。

以五亭桥、白塔、二十四桥为主要元素的清新淡雅的布置，以淮扬菜为主兼容全国各地菜系的精致美味的菜肴，向参会代表展示了扬州作为历史文化名城和世界美食之都的独特魅力。

扬州会议中心以专业的场所和设施，细致贴心的接待和服务，给参会代表提供了舒适安心的入住、会议和用餐环境，为苏北人民医院120周年院庆成功举办提供后勤保障，会议期间会议中心收到了多封感谢信，获得了各级领导和参会代表的一致赞扬。



点赞！礼宾岗最“靓”的大叔

文/ 李翔（西园饭店）



九月秋高，丹桂飘香，天朗气清，惠风和畅，阳光透过淡淡的云层照耀着西园饭店，在玻璃墙上折射出金色的光芒。在这个旅游旺季，饭店为络绎不绝的客人们提供着精心的呵护和优质的服务，各项接待工作有条不紊的进行着。

在众多忙碌的身影中，有一位身材稍显发福、头发略有斑驳的礼宾员尤为引人注目——他就是到礼宾岗还不满一年，56岁的曹芝龙。2019年10月，擅长与人打交道的他，从后勤部门调至前厅部礼宾岗。到岗之初，他就跟主管主动讲，“做前厅工作我是新手，有什么做的不好的，甭碍于面子，尽管讲，也便于你们管理。”主管考虑到他年长，初来乍到对客服务需要个适应过程，会适时安排他工作间隙歇歇，他也常常婉拒，正如他常说的“不打勤，不打懒，专打不长眼”，他的眼里都是活，停不下来，这就是一名工作30多年的老员工的担当。

同事们口中的这位“曹大叔”用坚韧不拔、持之以恒的信念，从礼宾岗的一点一滴学起、做起，他坚持始终如一的服务好每位宾客，做好每件事。

立足五星，着眼细节，用心服务。“曹大叔”的礼宾工作既符合星级标准，又颇有人情味。他通过自身的观察和积累能够为不同的客户群体提供个性化的服务，年轻的客人进店，他会贴心的告知对方酒店的WIFI密码和外卖送达客房的服务；而年长的客人入住时，会主动帮客人提行李并指引到总台做入住登记，并为其简单介绍扬州的名早点、景点等；每当有客人在酒店的“店藏”、“名人留影墙”前驻足时，“曹大叔”都会第一时间上前主动为客人讲解，并根据交谈过程中捕捉到的客人的喜好，适时对讲解内容进行调整，有问必答。带客人到天宁寺游览讲解，侃侃而谈也不在话下，曹芝龙成为前厅当仁不让的“金牌讲解”。

曹师傅以自己的工作实践践行着：礼宾的工作不仅仅是人们刻板的印象中，那个帮你开门，反复重复着“欢迎光临”的人，而是如何在第一时间让往来的宾客倍受尊重、宾至如归，产生美好第一印象的人。做一件事、精于一件事，并将工作经验毫无保留的传授给身边的年轻同事们，鼓励他们不断充实完善自己，以客人的需求为先，以客人的体验为上，人人争做西园对客服务“最靓的风景”！

穿上防护服就是 扛起一份责任

文/王 云（黎明大酒店）



黎明大酒店作为入境健康人员集中居住点，在8月下旬开始接待入境人员入住。首批人员经过14天医学观察，核酸检测结果均为阴性，已顺利解除隔离，终于可以回家与亲朋相聚，所有人都为此感到高兴！

9月7日紧接着当天晚上就要接待第二批132名入境客人入住。在医护人员的指导下，大家慎重地穿戴起防护用具：防护服、防护面具、头套、手套、脚套、口罩…，第一次穿上整套防护装备用了近20分钟。虽然所有入境人员入关后由海关进行核酸、血清抗体检测，所有行李已进行过两次消毒，结果均为正常。但是说实话，第一次这样“全副武装”和他们进行14天近距离的接触，说一点都不怕是骗人的。可这身防护服仿佛有一种神奇的力量，给我们心中有了踏实的安全感，同时让我们感觉自己也是一名抗“疫”战士，浑身充满了一种积极的正能量。

每天早晨进入隔离区前，我们会相互帮助、相互检查穿戴好“全套武装”，然后带齐消毒喷壶、消毒抹布、拖把和消毒桶等用品用具。早上7点进入隔离区，第一件事就是逐楼层对客人放到门外的垃圾喷洒消毒水，并集中收放到黑色大垃圾袋中。再对所有门把手、门铃和公共区域进行消毒与清洁。然后再次进入隔离区，将客人（经防疫指挥部同意）购买的外卖品和快递按照房号送到房门外的椅子上，并按门铃提醒客人稍后收取。第三次是根据客人点餐情况将早餐盒分送到房外的椅子上，再按铃提醒客人取用。为了节约时间，尽量让食物送到客人手中还是温热的，我们每餐前将客人送餐房号和特别需求，写在即时贴上并贴在防护服的膀臂上，使送餐方便、明了，提高了工作效率。

按照要求，在上午送餐结束后，还要将医疗垃圾进行称重、登记与消毒，然后将四、五十袋的生活垃圾和医疗垃圾运到指定地点并再次喷洒消毒液，最后将所有区域的消毒灯打开进行消杀。回到10楼缓冲区，完成清除“武装”、消毒的程序，返回到清洁区时，已经过去2个多小时了。虽然酒店里的空调一直都开着，但由于防护服密不透风，全身被包裹的严严实实，十分闷热难耐。每次都像蒸桑拿，能感觉汗水从每一个毛孔中渗出、滚落，里面的衣服早已被汗水打湿，防护手套里也灌满了汗水。这样状态下的工作，我们每天早、中、晚要经历3次。

虽然我们的工作在疫情战场上可能是微不足道，但是穿上防护服就是扛起了一份责任，肩负起了一份担当。能为疫情防控贡献自己的微小力量，就是我们人生中的莫大荣幸！



花园开展2020年
第一期茉莉花大讲堂活动

文/陈翠玉（花园）



为丰富员工精神生活，展示员工风采，引发创新思考，酒店隆重举行了2020第一期“茉莉花大讲堂”演讲比赛。希望在这特殊的时刻，酒店员工也能以最好的心态面貌，从容面对生活和工作。酒店总经理室、各部门经理、参赛选手、观摩人员近100人莅临了比赛现场。总经理卫文、副总经理刘彤、人资部经理周静，项目部经理许荣出席并担任评委。

本次比赛，以“疫情下的酒店”为主题，活动一开始表彰了在疫情紧张时期舍小家顾大家，代表酒店，只身前往武汉，为一线的医护工作者提供后勤保障的酒店英雄——常程。表彰了酒店在接待外籍隔离人员期间，不惧危险，勇往直前的各部门优秀员工。比赛期间，13名参赛选手按序上台演讲，他们或自豪澎湃地讲述花园酒店发展成就，或娓娓动人地讲述疫情下的典型事迹，或声情并茂地回顾在花园的历程，或情真意切地感恩酒店构建平台，或慷慨昂扬地展望酒店未来的好前景，引起了强烈的震撼和共鸣，博得了阵阵的掌声和不绝的赞叹，给全场人员带来了一场美轮美奂的视听盛宴，一个欢快愉悦、受益匪浅的下午被永远定格。

历经2小时，“茉莉花大讲堂”演讲比赛在“紧张活泼、寓教于乐”的浓厚氛围中成功地降下了帷幕，充分彰显了花园人的魅力和风采，极大地激励了花园人坚定实现自我人生价值、齐心共启双赢局面的信念，有效增强了广大员工对酒店的自豪感、荣誉感、归属感、责任感和使命感。



运河雅韵无锡城，非遗秘技富春风

文/童剑锋（富春）



9月4日上午，第二届大运河文化旅游博览会运河美食文化展在无锡开幕。此次展出齐聚了上百家老字号、网红小吃、非遗美食等，来自扬州富春的徐永珍大师、叶千金大师等多位淮扬菜烹饪大师受邀参与了该展览的大师展演，通过非遗展演、名菜名宴展示等方式献艺本届运博会。

“我们是早上5点多从扬州出发的，8点半左右到无锡太湖国际博览中心A3馆运河美食文化展现场，10点左右开始表演。”元老级中国烹饪大师、富春茶点制作技艺传承人（国家级）徐永珍告诉记者，她是跟徒弟叶千金参与了运河美食文化展的首场非遗展演。

现场，徐永珍大师行云流水地打起了千层油糕，叶千金指法娴雅地制作起翡翠烧卖。千层油糕和翡翠烧卖，上世纪八十年代前在扬州只有富春独家供应，并称为鸳鸯，被誉为“富春双绝”，后随着市场经济的起步，逐步为扬州多店效仿，引申为“扬州双绝”。徐永珍大师制作的千层油糕秉承富春秘法，1斤面粉要加7两水，一个面团蒸好后两头切5块，中间的各切7块，并且她坚持“传承不守旧、创新不忘本”，在保证面粉吃水量和油糕松软度的同时，在传统做法上各减少了3两糖和油；中国烹饪大师、富春茶点制作技艺传承人（市级）叶千金大师制作的翡翠烧卖则从传统的甜口变成了咸鲜口，其团队是曾获“全国商业优秀质量管理小组奖”的扬州富春茶社“非物质文化遗产富春茶点技艺制馅QC小组”，通过选定“馅心的改进与研发”为研究课题，重点对富春传统馅心进行改进和对新品种的研发。制馅小组的选题贴近生活，与百姓生活息息相关，紧追时代步伐，其口味更加适合海内外广大游客健康营养的需求。这就是扬州淮扬白案大师的经典手艺。大师的表演，引得观众和游客的热烈追捧和关注，相机手机旋转摄像机拍摄不停，抖音、微信现场朋友圈热点直播。

扬州作为首届大运河文化旅游博览会的主办城市，在这次活动中，重点围绕“世界运河之都”、“世界美食之都”、“东亚文化之都”三张名片，向省内外嘉宾和游客展示扬州旅游文化的魅力。



弘扬节约精神　杜绝浪费行为

文/孙瑜 李红娟（紫藤商务酒店）

为进一步贯彻落实习近平总书记提出的厉行节约反对浪费重要批示精神，大力弘扬勤俭节约、艰苦奋斗的优良作风，营造人人参与、重视、践行节约文化的浓厚氛围。近日，紫藤商务酒店组织开展了“厉行节约、反对浪费”的活动，从各种事情以及行为中杜绝铺张浪费。

活动中，酒店从日常工作细节入手，倡导全体员工从节约一度电、一滴水、一张纸做起。例如中午员工吃饭，总值人员在一旁督导，员工自觉排队，打多少吃多少，杜绝浪费粮食！

洗碗之后要随手关闭水龙头，杜绝“长明灯”、“恒温室”、“长流水”等现象出现。

与此同时，酒店加强餐饮管理，有效控制用电时间。通过签承诺书的形式向全体职工发出了“节约粮食”的倡议，在餐厅醒目位置张贴“珍惜粮食”、“文明用餐”等宣传标语，大力推行餐厅“光盘行动”。

酒店党支部要求广大党员要自觉走在前面作表率，把勤俭节约的思想习惯作为检验党性修养的重要尺度和体现个人修养的重要内容，从思想到行动，从自身到家属，从节约粮食到珍惜资源，带头弘扬优良作风，以自身的模范行动推动酒店上下形成厉行节约、反对浪费的良好风尚。

节约是一种美德，节约是一种品质，节约是一种责任，大家用实际行动参与到“厉行节约、反对浪费”的活动中，从身边做起，从点滴做起，让“节约光荣、浪费可耻”的观念在紫藤园蔚然成风，共同为建设文明、和谐的紫藤园作出自己应有的贡献!



厉行节约　反对浪费

——冶春食品江苏有线扬州公司示范食堂管理侧记

文/王君（冶春食品）

党的十八大以来，以习近平同志为核心的党中央高度重视粮食安全和厉行节约、反对浪费问题，习近平总书记多次作出重要指示，日前又对制止餐饮浪费行为、培养节约习惯提出了明确要求，大力整治浪费之风。为贯彻落实习近平重要指示精神，冶春食品团餐分公司针对食堂管理板块与江苏有线扬州分公司等单位共同深入推进制止餐饮浪费工作，打造团餐管理示范点。并且从制定方案到落地实施都得到了江苏有线扬州分公司等单位的大力支持。

一、从源头计划上，加强采购管理

科学报餐，作为杜绝浪费的源头工作，是重中之重。食堂管理人员只有及时掌握用餐人数，才能精准计划食材采购数量，从而减少餐饮浪费。

江苏有线扬州分公司，为了规范报餐制度，主导开发了公司APP食堂就餐预约软件，真正实现了食堂就餐的精准报餐；并为了保证报餐质量，对于未报餐而就餐的人员及报餐后未就餐人员，都有专人负责查处，从而减少浪费几率。

公司APP中独有的食堂就餐预约系统



报餐前一小时的预约就餐提醒



预约后方可就餐



二、在过程控制上，强化供餐管理

1、该团餐示范点提前一周公布菜单，菜单由江苏有线扬州公司高管亲自审核，通过合理搭配菜品，注重营养平衡，提高菜肴质量，尽量满足职工不同需求，进而减少在就餐过程中的浪费。



2、食堂精确计算备餐数量，分批次安排餐饮供应，打餐提倡因人需求供量，实行小份取餐。



三、从结果评估上，提升用餐管理

1、加强文明用餐宣传，在办公、食堂区域张贴宣传图、摆放餐桌提示贴等方式，宣传“厉行节约，反对浪费”理念，并由江苏有线扬州公司高管团队带头，引导职工积极开展“光盘行动”，养成珍惜粮食、节约不浪费的好习惯。









2、开展剩餐数量监管，食堂每天会对剩餐进行综合分析，动态做好数量调整，并根据员工反馈，积极调整菜肴口味。



3、对个人剩餐进行提醒告知，对浪费行为严重且拒不整改者实行曝光，从结果上减少餐饮浪费。





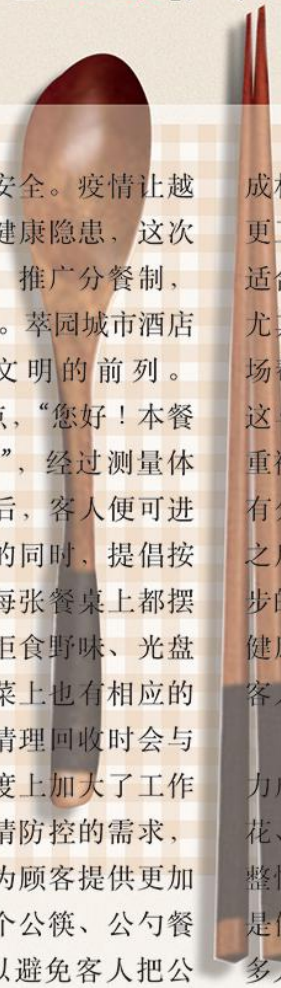
四、工作落实上加强监督管理

江苏有线扬州公司员工食堂，由公司主要领导直接管理，抓取关键点，落实主体责任，敢于授权，明晰责任，加强指导监督，直接对食堂在餐饮浪费问题上得到了很好规范与杜绝。



冶春食品将继续将“厉行节约，减少浪费”这一理念传递、落实，并以江苏有线扬州分公司员工食堂为样板，加强与甲方沟通，强化管理，完善机制，细化流程，固化标准，真正为杜绝“舌尖上的浪费”贡献自己的力量。

公勺公筷您用了吗



文/田梅（萃园城市酒店）

使用公筷公勺，守护舌尖安全。疫情让越来越多的人意识到合餐存在的健康隐患，这次疫情也成为倡导使用公筷公勺、推广分餐制，提升“餐桌上的文明”的一次契机。萃园城市酒店酒店揽萃阁一直走在餐桌文明的前列。

揽萃阁餐厅每当临近开餐点，“您好！本餐厅已全面消毒，请您放心用餐”，经过测量体温、扫健康码、检查戴口罩之后，客人便可进入餐厅。我们在提供优质服务的同时，提倡按需用餐，不铺张浪费，同时在每张餐桌上都摆放着公勺、公筷、厉行节约、拒食野味、光盘行动等。除了桌面摆放，每道菜上也有相应的公筷或公勺，方便客人使用，清理回收时会与私筷分开消毒。尽管在一定程度上加大了工作量，但公筷公勺不仅是现在疫情防控的需求，更是一种理念升级，促使我们为顾客提供更加健康安心的服务。此外，每一个公筷、公勺餐具都有相应的托架。“这样可以避免客人把公筷、公勺拿来自己用，因为没地方放。”

疫情之后，揽萃阁尝试了更多菜品的分餐各吃。例如冷菜，之前都是上桌合餐，现在，我们创新了做法，将几道冷菜，按客人位数做成相应数量的拼盘，每人一盘，菜品齐全，还更卫生。热菜中，也增加了分餐的数量。一般适合分餐的都会做成分餐，或者合餐上桌的菜，尤其在宴请时，服务员会征得客人同意后，现场帮忙分盛。同时大家会主动使用公筷夹菜，这与疫情防控知识的普及和大家对传染风险的重视有关系。其实揽萃阁餐厅早在2012年就开始有分餐，但更侧重于高规格的用餐，这次疫情之后，我们在原有分餐的基础上进行了更进一步的推广。客人认为很好，不仅认为更加卫生、健康，也认为更上档次。在揽萃阁用餐的一位客人说：“一般分到自己碗里的，总会吃掉的”。

但对于我们餐厅来说，分餐会增加人力物力成本。不仅要增加餐具，食材，还会增加雕花、摆盘等人工成本，毕竟，“要保证菜品的完整性”。但分餐制是为了保障舌尖上的安全，也是健康的生活方式，我们会自觉行动，倡导更多人文明用餐。

目前公筷公勺已成为揽萃阁餐厅的“标配”。为推广文明餐桌行动，我们在大厅醒目处摆放了“使用公筷公勺”、“光盘行动你我共行”等宣传展示牌。

干净卫生 预防疾病


婺源
的秋天，美在诗意里




有人说，如果一年只能有两次旅行，那么春天的婺源和秋天的婺源，一定是大写的值得。春天的婺源，人们从厚重的棉衣绑架中解脱，花鸟急迫的冒出了头，世间万物争抢着迎接这个最舒服的季节。古树、歙砚、花海，茶香、小桥、流水、人家……




纵使过客来来又走走。依旧按照自己的节奏，苏醒、梳妆、展示，任何嘈杂都左右不了。此时的婺源，像个恬静的少女，掩不住的美，藏不住的娇羞。但，如果你对婺源的认知，仅仅停留于此，就太太太可惜了！圆圆的晒匾有序的排列，红黄相间，好不热闹。串串火红的辣椒在阳光尚好的午后，像是艳阳里的红灯笼，有大有小的南瓜堆了满地。地上、屋顶，尽是丰收的喜悦，点缀着水墨般的篁岭。这个捺不住性子的小村落，正式拉开了婺源秋季的帷幕。







与春天直接的视觉冲击不同，秋天的婺源，美得更有层次。薄雾朦胧间，先是被挂在枝头的火红震撼，待流动的薄雾逐渐稀释，黑白分明的建筑才露出神秘面容。




婺源的秋，是一种说醒非醒的恍惚，站在山顶俯瞰整个村落，总是忍不住想要揉揉眼看清一点；婺源的秋，是一种似梦非梦的迷幻，即使泛着仙气的水面被小舟划破了平静，也还是难以顺服自己，眼前的一切就是真实的人间。

婺源的秋，是一种媲美西北的震撼。小家子气一点不适合它的气质，反倒是西北火热直爽的秋，和眼前的婺源有着更多相似的地方。也难怪有人说，婺源的秋天，是最像仙境的人间。婺源更像是一个北方姑娘，丝毫不模棱两可。春就春的尽兴，秋就秋的纯粹。




“走出去”开拓视野 “学回来”促进提升

——置业公司组织871项目工作分享会

文/高可轩（扬子江置业）



8月22日上午，置业公司在8楼会议室组织871项目工作分享会，由参与871项目建设小组成员对近期工作进行分享，公司中层以上及部门骨干员工参加了本次分享会，通过学习先进企业中信泰富的管理经验，在共同分享中更好的提升工作效率。

在分享会上，徐丽和周志伟分享了近期的工作感想：一是公司内控制度上，完善的内控设计和业务流程的标准化，既让新员工可很快上岗，也通过细节规定严格管控工作质量；二是管理工具运用上，通过办公系统软件，实现企业信息的统一管理和资料共享，打破了传统企业各部门间的“信息孤岛”，对办公效率的提高起到了积极的促进作用；三是在企业文化建设上，虽然工作节奏快、工作量大，但公司完善的服务及积极进取的工作氛围，使每位员工保持饱满的工作热情，让参与项目的同事深受感染。分享过后，大家围绕日常管理制度、资料管理、项目管理、合同规范等方面开展全方位交流，并结合公司实际分析利弊优劣，探寻努力方向。

此次分享会虽时间紧凑，但收获颇丰，既开拓了眼界，也启迪了思维，为今后公司管理提供了更新的思路。公司总经理马广林提出，取经贵在用经，要学经验、学做法、学理念，不仅要看到差距，更要看到信心，结合公司实际及五自积分法，把受到的启发和学到的经验转化为扎扎实实的行动力。

现代物业举办电梯乘坐安全知识讲座及消防演习

文/王浩宇（现代物业）



为了进一步推进安全宣传教育活动，普及安全知识，全面促进安全知识进小区活动，提高小区业主的安全防范意识和危急情况的应急处置能力，2020年9月17日下午在扬子颐和苑小区举办了一场电梯乘坐安全知识讲座以及消防演习。

现代物业公司特邀请电梯维保单位，以及邀请业主代表、业委会、公司领导在物业会议室举办了一场电梯乘坐安全知识讲座。具体内容包括了三大部分：一、电梯基础知识；二、安全乘梯常识；三、常见电梯安全事故处置。本次讲座约为60分钟，讲座结束后，公司领导就本小区的实际情况与业主展开了热烈的交流，并对业主代表提出的疑惑进行解答。随后，15:30开始，邀请广大业主参与电梯困人演练。

电梯困人演练结束后，约16:00在小区南门进行了一场消防演习，在社区、派出所、业委会、公司领导的关心下，消防演习顺利开展。分别对消防知识讲解、灭火器的使用、消防水袋的使用进行了演习。物业每一名工作人员都参与其中，掌握了消防设施设备的使用方法以及自救互救的消防能力。这次消防演习是对长期以来物业各岗位工作人员面对突发火情事故及应急应对措施实施宣贯、培训的成果检验，也增强了广大业主消防安全意识。看到了物业各岗位工作人员熟练的消防操作，围观的业主们也纷纷竖起大拇指。

本次活动旨在普及小区居民应急管理知识，进一步提高公众应对突发事件的意识和自救互救能力和科学防范能力，加强对突发事件有效处置方法和应对措施，引导小区业主正确使用电梯，合理安全乘梯，预防和减少电梯安全事故以及面对火灾情况，做到自救互救，来保障业主生命安全。



现代物业育婴员培训正式开班

文/崔珊珊（现代物业）

为了进一步拓展、丰富员工生活和工作内容，现代物业联合扬州市妇女再就业服务中心举办了育婴员国家职业资格认证培训，于8月22日上午正式开班。现代物业共有80余名员工积极报名参与，其中不乏男性职工，所有员工将分三批分别上课培训，目前已有两个班的课程接近尾声。

育婴员培训共有12课时的课程，授课内容分别包括婴幼儿的生活照料、保健与护理、教育及家庭教养指导等。

培训会上，几位授课老师通过案例分析和实际动手操作等大量干货，向大家详细讲解了关于婴幼儿的身体状况和思维开发等成长过程中会遇到的一系列问题，对于员工在今后的生活中可能遇到的各类紧急情况，讲授了婴幼儿急救措施和如何规避此类危险的方法等。

通过培训，让员工系统学习了育婴方面的知识，为员工创造了深入学习科学知识的机会，也丰富了员工的生活。

育婴培训





不忘国耻，砥砺前行

——置业党支部组织《八佰》观影活动

文/高可轩（扬子江置业）

为进一步加强公司党员干部、青年团干的思想教育，弘扬爱国主义精神，公司党支部联合工会组织全体员工在虹桥坊电影院观看爱国教育电影《八佰》。

《八佰》取材1937年淞沪会战期间，讲述了史称“八百壮士”的中国国民革命军第三战区88师524团的一个加强营，固守苏州河畔的四行仓库、阻击日军的故事。

此次观影活动历时近两个小时，所有干部员工都认真观看，把观影活动当作一次主题教育活动，学习和弘扬战争年代革命者的爱国、爱民精神。



现代物业联合梅苑社区举办包月饼比赛并赠送孤寡老人

文/俞海雯（现代物业）

为进一步丰富小区业余文化生活，增强业主的凝聚力和向心力，营造积极向上的团结氛围，9月27日下午，现代物业公司联合梅苑社区在万象世家小区举办“秉承传统心向党，邻里同乐庆中秋”的包月饼比赛。

比赛事项经过在业主群进行宣传，30余名业主踊跃报名。经过参赛业主精心的制作，以及业主评委们认真的品尝，在一片欢快的氛围中，最终决出冠、亚、季军并送上奖品，业主评委们也每人收到了一份比赛中制作的月饼，开心地合影留念。

活动结束后，项目副经理王其敏带队看望小区里的孤寡老人，并送去可口的月饼。大家聊聊家常，询问老人的健康和生活情况，老人在聊天中高兴不已，激动地拉着经理的手说：“非常感谢物业来关心我们的生活，让我感到很舒心，以后有我们力所能及的事情，我们一定会尽一份力的！”

本次包月饼比赛，为业主提供了一个交流的平台，不仅让居民感受到了节日的温暖，又加强了沟通，增进了物业与业主的黏性，同时也极大丰富了群众的业余文体生活，为推进现代物业文体活动的广泛开展发挥了积极促进作用。



讲文明话　办文明事
做文明人　创文明城

◆争做文明市民　◆争创文明城市　◆共建和谐家园

共创文明城市 同享幸福生活

携手共建　美好家园

HAND IN HAND TO BUILD BETTER HOMES

争做文明市民 争创文明城市 共建和谐家园

As long as the existence of life, life is good. Let us respect the disabled,
care of persons with disabilities, respect the disabledlearning disabilities, let us share a blue sky!
As long as the existence of life, life is good. Let us respect t



扬州商城“赢战”双节，建材家居惠民盛宴引发热购潮

文/徐卫华（扬州商城）



今年国庆恰逢中秋，双节聚首，举国同庆！值此佳节之际，扬州商城按照国家商务部《关于做好2020年全国“消费促进月”活动筹备有关工作的通知》精神，特推出“迎中秋贺国庆——乐享消费美好生活”大型促销活动，线上线下联动、全场促销和商户联盟活动穿插结合，再加上金条、彩电、手机、现金等多重好礼送不停，引发了商城新一轮建材家居热购潮。

为达到预期效果，商城精心筹划，提前发力，从9月10日开始，以车队巡游、宣传进小区、传统媒体广告，抖音、微信、商城公众号推送等多种形式广泛造势。同时整合并发挥品牌资源优势，引导支持商户联盟、大品牌开展形式多样的线下活动为双节促销蓄水暖场；线上在微商城提前一周推出“聚惠价”商品，为引客源入店做足准备。

10月1日，商城双节同庆大型促销拉开了帷幕，市场处处张灯结彩，商铺家家精心装扮，营造出浓浓的节日气氛。“购物双重礼 金砖送给你”是整个消费促进月活动的重头戏，消费者在双节期间来商城购物满1000元以上，就能领取相应的抽奖券，每单最多可领5张，参加终极大抽奖，赢取足金金条、金链等大奖；购物满2000元以上，还可叠加参加现场电脑抽奖，即开即兑，百分之百中奖，奖项分为金奖和银奖，奖品既有价值不菲的华为5G手机、小米液晶电视、现金奖，也有家居适用的电饭煲、感应式垃圾桶、中秋礼盒、大米等。

消费者尽享“放价”和抽奖实惠的同时，商城还将“人性化”服务、“倡导节约”的理念植入促销活动中。“金秋焕新家 装修喜乐惠”让消费者能享受“以旧换新”的礼遇；“婚房享套餐 实惠不一般”专门为年轻消费者精心准备了不同价位的“装修产品套餐”；南门设置的“倡导节约”网红打卡墙，给打卡签字的消费者赠送礼品。种种举措不仅带给消费者更好的消费体验，还让他们都能享受到商城的增值服务。

为进一步活跃市场气氛，吸引更多人气，10月8日，商城组织“爱家联盟”20家品牌商户在一楼金光大道和西大厅设立新品、特价商品展示区，推出“现场帮砍价”“联单送豪礼”“双节大抽奖”等活动，引来众多消费者选购签单，现场气氛热烈。

层层递进、精彩纷呈的促销活动，使得商城节日期间，顾客络绎不绝，市场成交不断，8天时间共发放近4000张抽奖券，市场销量额直逼去年同期。8日下午，商城一楼西大厅终极大抽奖活动现场人潮涌动，随着一个个奖项的抽出，现场一片欢腾，20克金条大奖的送出更是将活动气氛推向了高潮……



歌声嘹亮颂党恩　传承精神促发展

——扬州商城举办“盛世华诞　喜迎国庆”歌咏大赛

文/徐卫华（扬州商城）

不忘初心，红歌嘹亮。9月30日下午，扬州商城在一楼西大厅举办了“盛世华诞　喜迎国庆”歌咏大赛，用歌声献礼新中国成立71周年。此次比赛，经部门推荐、遴选，共38人14个节目参赛，特邀请江苏旅游职业学校声乐教授李大亮担任专业评委。商城领导班子成员和部分职工、从业人员代表、顾客观看了演出。党员干部群众齐聚一堂，同唱赤子赞歌，同庆祖国华诞。

商城党政班子对比赛高度重视，将其作为增强意识形态和红色主题教育的重要宣传活动。党总支书记、总经理江希琪在比赛现场致辞时，提出要以此次歌咏比赛为契机，弘扬爱国忠党情怀，激励商城人振奋精神，锐意进取，努力推动商城发展再上新台阶！

整场比赛在激情饱满的舞蹈《五星红旗迎风飘扬》中拉开了序幕。一首红歌，记录一段峥嵘岁月；一首红歌，象征一面光辉旗帜！《没有共产党就没有新中国》《红旗飘飘》《为了谁》《走进新世代》等脍炙人口的经典红歌，颂扬了共产党带领全国人民勇于探索、砥砺前行、走向辉煌的伟大历程，抒发了中华儿女的骄傲和自豪；《我的中国心》《精忠报国》《少年壮志不言愁》和诗朗诵《中国力量》等节目，表达了赤子真情怀，弘扬了爱国主旋律……经过激烈的角逐，评委评分点评，活动评选出一等奖1个、二等奖2个、三等奖3个，商城领导班子成员和评委分别为获奖选手颁奖。

歌咏大赛最后的集体大合唱《我和我的祖国》将现场气氛推向了高潮!在场所有人手挥红旗齐声高唱，嘹亮的歌声响彻全场，表达了商城人对祖国的深情祝福，也唱出了商城人的精气神，激发了大家为新时代拼搏奋斗、攻坚克难的实干精神。

歌声飞扬，重温光辉岁月；旋律优美，演绎时代乐章。比赛圆满落下帷幕，但红色精神永不落幕。

扬电公司：党建引领助推安全生产1700天

文/王小波（扬电公司）

扬电公司始终坚持党建引领，深入实施党员“五亮”工程，让广大党员在急难险重任务中当先锋作表率，把党旗插在安全生产最前沿。截止8月26日，扬电公司实现了连续安全生产1700天。

强化理论学习宣贯

以党委中心组为平台，多次围绕“安全生产工作”进行专题学习研讨，重点学习习近平总书记关于安全生产重要论述摘编和上级部门对安全生产工作的有关部署，牢固树立安全发展理念，探索提升安全管控新思路、新措施，交流分享学习心得；各党支部以“党员零违章”为示范引领，强化安全生产责任感和自觉性；通过公众号、工作群推送典型违章安全事例、安全测试题等内容，“有声有色”宣传安全；在横幅、展板、LED屏集中刊播安全标语，营造安全生产、警钟长鸣的氛围。

发挥支部堡垒作用

6月以来，各党支部紧紧围绕“设备消缺、安全运行、网络安全、交通安全、食品安全”等课题开展“迎峰度夏逞英豪　提质增效展风采”党员实践活动。汽机党支部为了激发广大检修人员消除缺陷的主动性、积极性，提高缺陷的消除率及降低重复发生率，依托一簿（缺陷（渗漏点）登记簿）、两组（检修组、配合组）和三率（缺陷发生率、缺陷消除率、发现缺陷率），广泛开展“汽机分部消缺党员实践竞赛”。华维本部党支部开展以“遵纪守法、安全行车”为主题的“安全行车百日竞赛”活动，每月组织开展安全教育培训活动，宣传典型事故案例、分析事故原因，确保交通安全无事故。

突出党员先锋形象

运行党支部先进党员陈鹏主动认领“安全管理党员责任区”，加强重点部位巡回检查，严格“两票三制”管理，严格落实安全生产岗位责任制，加大考核力度。在煤场封闭重大工程推进过程中，项目安全负责任人党员班长朱平严格按施工工艺卡片要求，坚持现场监护到位，逐项签字验收，高标准严要求，把好安全关、质量关。燃料生产党支部党员杨家凯带领团队，历经80天迎暴雨、顶高温、冒酷暑，清理沉淀池积煤1300余吨，于8月25日顺利完成含煤废水技术改造工程。

扬电公司开展《民法典》普法讲座

文/王小波（扬电公司）



为切实加强企业法治能力建设，提升职工法制素养，引导职工依法参与企业管理，维护企业和自身合法权益，8月25日下午，扬电公司邀请江苏琼宇仁方律师事务所监事会主任苏海悦律师作了一场主题为《与民法典同行》的普法知识讲座。

苏律师从颁布的背景、意义以及体例和热点内容等方面对《民法典》进行了详细讲解，既有与公司治理紧密相关、债权关系中最重要体现形式的合同讲解，也有关乎个人利益的婚姻家庭、继承、理财等法律常识的生动解读，职工们在一个个鲜活的案例中对《民法典》有了更加深刻的认知。

《民法典》于2020年5月28日在十三届全国人大三次会议表决通过，将于2021年1月1日起施行，是新中国历史上首个以“法典”命名的法律，被称为“社会生活百科全书”。后续扬电公司将结合实际，举办《民法典》系列普法专题讲座，持续提升广大干部职工知法、懂法、学法和守法的能力。



省发改委赴金融集团考察创业投资示范企业



文/鄢媛供（创投公司）

9月29日，省发改委财金处处长朱一超一行赴扬州金融集团实地考察省创业投资示范企业情况，扬州市发改委党组成员、市重大办副主任张苏煜、扬州市发改委财金处副处长万东民、扬州市邗江区发改委党组成员蒋灵通、集团总经理刘研、集团副总经理杨正军及有关领导参加会议。

经市发改委初审、省发改委审复审、专家评审，扬州金融集团联合中信建投资本、金茂资本共同设立的江苏中茂创业投资管理有限公司被省发改委确定为省创业投资示范企业实地核察项目。中茂管理公司重点专注于高效节能、先进环保和资源循环利用等产业的投资机会，已投资项目15个，累计投资金额4.3亿元，项目平均收益率达225%。投资企业年利税总额近5.3亿元、创造就业岗位超6000个，累计申请专利1700余个。

朱一超指出，中茂管理公司设立以来，助力了节能环保型企业的发展，在培育创新、带动就业方面起到了显著作用，取得了良好的经济效益和社会效应，对创业投资企业起到的积极的示范作用。“省级创业投资示范企业”称号是鼓励也是激励，希望中茂管理公司能取得更好的成绩。



金融集团与高邮周山镇召开村企联建工作会议

文/管白（金融集团）

为进一步推动村企联建相关工作，8月24日上午，高邮市周山镇副镇长周朝阳、周山镇龙胜村党总支书记时广山、周山镇龙华村党总支书记韩连坤一行赴金融集团，就村企联建项目进行工作对接。集团总经理刘研、副总经理向荣及相关部室、所属公司负责人参加会议。

对接会上，龙胜村、龙华村分别介绍了各村对联建项目的计划书，龙胜村计划一期投资110万元，建立粮食仓储基地和稻米加工生产基地，龙华村计划投资200万元投资大型机械。双方就项目的基础情况、资金投入方式及项目的可持续发展等问题进行了深入的交流，计划在本次项目对接会后，对项目方案进一步细化，于近期签署联建项目协议，推动项目尽快落地。

刘研表示，金融集团将积极承担国企社会责任，充分发挥金融服务优势，全力做好村企联建工作，在充分调研的基础上，加强项目可行性研究，实施村企联动发展，确保项目的可持续性，把村企联建工作落到实处，实现壮大村级集体经济、促进农业增效农民增收的目标。

家风·融入血脉的传承

文/成云飞（紫藤商务酒店）

家风，又称门风，是一个家族多年来形成的传统风气、风格和风尚，承载着整个家族的生活方式。

纵观历史，我们不难发现，无论是那些传承数百年的名门望族，还是普通家庭，都有着属于他们自己的生活方式，或者是教育子女的方法。这些正是他们自成一脉而又同根同源的家族特色，也就是属于他们自己的家风。

家风的形成，往往需要经历一代甚至几代人的积淀与努力。我们站在历史长河上，回顾那些曾经赫赫有名的家族，无一不是有着深厚的文化积淀、代代传承。岳母为儿刺字"精忠报国"，"忠"为岳家之家风；林则徐崇尚节俭，"贤而多财，则损其志"，"俭"为林家之家风；曾国藩与子家书，勤为第一要义，"勤"为曾家之家风……名家之家风自是源远流长，但我们普通家庭也是有属于自己的家风。

我们成家的家风追溯起来，应该是从我父亲这一代身上开始形成。他曾当兵入伍，转业后进入警察队伍直至退休。他自小便对我们谆谆教诲，挂在嘴边最多的是"孝悌忠信、礼义廉耻"这八个字。

"孝"是孝顺。孝顺父母和长辈，父母命，自听从，父母言，需恭听。俗话说，"百善孝为先"。对于父母和长辈，我们一直孝敬有加，逢年过节便团聚吃饭，常常也会陪伴他们左右。

"悌"是悌敬。兄弟姐妹之间，相互扶持，恭良谦让。"孔融让梨"的故事我们自小便被教导，一直谨记在心。相互之间毫无嫌隙，互帮互助，相互扶持。

"忠"是尽忠。尽忠国家，这是作为一个中国人义不容辞的责任，就是要忠于祖国和人民。父亲从小便为我们讲革命先辈的英勇事迹。我们熟记在心，言传身教，现在也将这些故事讲给自己的子女听，我相信，代代相传，我们对于国家的热爱和忠诚将会一直延续。

"信"是诚信。"言必忠信，行必笃敬"，说出去的话言而有信，做出的事，态度认真，绝不敷衍，这是我们成家为人的基本准则。

"礼"是礼节。对人有礼，遵纪守法。我们教育子女在家里要尊敬长辈，在学校更是要尊敬师长。不但是表面上的礼数，心里更是要恭敬，这是一个人道德修养的体现。

"义"是义气。我们教育子女，要有见义勇为的精神，对朋友要有道义，对社会要有正义。

"廉"是廉洁。要有廉洁之心，在任何的利益面前，不起贪求之心，奉公守法，在自己的岗位上更是，绝不以权谋私，要廉洁克己。

"耻"是羞耻。是一个人自尊自重的表现。孔子曰："知耻近乎勇"，知道错误，并立刻去改，未尝不是一种勇敢的表现。

这八个字，字字珠玑，从小便时时铭记于心，敲打着我们成家每一个人，我们伴随着它们长大，也深受它们的影响。做人做事，堂堂正正，家风长存，无数家庭的家风都是经过父传子，子传孙，代代之间相互濡染而长期传承下来的，于无言中潜移默化，形成一个家庭最宝贵的精神财富。它弥漫于整个家庭或是家族之中，惠及每个人，支撑着这个家庭的进步与发展。良好的家风传承是社会风尚健康发展的前提，每个家庭都应责无旁贷的担负起这一责任，构建属于自己的良好家风，形成家庭的凝聚力，为伟大的中国梦扬帆助航！

中国家庭最宝贵的不动产

文/潘彦宇（西园饭店）



我们中华民族素有“礼仪之邦”之称，向来重视家规家教。历史上见诸典籍的家训为后人称颂，去其糟粕，取其精华，一些家风家训中的精华融入新的道德建设中，脍炙人口是“家家之训”，形成家家之风。它首先体现的是道德的力量。注重家风建设是我国历史上众多仁人志士的立家之本。从古至今，颜之推《颜氏家训》、诸葛亮《诫子书》、周怡《勉谕儿辈》、朱子《治家格言》、《曾国藩家书》、《傅雷家书》等等都在民间广为流传，闪烁着良好家风的思想光芒。历史上的“孟母三迁”、“岳母刺字”等等，同样展现着良好的家风。“非淡泊无以明志，非宁静无以致远”、“常将有日思无日，莫待无时思有时”、“莫贪意外之财，莫饮过量之酒”等教子中的古训至今为世人尊崇。好的家风不但对自己有利、对子女和家人有利，也逐步影响着大众的道德水平与社会的风气。家风就像一棵树，一棵枝叶如盖的百年大树，子子孙孙都在它的荫蔽之下。从古至今，文化家庭都讲究“家风”的传承，在泱泱数千年的华夏文明之中，随处可现，处处可寻。

在我成长的记忆中，始终有这么一句话，一直像春雨般润物细无声地静静流淌。“勤俭持家、百善孝为先”在我们家中代代流传，无论岁月如何流转，世事如何变迁，我们一直在默默地遵循着这样的传统，这就是父母的家风。母亲常说：“百善孝为先”。从小时候记事起，我们家都是三代同堂，和爷爷奶奶生活在一起。而母亲自始至终都坚守“婆媳亲，全家和”的信条，一直幸福和睦地和爷爷奶奶生活在一起。那时候，家里生活拮据，母亲买点东西总是先给爷爷奶奶，每次家里改善生活总也要第一个盛到爷爷奶奶的碗里。母亲是贤惠之人，更是将勤俭朴素发挥到极致!家里的小物件，即便看着没用的都能在她的巧手下变废为宝--零碎布条儿在母亲的飞针走线中成了既好看又好用的垫子、门帘;废弃的饮料瓶变成了吊兰的新家!如此种种，真是数不胜数。现在想来，母亲以孝为先，勤俭持家的传统美德正是我们的家风啊，它如同春风佛面，温暖人心，足够我用一生去学习去品位。

时过境迁，沧海桑田，曾经的她，身影矫健；曾经的她，拥有一双迷人的慧眼；曾经的她，绽放起如花的容颜。如今，沧桑在她的身上画了一个又一个的圈，生活的磨难与苦在她脸上打下了深深的烙印。受到母亲勤俭持家优良作风的熏陶，我也自然而然养成了在生活上精打细算的习惯，我都会有计划地购买物品，在生活的点滴小事里，都能做到不奢侈、不浪费。如随手关灯，停用电器即关闭电源；家里的淘米水、洗菜水用来浇花，洗手洗脸水用来冲厕所，洗衣水用来涮拖布擦地。

中国有一句老话：道德传家，十代以上，耕读传家次之，诗书传家又次之，富贵传家，不过三代。一个家族如果仁德淳朴，可以传承十代以上，而只着眼于富贵的家族，传承不会超过三代。家风，是一个家庭最宝贵的不动产。



父亲的军用皮带

文/杨艳（扬子江置业）

今天是9月9日，毛主席逝世纪念日。在毛主席逝世的同一年里，我的父亲，作为一名新兵入伍，他在部队里学到的东西，根植在他的血液里形成杨家的家风，在往后的四、五十年里“受益”了一个家庭。

我的小时候，是在一个叫军大衣的“温室”里成长；哥哥们的小时候，是在军用牛皮带的“翻炒”里成长。这便是父亲的育儿之道——刚柔兼济，也是他为人处世之道。他在部队里植根于血液里的正气，便以一根“军用皮带”的形式展示于世，或无形，或有形。

百善孝为先，行胜于言

我的父亲，幼时失去亲生母亲，弱冠之年再度失去父亲，但是他并没有常存悲戚之心，并且以自己的行动教育我们。

我幼时顽劣，时常惹奶奶生气。记得一个春节前夕，我在外面捡了一个小鞭炮，回家后请奶奶给我点火，鞭炮炸在奶奶的手上，连累奶奶的手指受伤。我当时害怕极了，满心以为父亲会在吃晚饭的时候训斥我，可一夜无事。正月初一，父亲照常带我们兄弟姐妹去奶奶家里拜年。

父亲从未因为我们的顽皮出言或出手教导过我们，但是我们必须做到父亲日常定下的规矩。一、吃饭之前，请奶奶先上桌，如果奶奶在自己的家里，需要给奶奶盛一份饭送过去；二、妈妈在田里干活，我们必须在家里帮助奶奶做力所能及的家务；三、不能让奶奶做重活，特别是年幼的我，不管路多长，必须自己走，不能奶奶抱；四、长大工作后，逢年过节去奶奶家、外公外婆家，必须给老人带礼物；五、不可与家中长者顶嘴。等等。

以上，父亲一直默默地做了将近七十年，不言语以教人，我们一直按着父亲这根儿无形的“军用皮带”衡量自己，但凡一项没有做到，便自觉内心惶恐。正所谓：“常存仁孝心，则天下凡不可为者，皆不忍为。”父亲说：“老吾老以及人之老。不敬家中长者，又何谈敬爱他人。”

底线不可触，爱子至诚

父亲的军用皮带，是真实抽过孩子的，奶奶时常抱怨他对哥哥们太“凶残”。上世纪90年代末，在我们那个闭塞的小乡村，“四大名著”属于“禁书”行列，父亲称其为：大书。

我哥哥在上学期间看“大书”被父亲发现。那一天，父亲不漏声色，晚饭后家人就各自休息。父亲却找出自己的皮带，转身去了哥哥的房间，掀开哥哥的被子，撸起皮带就抽在哥哥光溜溜的背部。第二天，奶奶质问父亲为何那么残忍？父亲回答：就得让他长记性！

直到我上初中，父亲给我立下四条“军规”：上学期间，不准谈恋爱，不准去网吧打游戏；不准打架；不准看黄色书籍。

父亲用他在部队里的那根皮带，结结实实地给我们上了一课，“军规”不可破，底线不可触。

一位柔情铁汉父亲，大爱无言；一根可柔可硬的军用皮带，正气无形。

荷香萦身 家规盈心

文/周珂旭（扬子江置业）

荷花池的荷花已经过了最佳的观赏期，花瓣凋落在水面，荷叶也开始泛黄。但它是漂亮还是丑陋，又有什么关系呢？世人喜爱的是它的高尚廉洁而不污浊，是它出瘀泥而不染，濯清涟而不妖。即使凋落的只剩一根荷杆，依旧中通外直，不蔓不枝，亭亭净植。

常说家是最小的国，国是千万家。那国有国法，家有家规。家规是融化在我们血液中的气质，是沉淀在我们骨髓里的品格，是我们立世做人的风范，是我们工作生活的格调。清正廉洁的家规，是我人生旅途中可爱的莲子，让我的生活绽放最美的花朵。

我的爷爷和三大爷都是退伍的老战士，在他们膝盖上长大的我，一直耳濡目染的就是“三大纪律八项注意”。廉颇虽老已，但每当他们忆往昔峥嵘岁月时，浑浊的眼睛里又会闪烁着鹰一般的敏锐光芒。“不拿群众一针一线”这句话，两位老人用一生在践行。或许在现在这个人情社会，固执的有些锱铢必较的老人，显得格格不入、不近人情。在他的年代他的经历他的思想就是这样的，也许有些古板陈旧，但总结出来不就是要清廉，严于利己，不做非法的事情吗？岁月不饶人，爷爷早已去世多年，三大爷也罹患老年痴呆症，很多人和事已经遗忘。但是每次小辈回家看他的时候，总会拉着我们的手，喃喃自语：要廉洁，要遵守党风党纪，不要做违法国家法律法规的事情。

受到两位爷爷的影响，我也毅然投身军营。听党指挥，能打胜仗，作风优良是习总书记提出来的强军目标。作风优良是核心，是我军鲜明特色和政治优势，关系到军队的性质、宗旨和本色。两年的军旅生活并不轻松，我哭过怨过，但是更多的是收获。收获了令行禁止、廉洁奉公、严守岗位、拥政爱民的意识，也塑造了品行端正、尊老爱幼、吃苦耐劳的品格。因为服役，我在我小侄女的长大进程中缺失了两年，我以为她会不跟我亲近，接触中自己也显得畏手畏脚。一次嫂子发给我两张照片，是那两年间小丫头写的一篇作文，作文题目是“我最喜欢的家庭成员”，主角竟然是我！小丫头说：我的姑姑虽然现在没有陪伴我，但是她在保卫国家，她是我最崇拜的人！现在我也喜欢用“三大纪律八项注意”有模有样的逗逗我的侄女。作为小班长管理着班费，怎么开玩笑诱惑她都“骗不走”她的班费。

勤以为民，廉以养德，淡以明志，静以修身。在深入学习习近平总书记关于党员干部家风建设的重要论述以及社会主义核心价值观的基础上，我深刻的认识到，对党员而言，好家风不仅能涵养自身及家人的德性，而且将其反映到工作中，就是好作风。家风正则民风淳，民风淳则社稷安。我们要大力弘扬我们民族固有的清正廉洁的传统美德，廉洁自律、不谋私利，做一个清清白白的人！

吃苦耐劳好家风

文/ 刘婷（紫藤商务酒店）

家风是一种无言教育，润物无声地影响着孩子的心灵，不同的家庭氛围会塑造孩子不同的性格和处事之道。有的家训处事公道，积德行善，有的则自私自利，背信忘义。

家风是一种无形的力量，更是一种有形的传承。自古以来，文化家庭都讲究“家风”传承，历史上很多显赫长久的家族，都有自己独特的家风、家训和家教，其中《颜氏家训》、《曾国藩家书》等更是成为家教典范。

良好的家风能让人有“淡泊明志，宁静致远”的深远意境；“出淤泥而不染，濯清涟而不妖”的清廉本色；“天下兴亡，匹夫有责”的家国情怀；“舍小家，顾大家”的牺牲精神。

人们常说父母长辈就是孩子最好的老师。我出生在一个党员之家，我的爷爷是一名有着近六十年党龄的老共产党员，用现在的话说，爷爷就是党的“死忠粉”。爷爷是一个对自己、对晚辈要求很高很严格的人，总是热心的帮助周围的邻居和身边的朋友。爷爷也时常教育我:“勤劳俭朴、勤学好问、诚实为人、从小事做起，从自己做起”，“饭要自己吃，地要自己扫，路要自己走，自己的事情一定要自己做”。从小的耳濡目染和爷爷的谆谆教导，使我从小就懂得了做人的道理。我一直认为：家风是父传子，子传孙，子子孙孙相互濡染的家庭风气；家风是一种无声的教诲、无言的嘱托、无痕的传承，是最基本、最经常、最具有影响力的正能量教育。

小的时候，妈妈常对我说：“天上不会掉馅饼，做事要有吃苦耐劳、坚持不懈的精神。”那时候，爸妈是工厂里的普通工人，每天早出晚归，还要种好几亩田地，常常起早贪黑忙到深夜都吃不上一口饭、喝不上一口水，更没有时间和精力照顾家里、辅导我的学习。因而，我自小就比其他同龄的孩子更懂事，早早就承担起了家务活和农活。每天放学，第一件事是买菜，第二件事是挑水烧开水，第三件事是做饭，第四件事是边写作业边等爸妈下班。

从酷暑到寒冬，这样的生活充实了我整个童年，手掌的老茧和手臂的肌肉见证了我的吃苦耐劳。

记得从上幼儿园起，爸爸就一直用家风教育我：“无论做什么事，都要不怕苦、不怕累。”时间飞逝，现在我已经走上了工作岗位，这样的家风也一直伴随着我成长、进步，深深影响着我的工作和生活。作为一名基层工作人员，我勤奋踏实、吃苦耐劳、精益求精，每当我在工作生活中遇到困难和挫折，想要打退堂鼓时，家风就起了作用，它好像在对我说：“你不能放弃，一要有坚持精神。”于是，我便有了更大的勇气和更加昂扬的斗志。

在爷爷和父母的影响下，我深深地知道长辈作为榜样的力量，知道一个善良美好、吃苦耐劳的家庭足以影响孩子的一生。现在我也有了自己的子女，也时常给他们讲我们大家庭里的家风小故事，引导他们学会继承和发扬；带他们参观位于扬州毓贤街上的家风展示馆，感悟历代名人的家规家训；陪他们观看扬州文明有礼二十四条系列动画片，教会他们守规矩、懂礼仪；身体力行地给他们示范：“长者先动筷、夹菜用公筷”、“节约粮食、反对浪费”文明倡导，在他们稚嫩的心中播下文明礼貌、勤俭节约的小种子。今后，我还要带他们一起参加义工活动，一起支助失学儿童，因为我懂得“十年树木，百年树人”的深远意义。

徐氏家训

文/徐卫华长辈口述（扬州商城）

人于世　当自爱　积善履德福祉长
孝父母　睦手足　勤俭持家运道昌
多读书　勤修习　不学无术事事艰
取人长　补己短　精益求精建树卓
贫守志　达思仁　外圆内方处世经
习识人　懂隐忍　守礼以谦路途宽
讲信义　明事理　承诺于人担当起
受人恩　铭于心　日后莫忘涌泉报
常修心　少争执　心境宽和康泰来
徐氏训　细琢磨　修身践行代代传

集团举办相关内控制度的专题培训



文/王柳年（集团人力资源部）

根据集团2020年度培训计划的安排和集团的相关要求，9月28日下午，集团人力资源部在集团二楼会议室，举办了相关内控制度的专题培训，集团所属单位的分管负责人、人力资源部负责人和集团人力资源部共计40余人参加了此次培训活动。

培训中，集团人力资源部经理王柳年，给参培人员重点解读了集团下发的《集团所属企业经营班子成员考核工作规程》和《集团公司培训管理制度》等两个制度。

在培训《集团所属企业经营班子成员考核工作规程》时，王经理结合考核实际，给大家讲解了考核时的考核人的构成与权重，考核的内容与方式、考核的时间与内容，以及考核结果的运用等；在解读《集团公司培训管理制度》时，王经理结合实际和制度的相关内容，从应遵守的相关规定、制度的适用范围、培训的组织类别、报批报备的培训事项等14个方面，对培训管理制度的相关内容进行了讲解。

本次培训，时间虽短，但让大家收益很多，受到了大家的肯定与好评，大家表示，通过培训学习，有利于加深对制度的学习与领会，更有利于制度的贯彻与执行。

“厉行节约 反对浪费”西园在行动

文/李翔(西园饭店)

“勤俭可以兴国，逸豫可以亡身；勤俭永无穷，坐食山也空。”这些古语意在一个永恒不变的道理：勤俭节约是我们中华民族的传统美德，更是我们的宝贵财富。西园饭店作为五星级酒店，深感节约粮食的社会意义，积极响应习总书记“坚决制止餐饮浪费的行为”的号召，快速出击，在店内各场所，采取相应措施。

一、加强宣传、营造良好氛围

酒店在员工食堂门口、大堂电子屏、餐饮零点和自助餐厅等公共区域，增加了“厉行节约 反对浪费”的倡议标语，在餐桌上摆放“节约粮食”的宣传牌，形成了全覆盖的宣传氛围，时刻提醒顾客和员工文明就餐。大力弘扬文明节俭社会风尚，倡导文明健康生活方式。

二、加强管控、减少食材浪费

厨房及员工餐厅的菜品采购，根据客情预订和员工上班人数按需进行采购，用餐过程中根据人流量控制菜品的数量。员工餐厅由专人佩戴“光盘行动督察员”袖章，对酒店员工就餐过程中的浪费行为进行督导，及时纠正不良行为；将盛厨余垃圾的桶由原来的大桶改为小桶，逐步减少浪费。

三、提倡按需点菜，推出小份菜

酒店持续做好分餐制与公筷制，倡导文明用餐，严格遵循“小份、自取、不剩”的点餐原则。客人点餐时，推荐N-1式点菜方式，即按实际人数预估点菜量减少1位点菜量，如不够再添加；冷盘根据用餐人数按低限提供，热菜则为客人提供小份菜的菜品，由客人根据需求进行自选，从源头上杜绝餐饮浪费，餐后主动为宾客提供免费打包服务。

四、发挥党团的先锋模范作用

党支部牵头与每位党员签订“厉行节约 反对浪费”承诺书，并向饭店纵深发展——与每位员工签订责任书，落牢“节约粮食”主体责任制。

员工餐厅就餐时，党员、团员带头履行“光盘行动”，按需、按量取餐，力争不留剩饭剩菜，为员工树立良好的榜样。

西园饭店将继续践行“厉行节约 反对浪费”的理念，牢固树立“过紧日子”的思想，为扬州绿色发展添砖加瓦。



建知识型团队 创文化型食堂

文/ 邱峻（扬州会议中心）







为了让会议中心全体职工吃上可口饭菜，感受到家的温馨，会议中心职工食堂强化食品安全管理，积极倡导健康饮食理念，不断改善、丰富菜品，提高员工对食堂的满意度。

不断提高菜肴和服务质量，食堂工作人员始终把食品卫生安全摆在首位，确保职工饮食安全，不断提升饭菜质量，对于菜单每周做出更新，同时做好保温措施并提高我们的服务态度，每月发放的测评汇总针对员工提出的各种合理化建议，我们都积极回复并落实改进措施。

同时进一步改善进餐环境，提倡排队进餐，提倡少取多次，将员工与外来人员餐盘区分，同时我们要求食堂服务人员严格餐具清洗消毒工作，在职工就餐时间随时清洁桌面，还指定专人在残渣台收取餐具，并每天用洗洁精对餐桌、餐椅、地面进行清洁，保障卫生健康，营造良好的氛围。

我们加强文化理念的建设，张贴励志的宣传画，添加合适的宣传标语及各类温馨提示，倡导“厉行节约、反对浪费”，以鲜明的态度向全体职工发出积极号召，并且以焕然一新的精神面貌和服务态度来引领会议中心人的责任担当。

有这么一条“黄金法则”，关爱你的客户，关爱你的员工，那么市场就会对你倍加关爱。会议中心职工食堂将积极营造活泼和谐、愉快轻松的食堂氛围，全力为经营护航、为中心一线职工服务。

论项目厨师长技艺的高低程度

——记2020花园国际大酒店项目部第一届烹饪技能比赛

文/许荣（花园国际）



秋天是美丽的季节，是收获的季节，是金黄的季节，同百花盛开的春天一样令人向往，同骄阳似火的夏天一样热情，同白雪飘飘的冬天一样迷人。就是这样一个万人迷的季节，花园园国际大酒店项目部组织所有项目的厨师长举办第一届烹饪技能比赛。

此次比赛以“健康、发展、务实、创新、提升”为宗旨，全面提升酒店团餐项目菜肴的口味及质量，进一步提升各项目厨师长的专业技能水平，调动其争先创优的积极性，推动酒店团餐项目更加有序、健康、快速的发展。比赛还邀请了各项目的甲方领导作为评分嘉宾，打出了最公平公正的比分。

比赛分两部分组成，选手需要在规定的时间内完成两道规定菜、一道创新菜：规定菜选择了六道食堂常用菜：三道炒菜（青椒洋葱炒猪肝、青椒炒肉丝、茭白炒肉丝）、三道素菜（青椒土豆丝、山药炒木耳、麻辣豆腐），以现场抽签的形式进行，即选手在开赛前不知道自己会抽到哪道菜。

创新菜则注重创新与意境。创新菜重在“新”，想要“创”出一道完美的新菜很难很难，但却可以在“新”上下工夫。“老菜新做”、“食材混搭”、“口味多元”都是可“新”的基石。此次比赛共出了十道创新菜：干豆角卷排骨、慕斯南瓜配脆皮榴莲、牛油果甜虾卷、鸡汤鱼面、樱桃鲍鱼仔、红酒牛肉、酒香南瓜咖肉、虾满河塘、富贵芙蓉鱼柳、姜葱焗鱼嘴。所有菜品样式新颖、搭配新意，口味创新。让参加评比嘉宾有了一场饕餮盛宴的体验。

经过激励的比赛最终税务局东区项目厨师长孟祥忠取得了第一名的好成绩、维扬经济开发区项目厨师长殷广磊取得了第二名的好成绩、消防支队项目厨师长刘文定取得了第三名的好成绩。

练就过硬本领，掌握过硬技能，培养过硬作风，建设过硬队伍，是花园项目部不变的追求。现如今食堂运营已不是单纯的供应职工餐那么简单，花园团队打破食堂只能管饱的理念，将星级酒店的服务、星级酒店的菜肴送进各项目的食堂，让职工食堂真正变成职工家的厨房。

赏味在秋

文/时晓宇（冶春食品）

春日观花，夏日纳青，冬日闲存。而赏味，且在秋。

中国人自来讲究应节而食，古有俗语：秋风起，蟹脚痒，说的便是中秋节前后，正值食蟹的最佳时节，而痒的不光是蟹脚，也是江南人的心。

大闸蟹，即河蟹也，但仅有长江下游水系中生养，超过三两的中华绒螯蟹方可被称为大闸蟹。世人常知阳澄湖出产的大闸蟹是为蟹中上品，殊不知亦有高邮湖大闸蟹能与之齐名，身为扬州人，大可不必舍近求远，便能在家中品味秋天的味道。

食用大闸蟹，是要使用纯银制成的“蟹八件”的，在家自是不必如此繁琐，但过程和调料却有诸多讲究。涮洗干净的大闸蟹用棉线捆住，蟹壳朝下防止膏油流出，冷水下锅防止蟹肉腥硬，隔水蒸一刻钟即可取出。调料也是马虎不得，醋一定要镇江的陈年香醋，去腥又不至于太酸，影响蟹肉的风味，热性的生姜用以中和凉性的蟹肉，一定要用当年的鲜生姜，用刀背拍成细泥，加入醋中，再佐以少许绵糖。稍待大闸蟹放凉，便可将底盖翻开，连同蟹背一同剥开，剔出蟹背中的蟹嘴、蟹心和蟹胃，将膏油拨入其中，佐以些许陈醋，用小勺拌匀，一饮而尽，快意人生之感油然而生。吃完蟹黄，下一步就是吃蟹身了，将大闸蟹掰成两半，去除蟹腮，用筷子或牙签将蟹肉轻轻剔下，蘸着调料依次品尝，切忌将整个蟹身蘸上调料一口吞入，这无异于牛嚼牡丹，是无法体会品蟹的个中滋味的。十只蟹脚看似鸡肋，但其中的蟹肉最是鲜美，将一节蟹脚头尾剪去，轻轻一吸，蟹腿肉便已入口，初食蟹肉者，亦可用蟹脚尖将蟹腿肉顶出而食。至于蟹钳，则可用剪刀将两边剪开，轻轻掰开后便可挑肉食之。

食一只蟹，洗净双手独自沉醉，方才领略精华所在，手中先得使劲，虽费力些，却也有拨开云雾见日出的欣喜，也多了几分探求之乐。汪曾祺曾说：四方食事，不过一碗人间烟火。我亦可说：四季滋味，终是难及菊香蟹肥。



茉莉花儿香



文/陶苏东（扬州商城）

周日，扬州商城与往常一样，早上九点开门营业。不一会，一位大妈走进售后客服中心，一见工作人员就说：“告诉你噢，灯的配件到了，也装好了。这件事幸亏有你们帮忙”。我们忙招呼大妈坐下。

“家里茉莉花开了，顺便送点给你们”。大妈说着从布拎袋里拿出一个纸包，从纸包缝中飘散出一股茉莉花的香气。

大妈姓程，5年前新房装修，为了客厅的一盏吊灯走遍扬州的装饰市场，最终在扬州商城看中了一款15头的吊灯，以5000元成交。装上吊灯后，客厅更显装饰整体效果的协调性，自己很满意，亲戚朋友看了都称赞不绝。

可是今年五月份，吊灯的一盏灯泡坏了，市面上配不到。去找原来的商户，也撤场了。程大妈抱着试试看的心态来到商城客服中心，请求工作人员帮助。由于该灯光源是LED，型号也特殊，市场上确实很难配，使程大妈的心凉了半截。客服人员并没有放弃，上网寻找适合的光源配件，并帮助大妈联系购买。

程大妈高兴地说着：“今天有空，特意来告诉你们吊灯配件收到了，已请师傅装上了，全家人很开心。正好家里头茬茉莉花也都开了，为了表达我的心意，清早采摘了一些送给你们闻个香、泡泡茶”。

打开纸袋，看着一朵朵洁白的花苞，看上去晶莹如玉，又觉得玲珑剔透，有种质朴、幽静、含蓄的美。闻着清雅的茉莉花香，心情为之舒展，仿佛让我们有了更大的动力，以最佳的状态去迎接并做好新一天的工作……

茉莉花，白如玉，香沁馨。当我们用心去为顾客服务时,顾客也会回馈我们一手芬芳。

《八佰》观后感

文/周珂旭（扬子江置业）

我偏爱战争题材的小说、电影和电视剧，因为只有在苦难的战争中，才更能看出芸芸众生真正的共情和背信弃义，更能看出一个人真正的情怀。

8月29日上午，公司举办了一场特别的《八佰》观影会。该片取材1937年淞沪会战末期，国民革命军第88师524团留守上海四行仓库，与租界一河之隔，孤军奋战4昼夜，造就了罕见的被围观的战争。为壮声势，四百人对外号称八百人。

影片以一匹被束缚着象征民主和自由的白马为线索，深刻的暗喻了战争的本质和普通人民对光明的渴望。一条苏州河分隔了仓库与租界，地狱天堂形成强烈对比，南岸灯红酒绿车水马龙，北岸炮火连天尸横遍野，这种直观视觉冲击太过于震撼，细致地刻画了战役的独特环境和身处其中的中国军人的成长以及中国各界的反应和转变。导演独辟蹊径地将视角聚焦在战争中底层小人物身上。他们有父母子女，有兄弟姐妹，过着普通的生活。而恰恰是这样一群卑微到尘埃里的普通人，误打误撞的来到四行仓库，他们不完美，贪生怕死、想逃....但他们克服对死亡的恐惧顽强的抗战，承担起重任，宁死也要护楼顶的国旗不倒。在国家大义面前再卑微的人都可能成为民族英雄，这些英雄就像战争废墟上的星光，汇聚成永不落幕的英雄传说。

还有更多的是感动。因为民族苦难的共情，也因为同胞向死而生的勇气，人物在家国大义面前，舍生取义。四行仓库像是一个中国抗战的缩影，四行仓库中国军人的精神也是抗日战争中所有中华民族精神的代表，唤醒在半殖民地半封建社会中蒙昧初醒的国人。租界里的各国观察员们，以为这是一场没有什么悬念的战役，唯一的关注点是预测多少小时结束战斗。然而，“八佰”和“楼顶不倒的旗帜”终让他们肃然起敬，并作出合乎人道的反应。不让四行仓库变成400人的坟墓，只要有一个人在，就一定坚守阵地和敌人战斗到底的决心。没有留下名字的他们，却曾经那么真实而又轰轰烈烈地活过。

这种感动化为一种力量，促使我们重新省视现在来之不易的生活，珍惜身边的触手可得的幸福，努力奋发向上。不倒的旗帜和奔腾的白马，就像穿越时空的灯塔、就像夜空里最闪亮的星，指引着后继者不断前行。













玄武湖畔“非遗富扬 秋意春情”

文/童剑锋（富春）

9月18日，以“健康餐饮、品质生活”为主题的2020第十届中国·江苏国际餐饮博览会，在南京国际展览中心盛大开幕。展会活动包含主题展览、美食展演、行业峰会、技能竞赛、互动体验、产业对接等。

富春集团获“非遗美食传承基地”。一直以来，老字号非遗美食代表了城市的美食传承、文化记忆，是中华文化软实力的力量根基，滋养了独树一帜、影响一方水土的地方精神，所熔铸的民族品质、匠心、气魄，构成了一种技艺、灵魂、经典、智慧和守承。

当日，国家级非遗传承人徐永珍大师与弟子、富春茶社副总经理兼白案厨师长叶千金展示老字号非遗美食特色品种，联袂表演，技惊四座！娴熟完美的技艺让嘉宾产生了这样的疑问：“这真是十指制作的吗？手法简直行云流水”。翡翠烧卖制作过程中，一个个小面团在擀面杖下，皮薄如纸，褶皱清晰精美，就像是一片非常漂亮的荷叶，吸引着不少嘉宾围上台来，举起手机相机进行拍摄直播抖音。还有一些客居外乡的老扬州，就像是许久不见的老友，上台来就竖起大拇指不断夸赞：富春千层油糕口感松软，质量很硬！那时家里姥姥常带我吃得胜桥的64层糕子，就是童年的回忆，就是扬州的味道。许多嘉宾未尝到富春双绝，驻足不离，纷纷要求不留遗憾，两位大师兰心巧手又现场制作了一批，拿到富春产品展销处当即蒸制，许多顾客品尝后，很是满足，顺势前往富春产品展位购买了富春狮子头、富春箱包、富春现蒸包子等，带回去和家人共享，犹“沐春风而思飞扬”。

叶千金还荣获“2020年江苏省餐饮行业十大工匠”称号。本次盛会，富春百年风味、非遗技艺、工匠精神得以精彩呈现，秋意春情。



资讯快递 INFORMATION EXPRESS

为切实做好2020年“中秋”“国庆”双节期间的安全工作，确保酒店安全稳定运营，让宾客、员工度过一个安全有序的双节。10月7日上午，集团党委书记、董事长带队，对花园酒店进行安全生产的检查，花园酒店总经理等卫文等人陪同检查。



9月30日上午，刘惠谦陪同市国资委副主任夏心忠前往冶春食品生产配送公司开展中秋国庆假期前安全生产大检查。夏心忠、刘惠谦及国资委、扬子江集团相关职能部门负责人一行检查了监控室、配电房、消防设施等重点岗位及部位，详细了解安全生产制度落实、设备使用维护、安全员配备等情况。



9月16日，按照“千企进千村、共走振兴路”工作推进要求，扬子江集团邀请联建村江都小纪花彭村相关负责同志来到集团共商联建发展规划。集团党委副书记刘惠谦主持会议，扬州住建局村镇建设处睢春广、江都小纪镇党委委员、人武部长景元俊，花彭村支部书记翟荣梅等参加会议，市派驻村第一书记陈航道，置业公司及相关部室负责人参加此次会议。



近日，扬子江集团旗下江苏扬子会展公司与来扬的深圳人大干部培训中心举行了扬州培训教学点战略合作会谈暨签约仪式。深圳人大干部培训中心主任高斌、培训部主任梁佩瑜，扬子江集团副总经理、扬州会议中心总经理陈国春，扬州会议中心党支部书记、江苏扬子会展总经理潘艳出席会议。双方就各自的发展与现状进行了友好沟通，就下一步的交流与合作进行了深入探讨。



9月26日，“世界美食之都”示范店授牌仪式在扬州迎宾馆举行，扬子江集团旗下冶春御马头店、西园饭店、明月湖酒店被认定为首批“世界美食之都”示范店，市长张宝娟为西园饭店授牌。



8月20日，从2020年全国电力行业优秀质量管理交流会上获悉，扬电公司运行部化学试验班QC成果“减少超滤膜化学清洗次数”荣获优秀质量管理二等奖。近年来扬电公司运行部化学实验班多项QC成果荣获省、华东乃至全国电力行业优秀多类奖项，小组成员也将继续对化学水处理系统进行跟踪调查，在保障机组安全稳定运行的同时，不断为企业的节能增效以及安全生产做出贡献。


证　书

No:CEAQ2020QC1120

江苏华电扬州发电有限公司

运行部化学试验班QC小组减少超滤膜化学清洗次数

获得2020年电力行业优秀质量管理小组

交流活动 二 等成果。

小组成员：梁　光、黄长春、蒋国庆、陈　平、朱嘉欣、杜　峰、周　涛、张文生、俞怀军

中国水利电力质量管理协会

二〇二〇年九月

为贯彻习近平总书记“坚决制止餐饮浪费行为”的重要指示，弘扬中国优秀美食文化，擦亮扬州“世界美食之都”品牌，促进美食交流合作，9月26日上午，由扬州市人民政府主办、扬子江投资发展集团协办的2020中国扬州淮扬菜美食节暨第二届中国扬州早茶文化节正式开幕。主会场设在趣园茶社户外广场，分会场设在冶春御马头店文化广场。同时在西园饭店广场还举办了“2020中华老字号包装食品展”。



近日，由中国会展（会奖）产业交易会组委会、会展财富杂志共同主办的第七届中国会展产业交易会暨新世纪20年中国会展产业金手指奖颁奖盛典在上海举办。扬州花园国际大酒店荣获“新世纪2020年•最具影响力会议及商务酒店金手指奖”。此次奖项的获得是行业对花园国际大酒店的极大认可和鼓励。


荣誉证书

扬州花园国际大酒店：

在2020年中国会展会奖产业金手指奖年度评选活动中，获得“新世纪20周年·20个最具影响力会议及商务酒店金手指奖”奖项。

特发此证！

中国会展会奖产业年度金手指奖评选委员会

二〇二〇年八月九日

第四届全民悦读朗读大会暨2020青少年朗读课文大会，于10月2日至4日在扬州会议中心圆满召开。国务院参事忽培元、教育部原副部长张天保、宣传部办公厅原主任薛启亮、扬州市副市长余斑等领导，人民朗诵艺术家殷之光、杰出演播艺术家瞿弦和、国家一级艺术监督曹剑、亚洲微电影艺术节组委会执行主席郑子等艺术家出席了本次大会。



近日，冶春食品公司被江苏省市场监督管理局评为江苏省餐饮质量安全示范店称号，这是对冶春食品多年来致力于提供安全、美味、营养的淮扬美食工作成效的高度肯定。冶春食品生产配送公司自成立以来，严格遵守《中华人共和国食品安全法》《食品经营许可管理办法》等相关法律法规，先后通过ISO22000、ISO9001等体系认证，拥有一张套完善的食品安全科学管理体系。



2020年8月28日，置业公司总经理助理王健代表公司参加了广陵区汶河街道工作委员会组织的第十三届文昌商圈圆梦助学表彰活动。广陵区政府、卫计委及相关部门的领导出席了本次活动。



9月1号上午，集团召开五自积分制第三阶段研讨会，集团五自积分制工作办公室与集团所属各单位积分制工作小组成员参会。研讨会由集团人资部主持，先由封志明就各单位提交的第三阶段工作初步结果中存在问题进行说明和解释，然后封志明和花园国际卫文总经理就各单位现场提出的问题进行解答。





誓保指标 使命必达

竞争力是一个企业发展的重要因素，必须要有压力才有发展

Competitiveness is an important factor in the development of an enterprise
which can only be developed under pressure



扬州·扬子江投资发展集团
YANGTZE INVESTMENT & DEVELOPMENT GROUP

编印单位：扬子江投资发展集团
地 址：江苏省扬州市丰乐上街1号
邮 编：225002
电 话：0514-87805455
传 真：0514-87805456
网 址：www.yangtzeinvest.com
发送对象：集团所属各企业
印刷单位：扬州市古籍线装文化有限公司
印数：1800本
时间：2020年11月10日
期数：2020年第5期