

安徽人的生活指南

新闻热线 62620110  
广告垂询 62815807  
发行热线 62813115

总编办 62636366  
采编中心 62623752  
新闻传真 62615582  
Email admin@scxb.com.cn

零售价 1元/份  
全年定价 240元

法律顾问 安徽美林律师事务所  
杨静 律师

承印单位 安徽新华印刷  
股份有限公司

安徽财经网  
www.ahcaijing.com

星报传媒  
全媒体矩阵



官方微信 scxb123



掌中安徽  
微信二维码

## 非常道

### 肖锋: 高考状元都去清华学金融了 社会还有发展吗?

社会趋势观察家、前《新周刊》总主笔肖锋:在中国,搞实体制造业不需要聪明人,需要有定力的“傻子”。一切向钱看,国家最优秀的人都去投入金融业的怀抱,很难出科学巨匠和企业家,长此以往,将不利于国家的长远发展。美国绝非是单纯依靠互联网和金融搞起来的。 @新浪财经

## 微声音

### 老塞牙可能是5种病

塞牙是生活中一件不起眼的小事,很多人不在意。其实经常塞牙是一些牙病的先兆:1.牙龈萎缩;2.长智齿了;3.有龅齿、蛀牙;4.牙齿缺失不齐;5.牙齿磨耗。放任不管,可能引发牙周炎。平时塞牙应用牙线处理,如果很严重,要及时到医院查原因。 @生命时报

### 你听过“二手烟”吗?

三岁的鹏鹏老咳嗽,医生排除相关疾病后,判断元凶可能是孩子吸入“二手烟”。吸烟后烟雾留在衣服、墙壁、家具上的有害物质就是二手烟,会引起婴幼儿急性支气管炎、哮喘等疾病,还会对神经系统、智力发育带来危害。为家人健康,戒烟吧! @看看新闻

## 时事乱炖

### 候车室闭门“午休”,谁给的权力?

□杨玉龙

近日,南昌市进贤县居民吴先生向记者反映,进贤火车站的候车厅大门紧闭“午休”,三名工作人员一起到外面去吃了饭,临近火车到达前半小时才开门,乘客只能在室外候车,上厕所也成了难题。记者实地调查,进贤站的工作人员则表示,候车室一开门就存在安全问题,要启用一班人值守。进贤火车站站长核实情况后已对职工进行了批评教育,并表示会立即整改。(7月16日《南昌晚报》)

翻遍所有的法律条款及相关规定,怕都没有候车室可以闭门“午休”的规定。铁路车站候车室是铁路运输企业保证旅客运输必不可少的站房设施,理应以服务好乘客为宗旨。而闭门“午休”,不仅是涉事工作人员的问题,更是车站管理方面出现了问题。试问,如果不是媒体曝光,“午休”是否还要延续?

据报道,进贤火车站站长表示,已批评教育职工,会立即整改。恐怕不深挖问题出现的思想根源,改得了一时也改不了长

# 企业荒唐培训何以层出不穷

□钱凤伟

对张丽(化名)来说,大夏天给街头的兼职推销员买一瓶饮料,是出于一份热心肠,然而她发现推销员随后将这瓶饮料试图以10元钱的价格卖给路人。7月15日,在成都蜀西路附近的遭遇,让她觉得自己的爱心被利用了。(7月17日《成都商报》)

出乎意料的是,这居然是这家公司对销售人员的一种培训形式,“别人为我们买的水要是3元以上的,我们需要以10元卖出去”,为的是“锻炼大家推销的能力”。“只是为了培养这些年轻人和陌生人交流的能力。”

企业如此培训,近年来已经是没有最荒唐只有更荒唐。比如有的白领培训,其中培训项目,竟然有异性拥抱。还有的培训,则是要求员工洗马桶,直到敢于喝下一杯自己洗干净的马桶中的水才算合格。有一家银行的培训,竟然由一人手持木板,轮流抽打8名培训学员的屁股。

这些五花八门的培训,当然都打着所谓现代理念的冠冕堂皇的幌子,比如锻炼学员的“突破性领导力”,比



必“羞”课 王恒/漫画

如“抛开羞怯心理,在跟异性打交道时变得落落大方”,比如“打屁股”的培训,是“触动一个人一个团队的僵化良知”。如此“培训”层出不穷,凸显出员工地位的弱势。企业的管理者可以随心所欲,居高临下地把员工当成自己的试验品,甚至哗众取宠、吸引眼球的道具,不惜损害员工尊严,乃至有侮辱人格之嫌,而员工只能无条件服从。荒诞闹剧的背后,分明是员工权益得不到维护和尊重的沉重。

实际上,现代化的企业管理,对于员工的素质要求,自有其完整和成熟的培训体系和方法,而怪异出格近乎变态的培训方式,剥去“创新”的遮丑布,既不道德,也不科学。也因此,这种庸俗无聊的培训,除了挫伤员工的自尊,也是对员工价值判断的误导,理当摒弃。

久。实际上,从管理方面,一则应增强职工的服务乘客意识;二则应该改进管理中存在的问题,比如,中午全部擅自离岗,须有严厉的问责跟进;三则对于安全和卫生问题,应统筹考量、合理解决,毕竟小站工作人员有限。

实际上,对于一些小站,乘客少、停经车辆有限是事实,但作为一个火车站,也须按照相关规定行事,而不能“山高皇帝远”,为了自己的便利和利益而自定规矩,侵害乘客的权益。同时,这也给各车务段提了醒,不能遗忘对小站的安全与服务监管,对出现的问题须即时改进。

总之,候车室闭门“午休”是服务意识缺失所致,更反映出火车站存在的管理漏洞。对此,须给予重视并彻底解决。当然,对于乘客而言,一方面,面对候车室闭门“午休”现象,完全没有必要容忍,可以及时向相关部门投诉;另一方面能够进入候车室后,也应该做一个文明的旅客,比如,遵守候车室的安全及卫生规定,以共同构建起良好的候车环境。

## 冻过的肉不好吃?

# 晶弘冰箱用技术解决肉类保鲜痛点

肉,直接切的话用刀根本切不动,只能先化冻再切。化冻需要等待很长一段时间,而且化冻后肉类颜色变深、没有弹性,还有很多血水,这样的肉做熟之后,不但口感不佳,而且营养流失严重。

事实上,由于冷冻的方法不对头,肉类在冷冻过程中结成大的冰晶,破坏了肉类细胞膜,造成细胞破裂,养分、鲜度在解冻后随水流失,使食品变得松散,鲜味大减。

### 破局: -5℃瞬冷冻 肉类保鲜“黑科技”

那么,如何才能不破坏肉的细胞膜,让肉类保持新鲜和营养呢?晶弘-5℃肉类保鲜黑科技给出了完美的解决方案。

“用户的痛点,就是我们解决问题的着力点”,发布会现场,合肥晶弘电器有限公司常务副总经理李琦介绍,为了让肉类保鲜更持久、更美味、更营养,晶弘冰箱的战略定位由“美食家的冰箱”升级为“肉类保鲜专家”。

晶弘独有的“-5℃”瞬冻保鲜技术,通过温度传感器和八爪鱼精控风道的配合,精确控制变温室内的温度,在食物细胞间隙中形成微小冰晶粒子,并让冰晶粒子包裹下的食物细胞处于“不冻结”形态,最大程度保护了食材的细胞结构,让食材不冻结、不变硬、不结霜、营养流失小,保持新鲜的口感和品质。

-5℃瞬冷冻,相较于普通冷冻的优势很明显,最大的

区别就是冷冻会损伤细胞结构,造成营养流失,而-5℃瞬冻则不会。另外,瞬冻过的肉不用解冻即可轻松一刀切,提升了用户的料理体验。

### 完美: 晶弘 339 冰箱为生活填“鲜”意

一瓶水从冰箱里拿出来后,倒在盘子里,竟然“滴水成冰”;从冰箱里拿出一块冷冻肉,不用解冻就可以直接用刀切开。发布会现场,工作人员通过晶弘 339 冰箱带来了一场神奇的“魔法”演示。

晶弘 339 冰箱,搭载“-5℃”瞬冷冻肉类保鲜技术,精准控制瞬冷冻室内温度在-5℃~-7℃之间,在食物细胞间隙中形成微小冰晶粒子,最大程度保护食材细胞结构,保持原始营养和口感。

此外,这款冰箱还具有离子长效净味功能,零耗材,8年无需更换,长久呵护食材原味,守护家人健康。339L容量日耗电仅0.9度,是个省电好手。

8月18日,晶弘冰箱将展开“零利”工厂直销暨8·18格力“冰洗空净热生”万人大团购。消费者可将于活动期间,亲临晶弘冰箱生产工厂,亲眼见证这款晶弘 339 保鲜冰箱的生产过程,并现场购机。如果你迫不及待想了解这款保鲜冰箱,现在即可前往各大卖场晶弘展厅,或格力线下各专卖店了解、咨询。



7·12新品发布会上,各连锁卖场与格力签订339冰箱订购协议

肉类放在冰箱冷冻保存,刚拿出的切不动,解冻时间长,食材被冻得口感大变,营养流失过半,在冰箱的日常使用中,经常会遇到这些问题。7月12日,在安徽合肥,格力·晶弘全球领先科技新品发布会上,格力重磅发布晶弘339冰箱,拥有“-5℃”瞬冻保鲜“黑科技”,将为消费者彻底解决肉类保鲜痛点。

### 烦恼: 冻过的肉口感大变营养流失

俗语道“民以食为天”,随着国民经济的发展和人们生活水平的提高,人们对食材的要求越来越高,不仅满足于有的吃,可以吃,而且讲究“食以鲜为重”,更何况食材的新鲜度不仅影响食品口感,还与身体健康息息相关。

在众多食材中,肉类使用需求大,保鲜难度高,历来是冰箱使用的痛点。日常生活中,肉类大多放在冰箱中冷冻保存,准备吃的时候把肉拿出来。但是普通方式冷冻的