

原创3D动漫影片《牡丹仙子之瑞春花开》首映礼今日在万达影院举行 相约牡丹精灵,共赴“冒险之旅”吧

□记者 李砺瑾 通讯员 苏社伟

今日上午,《牡丹仙子之瑞春花开》首映礼在万达影院举行。作为第31届中国洛阳牡丹文化节的献礼影片,这部原创3D动漫影片究竟有哪些亮点?该影片的投资方深圳世为集团市场中心总监杜鹏提前为您揭秘。

投资5000万元,耗时1年零3个月

杜鹏介绍,《牡丹仙子之瑞春花开》是一部以牡丹仙子和牡丹精灵为主角的动漫大片,影片全长40分钟,旨在弘扬真善美。为了将该部影片打造成经典,世为集团投资5000万元,由120人的创作团队从2012年1月开始创作,整部影片耗时1年零3个月。

作为第31届中国洛阳牡丹文化节动漫形象大使,5个可爱的牡丹精灵分别代表温婉、自信、热情、聪慧和活泼的性格特质,目前《牡丹精灵学英语》视频短片已经在我市公交车上播放。

杜鹏称,10日,主创团队以短片的形式展现这部影片的制作过程,增加观众对中国动漫风格的新认识。

电视网络齐推广,更多精彩将呈现

杜鹏说,10日起,中央电视台、河南电视台、洛阳电视台等电视媒体都将播放这部影片,中央电视台下属的互联网电视还将面向全球进行推广,届时,更多的海内外人士都将欣赏到牡丹精灵们的美丽身影。

“《牡丹仙子之瑞春花开》10日起在搜狐、腾讯等网站上全面推广,您只用在搜索引擎里打上‘牡丹仙子之瑞春花开’的关键词,就可以在线观看。”杜鹏说。

作为第31届中国洛阳牡丹文化节官方战略合作伙伴及城市运营商,世为集团接下来还有更大的“动作”——以这部电影为依托,进一步宣传洛阳及牡丹文化节。

杜鹏称,除了《牡丹仙子之瑞春花开》,第二套表现

洛阳传统文化的系列动画片《牡丹仙子之河图洛书》目前已经进入前期策划阶段。这部动画连续剧将分为52集共780分钟,大家在《牡丹仙子之瑞春花开》中没有看到的与洛阳有关的景点,将在这部连续剧中得以充分展现。

“每集都是一个独立的小故事。”杜鹏说,《牡丹仙子之河图洛书》里会融入洛阳及其周边的风景名胜和民俗符号,不仅能为大家展示美丽的洛阳,也能更好推广洛阳的品牌形象。

延伸阅读

《牡丹仙子之瑞春花开》故事梗概:很久以前,森林深处有一个精灵世界,这里开满了牡丹花。为迎接千年一遇的瑞雪,花女神把掌管牡丹花开放的魔法棒交给了牡丹仙子,牡丹精灵们却发现牡丹仙子离奇失踪了。为了夺回魔法棒,牡丹精灵们开始了一次惊心动魄的冒险之旅……



免费入园赏花 情暖困难职工

昨日,由市总工会和洛阳郁金香牡丹园联合开展的“关爱困难职工赏花踏青”活动启动,400余名困难职工、农民工代表来到洛阳郁金香牡丹园,免费赏花、踏青。据了解,该活动还将陆续为3000名困难职工、农民工提供免费赏花服务。

见习记者 程芳菲 通讯员 高锦 摄

精美版画展 邀您来欣赏

□见习记者 程芳菲

昨日,“黑龙江省版画院二十五周年版画新作展”在洛阳美术馆举行,共展出35位优秀画家的60余件作品。此次展出的作品均为“第

十九届全国版画展”之后,黑龙江优秀版画家的新作。

画展由黑龙江美术馆、洛阳美术馆主办,将持续至13日,市民可在每日9时至12时、13时至16时30分免费参观。

碟子上的一小片污渍足以影响你的食欲,杯子上的一小豁口会让东道主在客人面前颜面尽失,但在天府火锅就餐却会让你倍感舒心。因为——

天府火锅:盘子要光洁如新

去天府火锅店就餐,可以有很多理由:店面多,菜品质量可靠,服务态度好,餐具干净……是因为天府火锅各方面管理都很用心,尤其餐具的消毒管理更为细致。

收餐就分类

食客可以监督餐具是否干净,但餐具清洗得干净与否完全取决于对清洗环节的管理。为了保证每套上桌的餐具都能达到天府火锅的要求,天府火

锅斥巨资引进专业的洗碗设备,并且用细致入微的清洗消毒流程来保证餐具的清洁和消毒。

天府火锅从收餐开始就对餐具进行分类,专业的收餐员从客人离桌开始收餐时就将碗、筷子、茶杯……单独分类,待客人散尽之后就由专业人员操作洗碗机进行清洗。大小不同的盘子盛放的菜品不同,油污的程度也不同,所以专用洗涤剂用量和洗涤流程也不尽

相同。因为从管理角度,天府火锅认为分工越专业,洗涤效果越有保证;餐具洁净程度高,破损率低,洗涤时间短。

“专业洗碗机比纯人工清洗破损率降低70%,用人工减少20%,效率还能提高35%。”到天府火锅七一路店进行抽检的李平平一边用手指着从洗碗机里出来就干绷绷的盘子,一边介绍。很显然,精细化的管理加上现代化设备的应用,为天府火锅的餐具清洁加分不少。

消毒有标准

如果说专业的洗碗机和消毒柜的配合能将餐具洗净消毒到位的话,那么天府火锅的管理重点就放在了对消毒餐具的监控和防止二次污染上面。

天府火锅要求餐具在使用之前,只能在消毒柜或洗碗机中。“上桌餐具要有消毒余温”,“上桌餐具不能有缺损”,“上桌餐具不能有污渍”……谈到消毒的标准,天府火锅的质检李

平平了如指掌。她经常要不定期抽查那些经过店内数道自检之后的餐具的合格程度,甚至包括操作过程是否带一次性手套,消毒柜是否工作状况良好等一系列操作消毒过程的规范性。有先进的消毒洗涤设备,有明确的消毒清洁标准,加上严格的二次污染管控措施,让天府餐具想不洁净如新都不行。

光洁要如新

穿上合体的新衣服,人走路都带劲儿;住在环境优美的新房子,人能倍觉心情舒畅。同样天府火锅要求餐具的“光洁如新”,就能增加人们的食欲。

“公司对消毒餐具的管理规定主要是为了给食客们提供一个身心愉悦的就餐环境。当然保证食客的身心愉悦还有其



他的一些管理措施相配套,比如上菜要保证菜品的摆盘形状,点菜要有荤素搭配的技巧,服务要有贴心真诚的礼貌等。”天府火锅王总对管理的要求远远不只是几条简单的规定,每一条规定都要求员工用心去执行。就象“光洁如新”只是天府火锅对餐具清洗的要求,但每一个员工都清楚“这只是食客心情愉悦的就餐环境的一条基本要求”。

天府火锅分类清洗和严格的消毒检查标准,能保证盘子的“光洁如新”;天府火锅对盘子“光洁如新”的要求,目的是为了营造心情愉悦的就餐环境,而心情愉悦的就餐环境,才是天府火锅吸引食客的关键所在。(李宇辉)

