

潍坊市中心血站献血车驶入高密一家企业 员工热血接力 传递生命暖流



李月正在献血。

邱龙献血完毕。

□文/图 本报记者 王路欣 通讯员 刘玉华

秋意渐浓，豪迈集团厂区却涌动着一种特别的暖流，一场为生命接力的无偿献血活动温馨开启。

10月25日，潍坊市中心血站献血车驶入位于高密市的豪迈集团，职工们纷纷挽起衣袖，献出自己的一份热血，让爱心在秋日里散发暖流。

采血椅上，献血者们面带微笑，眼神中充满了奉献后的满足与自豪。“今天别熬夜，多注意休息、多喝水。”血站工作人员一边熟练地采血，一边耐心叮嘱每一名献血者注意事项。

职工们献完血，微笑着离开献血车，仿佛是完成了一件平常小事，但对于用血患者来说，每一份血液都是带来生命希望的礼物。

“要说为什么一直坚持献血，其实也没有什么伟大的原因，间隔期到了就去献血，已经成了我的一种习惯。”邱龙是一位献血达到16次的定期献血者，他朴实的话语里藏着一位向善之人十余年的爱心坚守。“无论是在大学、部队，还是退伍后进入企业上班，集体一直倡导我们的就是要乐于奉献，力所能及地帮助他人。这种精神一直影响着我。”邱龙说。

这是李月第三次参加无偿献血，在体检的过程中，

她还不忘鼓励身边的伙伴一同加入献血队伍。她认为，能够献血救人是一件很棒的事情，一件值得骄傲的事情。“献血的过程很简单，但坚持献血却不简单，只要社会有需要，我会一直坚持下去。”李月说。

中午时分，就餐完毕的王彬鼓起勇气走上献血车，挽起衣袖进行了人生中第一次献血。“献血车上氛围很轻松，虽是第一次献血，也没有感觉到紧张。”王彬说。

栗秀霞在朋友的陪伴下来到献血车，完成了她的第三次献血。“虽说有一点刺痛，但比起能挽救别人生命来说，这点疼不算什么。”栗秀霞说。

在这个秋日，职工们献出的爱心血液，将为他人的生命注入色彩，向社会传递生命的温度。



公交司机拾金不昧 文明新风浸润车厢

本报讯(记者 刘元超)连日来，潍坊市公交集团拾金不昧的暖心事持续上演。多名公交车驾驶员在发现乘客遗落的财物后，第一时间上报、妥善保管，用行动诠释责任与诚信，最终让失物完璧归赵。

近日，市民王先生乘坐5路公交车时，因下车匆忙将装有两部手机及随身生活用品的背包遗落车上。发现背包遗失后，他立刻拨打公交热线求助。与此同时，潍坊市公交集团5路车驾驶员方哲在终点站清厢时发现了背包，他第一时间拍照发到车队工作群，随后将背包上交车队。热线工作人员核实信息后迅速联系到王先生，将失物返还。

4路车驾驶员杨学举在清厢检查时，发现了一个遗落在座位上的钱包。他立即收好，第一时间交到车队值班人员手中。经查看，钱包内有现金、身份证及紧急联系人电话，值班人员与杨学举当即拨打电话联系失主。失主郭女士接到电话后迅速赶到车队领回钱包，事后送上锦旗表达诚挚谢意。

近日，20路公交车驾驶员尹娜驾车抵达终点站火车站后，在清厢检查时发现一部遗落的手机。她立即妥善保管，拍照发至工作群说明情况，随后将手机送至车队办公室。此时，心急如焚的失主尝试拨打自己的手机号，尹娜接听后耐心告知领取地点。最终，失主赶到公交王谭枢纽站办公室领回手机，对尹娜及工作人员的热心帮助再三致谢。

近日，市民刘女士在东风街彩虹路口东站点下车后，发现装有手机、钱包及现金的挎包遗落车上。16路驾驶员蔡红艳在终点站检查车厢时发现挎包，第一时间拍照发工作群并送至值班队长手中。接到刘女士打来的电话后，工作人员连忙安抚并告知领取事宜，半小时后便完成了失物归还。

近日，市民商女士从潍坊百货大楼东侧乘坐77路公交车回家，下车后发现刚买的衣物遗失。她先折返商场寻找未果，才意识到可能落在车上。抱着希望再次乘坐77路车后，她向当班驾驶员王宝军说明情况。王宝军立刻安抚道：“您别急，东西我捡到了！”原来，商女士的衣物落在了王宝军上一趟车里，他在终点站清理时发现后第一时间上交。事后，商女士专程送上锦旗，向王宝军表达谢意。

从方哲、杨学举到尹娜、蔡红艳、王宝军，五位公交驾驶员的善举并非偶然，而是潍坊市公交集团文明服务培育成果的生动体现。这些平凡岗位上的暖心行动，既为乘客挽回了损失，更传递了城市温度，让正能量在车厢内外不断流淌。

砵砵岛海参 纯天然拒绝添加 只为纯真好海参

海参市场水深难测 吃的是“营养”还是“添加”？

常吃海参滋补的人都有这种疑虑：为什么有些海参泡发后体积惊人，口感却软烂无弹性？为什么有些海参颜色过分均匀漂亮，仿佛一个模子刻出来的？为什么市面上海参的价格悬殊？

有些商家为了增重、美化外观，手段层出不穷，即食海参泡发过程加碱、加矾、加保水剂增重，干海参加糖、加盐、加各种“料”。消费者花费不菲，买到的可能是一半的“参”，一半的“坑”。每一口吃下去的不仅是海参，还有那些说不清道不明的化学添加剂。

源于自然 用心甄选 海参加工过程中拒绝“科技”与“狠活”

砵砵岛海参原料只甄选自山东长岛、辽宁大连两大海参核心产区。这里地处北纬39°黄金水域，水温低，

海流急，孕育出的海参生长周期更长，肉质更厚实，营养更丰富，从源头上保证每一只海参的营养。在干海参加工过程中坚持烘干工艺，拒绝“科技”与“狠活”，全程不添加糖和各种“料”，依靠自然的阳光与清风，慢慢地将海参的本味与营养牢牢锁住。在即食海参泡发过程中只使用纯净水，杜绝任何化学保水剂、着色剂。泡发后的海参颜色自然，口感Q弹筋道，内壁肥厚，参刺饱满，带给您最原始、最纯粹的营养。

砍掉中间环节减少溢价 “工厂价”海参直供消费者

好海参不应该让消费者付出高昂的溢价，砵砵岛海参从捕捞、加工到成品，实现全产业链一体化，砍掉了品牌代理、层层分销等不必要的成本，将最大的利润空间，直接回馈给信任我们的消费者。

- ◆大连即食海参 (18只-20只/斤) 工厂直供价180元/斤 900元6斤
- ◆大连即食海参 (10只-12只/斤)

- 工厂直供价240元/斤 1200元6斤
 - ◆长岛淡干海参 (约60只/斤) 工厂直供价1580元/斤 2800元/2斤
 - ◆大连淡干海参 (瓦房店海域 约90只/斤) 工厂直供价1880元/斤 3500元/2斤
 - ◆大连淡干海参 (瓦房店海域 约60只/斤) 工厂直供价2180元/斤 4000元/2斤
 - ◆大连淡干海参 (长海县海域 约60只/斤) 工厂直供价3280元/斤 6000元/2斤
- 郑重承诺：干海参回家先泡发，不满意，7天无条件退换货。
- 咨询电话：8191567 18606360567
- 地址：潍坊晚报读者服务中心(文化路与东风东街交叉口北100米路西砵砵岛海参)
- 公交车乘车路线：市内乘16、56、30、22、76、78、80路车到文化路与东风东街路口东站或乘17路车到潍坊日报社站



扫码预订