



火烈鸟家不仅有暖气片,还有浴霸灯

暖气、空调、地源热泵、浴霸—— 动物园里温暖如春

11月22日是小雪节气,人们出门穿上了羽绒服、棉服等厚衣服,居家或上班更是离不开取暖设备。石家庄市动物园的动物也不例外,记者走访发现,暖气片、地暖、浴霸灯、草垫子、棉门帘各种采暖保温设备的使用以及高热量的食物,让动物园里的动物们能从容面对寒冷。

本报记者 蔡艳荣

各场馆国庆节开始陆续供暖

为了让来自热带与非洲地区的动物们安然过冬,石家庄动物园早早地就做好了防寒保暖的准备工作。垫草、保温灯、空调、暖气、地源热泵等等齐上阵,确保动物们能够安然过冬。

国庆节后,天气一转凉,火烈鸟馆、猴山新区、狐猴岛、鸚园等的动物逐步回收到馆内,其他动物都根据天气情况适时关窗。

走进离东门不远的大猩猩馆,一进去就会感到“热气扑面”,在大猩猩兽舍的楼道里,记者看到了密集的暖气管道和暖气片。而在大猩猩的兽舍里面和室内展馆则是采用的地暖系统。

“在它们的活动范围不能装暖气片,会被它们拆掉的。”饲养员介绍猩猩馆的温度要保持在19℃左右,低了大猩猩们会发抖或是打喷嚏感冒。大象和犀牛馆室内温度在18℃,最低不能低于15℃。大象和犀牛馆同样是采用地暖和暖气片两种采暖设备。动物园的取暖设备是依靠地源热泵系统供暖。

工作人员介绍,生长于热带、非洲的灵长类动物场馆、爬行动物场馆、食草动物场馆等,国庆节后早早采取供暖措施,11月1日各个动物场馆内都开放了取暖设备,保证暖气供应。

还有空调、浴霸灯、草垫子

除了供暖外,动物园还有很多新奇有趣的措施帮助动物们应对寒冬!

长颈鹿的长腿长脚在高温天气有降温作用,但是却很难抵御寒冷。饲养员早早就为它们的大house准备好了厚厚的“稻草垫”铺在地面,这项措施是长颈鹿们越冬时享受到的“福利”。

火烈鸟家不仅有暖气片,阳光房,室内房顶上还有浴霸灯,浴霸灯每盏都是250瓦,火烈鸟在场馆内,烤着暖气和浴霸灯,吃着饲料饼子和小鱼,自由舒适惬意。

专门加了浴霸灯作为取暖设施的,除了火烈鸟家还有食蚁兽家。在温暖的家中慢慢踱着步,食蚁兽一点都不觉得冷了。

在很多场馆,室内场馆和运动场之间挂着厚厚的棉门帘。天一冷,饲养员会对馆内门窗进行封闭,在场馆进出通道挂棉门帘,棉门帘对保障场馆温度也有很大的帮助。

动物冬令也要进补

随着天气转冷,动物为了产生足够的热量,食量也会增加。所以动物园里的“大厨”对动物的食谱也都做了相应调整,为动物们准备了充足的食物。例如为让动物们更好地抗寒过冬,立秋后,大厨们就开始为动物们贴秋膘,根据动物的习性,调整动物食谱,适当增加食物数量,为食肉动物增配高热量的新鲜牛肉和鸡蛋、葡萄糖等高热量的食物,确保动物安全过冬。



家里很温暖,食蚁兽再也不觉得冷了



大熊猫不怕冷,它自带豪华“皮草”

动物园有多种珍稀食草动物,今年还新引进剑羚、岩羊、蛮羊等多种食草动物,干草、槐树叶、柞树叶、干苜蓿将成为食草动物的冬季主食,弥补青饲料的不足。因此动物园每年的10月到来年的6月都会阶段性储备大量的干草、树叶等。在试喂干草的过程中,饲养员会将前段时间储存下来的草与刚买进的草料掺杂在一起,让动物们有一个慢慢适应干草的过程,慢慢习惯干饲料口味!对大象、犀牛、猴子、猩猩等则要保证足量的蔬菜和水果供应,比如白萝卜、油麦菜、西红柿和胡萝卜以及苹果、香蕉等。

当然,动物园里也有不怕冷的,比如丹顶鹤自带一身“羽绒服”,大熊猫身穿一件豪华“皮草”或者晒太阳或者运动场上荡秋千,还有帝企鹅这些极寒动物,天气越冷它们越欢乐,可以轻松应对北方的冬天。

资讯

石市推进“数字城管扁平化模式” “互联网+”让城管越来越高效

本报记者 李会斌

过去一位市容监督员反应的城市管理问题到达执行任务的城管执法人员,需要经过市里到区里再到中队再到城管队员,推行“扁平化派遣模式”后,市容监督员及智慧城管指挥中心监控人员发现的问题通过机器人精准分析后直接到达城管队员。11月22日,记者在裕华区召开的“石家庄市数字城管扁平化模式推进会”上了解到这一城管新变化。

在裕华区数字城管指挥中心,偌大的指挥中心正中央是巨大的显示屏,上面显示的是市区部分路段的实时画面。大厅内,十余名工作人员整齐地坐在各自的电脑显示屏前,不停地查看各条路段的情况,并不时点击鼠标发出指令。

15时40分,工作人员通过视频数据平台巡查路段时,发现建华南大街一门店前堆放了一堆杂物,把镜头拉近一看原来是水果箱子一类的纸箱,他当即通过视频监控指给路段所属中队。不一会儿,视频监控现场直观看到执法人员执

法全过程及处置结果。

工作人员刘绍恩介绍,他们每天坐在指挥中心工作,可以随时看到辖区各个路段、各个角落的实时动态,及时发现问题、处理问题,“互联网+”让城管工作越来越高效。

为适应城市管理信息化、智慧化建设的快速发展,裕华区城管局整合全区各种视频资源与数字城管系统充分融合,今年年初,启动了数字城管“扁平化新模式”项目开发建设工作。11月22日,经过一个多月的试运行,该项目的优势和实际效果逐步显现。

据了解,“数字城管系统扁平化新模式”是现有城管系统的改造升级,主要结合当前城市管理需求,在现有数字城管系统流程上,对图层数据和城管系统工作流程进行修改,革新案件派遣流程,派遣实现全自动,最终创建由派遣员直接派遣案件到处置人员的工作流程,在全市率先实现了查看问题“一目了然”、派遣问题“一杆到底”的数字城管新模式,将过去金字塔式的层级管理模式变为平行覆盖的扁平化管理模式,提升了数字城管系统的运行效果和工作效率。

井陘安装2处电子抓拍设备

本报讯(记者刘涛)11月22日,记者从石家庄市交管局了解到,井陘县交警大队在辖区路段安装设置了以下2处电子抓拍设备,12月1日正式启用。1、537省道(井石快速路上、下口),限高:

2.8米、限行大型黄牌货车、未系安全带、限速30公里;2、衡井线159KM+500M(微新庄村南)处南北双向,限高:2.8米、限行大型黄牌货车、未系安全带、限速60公里(测速)。

厨艺“亮剑” 展现河北餐饮魅力

本报讯(记者李春炜)切割削劈、煎炒烹炸、挥铲舞勺、摆布点缀……在11月21日举行的第八届全国烹饪技能竞赛(石家庄赛区)活动上,来自全省各地的700多名参赛选手同场竞技,现场比拼厨艺绝活,展现了河北省餐饮业的高超技艺水平,为观众们展示了一场用地方名菜和名点组成的美食画卷。

经过专家评审,最终个人单项赛产生奖牌466枚,其中金牌154枚、银牌262枚、铜牌50枚;中餐全能产生奖牌6枚,其中银牌5枚、铜牌1枚;团体赛产生奖牌24枚,包括金奖21枚、银奖1枚、铜奖2枚。

“这是第八届全国烹饪技能竞赛赛区开赛以来,人数最多,项目范围最广,金牌数量最多的一次比赛,规模创开赛以来最高纪录。”在11月22日的竞赛颁奖仪式上,市商务局局长常志卷介绍说,本次竞赛共吸引了全省13个市近200家企业的715名一线选手参与,其中技能竞赛613人、展台赛102人。比赛项目分为中餐热菜、艺术凉菜、中式面点、西式面点、烘焙、中餐宴会服务、展台赛等七个项目。

此次活动由市政府和中国烹饪协会主办,市商务局、栾城区政府、省市烹饪行业协会、新东方烹饪学校承办,市食药监、人社、旅游、文广新、工会、团市委等市直部门协办。

记者在现场看到,在整齐有序干净明亮的厨房操作室中,参赛选手们大显身手,食材加工、切菜、翻锅、装盘等每一个步骤衔接有序,游刃有余在规定时间内制作出一道道精美的美味佳肴。

“一条草鱼,我们可以做出来鱼冻、剁椒鱼头、金汤鱼丸、清蒸鱼滑水等六道菜。”参赛选手张晓磊说,餐饮企业要不断创新,赋予菜品新的形式和内涵,才能有竞争力来立足市场。

在这次竞赛中,石家庄等城市深入挖掘当地特色菜品,总结特色菜品制作工艺做法和典故,给美食赋予深刻的文化内涵,体现了河北省地方特色菜品的文化传承理念。

此次活动既适应了当今消费者对餐饮业的新要求,又体现了餐饮行业的专业素养,为行业和企业挖掘了专业人才,展现了河北地方特色菜品魅力。