



胜利油建公司市场部副主任于丽娜

坚持生产一线十七年

本报记者 徐文君 通讯员 王明月

靠不懈的努力走到现在 常年在外工作让她付出更多

胜利油建公司市场部副主任于丽娜从1997年参加工作以来,一直坚持在生产的第一线,曾先后担任公司5座超亿元国际平台赵东平台项目、南堡项目主管工程师、赵东二期工程建造总工程师、副经理等职务。17年来,她还参与了数个国内外大型EPC、PC项目的建造,从技术员做起,靠自己的努力一路走到现在。

1997年,20岁的于丽娜大学毕业,进入胜利油建公司。在17年的工作过程中,她独立完成了《石油天然气施工质量验收规范电气工程》的标准起草以及标准宣贯教材的编制等一系列工作。她不仅在多个生产项目上落定发芽、生根成长,同时也为胜利油建公司海工建设人才梯队建设培养了新生力量,成为胜利油建公司施工一线女职工的优秀典型。

如今她在男人称雄的施工领域里,实现了从一名见习人员到公司最年轻总工兼项目副经理的飞跃。她至今还记得,刚上班不久,她被选派到绥中36-1项目担任电气见习技术员。这个项目是这家公司第一个对外大型项目。

由于长年在外出施工,付出的可能要比常人想象的更多,除了工作压力之外,长期的海边工作让她落下了关节炎,棉裤往往要穿到五一过后。EDC平台的施工中甚至有一次天下着小雨在室外组装发电机,那时正好是乍暖还寒,海边风又大,等中午回到办公室时,她身上的工衣已经全部湿透,这一下她腰疼得半个月都没有直起来,就这样还仍然坚持天天上工地。施工中,为了抢进度,电火焊、工艺防腐等各个专业同时施工,平台上充斥了各种噪音、粉尘,尤其是平台的面漆聚氨酯油漆在火电焊的加热下是剧毒物质。但是,她依然必须坚守工作岗位。

作为女技术人员,她还要承受来自于家庭的各种压力。2006年,她已经32岁了,为了家庭和孩子,她暂时离开了施工现场。但是怀孕期间,她也没有放下工作,怀孕5个多月时,由于她全面负责修订的石油行业的一个电气标准在湖南开最后的审查会,她出差去了湖南。在开会期间由于标准要逐条逐字讨论,所以连着四天每天白天都是八、九个小时都在讨论、汇报、解释,晚上将专家们的意见整理、汇总再修改,天天忙到后半夜,中石油会务组的人都担心她无法在会议结束的时候将最终版整理完提交,可是她不仅整理完最终稿,而且在最后定稿时通过专家组的一致认可,她的工作作风和敬业精神受到了专家们的一致赞扬。



于丽娜编写提交的赵东平台交工资料近100个英文版文件夹。

孩子不满一岁就常驻工地 认真负责的工作态度让她赢得尊重

2006年的9月,于丽娜做了母亲,但并没有放弃事业。孩子刚满四个月,她就返回单位开始工作,孩子8个月便常住龙口工地。在赵东二期项目部成立时她被任命为项目部总工程师,全面负责项目的技术和质量管理工作。项目是国际反承包项目,而且由于公司人才紧缺,项目部有大型项目管理经验的人又少,加上现场施工的持续性,肩上的担子更重了。这使她必须长期盯在现场,所以跟孩子见面的机会少之又少。

“没关系,咱们一起看看。”这是于丽娜经常对新职工说的一句话。由于赵东二期项目有着它的特殊性,主要的人员构成基本都是刚毕业的大学生,平时连平台的样子都没有见过,更何况建平台。没有一点经验,工作根本就无从下手。新职工遇到困难时,她手把手地教他们。新职工所能感受到的不仅仅是于丽娜精湛的技术水平,还有她那种不怕困难、兢兢业业的工作态度。

施工过程中,于丽娜作为总工程师不仅仅是指导项目施工,各种技术问题,与技术有关的商务问题以及与业主方供货商问题的解决、协商,哪怕是再小的问题也要据理力争。她是电仪专业出身结构、工艺等专业的施工对她来说有着很大的难度,谁都知道隔行如隔山,但她知难而进。为了尽可能地减少海上安装的工作量,她每天都在平台上待十几个小时,带着专业技术人员一遍遍地对照图纸检查,查漏补缺。

2009年5月底平台出海后,大家都松了口气,心里的石头也就落了地。并且于丽娜在与业主的接触中,常常为了甲方公司的利益与他们有很多冲突,正是她的这种在工作中认真负责和锱铢必争的态度赢得了外方的尊重。

胜中社区家餐厅经理范晓燕

把餐厅营造出家的味道

本报记者 徐文君 通讯员 丁洁

忙碌是她的工作节奏 责任心是她身上的闪光品质

1996年范晓燕从一名基层的服务员做起,如今已成长为一名餐厅经理。这近20年的职业路程并不好走,委屈、迷茫等情绪也伴随着她。但范晓燕通过读书学习,不断提升自己的业务水平,在餐厅经营管理上越来越得心应手。由她带领团队经营的家餐厅已经成为小区居民心目中的快餐品牌。

每个与范晓燕共事过的人在提到她时总是将“责任心强”几个字脱口而出。也正是这份责任心让她为了工作可以从凌晨一直忙到深夜,让同事们都从心底里佩服她。在2012年,范晓燕成为了家餐厅的经理。范晓燕一直在饭店工作,对于她来说,快餐形式的家餐厅无疑是一种新鲜事物,如何将家餐厅经营好便成了一道难题摆在范晓燕面前。

“卫生与口味。”范晓燕一直在思考一家餐厅吸引顾客最重要的关键点是什么。“越思考,答案也就越明显,就是要让顾客吃得放心,吃得开心。让顾客能够感受到家的味道。”范晓燕开始着力提升餐厅菜品的品质,树立其独特的“家味道”标签。

范晓燕开始阅读大量的书籍并学习餐饮文化,一有闲暇就钻进厨房监督烹饪流程,与厨师们共同学习。餐厅总共4个菜系几十个品类,每一道她都坚持亲自品试,精确到放多少克盐,几成熟适中等细微环节都量化到位。为了能制作出既健康又美味的油条,餐厅团队四处取经、探索试验,终于攻克了“油条无矾碱口感差”的难题。不仅如此,绝对使用花生油、引进大企业奶源、使用安全椰油洗涤剂……一系列措施的严格实施也保障了食品质量。

“开业的第一天心里也很紧张,快餐要准备早餐,所以我们大家从凌晨三点就开始准备,等早餐后,还要准备午餐和晚餐,那一天所有人都忙到深夜才得以休息。”没有快餐经营经验的范晓燕一切都要从头学习,“快餐讲究一个流程,把不必要的环节省去,加快速度,节约时间。”

开业后,范晓燕特别在意顾客的反映,经常与顾客进行交流,对于顾客提出的意见也立即改正。“有一次顾客反映,说我们的腰花做得不如另一家餐厅好,范经理就真的跑去那家餐厅品尝,再回来和厨师长讨论如何改进口味。”在副经理崔淑惠的眼里,范晓燕就是一个认真负责的人。

经过不断努力,弥散在餐厅中的浓浓“家的味道”已经受到了越来越多的人的认可,也使得来家餐厅的顾客越来越多。“预定电话从最初每天的一、两通到后来的十通、二十通,我们的餐厅被越来越多的人熟知,口味也得到了大家的喜爱!”谈到这些,范晓燕的眼神中闪烁着浓浓的自豪。更为餐厅赢得了口碑。



范晓燕正在指导员工提升自己的业务水平。

为提升业务水平“扎”进厨房 勤奋让她在工作中得心应手

学校毕业后的范晓燕万万没有想到自己会成为一名餐厅服务员。当她因为端盘子时滑倒,至今还留有伤疤,当她一天内不停擦桌子,手腕疼得不能动时,她也感到委屈和迷茫。“虽然那个时候很辛苦,但随着时间的推移,委屈和迷茫也越来越少。”工作的忙碌,范晓燕便将自己的全部心思放到了工作上。

范晓燕还是一名服务员的时候,她勤奋的特点就已经展现。有时一桌客人走后,范晓燕总是第一个来收拾桌子的人。执行力强也是她的另外一个特点,交给范晓燕的工作,她总是麻利地完成。范晓燕的努力没有白费,她被提升为领班,餐厅承包经理。

“从服务员成为领班,要当一名管理者,让我心里没底。心里有事也让我晚上时常睡不好。”如何能做好一名管理者,范晓燕开始大量地阅读书籍,不断提升自己。“当时心里就想,自己一定要将工作做好。后来通过读书,自己好像明白了很多,所以心里的石头也就落了地。”

为了提升饭菜的品质,好几个月的时间里范晓燕一直在厨房里与厨师们一同工作。“当时对于厨房也都非常熟悉,有一次厨师们说一种原材料没有了,我就说不可能,接着我就到厨房找到了这种原材料。”范晓燕在厨房里的锻炼也让她的能力有了极大的提升。

范晓燕出色的工作也让她成为一名称职的餐厅经理。如今每天上班后,她总是要对每一家的餐厅员工进行培训。“我们不是加盟商,所有的一切都需要自己慢慢摸索,培训变成了一种必须的过程。”通过范晓燕每天的培训,她所带领的团队也不断提升自己的水平,用出色的能力来接待每一位就餐的顾客。