

物勤联帮登陆青城 物业公司专属“淘宝”

这两天,呼和浩特天降大雪,许多小区的物业人员全体出动,清扫小区积雪。可是,由于事发突然,物业后勤配备的扫雪工具不够。工产店里的扫雪工具也早被抢购一空。怎么办?物业的王经理拿出手机,在手机应用市场上下载了个软件,刷刷点点几下,不一会,一辆面包车就把小区扫雪的雪铲、扫帚等物一大堆拉了过来。业主和物业的工作人员都对王经理翘起了大拇指。

随着高品质的物业服务拓展,社区居民要求的生活质量提高了,物业公司也开始追求更便捷更有效的依附于房产之上的优质服务。可以说,开发商建了多少楼盘,就有了多少物业和业主朝夕相伴。同样作为业主需求,物业公司后勤保障的需求也越来越庞大,标准也越来越严苛。有商业嗅觉灵敏的商家就敏锐地发现了这一空白市场,借助“互联网+”,为小区物业提供后勤服务。

文章开头提到的物业王经理在手机应用市场上下载的,就是物勤联帮手机APP。这家来自西安的物业后勤服务公司强势登陆青城,不仅没有水土不服,反而为草原首府物业后勤管理带来一场革命。通俗地说,物勤联帮平台不同于常见的物业后勤公司内部管理系统,更不是物业与业主的交互平台。物勤联帮是

为物业后勤公司与其外部合作供应商共享的互联网信息平台,该平台集纳了海量的供应商,向物业公司提供专属的产品供需服务、信息发布服务、人才招聘服务以及生活缴费等服务。一句话,物勤联帮就是供应商的集散地,是物业公司的“淘宝”。

作为首家为物业后勤单位和外部供应商建立的信息服务平台,物勤联帮不搭建大饼,强调地域垂直化特色,一个平台就只服务一个城市,单个城市入驻3000家物业和10000家供应商的供需平台。

手机下载物勤联帮APP,你就会在首页发现呼和浩特本地关于物业后勤的300余项分类。物勤联帮每一个城市平台的供应商构成,都来自于各行各业的近万家服务企业和个人。大到物业四大板块工程、环境秩序和客服,小到充电桩、电梯配件、垃圾清运甚至企业培训。供应商分类包含电梯、消防、绿化、安保、换热站、立体车库、资格培训、安防监控、水电、保洁、压力容器、发电机、建材、劳保、办公用品、暖通、空调、咨询、健身器材、各种社区智慧管理系统和增收业务。从外包服务到企业培训,从日常管理到企业培训,物勤联帮为物业公司对接的难点。

首先,物勤联帮平台提供了海量的供应商信息。物勤企业外包供应商包

含了物勤管理的方方面面,第二,物业公司可以随时随地发布需求。物业公司可以进行包括但不限于招标采购、服务外包、工程外包和紧急抢修信息发布。物业也可以根据需要对优势服务和特价商品进行平台发布。第三,物勤联帮拥有物勤行业各种技能人才储备。第四,物勤联帮还与多个市政服务机构牵手,未来还可以实现平台发布包含水电供应、热力、市政、交通、环保、检验、天然气等等信息。

要知道,物勤联帮的创始团队大都经历了近20年一线物业服务与供应合作服务,平台的宗旨就是“让供应商找到买家,让物业更好管理”。物勤联帮的困惑很多,外围供应服务繁多,可选择性小,缺乏评价体系,部分垄断行业以价难;从业人员水平参差不齐,流动性强,招聘难;中小企业微利经营,压力巨大,支付难;收入项目偏少,增收项目难以拓展,发展难。这压在物勤联帮头上的“四座大山”,造成物勤企业与外围供应商隔山相望,难以进行有效的合作,而其根源就是找不对人,办不对事。供应服务与物业管理水平不断提升的严格要求形成矛盾……

积极响应李克强总理“互联网+”号召,经过多年研发,2019年6月,发源于陕西西安的“互联网+物业+供应商”物勤联帮移动端,PC端迅速在西部地区物业公司 and 供应商间走红,该平台一举解决了物业后勤单位对外采购的痛点,物业供应商无法和物业对接的难点。

首先,物勤联帮平台提供了海量的供应商信息。物勤企业外包供应商包

含了物勤管理的方方面面,第二,物业公司可以随时随地发布需求。物业公司可以进行包括但不限于招标采购、服务外包、工程外包和紧急抢修信息发布。物业也可以根据需要对优势服务和特价商品进行平台发布。第三,物勤联帮拥有物勤行业各种技能人才储备。第四,物勤联帮还与多个市政服务机构牵手,未来还可以实现平台发布包含水电供应、热力、市政、交通、环保、检验、天然气等等信息。

2019年4月,保利地产发布公告称,董事会全票通过表示同意公司所属保利物业发展股份有限公司在香港联交所主板上市。历时8个月,保利物业即将敲钟港交所。而包含保利物业在内的,在港交所上市的大陆物业公司已经有了14家。曾经依附于房地产发展的物业行业已经越来越显露峥嵘,而立足于房地产业的物业产业也越发显示出后劲。物勤联帮的未来正欣欣向荣……

作为内蒙古自治区的首府城市,呼和浩特越来越成为西部地区投资的洼地,价值的高地,房子会越来越贵,对物业的要求也越来越高。物勤联帮正是看到了首府物业产业发展的强劲未来,适时登陆青城。 李旺财

杜晓军:精益求精 打造舌尖上的匠心之味

本报记者 张鑫

从青春年少到知命之年,始终坚守在热爱的餐饮领域,追求精益求精,秉承着虚心、专心和恒心合一,修炼一颗匠心,精进一技技艺。在不厌其烦的重复中找到提升的空间,专注把餐饮这件事做得更好。

他年轻时东渡日本,留学十几年,学习了最正宗的日料。学成回国,开创呼和浩特第一家寿司店,一路走来只为将正宗日料的美味带给更多人,最终成为呼和浩特日料界的领路人之一。

他就是札幌料理创始人——杜晓军。

结缘日料获益匪浅

提起与日料结缘过程,从杜晓军沉稳而自信的诉说中,我们领略了一家餐饮品牌迅速崛起的匠人精神,也知晓了一个海外留学生的奋斗历程。

杜晓军1977年出生在内蒙古赤峰市喀喇沁旗牛营子镇。2001年,24岁的杜晓军因爱依然辞去曾经被人们仰慕的“铁饭碗”,背井离乡踏上了日本求学之路。他首先在名古屋的“爱知国际语言学校”学习了两年的日语。以优异的成绩毕业后被学校保送到名古屋的星城大学经营学部,学习企业经营管理。

在求学期间,杜晓军一边学习,一边在饭馆打工维持生计,这也是杜晓军后来从管理者改行做日料的根本所在。当时的日本,人们经常“吃到破产”来形容日本料理的美味。就这样,杜晓军一下喜欢上了日本美食,他先在一家很有名的烤肉店干了3年,然后就职于一家餐饮公司,公司经营有居酒屋、烤肉、中国料理、日本料理等各种店。杜晓军在这家公司工作了5年,公司实行的是员工轮岗制度让他学到了各个岗位的必要知识。他不仅学会了各种日餐的做法,还通过担任店长积累了丰富的经营管理经验。后来杜晓军又到冈山一家有名的猪排店担任料理长,任职两年。之后进入冈山姐姐的公司,帮助姐姐一起经营和管理公司。在这里,杜晓军进一步成长为一个成熟的日餐经营者。随着时间的推移,杜晓军自己在冈山繁华地段开了一家日式居酒屋——串太郎,从打工变成一个创业者。杜晓军兢兢业业地做着这个中餐和日餐结合的餐厅,获益匪浅。经过在日本13年的学习和锤炼,杜晓军已经成为日餐专家。杜晓军认为,自己最大的收获就是掌握了日本餐饮的秘密,就是一丝不苟的匠人精神!

落叶归根创业想法很简单

“我想有一家自己的餐厅,可以和跟朋友一起吃饭、聊天。我喜欢美食,我觉得美食是人生的最大幸福。无论发生什么事情,只要吃一顿美食就像加满了油,有了动力,觉得人生还是很美好的。”

他说做餐饮最重要的是要有良心,食材来源必须是安全可靠,就像采购给自己吃一样。从第一家店的时候,他每天一大早去市场采购,回到餐厅要自己动手制作,有时候,一站就是几个小时;他凡事亲力亲为,为自己的事业倾注了所有的心血。精妙巧妙的摆盘瞬间就能勾起人们的食欲,其中渗透着杜晓军对食物美学的理解,令人垂涎欲滴又忍不住箸。无论对餐厅经营还是菜品创作,他都优先考虑食客的需求,杜晓军乐此不疲地不断研发和改进每一道创意料理,只为食客能从他的料理中享受到舌尖与味蕾的欢愉和愉悦。这是他一直坚守的匠心,亦是他的精益求精、兴趣、理想融为一体,他对未来的发展充满信心。

精选食材打造极致料理

现如今,用一生的时间钻研,做好一件事原不新鲜。西贝餐饮集团董事长贾国龙把一笼笼面提成了闻名国内外的集团产品,还搭到了联合国,受到了“一致好评”;老悦餐饮公司董事长李翠萍把一笼烧麦做成了闻名全国、家喻户晓的连锁品牌,有些行业还出现一个家庭十几代人只做一件事。这些成功人士的背后其实就是一条:“精选好食材,料理好品质,好味道。”这种做事不断精益求精,不断追求进步的精神影响着杜晓军。

日本和食要求色自然、味鲜美、形多样、器精良,以醋、糟、酱油、味噌、柴鱼等为主要调料,以新鲜的农产品和时令新鲜蔬菜为主,具有口感清淡、加工精细、利养生、少油腻等特点。

杜晓军告诉记者,要做到做到好,要做到不做,特别是在食材的选择上,都必须是精挑细选。他认为,好食材才能做出鲜美、可口的日餐。“为了防止营养成分的流失,我们坚持不经过冷冻,只用冰块保持新鲜度,空运过来。这也是一种很高的保鲜食品,活杀鱼能保持活一星期,海鲜等也都是非常新鲜。”杜晓军表示,札幌料理的工艺和手法也都是按照地道的日本工艺来做,一点也不省略,不灰其味。就算其他的日本料理店也能同样做到冰鲜,但是杜晓军自信在工艺上仍能略胜一筹。札幌料理三文鱼的处理方法与众不同,口感和营养都能保持不下降。

值得一提的是札幌料理的寿司师所用的大米,是他自己种植的无公害有机大米,有机大米做出来的寿司,口感更好,有弹性,色泽更亮丽。要做,就做最好的,这样才不枉他在日本餐饮业13年打拼的专注水准。

口感之间寻回最美瞬间与感动

橙色的三文鱼,鲜嫩的玫瑰虾、细嫩的白萝卜丝、水果蔬菜海鲜肉类丰富的食材……“札幌料理”的曼妙滋味,带给你异域饮食文化无限乐趣。

记者了解到,在杜晓军的手中,不一会,新鲜的生鱼片、美味的鳕鱼,有名的松阪牛肉,美味的各色寿司,色彩鲜艳的沙拉,各种各样的小点心轮番上桌。一个盘子精巧,造型奇特,颜色古朴,配上各色美食,非常养眼,简直让人不忍下口。

吃日本料理,一半是吃环境、氛围、吃情调。杜晓军在注重食材工艺的同时,也非常注重环境的装潢。札幌料理在选址、装修到营业,历时几个月,如今的札幌料理,店面温暖、整洁、艺术氛围浓郁,非常得体。加上专业大厨+精选好食材+匠心工艺,目前札幌料理的鳕鱼饭、天妇罗套餐、猪排饭、甜刺身、炸鸡、炸烤鱼、三文鱼刺身、寿司、三文鱼手卷、泡菜、地炸拉面等都是消费者喜爱的菜品。

其实,在大城市的繁忙中,让自己慢下来的理由有很多。而吃日本料理,无疑是午餐或晚餐时间,最充分的慢下来的一种理由。在札幌考究的装潢,柔和的灯光,舒缓的音乐,精致的菜品,和风的氛围,都会使人极度放松,口齿之间的本味更让人享受,仿佛置身于异国,四季在舌尖流转,冷暖在杯盘之间。 晓军——寻回最美的瞬间与最初的感动!

呼市首届劳动保护“十大卫士”揭晓

本报讯(记者 张鑫)12月17日,由呼和浩特市总工会、呼和浩特市应急管理局共同主办的呼和浩特市首届劳动保护“十大卫士”颁奖盛典举行。刘海保、闫志敏等10名优秀劳动保护“十大卫士”称号;徐方松等5名在劳动保护工作中表现突出个人被授予“劳动保护优秀工作者”称号;玉泉区总工会劳动保护监督检查委员会被评为优秀劳动保护监督检查委员会。通过此次颁奖活动,让劳动保护工作在企业发挥更大的作用,更好的保护职工生命安全和健康。

和浩特市安全生产战线全体工作者创新、担当、务实、奉献的精神。

刘海保、闫志敏等10名优秀劳动保护“十大卫士”称号;徐方松等5名在劳动保护工作中表现突出个人被授予“劳动保护优秀工作者”称号;玉泉区总工会劳动保护监督检查委员会被评为优秀劳动保护监督检查委员会。通过此次颁奖活动,让劳动保护工作在企业发挥更大的作用,更好的保护职工生命安全和健康。



热点 REDIAN

全国大众速度滑冰马拉松系列赛(包头站)明年1月开赛

本报讯(记者 张鑫)12月17日,从内蒙古体育局召开的新闻发布会上获悉,全国第六届大众冰雪季“滑向2022—全国大众速度滑冰马拉松系列赛(2019-2020)包头站”比赛将于2020年1月中旬至2020年2月上旬在包头市奥林匹克公园人工湖举行。



“全国第六届大众冰雪季”系列活动的口号是“欢乐冰雪 活力康城 健康包头”。活动包括包头市速度滑冰国际邀请赛、包头市首届冰球友谊赛、包头市“迎春杯”青少年短道速滑邀请赛、包头市大众冰雪趣味赛。此外,还将开展包头冰雪风情展示、包头市短道速滑冰雪运动培训及包头冰雪运动回顾展等活动。系列活动内容丰富多彩,贴近群众的冰雪赛事活动,直接参与和间接影响的人数规模将超过数十万人次。

除吸引华北、东北、河北等地多

可持续发,打造具有本地特色的全民冰雪运动品牌。同时,包头市也将以此为契机,让世界了解包头,让包头走向世界,全面提升包头的知名度及影响力。

赛事运营方内蒙古骏马马文化旅游开发有限公司总经理王勇介绍,赛事的筹备工作已经启动。目前,以包头市奥林匹克公园人工湖为主,已整修约10万平方米的冰雪活动场地。同时,速度滑冰马拉松系列赛场周边建设教学培训、冰球、冰上表演、冰爬犁、冰滑梯等趣味项目及观赏功能区。

内蒙古冰上运动管理中心主任杨宏军表示,第十四届全国冬运会将于2020年2月在内蒙古举办,是内蒙古发展冰雪运动的一次难得机遇。内蒙古各地大力开展以冰雪为载体的冬季体育竞赛活动,旨在更好地普及和推广冰雪运动,厚植冰雪运动后备人才,提高冰雪运动竞技水平。

据悉,本次系列活动在包头市举办,将进一步发挥包头市冰雪资源优势,群众性冰雪运动基础优势,通过竞技冰雪、大众冰雪、冰雪文化、冰雪产业融合提升,掀起包头市冰雪运动发展的新热潮,促进包头市冰雪运动



300位书画爱好者 挥毫泼墨关爱低龄癌症患儿

本报讯(记者 张鑫 通讯员 张文清) 用艺术传递和诠释当代内蒙古企业家精神,12月18日,由内蒙古信用商会、内蒙古青少年书画协会主办的“丹青贺岁·笔墨飘香”书画交流会在呼和浩特举行。内蒙古自治区政协原副主席夏日等书画家、企业家、社会各界书画爱好者共300余人参加交流会。

活动现场,80余位区内外知名书画家分现场挥毫泼墨创作了书画作品,近百名老中青三代书画家及爱好者同场挥毫泼墨,切磋技艺。同时还举行了书画作品公益拍卖。本次拍卖的8幅作品共

计1.9万元善款,将全部用于低龄少年儿童癌症患者的生活习惯、饮食习惯的调查活动。

内蒙古信用商会会长张文清表示,举办本次活动的另一个目的是让企业家和艺术家面对面交流,通过中华传统文化陶冶企业家的书画艺术鉴赏能力,让传统艺术滋养企业家,继而带动企业发展。当前经济转型期,会员企业要向书画家们学习,以工笔画的方式,扎扎实实地慢工出细活儿的方式,做好、做精。