



合肥212个路口夜间开启冬季模式,动态优化通行方案——

信号灯柔性调控 冬夜出行更顺畅

■ 本报记者 刘静文

“下班开车回家,绿灯变多了,红灯时间明显变短,开起来特别畅快。”在合肥高新区一家高新技术企业从事研发工作的李先生,最近在樊洼路沿线夜间出行时,明显感受到通行时间缩短了。

这样的出行体验改善,是合肥公安交管部门推行信号灯“柔性调控”的结果。近期,该部门聚焦冬季夜间交

通特点,精准施策推出夜间信号灯“冬季模式”,在全市范围内试点信号灯“柔性调控”举措,针对冬季夜间车流减少、行人稀少的实际情况,通过精简信号灯相位、压缩信号周期、对低流量方向适时灭灯等方式,动态优化路口通行方案,有效提升道路夜间通行效率,让市民出行更顺畅。

以莲花路与丹霞路交口为例,夜间11点后,南北向直行与左转车道合并放

行,信号灯周期整体压缩约15秒,车辆通行效率显著提升。目前,这样的精细化调整已在合肥市212个小区周边路口落地见效,覆盖群众夜间出行高频区域。

“冬季夜晚气温低,车流人流量显著下降,尤其是22时后,部分路口一个周期内只有零星几辆车通过,完全沿用之前夜间的信号配时就会降低路口通行效率。”合肥市公安局交管支队科设大队负责人介绍,此次优化依托大

数据流量分析技术,对夜间信号控制策略进行调整,在确保安全的前提下实现“灯随车动”,从源头上减少车辆空等现象。

据统计,“冬季模式”实施后,合肥全市试点路口平均信号灯周期缩短超17秒,车辆平均停车次数下降约30%,路段通行效率大幅提升。这一举措不仅惠及晚归的上班族,也为夜间运行的网约车、出租车提供了便利。

滁州市市场监管部门为市民手机称重并贴上克重标志——

小手机变身砝码 缺斤短两无处藏

■ 本报记者 李邦军

“快帮我称称手机,等下去进囤货正好用上。”“轮到我啦,后面的朋友稍等一下!”1月4日,鹅毛大雪漫天飞舞,却丝毫挡不住人们赶集的热情。滁州“狗市”牌坊下,“手机变‘砝码’计量惠民生”服务摊位被市民和游客围得满满当当,滁州市检验检测院注册计量师王静忙而不乱,双手不停接过递来的手机,逐一精准称重、记录数据。

“您的手机是225克。”王静话音刚落,身旁工作人员便递上一张蓝色标签,熟练地贴在手机背面,“这是您的专属

‘移动砝码’,买东西时往商家秤上一放,有没有缺斤少两,一眼就能看出来。”

“现在出门手机不离身,用它当砝码太方便了。”来自南京的游客张祥凤接过手机端详片刻,笑着称赞,“有了监管部门贴的官方标签,发现问题和商家掰扯掰扯,咱也更有底气了!”

记者注意到,标签上不仅印有滁州市市场监管局专属标志和监督举报电话,还清晰标注每个手机的精准克数。“市民发现计量作弊行为,可直接拨打12315热线举报。”滁州市市场监管局计量科科长杜平介绍,接到投诉后执法人员会第一时间赴现场调查取

证,对举报属实的违法行为,除没收计量器具和违法所得外,还将依法最高处以2000元罚款,绝不姑息。

“消费者普遍主动验秤,耍小聪明的摊主根本不敢动歪心思。”熟食摊主刘先生直言,这类活动帮正经商家撑腰,筑牢了诚信经营的市场根基,对合规经营者来说是实实在在的好事。

“手机不离手,砝码随时有。”记者了解到,以往受市场范围广、执法人员有限等因素制约,计量监管多依赖投诉举报、事后查处,难以从源头杜绝“鬼秤”乱象。如今市场监管部门转换思路,创新“赋能于民”模式,让手机成为连接监管

与消费的“随身工具”,既帮消费者快速规避计量作弊风险,也让诚信商户收获更多信任,让公平交易触手可及。

“手机变‘砝码’是便民妙招,职能部门主动亮剑才是遏制‘鬼秤’的根本。”杜平介绍,除推广该服务外,该局还聚焦集贸市场、商超、旅游景区及流动商贩等重点区域,通过强化宣传、突击检查、暗访抽查等方式,对电子计价秤的检定证书、防作弊功能及精确度开展核查。2025年,该市共检定电子计价秤10487台,查处计量违法案件101件,逐步构建起“市民监督—企业自律—部门抽查”的三位一体长效监管格局。

临泉『银龄志愿红』常年坚守高铁站

本报讯(通讯员 郭金山)近日,由老战士、老干部、老教师、老模范、老专家等“五老”组成的临泉县银龄志愿服务队高志志愿服务分队正式成立并授旗上岗,标志着该县高铁志愿服务力量进一步壮大。

临泉县银龄志愿服务队高志志愿服务分队自2019年12月1日与高铁临泉站同步启用以来,队员们风雨无阻、热情服务,一年365天服务“不落暮”,成为高铁临泉站的一道亮丽的“志愿红”。截至目前,志愿服务队的志愿者发展到865人,累计服务乘客419.62万人次,其中重点帮扶老幼病残孕等特殊乘客15360人次,服务总时长达到31944小时。



1月6日,合肥市万慈小学的学生在体育课上通过“魔镜”进行运动训练。AI“伴随式”指导、“交互式”比赛,随着科技赋能体育课堂,学生们在运动中收获更多的知识和乐趣。 本报记者 程兆 摄

聚才兴企 共酿美好

——口子酒业的人才战略与匠心传承

人才作为企业发展的第一资源,是实现高质量发展不可或缺的“源头活水”。口子酒业深谙人才是振企兴业的关键,着力厚植人才沃土,纵深推进人才强企战略,使得人才活力竞相迸发、人才效能持续释放、人才成就亮点纷呈。

建企以来,口子酒业坚持人才立企,始终秉持匠心,传承工匠精神,以国内一流企业为标杆,不断提升生产工艺与产品质量,逐渐蜕变为中国兼香型高端白酒的典型代表。

理念——人才战略深度融入企业发展血脉

人才强企对口子酒业来说,早已融入企业发展的血脉之中。口子人始终坚信:人才是兴企之根,是企业永续发展的源头活水。这不仅仅是一句口号,更是口子人数十年如一日坚守的发展理念。回想企业发展历程,从1997年淮北、濉溪两家酒厂合并时的举步维艰,到如今成为中国兼香型白酒的领军企业,每一次跨越式发展,都离不开企业对人才的重视和培养。口子酒业不仅恪守“德才兼备、任人唯贤”用人准则,更把人才战略真正落地生根、开花结果。

人才战略与业务战略就像一对并肩作战的伙伴,相互扶持,共同成长。具体来说,口子酒业坚持技艺传承与创新融合发展深度融合,不仅完整保留了明清时期的“大蒸大回”古法工艺,更通过技术团队的匠心钻研,创新发展出独具特色的“三多一高两长”复合兼香生产工艺,这为提升产品竞争力注入了源头活水。2010年,全国白酒标准化技术委员会兼香型白酒分技术委员会秘书处落户口

子,这既是对企业技术实力的认可,也为企业吸引和培养行业顶尖人才搭建了更高层次的平台。

在实施人才强企发展战略中,口子酒业大力营造“在传承中创新,在创新中发展”的企业文化氛围。一方面是大师精神代代相传。从享有“酒乡神舌”美誉的房艺武先生,到首届中国酿酒大师张国强,再到现在的中国酿酒大师、中国白酒工艺大师徐钦祥,口子酒业已经形成一支大师领衔、梯次发展的核心技术团队。这种绵延不断的匠人精神,不仅确保了技艺的传承,更塑造了尊重专业、追求卓越的文化底蕴。另一方面是学习氛围蔚然成风。口子酒业结合不同岗位需求,针对技术人员、营销人员、管理人员制定精准的培训方案,以工促学,工学相长。

“生产再忙都不是逃避学习的理由。”这句话早已深深烙印在每个人的心中,成为员工不断进取的精神动力。

引育——人才引育机制铺就多元成长路径

口子酒业通过“人才强企”战略,广泛吸引和培养多层次人才,让各类人才通过不同的途径加入口子并贡献自己的智慧和技能。

口子酒业致力于构建多元化的引才体系,通过赴外招才、项目聚才和平台育才等多种途径,广泛吸纳优秀人才,并通过建立省级博士后科研工作站,吸引优秀科研人才加入企业,与公司现有科研团队共同攻克技术难题。目前,工作站已经规划《口子超高温曲优势菌株的研究》等重点课题,正虚位以待相关领域的专业人才。

酿酒、品评是需要时间沉淀的传统技艺,口子酒业虽拥有多位国家级白酒评委,但仍然需要不断补充新鲜血液。为适应市场变化,口子酒业也积极寻找具备创新思维和市场洞察力的营销人才。事实上,口子酒业每年都会吸纳上百名高校毕业生,将他们安排到生产、销售、管理等各个岗位,确保人才队伍的持续更新和梯队建设。

除了薪资福利,口子酒业凭借哪些独特优势来吸引人才?作为兼香型白酒国家标准制定者,口子酒业为技术人才提供参与行业标准制定的珍贵机会,这种成就感和使命感是金钱难以衡量的。企业建有省级技术中心和博士后科研工作站,配备价值超千万元的国际领先科研设备,为科研人员创造了优越的工作条件。口子酒业还建立独具特色的人才培养体系,对新员工,注重引导式教育,让他们全面了解生产流程;对技术骨干,则安排系统深造。同时,建立了完善的“传帮带”制度,由酿酒大师亲自编写教材、传授技艺,确保传统工艺得以完整传承。通过系统培养,截至目前,该公司已拥有中国酿酒大师2人、安徽省酿酒大师2人、国家级白酒评委11人、省级白酒评委16人,酿酒技师、评酒技师、本科以上研发人员近400人,构建了完善的技术人才成长通道。标准化的技艺传承上,口子酒业将传统酿酒技艺进行系统总结和标准化,形成了一套完整的“真藏实窖”工艺体系,确保技艺传承不走样。

在培养复合型人才方面,口子酒业深化产学研合作,与淮北师范大学等高校建立长期合作关系,让技术人员参与《中国白酒169计划》等前沿课题研究,拓宽视野。通过博士后工作站这一平

台,促进公司科研人员与高校专家深度交流,实现不同领域知识的碰撞与融合。该公司创新推出“潜力军”培养项目,通过“训战结合”创新模式,让营销人才在市场一线实战练兵,既掌握营销理论,又熟悉市场实际,实现从理论知识到实战能力的完美转化。

“我们还建立了多维度的激励机制,为技术人员创新实践提供充足的资源支持。”口子酒业党委书记、常务副总经理徐钦祥说,口子酒业为技术人员规划了清晰的成长路径。

专业技术成长通道上,通过系统培养,口子酒业中高级职称员工超百人,其中多人享受政府特殊津贴。大师级成长阶梯上,从技术骨干到省级评委,再到国家级评委,最终成长为酿酒大师,口子酒业技术人才成长道路清晰可见。

筑台——搭建干事创业平台激活人才动能

漫步口子酒文化博览园,处处呈现出勃勃生机。十年前,这里还是一片荒草丛生的老旧厂房。如今,它已完成华丽蝶变,成为市民游客争相打卡的网红地标。

这一变化,离不开人才力量的强力支撑——口子酒业历任领导班子,正是其中的典型代表。他们以扎实的专业能力为基、以不懈拼搏为魂,秉持“功成不必在我”的精神境界和“功成必定有我”的历史担当,一以贯之、久久为功,为淮本文旅的华丽“出圈”注入关键力量。

口子酒业始终认为,留住核心人才最重要的是事业平台的强大吸引力和传承使命的责任担当。口子酒业作为兼香型

2028年起

合肥中考总分降至730分

本报讯(记者 刘静文)近日,合肥市教育局发布《合肥市深化高中阶段学校考试招生制度改革实施意见》(以下简称《实施意见》)政策解读,明确2028年起参加合肥市初中学业水平考试的考生,计分科目和分值采用新方案。届时,中考总分将由750分降低至730分。

此次改革适用于2028年起参加合肥市初中学业水平考试的考生。在考试分值调整方面,中考总分将由现行750分降至730分,录取计分科目保持不变。其中,体育与健康科目分值从60分提高至70分,分为25分过程考核和45分统一考试,过程考核由《国家学生体质健康标准(2014年修

订)》体测评定成绩和体育课(含大课间)出勤考核成绩两项合成,统一考试选项由两类9项扩容至三类18项,考生需选择3项;历史和道德与法治科目引入0.8权重折算计分,分值从150分调整为120分。

同时,改革将优化考试方式和组织形式。外语听力考试和口语考试将被合并为外语听说考试,总分仍为20分,采用人机对话模式,在九年级上学期和下学期分别组织一次考试,取最高成绩计入中考总分。生物学实验操作考试由学校在八年级组织,不计入中考总分,纳入综合素质评价;物理、化学实验操作考试由教育主管部门在九年级组织,总分仍为10分,计入中考总分。

复旦大学附属中山医院与宣城市

人民医院医疗技术协作中心揭牌

本报讯(记者 张敬波 通讯员 施琴)1月3日,复旦大学附属中山医院与宣城市人民医院医疗技术协作中心揭牌仪式暨2026年宣城市公立医院人力资源管理赋能高质量发展研讨会在宣城市人民医院举行,来自沪皖两地卫健、医院等方面的负责人和专家参加活动。

在长三角一体化发展国家战略实施进程中,沪苏浙皖深耕医疗协作,力推长三角医疗一体化发展和国家级优质医疗资源扩容下沉。随着复旦大学附属中山医院宣城市人民医院医疗技术协作中心正式揭牌,连接上海顶尖医疗资源与宣城百姓需求的“健康专线”正式开通。

根据协议,本着“协同发展、互利共赢”的原则,双方将打破地域壁垒,在肝胆肿瘤与肝移植外科、普外科、呼吸与危重症医学科、消化内科、内镜中心、甲状腺乳腺外科等学科领域展开深度共建,力争在中长期内将宣城市人民医院打造成皖南地区具有重要影响力的区域医疗中心。

当日,在宣城市人民医院门诊名医诊区,来自中山医院的专家团队坐诊。在住院病房和内镜中心,专家们深入临床一线开展对接交流与疑难病例会诊。同日,2026年宣城市公立医院人力资源管理赋能高质量发展研讨会举行,两地专家围绕学科建设、高质量发展等主题展开了深入交流。

·文化传真·

再芬黄梅举行“二十周年·二十台戏”展演活动

本报讯(记者 陈成)近日,再芬黄梅“二十周年·二十台戏”剧目展演活动在安庆市再芬黄梅公馆举行。

本次展演活动已于2025年12月20日启动,将持续至2026年1月9日。展演涵盖二十台精品剧目,既有《女驸马》《天仙配》《徽州女人》等黄梅戏经典,也有《延年 and 乔年》《六尺巷·宽》等紧扣时代脉搏的新创作佳,呈现了安徽再芬黄梅艺术剧院二十载艺术发展脉络与丰硕成果。

本次活动期间将举办“小辞店·文化艺术体验馆”专题展览,并联合安庆师范大学黄梅剧艺术学院开展“观再芬黄梅·写戏剧评论”有奖征文活动。

近年来,安徽再芬黄梅艺术剧院在人才培养上持续用力,通过“人人当主演”等机制,推动“出人、出戏、出精品”,为戏剧艺术行业输送大批青年力量。该剧院积极开拓国内外市场,显著提升了黄梅戏的文化影响力与品牌美誉度。

白酒国家标准制定者,让技术人才有机会参与行业标准制定,这种事业成就感具有无可替代的吸引力。口子酿酒技艺历经三代传承,这种厚重的历史责任感和文化传承的使命感,成为凝聚核心人才的重要精神纽带。

口子酒业在员工关怀、工作生活平衡、长期福利等方面采取一系列举措,安排生产技术骨干到兄弟酒企、行业协会、高等学府定期学习交流,累计投入近20亿元技改资金,改善员工工作环境,提升工作效率,为员工创造舒适的工作条件。口子酒业还充分发挥工会等群团组织桥梁纽带作用,精心开展关爱女工健康、文体比赛、劳动竞赛等丰富多彩活动,常态化开展送温暖、送清凉、特困救助等关爱行动。这些举措让员工在获得物质保障的同时,更感受到家的温暖,获得感、归属感不断增强。

口子酒业始终坚持以研发创新为核心,坚定不移走产学研道路,不断完善合作研发机制,先后与江南大学、合肥工业大学、淮北师范大学等高校科研院所合作,加强对微生物发酵机理、白酒风味物质等方面研究,进一步优化兼香风味和风格。

2024年,口子酒业与合肥工业大学合作开展《口子窖(兼香型)白酒酿造区域微生物多样性特征研究开发》项目,围绕白酒发酵过程中大曲、窖泥、糟醅、酿造环境中的微生物开展一系列科技攻关研究。目前,该项目正在进行过程中,2024年共发表SCI论文3篇、申请发明专利1项。

2024年,口子酒业与淮北师范大学合作开展《基于口子窖酒合成乙酸乙酯专用生物催化剂创制的关键技术与产品研发》项目,申报淮北市重大科技专项,

并于当年3月通过淮北市科技局验收,完成技术研发,实现产业化生产。

口子酒业通过产学研合作方式建立长期发展共同体,让核心骨干参与承担重大科研项目,在共同奋斗中建立深厚的事业情感。同时,不断加强科技研发奖励,通过建立科学有效的人才激励机制,更好地激发科研人员创新激情,提升公司整体创新能力。口子酒业还积极弘扬企业价值,通过与多所高校建立合作关系,设立研学基地,为学生提供实习实训机会,帮助学生将理论知识与实践操作相结合,提升其就业竞争力。

截至2025年底,口子酒业拥有各类技术人员480人、科研人员108人,形成了以大师、高工等为学术带头人的技术创新团队,包括中国酿酒大师2人、安徽省酿酒大师2人、国家级白酒评委11人、省级白酒评委16人、高级工程师2人、各级劳动模范6人、酿酒行业技术能手10人。

面向“十五五”,口子酒业将积极拥抱数字化转型,加快科研装备的智能升级,引进国际领先的色谱仪、质谱仪等数字化科研设备,提升科研工作的精准度和效率。作为兼香型白酒分技术委员会秘书处,口子酒业正积极推动传统酿酒技艺与现代标准化体系的创新融合。在人才战略方面,口子酒业还将深化产学研融合创新,进一步加强与国内知名高校的深度合作,依托博士后工作站,培养更多高层次科研人才;完善大师梯队建设,持续推进“传、帮、带”机制,用心培养新一代酿酒大师,确保酿酒技艺薪火相传、生生不息,拓展国际视野格局,在坚守传统特色的同时,着力培养具有国际视野的技术人才,推动口子酒业走向更广阔的世界舞台。(吴永生)