

## 就业创业路上的多彩人生

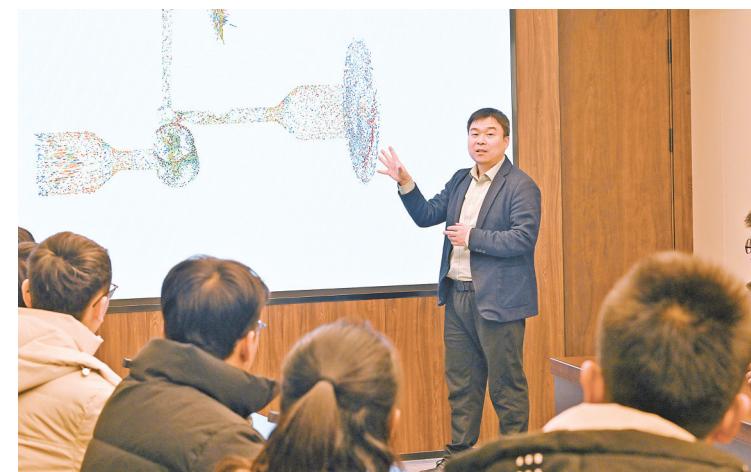
系列报道之十五/之十六



刘海波(左二)带领高水平技术研发团队进行研讨。



石岩教授(右二)与科研团队进行定位器高精度调节控制实验。



石岩教授经常与团队的年轻人互动交流。

凤栖梧桐花满枝

本报记者 左鸣远 赵磊 李宏亮 文/图

春节过后,来自北京航空航天大学自动化科学与电气工程学院的石岩教授带着团队匆匆飞回银川上班,他们的工作岗位在宁夏2024年新成立的六盘山实验室。

六盘山实验室,是宁夏着眼自治区装备制造产业新质生产力培育,由工业控制阀专家、中国工程院院士马玉山领衔打造的首家新型研发机构。实验室首创“刚柔并举”引才方式,与北京航空航天大学等6所高校及科研机构建立合作。石岩这样的“候鸟学者”不必割舍北京高校资源,就可在银川柔性组建自己的团队。

2月23日,在实验室中试基地,石岩刚做完设备的仿真计算,换上进入生产线的工作服和安全帽,短短30秒,他和自己的科研团队交流了3项实验数据。

高熵合金是材料领域的新贵,抗断裂能力、抗腐蚀、抗氧化等特性优于传统合金,在航空航天、海洋装备乃至工业领域和民用领域意义重大。石岩和他的团队经过近百次失败,又反复修改、调整,才收获了性能远超实验预期的高熵合金材料,走在行业前沿。

“破解了人才流动的‘不可能三角’。”石岩教授说,这是一场从理论到实践的跨越,是从“书架”到“货架”的蜕变。“我的团队有七八名年轻教授常年住在六盘山实验室,30多名研究生也跟随导师们在实验室完成学业,研究生们在实验室参与研究项目,在科教融汇的同时,实现产教融合。”

与此同时,实验室也同步培养本土专家。位于西北侧的一台小型超声波制粉设备正在高速运转,实验室副主任刘海波和几名研究人员目不转睛地观察着实验过程,时不时在本子上记录重要数据。每一组实验结束后,大家都围坐在一起,围绕工艺改革各抒己见。

“在这里,我看到了自己的无限可能。”这是六盘山实验室许多青年科研人员的心声。实验室成立以来,迅速汇聚了130名科研人员,其中,柔性引进人员40人,形成了以博士、硕士为主体的多层次人才格局。实验室6个研究中心负责人平均年龄不到40岁。

2024年,六盘山实验室立项23个基础科研项目,形成40项创新成果,累计申请专利156项,登记软件著作权19项,发表高质量论文21篇,形成样机样件50件,高质量完成全年科研目标。



石岩教授(中)带领团队研究高压热态循环测试装置。

## 不负青春逐梦行

本报记者 杨超 王鼎 付杨文/图

开一家属于自己的小店,当老板,给自己打工,是很多年轻人的梦想。32岁的顾占林不仅实现了这个梦想,而且还是“double”。

2月13日9时许,顾占林已赶到位于同心县豫海镇利民街的举益披萨店。“这家店刚开业,还处于试营业阶段,所以我最近经常来。”顾占林一边跟记者说,一边忙着把原料放到后厨,收拾餐具,打扫卫生。

谈及创业的选择成百上千,为什么要开一家披萨店?顾占林向记者讲述了自己的创业经历。

2013年,顾占林考上中南民族大学,学校鼓励大学生创业,提供店面和简单装修,他心动了,并迅速行动,抢占有利地形开了一家经营各类民族食品的小超市,第二年又改成无人自助超市。“大学期间,我基本上没从家里要过钱,有时

还往家里寄钱,还用赚的钱把南方都转了一遍。”顾占林说。

大学毕业后,顾占林做过销售,也考过公务员、事业编,但都没有成功。

2017年年底,顾占林来到甘肃省兰州市,找了一家濒临倒闭的西餐店开始练手。

3个月后,该西餐店被盘活,实现华丽转身,

人流量不断增加。

自认为有了经商经验的顾占林和同学租了一家商场的3层楼:一楼做餐饮,二楼销售服饰和鞋、包等,三楼是电玩城,但一年后生意垮掉了。

不言败的顾占林认为,一年多的创业历程为他今后创业带来了难得的宝贵经验。

2020年,顾占林回到同心县,先后开过服装店、面包店、冷链工厂……但始终没有找到最适合他的创业路。直到2024年,他决定继续干老本

行,开披萨店。当年10月,他投资20多万元开的第一家披萨店开业了,总面积240平方米的店面有100平方米是儿童乐园,“餐饮+乐园”的新颖形式吸引了很多宝妈,“3个月,我们就有了500多个会员,营业额总计20多万元。”

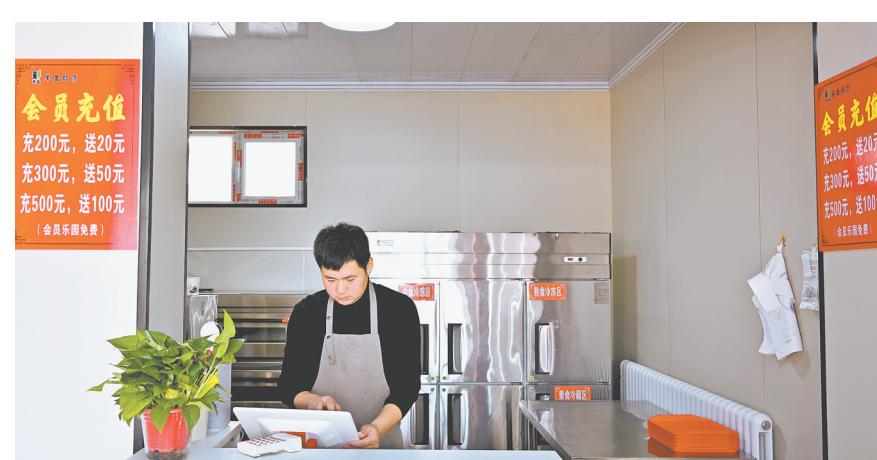
火爆的披萨店不仅是经营形式新颖,更重要的是经营理念独特。

今年1月7日,顾占林的第二家披萨店试营业。“第一家店由店长负责,我最近一周都没去了,但经营完全没问题。”顾占林告诉记者,他的经营模式是将核心店长和员工从雇佣关系转变为合伙关系,店不是一个人的,而是一个团队的,大家分工明确,各负其责。

2025年,顾占林计划在吴忠市利通区、红寺堡区再开2家分店,让自己的梦想再飞高些,再飞远些。



顾占林坚持自己进货、守住食品安全底线。



顾占林一大早就来到新开的店里,调试点餐付款系统。



顾占林(右)指导员工制作披萨,从刷油到配料比例,每一个步骤都严格把控。