靳红霞事迹

靳红霞，女，1984年10月出生，37岁，中共党员，餐厅服务员技师，现任峨嵋酒家服务总监。

在峨嵋酒家从事服务工作19年，曾多次代表公司参加大赛屡获金牌，并荣获“中国服务名师”、“中餐宴会设计师”、国家C级考评员。作为传承人，她培养了20余名业务骨干精英，带领青年职工在市级及以上职业技能大赛中取得优异成绩。由她自创的“靳红霞走动式服务”在集团公司下属各企业推广，并获得“感动服务之星”荣誉称号。

疫情期间带领团队克服困难，用数字化大数据进行多维度分析，深耕营销方案，线上销售增长37%。创新无接触打包送餐、建立顾客微信群、社区接龙购物等销售模式，创出2022年总店年夜饭日销售突破45万元的历史新高。总店近三年月均收入保持在300万元左右，埋头苦干砥砺前行，用以挥洒汗水换来的成果迎接党的二十大胜利召开。

获奖情况：

2022年 北京市西城区“青年之星”—“劳动追梦之星”

王鸿庆事迹

王鸿庆，男，1968年9月出生，54岁，中共党员，现任北京同春园饭店副经理，同春园烹饪技艺第三代传承人、中国烹饪大师、中式烹调高级技师、国家级酒家酒店评审员。

王鸿庆同志始终坚持思考并勤于钻研，作为同春园集体技艺传承班教研组长，结合工作实际，制定了规范的“技术传承”课程手册，以开设技艺传承班的形式，将同春园的企业文化，发展历史和工艺技法，分班分级分步骤地传承下去。

通过数年的努力恢复了鳝鱼席，在传承江苏风味菜的同时结合实际，研发出了具有鲜明特色的春笋油焖荠菜鱼片、鲜笋山药炒脆皮虾、春园一品锅、葵花献肉、芝士焗大虾、金米海鲜鸡等创新菜品，为企业的经营发展做出了积极贡献。

同时在王鸿庆同志和全体员工的努力下，2021年“同春园江苏菜制作技艺”成功入选”北京市第五批市级非物质文化遗产名录“，同年入选“北京市西城区级非物质文化遗产名录“。

获奖情况：

2018年 第三届西城“百名英才”突出贡献人才

彭春梅事迹

彭春梅，女，1984年1 月出生，38岁，中共预备党员，工艺美术品设计师，北京宫毯织造技艺代表性传承人，现任北京华方地毯艺术有限公司宫毯织造技师。

彭春梅同志于2012年至今一直从事宫毯织造相关工作，在工作中积极刻苦、努力学习、不断钻研和总结宫毯织造技艺。通过各种技艺展演或讲解等形式，以展现宫毯织技艺的魅力过程中，让民众深入了解传统工艺，同时增强民众对传统文化的价值认同。在工艺美术家刊发表论文《北京宫毯》对宫毯的身世、数语、工艺和与时俱进做出了论述。与同事一起研发了小机梁课件包在网上销售，深得用户的好评，带着可移动小机梁课件包参加校园和社区活动等，让青少年在体验和创造中了解博大精深的中华文明，提升民族自信，振奋民族精神，自觉弘扬和传承中华优秀传统文化。她参与织造的宫毯作品曾多次获奖，发扬工匠精神，在设计创新和技艺传承中表现突出荣获2018年优秀技艺人员称号。

获奖情况：

2020年 工美杯《黄地回纹边四合如意栽地毯》优秀奖

2018年 优秀技艺人员

2018年 北京宫毯织造技艺代表性传承人

2018年 百花杯地毯盘金毯《兰》金奖

郭力山事迹

郭力山，男，1970年12月出生，51岁，群众，挤压高级技师，现任有研新材料股份有限公司—有研亿金，靶材制造部技术主管和创新工作室负责人。

郭力山同志从一名普通工人逐步成长为我国集成电路靶材制造领域的技术专家，先后设计和制造出了上百台（套）专用工装夹具，占据公司90%的份额，填补了公司制造领域的空白；和研发团队积极合作，完成了一百余种4‐12寸靶材产品和蒸发料产品的自主开发。成功打破了国外溅射靶材制造企业的垄断；铜系防氧化加工和自动化防氧化清洗领域实现了对其他靶材制造企业的超越，技术独树一帜。2018年获全国技术能手称号，作为全国技术能手、技术主管和创新工作室负责人，解决了大规模集成电路关键核心材料高纯金属靶材氧化、焊接飞溅、崩坑和清洗效率低问题，承担了厂区布局设计，降低生产成本五百多万元，获多项授权发明专利、实用新型、标准并培养技能人员三名，获评“有研集团示范性高技能人才创新工作室”和 “西城区创新工作室”。

获奖情况：

2018年 国家技术能手

于勇事迹

于勇，男，1985年5月出生，37岁，群众，玉石雕刻中级工艺美术师，西城区第三届百名英才。作品在汲取北派玉雕沉稳、大气的基础上，以刀代笔，抒豪情于石上。擅长融合石材本身特色，因材施艺,素活儿、器皿多薄胎。鼻烟壶更是追求工与料和谐统一，造型多古朴沉稳，典雅大气，极富美感，形神兼沉稳、大气。作品在燕京八绝台湾展、南宁博物馆展、德国、法国、捷克等多次展出，2017年起任北京市鼻烟壶协会理事。2016-2019年在北京轻工技师学院任教，从事玉雕实训导师工作，三年的时间里培养了百余名玉雕专业学员，其中不少在燕京八绝红星杯和北京工美杯中屡获佳绩。积极推动校企合作，完善了销售体系、解决了学生就业问题，让优秀的玉雕人才在经过多年的刻苦学习后可以学以致用。如今的国玉坊玉雕师傅中仍有多名毕业于轻工技师学院的优秀学生，今天他们已经成为了手工艺精湛的玉雕匠人，在行业中发光发热。

2017年起，发展了以燕京八绝和药膳为主题的艺术餐厅，2020年荣获中国药膳研究会食养示范基地称号，2020年疫情最严重的时期，坚守岗位严格防疫，同时服务于广源长青医养中心、马应龙肛肠医院、北京怡宁医院、北京太和妇产医院等多家企业，为病人和医护工作者提供了优质的食品安全保障。2020年在北京股权交易中心大学生创业板挂牌上市，2020年被中国劳动学会评委防疫与劳动创新的优秀案例。

获奖情况：

2020年 职业技能竞赛 职工技协杯 第一名

2020年 北京市工艺美术大师

2018年 第三届西城“百名英才”突出贡献人才