

# 市图书馆的自助还书终端设备为啥总“罢工”

原因:一是设备使用频率较高,二是一些人不按要求操作造成了设备损坏  
希望:正确使用及爱惜公共设备



□记者 韩霖

## ●本期关注

近日,市民于先生向记者反映,市图书馆的一台自助还书终端设备频繁出故障,不能正常使用。于先生说,该设备是2015年年初投入使用的,一开始使用起来很方便,但后来不断出现故障。“希望能早点儿修好,好给还书的市民提供方便。”于先生说。

目前,这台自助还书终端设备已经修好。

## ●听您倾诉

于先生是我市某企业的职工,平日爱好阅读,经常到市图书馆借阅。“2015年年初,市图书馆一批电子设备投入使用,其中就有一台自助还书终端设备。”于先生说,借书的市民只用将借阅的书直接放入自助还书终端设备里就可以了,操作简单,使用方便,不用人工受理。

这么方便的设备,在投入使用后却频繁出现故障。“这不,自助还书终端设备现在又出问题了,这次说是硬件故障,这都过去好几天了,还没修好。”于先生说。

## ●所跑单位

市图书馆

## ●跑腿经历

近日,记者就此问题来到市图书馆进行采访。

该馆负责人说,他们在发现设备故障后,已在第一时间派工作人员进行检查,发现是设备硬件出了问题。随后,他们已联系广东的生产厂家前来维修。

“硬件损坏需要厂家的人来维修,因为这个过程需要一段时间,希望市民能够多多理解。”该负责人说。

该负责人解释,该设备之所以频出故障,一是由于设备使用频率较高,二是因为一些人不按要求操作造成了设备损坏。

由于操作简单、方便,自助还书终端设备在投入使用后立刻成为市民的“新宠”,每日通过它还的书有千余册。虽然为方便市民,该馆专门在设备上张贴了使用须知,但不少市民不按照要求操作,给设备造成损坏。另外,不少淘气的儿童还往自助还书终端设备

里塞杂物,影响了设备的正常使用。

“我们多次从自助还书终端设备里清理出杂物,有石头、布条、纸团,甚至是扫帚条等。在这里,我们希望市民爱惜公共设备。”该负责人说。

## ●办事结果

在得知具体情况后,于先生表示能够理解该馆。在记者采访后的第二日,损坏的自助还书终端设备就被修好了。

## ●诉求人评价

感谢《洛阳晚报》记者的帮助,我会将最新情况告诉身边的朋友,希望通过晚报的影响力,提醒更多市民,要正确使用及爱惜这些公共设备。



洛阳  
民生

2016年  
5月11日  
星期三



编辑/谢磊 校对/项辉 组版/陈晨

# 天府火锅:店家买得用心,顾客吃得放心

深夜接到异乡的来客,凌晨坐火车回到洛阳,肚子空空,饥肠辘辘,去天府吃饭,成为洛阳人的一个习惯。因为天府,是洛阳为数不多的24小时营业餐厅。

24小时营业,天府已经坚持了近20年,背后不光是服务员、后厨在忙碌,也有着24小时配套服务的保障。比如说,天府的每一把青菜,都是当天凌晨两点半采购的……

## 凌晨两点半

## 天府人到菜市场抢菜

20世纪90年代开店之初,多名在涧西厂矿企业上班的老顾客,由于晚上上夜班,建议天府火锅延长营业时间。言者有意,听者有心。于是,天府火锅开始尝试24小时营业,一直到如今,它是难得的坚持24小时营业的洛阳本土餐饮企业。

全天候营业,如果早上买的菜,到了半夜不新鲜怎么办?当笔者把这一话题抛给天府人时,天府董事长岳本新表示,和其他火锅店不同的是,天府火锅的采购系统24小时运转,对食材的新鲜有极为严苛的要求。

以蔬菜为例,每天凌晨两点半,在洛阳通河农贸市场,会有最大的一批蔬菜运输车抵达,他们多是前一天下午采摘的新鲜菜,天府采购部会派出专业采购团队来买菜。



根据所采购的菜品,“有的车拉白菜、油麦菜、茼蒿、菠菜等蔬菜,有的车拉菌类、土豆、胡萝卜,有的车去拉海鲜等”。天府采购部经理崔俊领告诉笔者,如果蔬菜达不到采购要求或是供应量有限,采购人员会主动出击,移师到菜农的必经之路上,力争把新鲜食材“拦”上餐桌。

凌晨4点多,采购完毕后,专业采购团队先后出发,从瀍河回族区、老城区到西工区、涧西区,把最新鲜的蔬菜挨个送到每一个天府火锅店。

第二天早上,第二拨采购人员会准时赶到李楼蔬菜种植基地,现场采购刚刚摘下来的本地蔬菜。



## 全流程把关

## 每个人都是质检员

在天府火锅的菜单上,有100余个品种的菜,除了肉类等冷冻食品,蔬菜、菌类、海鲜以及配料都需要当天采购,以保证绝对新鲜,对质量的要求也极为严格。

目前,天府有着基本固定的蔬菜供货商,以确保蔬菜来自绿色无公害蔬菜产区;为了保证质量,海鲜是一条条、一只只地挑出来的,要大小一致,活蹦乱跳才行。

同时,采购回来的菜品要经过检验员、后厨、传菜员等几个人把关,每个人

认为菜品合格后,要签上名字才可以进入下一道工序。天府规定,一旦出现问题,将对出问题环节的人员严惩,所以每个人都尽力把好自己的关。

如今,有了微信平台,天府的质量把关更严格。崔俊领说,每一个后厨人员或服务员,只要看到菜品不新鲜,蔬菜有冻烂的叶子,就可以拍照发到天府的工作群里,他们会得到奖励,采购人员会受到处罚。

正因为尽心尽力的品质管控,天府成为无良菜贩的“噩梦”。在他们眼里:“咱们的菜不新鲜,不能送给天府。”“天府人真傻,菜坏了一点,价格便宜也不要。”“天府人真牛,一把蔫了的青菜都不买。”

除了24小时的采购系统,天府火锅还专门成立市场调查部,这个部门就像是天府的“纪委”,定期对采购菜品的形状、新鲜度、干净度等进行比较,最终选择新鲜度最高、吃起来最放心的蔬菜。

天府人说,在天府火锅,所有的海鲜,都不会加热解冻,而是自然解冻,以保证其食材的新鲜度;天府人说,顾客尝得到的口味正,来源于天府人的精挑细选,顾客看得到的放心,来源于天府人的责任心。

屹立市场27年,天府人坚信:品质是企业的生命力,品质好才是发展的硬道理。  
(郭旭光)