

关注民生建设，走进水务基层

新区关工委文明巡访团参观高家台水厂深度处理项目

□半岛见习记者 王娟 报道

本报讯 为丰富退休老干部们的精神生活，近距离体验水厂深度处理项目流程，7月25日下午，青岛西海岸公用事业集团水务有限公司组织西海岸新区关工委文明巡访团30余名成员走进高家台水厂，近距离了解水厂制水工艺，亲身感受自来水的生产过程，关注当前饮水安全。

在工作人员的带领下，西海岸新区关工委文明巡访团30余名成员参观了全厂，对照现场制水设备，详细了解日常饮用的自来水是如何引入水厂，再经过一道道净化、过滤工序，最后经过层层检验监测，才输送到自来水管网中，流入千家万户。“这水喝起来有点甜，味道和矿泉水差不多。”在零距离参观了解高家台水厂整个水处理工艺后，几位成员兴致勃勃地从工作人员手中接过出厂自来水，现场品尝起来。西海岸文明巡访团的成员们边听边记，收获良多。他们纷纷表示，这次活动不仅了解了自来水的生产

过程，也明白了自来水的来之不易，以后会更加珍惜爱护水资源。“水厂的工作人员夜以继日地工作，经过多道工序，才有了我们喝的自来水，十分不容易。今后不仅自己要节约用水，还会向家人、朋友宣传，大家共同爱护节约水资源。”团长臧家川表示通过此次活动中成员们近距离的观看了自来水的生产的多道工序，每一道工序的管理都是非常严格的，解除了我们对于自来水的后顾之忧，我认为我们喝的水是放心水。

从制水车间出来后，高家台水厂副厂长张元友又向西海岸文明巡访团的成员们详细介绍了高家台水厂建设背景、出厂水水质等相关信息。张元友说，目前国家规定的水质检测有106项指标，我们高家台水厂的出厂水指标检测全部合格。据了解，近年来，随着新区城市化进程不断推进，城区扩张速度超过公共供水系统改进速度，青岛西海岸公用事业集团水务有限公司在确保城市发展用水需求满足



工作人员向巡访团成员讲解水质保障措施。

的基础上，采取多种举措，不断追求供水水质及供水服务质量的提升。2018年4月底，高家台水厂、石河头水厂、孟家庄水厂三座实施深度处理工艺的净水厂已完工通水，实现了西海岸新区城市供水

由合格水向供优质水的转变！此次活动的开展，退休老干部们通过现场了解自来水的生产过程和水质状况，让新区人对日常饮用的自来水更加放心，一起见证新区变化。

问题千篇一律，服务万里挑一

——记者探访西海岸新区妇幼保健计划生育服务二中心门诊导医，微笑服务温暖患者心

【平凡中的美】

□半岛记者 陶琳 通讯员 刘晓燕 报道

本报讯 导医，是医疗单位服务的第一张名片，直接影响着患者对医院的第一印象。近日，记者走进西海岸新区妇幼保健计划生育服务二中心，门诊大厅里处处都是导医们微笑服务的忙碌身影，虽然工作岗位平凡又普通，面对的问题琐碎又繁复，但她们的踏实勤奋、对工作无怨无悔、默默奉献，她们用青春和汗水在最平凡的工作岗位上书写了最光彩

的人生。

每天在二中心的门诊大厅里，患者会向导医们咨询各式各样的问题：“你好，心电图室在哪？”“你好，厕所在哪？”“你好，哪里有卖吃的？”……面对各种各样的问题，导医立刻化身百事通，耐心细致地向服务对象一一解答，为他们指路导航，与服务对象热情耐心地沟通。门诊导医小李告诉记者：“服务对象满意的笑容是我们工作最大的动力。”

正说着，电梯口来了一位大娘，走路蹒跚，小李赶紧跑上前去：“大娘，慢点，您去哪？我扶您去。”大娘笑着夸：“好姑娘，真好！”就这样，她们每天重复着同样

的事情，回答着不同人群千变一律的问题，她们耐心细致、从不厌烦，并且在她们的管辖范围内，视野里绝对不允许出现棉棒、烟头和生活垃圾。

前几天，来了一位取环的方大姐，入院时显得很焦虑，一上电梯，她看到了导医小潘，赶紧冲上前去，一股脑地将心中的疑虑问题抛向了小潘。小潘一边疏导方大姐的焦虑情绪，一边耐心回答大姐的问题。处理结束后，方大姐还特意过去拉着小潘的胳膊对她说：“我取完环了，真是谢谢你了。”

这样的小事每天都在上演，面对残障人士，导医会亲自陪同，扶着服务对象

进入检查室；面对空腹查体的孕妇，导医会为特需孕妇送上一杯温水，为孕妇产安排休息的座椅；面对着初来单位检查的服务对象，导医会耐心细致地告知检查路径；服务对象那一声谢谢，一张微笑的脸庞，使导医们感到由衷开心。虽然只是简简单单的一句谢谢，但是却包含了对导医工作的支持和肯定。

在创建国家级卫生城市工作中，导医们发挥了积极的模范带头作用，每天除了导诊外，还抽空就提着垃圾袋到处巡视，拾垃圾、捡棉棒和烟头，发现抽烟对象还要耐心的劝导，确保单位环境整洁、美观。

只为给你最纯正的肉香

【小厨推荐】

□半岛记者 李伟 实习生 荆雪梦 报道

本报讯 富春江路九顶山小区154号，是一栋怡然独立的小别墅，也是一家热情似火的牛肉火锅，而且是一家专门吃牛肉的店，不仅专业，更讲究。进得门来，富有禅意的环境立即给你一种反差美的感受，淡淡的山水笔墨延伸远处，身在其中也有了一份“行到水穷处，坐看云起时”的心境，有了这份心情，那这饭可吃的必须闲适啦。

因为专业讲究，所以追求极致，老板王国军虽然性格风趣幽默，但对起牛肉来可是一丝不苟。中国人对于美食，喜欢追根溯源，追求食材的品质，食材的好坏直接决定了一顿饭的味道、口感和心情。所以经过半年的跋山涉水，这世界上最贵的牛肉——日本和牛才能呈现在你的面前。

既然是一家专门吃牛肉的店，毫无疑问店里特色中的特色便是雪花牛肉，

想要呈现最自然漂亮的纹路，每头牛都必须经过三年以上精品饲料的喂养，然后才能肥瘦分布均匀，形成霜降般的美感。为保证最原始纯正的口感，牛肉全部手工切成3~4毫米的薄片，每一片都薄如清风。用筷子慢慢挑起一片，阳光下的透过的肌理纹路也是十分好看，在沸腾的锅里面上下来涮那么几秒钟，鲜红的颜色变化，在眼底慢慢展开，只待变白那一刻瞬间捞出，放入店里专门为牛肉相匹配的蜜汁蘸料中翻转几下，让汤汁和牛肉完美融合，产生诱人的光泽。人的口来的一瞬间，浓郁的香气便充满整个口腔，口感嫩滑，肉质松软，浓厚醇香，其实细细咀嚼，也品得出淡淡绿意和山泉的甘甜，口齿留香，回味无穷。还有这牛肉刺身，选料严格讲究，一般常选取数量极少的外脊后段，肌纤维细嫩，肉质细腻，再佐以酱油、辣根生食，口感极佳，可以跟金枪鱼刺身一较高下！

重装升级的皇牛，现在正是活动期哟：8月1日至8月15日期间全场菜品8折。还等啥，喊上小伙伴走起来！



雪花牛肉。