

# 2142公里 包头4名骑手挑战318川藏线

文/包头日报社全媒体记者 张海芳

当你50岁时,你在做什么?是退休在家养老,还是想走出去看世界。这个春天,包头4位骑手给出了他们的答案——韩钢、王光伟、李季、云海燕年龄加起来近200岁的团队,从4月16日开始从成都上路骑行,他们的目标是完成318川藏线2142公里的路程,带着“年轻”而勇敢的心去看世界。截至5月1日,他们已用车轮丈量了318线1700公里……

## 留下一封家书出发了

318川藏线是骑行者的梦想之地。4月14日,经过十几个小时,内蒙古骑行者自行车俱乐部的4位车友乘坐火车到达四川成

都,经过一番休整,于4月15日开始骑行。

出发前一晚,团队中唯一一位女性,52岁的云海燕通过微信发给丈夫一封家书,并嘱咐丈夫转给儿子。信中说:“儿子,当你看到这封信,妈妈已踏上征程,去追寻自己的梦想!请原谅我的自私,因为错过这次机会,今生或许不会再有……最后非常感谢你爸爸对我的支持,我将带着你们的爱踏上征程,去历练自己,去感受大自然的美。”

已经从单位退休的云海燕说,前段时间,当得知队友们要骑行318川藏线时,她便摩拳擦掌准备一起去挑战。可是因为路途遥远,家人们都担心她的

安全,不太支持她的想法。经过一段时间的“软磨硬泡”,云海燕终于说服家人,踏上了寻梦之旅。

由于4人的平均骑龄都在10年以上,因此他们对此次挑战充满了信心。骑手李季向微友们承诺:“我们会每天将路上的见闻和行程通过微信群分享给朋友们,共同完成这次挑战。”

## 经历多次挑战

4月15日,4人提前半天开始了这次川藏之旅。他们一行出成都沿108国道往邛崃方向骑行,一路到处都在修路,4人不小心走散了,过了新津县又重新回到108国道会合。

也许是见惯了包头的春天,四川的春天让他们充满了好奇,沿途一路的榕树和四季桂的芬芳,让他们不知不觉一路向前。

4月18日,4人迎来第一次真正意义上的挑战。上午出发后骑行53公里,他们翻越了海拔4298的折多山。折多山是川藏线的第一道关卡,35公里的爬坡没有一点缓冲,海拔上升太快,每个人都感受到缺氧、头疼,但在爬上折多山垭口的一瞬间,每个人心里完全释然了,他们经受住了第一次挑战。

4月23日,他们又经历了雨雪冰雹极端天气的考验。当天一早,他们就从海拔4014的理塘出发了,一路爬坡到禾尼乡,路上出

现第一次扎胎,走到毛垭大草原还被野狗一路狂追。之后经历了雨、雪、风、雹等天气的侵袭后,终于抵达目前为止骑行者到达的制高点——海拔4685米的海子山。随后一路下坡到海拔2580的巴塘,全天骑行170公里,创出发以来的两个之最:翻过目前最高的海拔点,连续下坡最长的路段;全程170公里,海拔差2000米,持续下坡80公里,用李季的话说就是骑得火星四溅。从理塘出发时,由于刚下完雨夹雪,气温接近零度,到了巴塘热得只能穿半袖,感觉一天就从冬天骑到夏天。

5月1日,他们的行程是从通麦到鲁朗,全程70

公里左右。一路上,他们始终在雨中骑行,放眼望去,雪山被浓墨的云彩笼罩着,四周树木苍翠,如此美景让他们感觉好似天上人间。

这是他们路途中的一个节假日,大家一起回首10多天的艰难征程、风吹雨淋、翻山越岭,才明白什么是风雨同舟,什么是同甘共苦,才知道路有多难,山有多高……

韩钢说:“我们已经用车轮丈量了318线1700公里的长度,接下来色季拉山正在前面虎视眈眈,我们又将迎来新的挑战。但对于骑行者来说,无论什么都不能阻碍我们的脚步,我们将勇敢前行向着心中的目标进发。”

# 伊利:全程冷链配送保证酸奶新鲜度

文·摄影/本报记者 郑慧英

近日,伊利酸奶新品畅轻蔓越莓奇亚籽风味发酵乳一上市,便受到消费者们的喜爱。而伊利酸奶分仓作为酸奶冷链物流的一个重要环节,其在存储、运输中温度是否达标呢?4月11日,伊利集团酸奶事业部质量管理部的工作人员来到长沙酸奶分仓进行突击检查,记者也随之一探究竟。

## 执行标准五星级

长沙酸奶分仓位于长沙市长沙县黄兴镇,是伊利在全国的十几个酸奶分仓之一,负责为长沙、株洲、湘潭3个地区的30多家经销商配送酸奶。

4月11日19时25分,伊利集团酸奶事业部质量管理部流通品经理张国强一行到达长沙酸奶分仓大门口。因为是突击检查,张国强这时才给酸奶分仓的负责人打电话说明来意。

进入仓库,检查工作开始了。张国强拿出探针式温度计,对温度进行测量。片刻后,温度计显示温度为5.3摄氏度。“温度低于6摄氏度,符合要求。”随后,张国强又指着靠近墙面的防撞钢梁说,“它的作

用是避免工人作业时把墙面撞坏,因为墙里面是保温层,撞坏了容易进水、漏气,保温效果会打折扣,墙面干净、防撞柱完好才符合仓库硬件要求。”

“进入4月,南方的温度会急剧上升,那么酸奶产品在运输过程中或在终端市场是否依旧符合规定的低温要求?因此,我们要重点对设在南方的各个酸奶仓库采取不定期的突击检查,查看仓库是否按照五星级标准执行。”张国强表示,“此次分仓检查依据的是公司制定的物流系统五星级管理评价表,检查内容包括冷链硬件保障、质量意识提升、现场管理标准、质量意识改善、整体质量指标达成情况五大项78条,最后根据检查结果打分,如果存在不符合项目,就需要仓库负责人进行整改。”

一个半小时后,除了一项综合考核需要10月份出结果外,其余77项全部检查完毕。“该仓库有3



张国强(左)正在检测冷风机出风口温度

项内容不符合要求,我们要求管理人员立即整改。”张国强向记者介绍了检查结果。

## 实时监控产品温度

当日20时,一辆冷藏车满载着伊利酸奶产品正在等待工人卸货。记者看到,冷藏车与仓门紧密对接,仓门上的“门封”有效地隔绝了外部空气进入仓库。这时,工作人员开始用托盘陆续将产品分拣,摆放到指定位置。

据长沙酸奶分仓负责人罗建业介绍,酸奶分仓的作业模式是快速中转、不留库存,仓库里看到的

所有货,都会在当天晚上发走。第二天,消费者就可以在超市买到新鲜的酸奶了。

伊利酸奶从出厂到分仓,从分仓再到经销商,究竟是由谁监控运输过程中的温度呢?长沙酸奶分仓调度孙卫告诉记者,酸奶分仓的信息控制中心共有3个人负责监控数据,保证一天24小时都有人,可以全程实时监控仓库及每辆冷藏车的状态。每辆冷藏车上都安装了GPS定位系统,工作人员只要通过电脑就能实时监控每辆车的位置、速度、车门是否关闭及车厢内的温度情况。一旦发现

车辆温度超出标准要求,工作人员会立即打电话告诉司机,“车厢现在温度高了,需要打冷了”。

一直以来,伊利集团以完善的质量管理体系,全方位、全链条保证产品质量安全。在产品流通环节,伊利建立了覆盖全国的ERP网络系统,

通过规范物流承运商、经销商产品出入库信息记录等在线适时跟踪产品流转去向,旗下液态奶、奶粉、酸奶、冷饮四大类产品的流通均在完备的管理体系内,实时监控产品流向。

## 涉及诸多环节

终端市场直接面对的是广大消费者,也是此次检查的重点领域。4月12日9时30分,记者跟随张国强来到长沙市一家大型超市。种类齐全的伊利酸奶摆放在冷风柜内,导购员正在整理产品。张国强掏出温度计测量冷风柜的温度。“现在,冷风柜

的温度为5.1摄氏度,符合要求。”张国强介绍到,“为确保产品的新鲜度,冷风柜每天24小时不间断运行。”

除了温度,产品的外观、生产日期、包装是否破损或有污渍、产品是否被倒置或侧置等都是检查项目,张国强对每个细节都认真检查。

随后,张国强等人又来到另外一家超市进行抽查。最终,检查结果显示:两家超市的伊利酸奶存放条件都是符合要求的。

据介绍,低温酸奶必须全程保证冷链,如遇环境温度升高,益生菌代谢加快,不仅影响酸奶的营养,其口感也会出现异常,甚至还会造成变质。为了保证酸奶的口感和品质,伊利将冷链管理覆盖到包括仓储、冷藏运输、中转仓储、冷链分销在内的诸多环节,产品从出厂到直达客户,每一环节都保证了产品始终处于低温环境。

截至2017年,伊利低温酸奶销售额份额连续3年稳居低温酸奶品类榜首,明星产品畅轻连续3年雄踞高端益生菌酸奶榜首,并且以两位数速度高速增长。