

跨企交流互鉴 共探材料新局

——国科新材、咸宁海威到访玉立集团考察交流



【本报讯】12月10日，国科新材料技术有限公司技术发展部兼成果转化部总经理姜芳、成果转化部高级经理于逸晨，咸宁海威复合材料制品有限公司副总经理余或一行，专程赴我公司开展商务考察。公司总经理熊彬、副总经理黎宙瑛、总经理助理黎华松等热情接待来访嘉宾，双方围绕新材料领域发展趋势、技术创新与合作路径进行了深度研讨。

考察团一行首先走进玉立博物馆，通过馆内陈列的珍贵展品与详实史料，沉浸式了解行业发展脉络与玉立集团的成长历程，直观感受行业技术选

场布局拓展等方面展开详细阐述。他表示，玉立集团始终深耕新材料技术研发与应用领域，持续锻造核心竞争优势，期待以此交流为契机，与国科新材、咸宁海威深化合作、优势互补，实现互惠共赢、协同发展。

姜芳、于逸晨、余或等嘉宾对玉立集团的发展成果给予高度认可，同时分享了各自企业在技术研发、成果转化等方面的经验与实践路径。双方聚焦新材料技术前沿趋势、产学研协同模式、产业链上下游合作等关键议题，深入交流探讨，凝聚了诸多合作共识。

此次商务考察活动，为三方搭建起高效流畅的交流合作平台，有力促进了企业间的资源共享与经验互鉴。



郑静同志(左一)现场了解公司运营情况

【本报讯】12月23日，咸宁市经济和信息化局党组成员、副局长郑静在通城县科学与技术馆、经济信息化局党组书记、局长张伟的陪同下，赴玉立集团调研。

郑静副局长一行参观了玉立博物馆，丰富的展品、珍贵的历史资料，全方位展示了玉立集团从创业起步到成为行业领军者的辉煌历程，生动呈现了公司在技术创新、产品研发、经营管理、企业文化等方面取得的丰硕成果。

参观过程中，总经理熊彬向郑静副局长一行详细汇报了玉立集团2025年度的经营运行情况。谈了公司在发展过程中面临的一

些挑战和问题。副总经理黎宙瑛、总经理助理黎华松一同参与接待，他们围绕公司未来发展规划、技术创新方向等方面与调研人员进行了深入交流。

郑静同志对玉立集团取得的成绩给予了高度评价。她指出，玉立集团作为本土工业企业杰出的代表，为地方经济发展作出了重要贡献。市、县两级经信部门将一如既往地支持企业创新，积极协调解决企业面临的困难和问题，助力企业做大做强。

冬吃白菜 健康无忧

俗话说“百菜不如白菜”，大白菜百吃不腻，甚至有网友调侃“能吃一辈子”。大家平时形容价格便宜，经常会用“白菜价”，可见其深入人心的亲民形象。

在营养专家看来，白菜是一种性价比很高的蔬菜，它对血糖、体重都很友好。冬天的大白菜，有着其他季节难比的优势：

1、对血糖、体重很好。大白菜升糖指数(GI)低，约15，是糖尿病患者及控糖人群的理想蔬菜。

此外，大白菜水分高、热量低，对体重也很好。每100克白菜含糖量仅2.3克，热量仅13.7卡千卡，多吃也不用担心长胖。

2、对免疫、肠道很好。大白菜维生素C含量约为37.5毫克/100克，比小油菜、空心菜等绿叶菜都高，远高于柠檬的水平(22毫克/100克)。维生素C有助于中和自由基，延缓衰老，并在免疫调节方面发挥重要作用。

冬天不少人肉类摄入增多，户外活动减少，易出现腹胀或便秘。而大白菜含有较多的不溶性膳食纤维，能增加肠道食物残渣的体积，有助预防便秘。

3、有抗病。大白菜富含植物化学物，比如硫代葡萄糖苷，这种物质具有抗癌、抗氧化、抗衰老和调节机体免疫功能的潜在益处。白菜还能提供一些其他的植物化学物，如叶酸、胡萝卜素、维生素K以及多酚，营养价值全面。

从全年来看，冬天的大白菜更好吃，原因有以下几点：

低温环境下，白菜为抵御寒冷会将部分低聚糖转化为可溶性糖(如葡萄糖)，因此口感更清甜。

低温也会使白菜细胞内的水分结冰膨胀，细胞破裂率提高，烹饪时更易释放汁液，口感更佳。大白菜清甜、柔滑的口感与冬季常见的清炒、煮、蒸等方式相契合，可以吸收肉类油脂，平衡油腻(如猪油炖白菜、白菜豆腐煲)。

白菜烹调方法多样，无论炒、炖、煮、凉拌，还是腌制，都可做成美味佳肴，让人百吃不厌。不同的白菜部位，还可以有不同的吃法。

仪式现场，胡锋平理事长与傅新祥副理事长共同为玉立集团行政总监张军颁发捐赠证书及纪念礼品。这份荣誉既是对玉立集团慷慨解囊、反哺教育之举的充分肯定，也彰显了社会各界对公益助学的尊崇，让爱心传递的暖意直抵人心。

据悉，在通城县首个公益教育基金会——启航教育发展基金会上，玉立集团带头捐赠60万元，为县域教育事业发展注入暖流。

玉立集团的此次捐赠，不仅为基金会注入了重要资金，更以实际行动诠释了企业的社会责任与时代担当，为社会力量参与公益教育树立了良好典范。

慷慨捐资兴教 翘首致谢隽誉

——通城县启航教育发展基金会向玉立集团颁发捐赠证书



【图片新闻（一）】12月30日上午，公司开展销售人员能力提升专题培训活动，高管层成员、营销中心全体人员、部分部门负责人及自愿报名的员工代表参加了学习。图为学习活动现场。



【图片新闻（二）】11月28日，孟加拉Mohammad先生赴玉立集团商务考察，图为外商在玉立博物馆产品展示区留影。

守护交付

计划部
黎新亮

成品仓库内，成千上万件货品静待发往各地。这里是产品旅程的终点，更是企业兑现交付承诺的“最后一公里”。保管员李艳明以细致入微的态度和从不迫的坚守，将忙碌的仓库打理得井井有条，成为流转环节中最让人安心的“守护者”。

李艳明的工作台永远整洁有序，各类单据摆放规范。在她眼中，每一张发货单都不是操作指令，而是一份沉甸甸的托付。凭借多年积累，她对各类产品的特性、存放位置和发运要求了如指掌，总能规划最优路径完成拣货、核对与装车。在她的统筹调度下，发货现场

忙而不乱：紧急订单优先处置，特殊货品重点标注，零散与整批发货错峰推进。同事们常说：“李姐在，再多订单也不慌。”她心里装着一张库区‘活地图’。”

突发事件最能考验专业功力。一次，平库托盘货品需分车装柜，却发现产品批次信息模糊，存在混淆风险。李艳明沉着应对，一边协调现场暂缓装运，一边迅速联动生产车间核实信息，经由不紊的处置，最终确保货物准时准确发出。单据信息冲突、货品临时调换、运输条件变更……诸如此类的“疑难杂症”，她总能抽丝剥茧找准关键，平静且果断地化解。

李艳明的工作台永远整洁有序，各类单据摆放规范。在她眼中，每一张发货单都不是操作指令，而是一份沉甸甸的托付。凭借多年积累，她对各类产品的特性、存放位置和发运要求了如指掌，总能规划最优路径完成拣货、核对与装车。在她的统筹调度下，发货现场

前不久，公司正式颁布了《高空作业安全管理规范》，而我的脑海中，始终回荡着一声被日常喧嚣掩盖的闷响，那声音不似金属碰撞般清脆，而是沉重躯体撞击地面时，骨骼被血肉包裹着断裂的闷钝声响。不久前的一个下午，拉运废砂的司机师傅为盖好篷布，在堆积不均的废砂上竭力维持平衡。他没系安全带，觉得“就几分钟的事”，也

没戴安全帽，认为“在车上不算高空”。可偏倚一个趔趄，地心引力便瞬间将风陷入脚跟脚踝，最终导致他右脚脚跟骨折。

毫无防护的坠落，究竟是源于风险认知不足，还是嫌麻烦、耽误时间？抑或是长期缺乏刚性约束的环境，使她不仅关注“货能发出去”，更追求“货能顺利高效装车”。细心核对产品明细与外包装，依据特性有序摆放，甚至熟记部分客户的特殊要求。在她看来，成品发货从不是流程终点，而是公司与客户沟通的关键触点，容不得半点马虎。

李艳明用严谨守护出库准确，用智慧疏通流转堵点，用责任让“交付”二字愈发踏实可信。

立德做人谋事

这份从容源于深耕多年的专业敏感，更源于刻在心底的责任意识。她不仅关注“货能发出去”，更追求“货能顺利高效装车”。细心核对产品明细与外包装，依据特性有序摆放，甚至熟记部分客户的特殊要求。在她看来，成品发货从不是流程终点，而是公司与客户沟通的关键触点，容不得半点马虎。

李艳明用严谨守护出库准确，用智慧疏通流转堵点，用责任让“交付”二字愈发踏实可信。

立德做人谋事

但比条款更有分量的，是赋予其生命的敬畏之心。规程能界定作业高度、冒险操作”竟被默认为“提升效率”的方式？新规范白纸黑字明确规定要求：“凡高处作业，必须正确佩戴安全带。”每一个字，都在纠正积非成是的陋习，对抗“安全让位于便捷”的错误潜意识。它不仅是一份行为指南，更是一份行为矫正指南，核心目标便是让安全措施从“可选项”变为如呼吸般自然的“必选项”。

但比条款更有分量的，是赋予其生命的敬畏之心。规程能界定作业高度、冒险操作”竟被默认为“提升效率”的方式？新规范白纸黑字明确规定要求：“凡高处作业，必须正确佩戴安全带。”每一个字，都在纠正积非成是的陋习，对抗“安全让位于便捷”的错误潜意识。它不仅是一份行为指南，更是一份行为矫正指南，核心目标便是让安全措施从“可选项”变为如呼吸般自然的“必选项”。

立德做人谋事

健康指南

让安全成为必选项

俗语说“百菜不如白菜”，大白菜百吃不腻，甚至有网友调侃“能吃一辈子”。大家平时形容价格便宜，经常会用“白菜价”，可见其深入人心的亲民形象。

在营养专家看来，白菜是一种性价比很高的蔬菜，它对血糖、体重都很友好。冬天的大白菜，有着其他季节难比的优势：

1、对血糖、体重很好。大白菜升糖指数(GI)低，约15，是糖尿病患者及控糖人群的理想蔬菜。

此外，大白菜水分高、热量低，对体重也很好。每100克白菜含糖量仅2.3克，热量仅13.7卡千卡，多吃也不用担心长胖。

2、对免疫、肠道很好。大白菜维生素C含量约为37.5毫克/100克，比小油菜、空心菜等绿叶菜都高，远高于柠檬的水平(22毫克/100克)。维生素C有助于中和自由基，延缓衰老，并在免疫调节方面发挥重要作用。

冬天不少人肉类摄入增多，户外活动减少，易出现腹胀或便秘。而大白菜含有较多的不溶性膳食纤维，能增加肠道食物残渣的体积，有助预防便秘。

3、有抗病。大白菜富含植物化学物，比如硫代葡萄糖苷，这种物质具有抗癌、抗氧化、抗衰老和调节机体免疫功能的潜在益处。白菜还能提供一些其他的植物化学物，如叶酸、胡萝卜素、维生素K以及多酚，营养价值全面。

从全年来开，冬天的大白菜更好吃，原因有以下几点：

低温环境下，白菜为抵御寒

让信调研探实情 产业升级启新程

岁末临近，公司各部门干

部员工年度考核将有序展开。作为激发内生动力、锁定实干导向的核心抓手，公司对干部员工的考核绝不能是“年终算总账”的简单评判，而应精准聚焦“考什么、怎么考”，让考核真正成为识才、育才的“指挥棒”，为公司高质量发展筑牢人才根基。

考核结果要与奖惩兑现挂钩，释放实干红利。

考核的生命力在于结果应用，必须让“干好干坏大不一样”。建立“激励+发展”双导向应用机制，紧扣公司核心任务，将战略目标拆解为各层级岗位的具体指标；对管理干部，侧重团队效能、决策落地与风险管理；对技术骨干，聚焦技术攻关、成果转化与工艺优化；对一线员工，突出操作规范、产量质量与安全绩效。同时引入“急难险重任务贡献度”指标，对主动啃硬骨头、挑重担子的干部员工给予考核倾斜，让考核标尺真正贴合岗位实际。

考核过程要全程穿透，摒弃年终拍板。

干部员工的实绩重在日常，考核需打通“事前、事中、事后”全链条。事前通过“一对一沟通”明确考核目标与努力方向，避免“目标悬空”；事中建立“月度跟踪、

季度复盘”机制，对进度滞后及时预警，针对能力短板提供靶向培训与资源支持，推动管理者从“裁判”变“教练”，事

后坚持“数据+实证”评价，依

托工作台帐、项目报告、同

事互评等客

观，杜绝凭印象打分，让考核结果真实反映实

干成效。

掌握这项“柔性切削”技术，是丰富产品线、提供一站式磨削抛光解决方案的关键。

基础工艺的复盘，筑牢研发根基。

张洪涛、罗超洪、段忠峰等

工程师对涂附磨具生产工艺的分享，虽属熟悉领域，却带来深刻警醒。

从原纸处理的张力控制，到静电植砂的温湿度敏感性，再到胶浆平的细微差异，任何环节的微小波动经生产线上可能引发质量问题。这让我反思实验室

小样研发的理想化问题，更明白工艺参数是产品质量的生命线，必须充分考量车间生产环境的复杂性。

更珍贵的是分享会传递的开放包容氛围。不同于部分企业技术壁垒森严的常态，我们的研发团队中，资深前辈倾囊相授核心经验，年轻同事大胆提出新颖疑问，围绕技术难点的头脑风暴碰撞出无数火花。

正如邓总所言：“一个人的智慧有限，团队的智慧无穷。”交流会打破了小组信息壁垒，实现跨工序知识融合，为解决系统性质量问题奠定了基础。

智汇分享 共攀高峰

研发中心 方敏

“独行快，众行远。”技术研发之路从非孤军奋战，团队协作的智慧，正是攻克难题的关键。

今年，在研发总监邓兴旺同志的带领下，研发中心每月开展的内部技术分享交流会，成为了凝聚智慧、拓展视野的平台。分享内容兼具广度与深度，涵盖涂附磨具生产工艺、“表面精饰专家”无纺布磨具、刚性磨具代表树脂切割片等。

工程师们通过偶件改善、填料级配增强、界面结合力的思路，为深研实验室的我们打开了全新视域。

前沿技术的碰撞，颠覆固有认知。

化工专业高材生陈细芳同志分享的光固化树脂技术极具冲击力，相较于传统酚醛树脂漫长

的热固化过程，光固化树脂“秒级固化”“低温成型”的特性堪称技术跨越。

我对此项技术的解读，

让我清晰地认识到，

树脂固化机理的解读，

让我了解到，

树脂固化机理的解读，

让我了解到，