

坚定信心 自强不息 创新突破

——参加企业管理升级培训的一点体会

这段时间我有幸参加了公司组织的管理人员学习培训,感悟颇深,马顾问的精彩讲解,使我获益良多。感觉我们的思维方式,管理理念和方法,已完全不能适应现代企业发展的要求,越学感到自己知道的越少。对此次培训,我的总结如下:

1.坚定信心,转型升级,寻求新路。由于众所周知的原因,纺织行业形势持续低迷和恶化,企业陷入了前所未有的困境,社会上流言四起,员工的心里上有或多或少的波动,但是在危机面前,公司领导积极的找原因想办法,可谓是为企业的发展殚精竭虑,我从心里打消了原有的一丝顾虑。“冬天来啦,春天还会远吗”,只有不好的行业,没有不好的企业,纺织行业作为永恒的产业,我相信我们在公司领导的带领下,通过管理提升,技术创新,降本增效,一定能战胜眼前的困难,迎来更加辉煌的明天。

2.责任大于能力,态度决定一切。心在哪里,收获就在哪里,努力做事只能把事做对,用心做事才能把事做好。工作态度也是竞争力,在公司里,员工除了能力与智慧在竞争的同时,工作态度也在竞争,态度决定一切,一个人能否从众人中脱颖而出,固然需要他的能力超越他人,但更需要他的态度比别人更积极,不能说具有某种态度就一定能成功,

但成功的人都具有相同的态度,因此在今后的工作中,我也会端正我的工作态度,在工作中多干一点,多发现一点点,多钻研一点点,多有心一点点,比别人少计较一点点,用心做事,满怀热情做事,和团队协作一致,端正工作态度,就一定能把工作做好。

3.转变工作方法,管理创新,技术创新,以求突破。创新是企业发展的源动力,是企业兴旺的灵魂,逆水行舟,不进则退。在价值观上重塑对事情的看法,管理上变事后控制为事中控制;事中控制为事前控制;对每天要做的事情,重要但不紧急的是我们最应关注的,我们应该把主要精力放在重要但不紧急的事情上,从而尽量避免紧急重要的事情,正所谓日日行不怕千万里,常常做不怕千万事。只有与时俱进,不断推动理念创新,管理创新,技术创新,制度创新,各方面工作创新,不断长出新手,才能实现自我新的跨越。

这次培训经历带来的所有感悟,必将永远牢记在我的心中,也必将在今后的时间里用“老鹰蜕变”的精神,激励我更加努力学习,高效的工作,紧跟公司飞速发展的步伐,不断的自我完善,不断的进步,实现自我价值为公司发展贡献自己的微薄之力。 英瑞纤维(南通)有限公司纺纱厂:魏金勇



图为大东公司6月20日举行“青春无限、追梦未来”暨庆祝公司开业26周年主题活动。(高建华 摄)

二十六年,在浩瀚的历史长河中可以说是弹指一挥的瞬间。然而,对于披荆斩棘,勇攀高峰的大东公司来说,二十六年的春华秋实镌刻着一部辉煌史书,令人难以忘怀。二十六年的寒来暑往,凝聚着广大的大东员工与公司荣辱与共、水乳交融的点点滴滴。作为大东的一名后辈人,在这里,让我们一起为大东的腾飞而喝彩,让我们一起为您的二十六年壮美而喝彩。

时光荏苒,岁月如梭,转眼我来大东也有九年光景了,虽然我错过了与大东开天辟地,风雨同舟的时光,但是阅读了大东26年历史,感慨万千。从“一不四没有”到现在的“数字化五星级企业”;从起初的几种产品到现在的数千个品种款式,五十多项专利;从没有太多的文化到公司文化、车间文化、班组文化;从落实“四必制度”演化为家的文化、和的文化;从一个厂到“两地四厂”,从一个小打小敲的作坊式企业到省级高新技术企业;从一个名不见经传的小厂到闻名国内享誉世界的企业……二十六年沧桑巨变,一个神话般崛起的企业,昂首屹立在中国的东方。

这九年在大的工作生活,有一种莫名的力量在鼓舞着、鞭策着我,那就是:“我是一名大东人,我骄傲,我自豪!”

我骄傲,我自豪,是因为我们大东新老员工满怀激情,用深情和汗水抒写了激昂的青春,将执着和努力挥洒在平凡的岗位上。

我骄傲,我自豪,是因为大东是学习型的组织,领导就是老师,同事就是同学,工作就是作业。大东不是学校,却胜似学校,大东像座“毛巾大学”,大东为员工搭建了继续学习进步的平台。

我骄傲,我自豪。因为在大的工作氛围特别和谐,这里的干部和员工没有高低之分,吃的是一锅饭,喝的是一壶水。不论你是公司行政人员还是生产前线的一名普通工人,同样的一身工装代表着在制度面前我们人人平等!员工可以和总经理对话,公司也十分注意倾听员工的心声,这在一般的企业做不到。

我骄傲,我自豪。因为在大的,没有可笑的南郭先生,只有德才兼备的谦谦君子。大东人求真务实,踏实做人,全司干部员工一条心、一股劲!一心扑在生产经营管理上,朝着一个共同的目标“满足客户需求而拼搏着。”我目睹着如火如荼的生产现场,广大员工齐心协力,任劳任怨,多少个夜晚灯火通明,曾几何时,生产忙碌的时候,广大员工无怨无悔,以厂为家,坚守在生产第一线,确保生产任务的完成,大东用谦虚诚实的作风,受到客户的好评,从而订单纷至沓来,生产任务爆满,员工们虽然辛苦些,但精神振奋,众志成城。

我骄傲,我自豪,是因为大东志存天下,目标远大;精益求精,追求卓越不断地前进!

如今我已是大东的一名班组长,是一线员工的领头人。我将一如既往地奋斗在自己的工作岗位上,回报公司的培养和关爱。接过前辈大东人的接力棒,在自己的跑道上奋起直追。回首二十六年峥嵘岁月,大东的步伐始终坚定。展望大东发展蓝图,我们使命在肩。我相信在我们全体大东人的努力下,坚持“百年大东”的同一个梦想,恪守诚信原则,大东人定能谱写出大东的跨越新歌。

(大东东厂缝制朱峰娟)

我为大东骄傲自豪

母亲节,想起您

春天,一个万物复苏的季节,而五月又是个繁花锦簇的月份,母亲节就在这个春暖花开的季节悄悄来临,母亲就是五月最灿烂的花朵,为五月更增一份温情与感动。有太多的诗歌美文赞美母亲,而我无法用多美的语言赞美您,但这特别的日子里,我想起了您,在心里祝福您。

看我每天上班匆匆忙忙,同事们就说,一看就知道你婆婆回老家了,没人帮你盛好早饭,没人帮你推出电瓶车了。他们还笑着说只要你婆婆一回老家,你们一家三口的生活水平就急剧下降,一下又要回到解放前了。唉,何

尝又不是呢?每个季节家里忙完了,您来小住,于是接送孩子,买菜烧饭,全都包揽,您总是变着花样给我们做菜,一周几乎都不一样,您说,我们每天回家只要负责把烧的菜全部吃完,就是为您减轻负担。难怪女儿总说,奶奶天生是个当厨师的料。

又到农忙季节,您又不得不回老家,因为您总也舍不得丢掉家里的那几亩地,您说有地种,这样一年到头家里的油米就不用花钱买的,在城里什么都要花钱,能省一个是省一个。

记得您回去之前说,不要我一回去你们就瘦了,其实我们没

瘦,也不会瘦,因为您已经把冰箱全塞满了,荤的,素的,全都有,好像是要把你不在这里的两个月的菜全都备齐了似的,担心我下班迟,回家来不及烧菜,所以好多荤菜都弄成了半成品。我反而担心你会瘦,因为正如您所言,人在家,心却牵挂着我们。真是可怜天下父母心。

好多时候人们都说婆媳关系是天下最难相处的,但如果你把你的婆婆如母亲一样尊重孝敬,相信她老人家一定会把你胜似女儿般地关心疼爱,这关系也就无难字可言了。

又是一年母亲节,我不由自主地想起您——婆婆,心底里向您道一声:节日快乐,健康永远!

泰慕士品质部:沈江洪



农圃小乐

雨落了两天,院子里渴了几天的黄瓜、香瓜、丝瓜和苦瓜苗一齐竖起了脑袋,精神地摇来摇去。看得人满心欢喜。

还记得五一节休假在家的時候,桥头有两个老婆婆摆放了两个小竹筐,伸头一看,里面绿油油的全是小苗,种类还蛮齐全的。我喜欢吃香瓜,有一年人家送了两根甜瓜苗,偏偏我种植不得法,虽然也天天浇水,还是一根瓜苗早早枯死,另一根藤上稀稀结了一个小儿拳大的瓜就算完成任务。现在在曾在农村长大的老爸跟我住在一起,可得好好种几根。我急忙忙地回家拉了老爸去看。

卖苗的老婆婆如数家珍,一边用手拨分叶片,一边细细数说。最精神齐整、叶子细长的是空心菜;叶子掌裂开的是西红柿;有两片肥厚子叶的是丝瓜;叶片很大、茎上有毛刺的是南瓜;冬瓜和南瓜的差别不是很大,要细细辨别;叶片小小、身材瘦瘦的是香瓜;叶片不大也不小精神得很的是黄瓜;长得茁壮、每个节里都有花朵的是西葫芦瓜;扁豆分紫豆和黄豆;青椒就分得更多了,先看你爱不爱吃辣,不辣的圆椒、灯笼椒,甜菜椒;辣的冲天椒、香辣椒,还有用来观赏的黄红小椒。就是香瓜也分青皮的,俗称糖钵,甜而脆;黄皮的甜瓜,糯而甜;绿皮茄形的倭瓜,脆生生。

欢欢喜喜地捧了许多瓜苗回家,黄瓜、丝瓜、甜瓜、苦瓜,还有西葫芦,老爸还拿了几根大椒。我急不可耐,兴冲冲地去拿小锹、水桶。把秧苗一棵棵移栽下去,再一勺勺地浇上水。老爸又到河边砍了好多芦竹回来,原来是给它们搭瓜棚。我在旁边递绳子,拿芦杆,竟也出了一身汗,更别提太阳下搭棚的老爸。难怪李绅在《悯农》中写“汗滴禾下土。”

不记得是哪位作家说过,一根草,有了自己亲手种植的心血,就格外高贵起来。原来真是这样,自己亲手种植的瓜菜,在雨后格外鲜亮滋润,别样可爱。

泰慕士市场部:陈晖蓉

卫生防病小知识

沐浴初夏的骄阳,进入了夏季,夏热的气息已扑面而来,为了过好一个健康、愉悦的夏天,特让大家了解一些夏季卫生防病小知识,供大家参考:

一、不让饭菜变坏变质

天热饭菜烧多了,吃不完,如果放置时间过长,细菌大量繁殖,促使食物迅速出现发粘变坏,吃了引起腹泻、腹痛等胃肠道疾病。因此,最好不要剩饭菜,如果剩下的,先要烧透,再放到冰箱里保鲜好,无冰箱的,放在阴凉透风的地方,吃前一定要回锅烧透,不让变质。

二、凉拌菜的卫生

凉拌菜不但清爽可口,还可以保持蔬菜中的营养。但必须注意凉拌菜的卫生。因为各种蔬菜在施肥中,可能沾染有细菌、寄生虫卵等,再可能有残留的农药。如果不注意

卫生,吃了就有可能感染寄生虫和肠道传染病。

因此,吃凉拌菜,首先要选购质量较好的蔬菜,经过洗净,再用开水烫泡2-5分钟(最好下锅略炒),手要洗干净,切菜刀、菜板和盛器都要先用沸水消毒,最好用筷子挑拌酱油和醋等佐料,防止污染,拌好后要及时吃,不要放置过久防止细菌繁殖。

三、吃水产品要注意

咸梭子蟹、黄泥螺、海蛎、毛蚶等小水产品夏季上市较多。这些水产品一般都要生拌冷吃或略加烫泡后即食用,如不注意卫生,很容易引起食物中毒等肠道传染病,因此在夏天最好不要吃。

其他的水产品也要注意新鲜,咸梭子蟹虽然经过盐腌加工,但在食用前应挤、腮去掉,用冷水冲洗,再加佐料调制。吃多少洗多少,

吃不完可用浓盐水浸没,吃前再用冷开水清洗。

熟食和生食一定要分开存放,否则就有可能沾染细菌和寄生虫卵。

四、餐馆就餐要注意

想夏天到了,很多人都不爱在家里做饭,喜欢到餐馆就餐,需要注意两点:首先要到有卫生许可证的正规餐厅(或到食品卫生量化分级达到A、B级的单位)就餐;点菜时尽量多点热菜,吃剩的蔬菜不宜打包。

五、注意个人卫生

手接触面最广。因此,传染机会也最多。养成勤洗手最重要关键,对预防肠道传染病的作用最大。正确洗手是饮食安全的第一步。“湿、擦、搓、捧、干”,人人饭前便后不忘做,病菌不入口。

会馆品质部:周静

