

芝罘湾广场码头项目主体完工

形状由烟台首字母“YT”演变而来



人员设备全到位 打好今冬清雪仗



近日,冷空气接连来袭,烟台公路人也迎来了冬季“大考”。制订清雪防滑工作预案、工作人员严阵以待、清雪设备提前组装检修……烟台公路人用实际行动提高对寒潮天气的应急处置能力。

一线人员准备随时上岗

昨天上午,记者来到莱山公路建设养护中心,养护科科长徐世本介绍,他们所管辖区包含里程约6.46公里的国道轸大路,以及里程21.7公里的S208省道莱源路,“日常工作就是对辖区路段进行巡查养护,自从进入冬季后,清雪防滑工作的部署也已提上日程”。

目前,莱山公路建设养护中心的一线工作人员有将近60人,分别负责值班、巡检、设备操作、监控智慧公路系统等工作,24小时轮班值守。“公路巡查没有固定时间和固定次数,雨雪天气我们得更全天候待命,路上的巡检车不能断!”徐世本说。

现在还不是公路人最忙的时候。徐世本介绍,每年的12月中旬至1月下旬气温最低,烟台经常迎来集中降雪,“到时我们肯定得全员出动,迎战寒潮,雪中上岗”。

53台清雪设备严阵以待

今年10月底,莱山公路建设养护中心对应急抢险设备库中的53台清雪设备进行了组装、检修、调试和保养,确保在今冬的清雪防滑工作中派上用场。“工人们加班加点,花费了5天左右时间完成了这项工作,但其实这也是一项长期的工作,即使在夏季,我们也会对这些设备进行封油、打蜡。”徐世本介绍,这53台设备中包含推雪铲、装载机、平地机等大型机械,应急抢险设备库中还备有铁锹、融雪剂、防滑沙等物资,完全可以应对每年的强降雪。

“我们每天以12121的实时天气预报为准,听完当天最后一次预报后,就要开始部署工作,联系各方人员进行安排。”徐世本说,11月份的地表温度并不是很低,雪一落到地面就融化了,最令人担心的状况是连续降温。“空气温度降到0摄氏度时,地表温度一般在3到5摄氏度。但当气温骤降且有积雪、积水时,地面就会上冻。”

“目前,清雪人员、物资、设备均已到位,我们已做好充分的准备,打好今冬这场清雪‘硬仗’。”徐世本说。

YMG全媒体记者 陈睿旷
通讯员 李名侠 摄影报道

本报讯(YMG全媒体记者 金海善 通讯员 范文卿 李子利 摄影报道)昨日上午,工人师傅正在芝罘湾码头进行护舷安装作业,这标志着芝罘湾码头主体工程完工,施工项目进入新的阶段。从空中俯瞰,以烟台首字母“YT”形状演变的码头与烟台山美景交相辉映,山、海、城、港融为一体,成为别具一格的风景区。

据了解,烟台芝罘湾广场码头总长度350米、宽度10米,用海面积4272平方米。码头布置8个客船泊位,其中3个400客位客船泊位、5个200客位客船泊位,另有9个游艇泊位,可满足最大日发量6600

人。码头由中建筑港集团有限公司承建。项目负责人张雨告诉记者,项目从芝罘湾广场现有两个观海平台向北延伸,建设透水式桩基码头,建成后既可满足船舶避风停靠,又能兼顾应急疏散、游艇登陆、近海旅游等功能,成为海上看烟台的起始点、冬季游船避风港。

工作人员介绍,工程共有124根钢管桩,单桩最大自重约8.2吨,最长桩长约21.6米。受南北季风交替、强对流等极端水文及气象条件影响,码头沉桩施工“窗口期”短、任务重。同时,还面临施工海域地质条件复杂多变、风化程度不均匀等施工

难题。经统筹协调,沉桩船机提前进场开展施工,打好应对“主动仗”。

在沉桩施工作业中,项目部组织召开数次专项推进会,根据现场条件不断优化施工部署,动态调整作业方案。同时,加强与业主、监理、设计等参建单位沟通,及时解决现场的技术、组织等问题,积极做好与地方海事、交通等职能部门的对接协调,得到了各方的大力支持。

项目建设者起早贪黑,与水位赛跑,全程监测,昼夜奋战,圆满完成全部钢管桩沉桩作业,较计划工期提前了1个半月。

“一口气”吃遍烟台的全攻略来了!

2023传承鲁菜技艺“五名”评审认定活动昨日举行

本报讯(YMG全媒体记者 张洁 刘昭洋 摄影报道)鲅鱼水饺、蓬莱小面、烟台焖子……一场“舌尖上”的角逐,汇集了烟台美食界的“扛把子”。

昨天下午,由烟台市烹饪餐饮行业协会、烟台市旅游饭店协会、烟台市烹饪餐饮行业工会联合会主办的传承鲁菜烹饪技艺系列活动之2023鲁菜“五名”评审认定活动,在烟台市烹饪餐饮协会举行。作为烟台近十年来最具权威的一次评审认定,本次“五名”认定包含了名店、名厨、名菜、名点、名小吃,以美轮美奂、色香味俱佳的美味佳肴,展示“中国鲁菜之都”烟台的独特魅力。

本次活动自今年6月初举行,采取会员单位 and 广大市民推荐报名的方式,由国家级餐饮业评委、餐饮行业专家、烹饪大师、网络美食达人等近20人组成了评审认定专班。经过激烈角逐,共评选出鲁菜名店24家、鲁菜名厨108名、鲁菜名菜59道、鲁菜名点45个、鲁菜名小吃19个、鲁菜名餐厅25家、鲁菜新秀22名。

“五名”榜单的阵容堪称烟台美食界的百科全书。活动以推荐评定运营中的品牌企业、坚持在一线的厨师、热卖的传统及创新名菜、名点、小吃及网红产品为重点,涵盖了东山宾馆、金海湾酒店等五星级酒店,虹口大酒店、碧海饭店等星级酒店,有烟台焖子、丹桂粉肠、蓬莱小面等胶东传统名小吃,也有汉金城、小红鲸、乐天拉面等百姓喜爱的鲁菜名餐厅。认定的优秀企业和杰出厨师及突出鲁菜特色的名菜、名点、名小



吃,综合展示了烟台“中国鲁菜之都”烹饪餐饮行业的风采,凸显了鲜美烟台特色,传承着鲁菜烹饪技艺。这份“五名”榜单也将成为烟台老百姓以及来烟中外游客的“美食地图”,让大家跟随榜单便能打卡最地道的鲁菜。

“今年5月我们举办了‘传承鲁菜文化 创建世界美食之都’高峰论坛,推出了

一系列的活动,这次‘五名’认定便是其中重要组成部分。”烟台市烹饪餐饮行业协会会长程伟华介绍,希望通过本次活动,进一步弘扬“中国鲁菜之都”“仙境海岸 鲜美烟台”的城市品牌,夯实创建“世界美食之都”的根基,为烟台餐饮行业、文旅产业贡献行业力量,树立业界标杆,助推烟台经济社会高质量发展。