

以创新破局 以普惠扎根

——访自治区政协委员，中国邮政储蓄银行股份有限公司宁夏回族自治区分行党委书记、行长陈峰

刘媛文/图



他，扎根金融一线二十余载，凭着对金融事业的执着和追求，用心诠释着新时代金融人的工匠精神；他，立足本职、认真工作，全面提升金融服务本领，为我区经济发展注入了金融动能。他就是自治区政协委员，中国邮政储蓄银行股份有限公司宁夏回族自治区分行（以下简称邮储银行宁夏分行）党委书记、行长陈峰，从一名基层技术人员成长为金融领域的“领跑者”，一步一个脚印，凭借务实的工作作风和创新精神，带领团队精准对接企业和农户需求，推出多项金融产品，为宁夏经济发展贡献了重要力量。

陈峰（右三）深入企业调研走访。

敢为人先 助企业跨越融资壁垒

扎根基层 深耕金融行业

2001年，大学毕业后的陈峰，入职中国邮政储蓄银行股份有限公司北京分行（原北京邮政储汇局）。作为一名行业的“新兵”，他从最基础的技术终端岗位干起，负责维修自动取款机，北京的大街小巷都留下了他忙碌的身影。

自动取款机出现故障时，他跟着师傅，从拆机到维修，拼尽全力掌握工作要点。复杂的业务流程、严格的规章制度及高强度的工作压力，压得陈峰喘不过气。不服输的陈峰开始与自己“较劲”：白天，只要一有时间，他就虚心向同事请教，不放过任何一个学习的机会；夜晚，他在台灯下埋头苦读金融法规、市场营销策略等书籍。密密麻麻、晦涩难懂的文字，在他反复钻研下，渐渐变得熟悉起来。

星光不负赶路人。从维修自动取款机到独立负责一个项目，再到市场拓展，陈峰成功拿下了每一个项目，而每一次角色的转换也让他实现了从“新兵”到骨干的转变。在不断地摸索与尝试中，陈峰逐渐明确了自己的职业方向，也对“有担当、有韧性、有温度”的企业精神有了更深的感悟。“普惠金融意义非凡，能够为身处困境的群体提供恰当的金融服务，让金融的阳光普照每一个群体，这样的工作充满了价值。”陈峰说。在倾听与交流中，陈峰不仅积累了宝贵经验，更触摸到了金融最本真的温度——服务实体不是一句口号，而是坚持用专业为每个奋斗者托底。

2023年，陈峰从北京来到宁夏，担任邮储银行宁夏分行党委书记、行长。他敏锐地洞察到，宁夏的企业潜力无限，但一些企业也遇到融资难题。

2023年2月，科技部积极推广“企业创新积分制”，银川高新技术产业开发区在实施单位名单之列，这让陈峰找到了企业获得发展资金的新办法。

“企业创新积分制”通过把企业的创新积分转化为信用资金支持，为科技型企业开辟出新的融资渠道。”陈峰介绍，邮储银行宁

夏分行是银川高新技术产业开发区首个成功发放“创新积分贷”的金融机构，为宁夏创新积分工作起到了示范引领作用，让积分真正变成了“真金白银”，也为创新积分工作奠定了基础。

在推动“科技创新贷”过程中，陈峰面临着重重挑战。起初，由于中国邮政储蓄银行股份有限公司总行（以下简称邮储银行总行）对宁夏企业发展情况不太了解，企业又普遍缺乏抵押物，给项目推进增加了障碍。陈峰没有丝毫退缩，他带领团队成员，对

市场和企业进行调研。了解企业实际情况，收集大量数据和资料，最终，一篇详尽且极具说服力的报告用实实在在的调研成果，向邮储银行总行展示了宁夏企业独特的价值与发展潜力。

“创新积分贷”产品根据宁夏的实际情况进行了针对性调整，成功打破了传统融资模式的重重束缚，为无抵押物的科技型企业送来了宝贵的发展资金。截至目前，邮储银行宁夏分行已累计为宁夏460多户科技型企业发放贷款超50亿元。

情系乡村 让金融“活水”润泽乡土

宁夏农业资源丰富，特色产业众多，如枸杞、葡萄酒、奶产业、肉牛和滩羊等。但长期以来，农村地区金融服务较弱成为乡村产业发展的一大阻碍。许多农户和涉农企业面临着融资难、融资贵问题，发展资金捉襟见肘。

陈峰坚持深入农村调研，了解农户的生产状况。倾听涉农企业业主们在发展中遇到的资金困难问题。奶产业和肉牛养殖业遭遇发展瓶颈时，邮储银行宁夏分行积极创新，精心打造适配区域特色的金融服务模式，构建“一产业一方案”服务体系，针对重点农业产业，量身定制差异化金融产品；针对新型农业经营

主体融资需求，创新推出大额信用贷款产品；优化涉农贷款审批流程，将金融服务的触角延伸至田间地头。“我们逐渐形成了产业需求精准对接—产品要素动态调整—服务网络持续下沉的闭环机制，有效破解了农村地区融资门槛高、资金供给不足的困局。”陈峰说。

西吉县硝河乡隆堡村的村民代国喜是其中一个受益者。他说：“近年来，我们农户产业发展快，但受外部因素影响多，资金压力大，邮储银行在关键时刻帮我们渡过了融资难关，我拿卖菜的交易数据获得了100万元贷款。”他的话中，满是对邮储银行宁夏分行的

感激之情。

“金融普惠不仅为企业提供资金支持，更是要通过全方位、多层次的金融服务，助力每一个梦想实现。”带着这样的情怀，陈峰力所能及帮助宁夏企业科技创新，为地方经济发展助力，让普惠金融的光芒点亮每一个奋斗者的梦想。

用爱与专业守护妇幼健康

——访泾源县政协常委，县妇幼保健院副院长杜红

本报记者 邓蕾文/图

杜红，泾源县政协常委，县妇幼保健院副院长。从临床一线到管理岗位，杜红用精湛的医术抚平患者的病痛，用温暖的话语驱散患者家属的焦虑，用行动诠释着责任与担当，以爱心和专业为全县母婴安全健康之路添砖加瓦。



工作中的杜红。

爱心托举 做母婴健康的“守护者”

“哪里不舒服？”“饮食睡眠怎么样？”“腹痛多长时间、用药了吗？”近日，记者走进泾源县妇幼保健院，杜红正用亲切的言语，耐心地接诊。连续接诊4名患者后，才终于有了短暂的休息间隙。

起身推开窗，春日的暖风轻柔地吹进诊室，杜红也打开了话匣子：“我是一名来自医药卫生界的政协委员，也是一名基层的医护人员。确保产妇、新生儿的安全，是我们义不容辞的责任。”这句朴实的话，不仅是杜红内心的真实写照，更是泾源县妇幼保健院始终坚守的服务宗旨。自2015年担任泾源县妇幼保健院副院长以来，她的脚步几乎踏遍了泾源的每一个乡镇。

“泾源县地处山区，部分地区交通不便，信息相对闭塞，很多高危孕产妇不能及时得到治疗，她多次前往马梅家中检查，动员家人带马梅去马梅家医院治疗。在杜红的不懈努力下，马梅最终转诊至上级医院，被诊断为右下肢股静脉血栓。经过及时手术，马梅成功避免了截肢，保住了右腿。马梅的丈夫对杜红十分感激，逢人便说：“是杜医生救了我家媳妇，给了她第二次生命。”

全面检查，及时发现潜在的妊娠风险，并指导她进行科学的孕期管理。

入户访查只是工作的开始，针对访查中发现问题，如何预防、如何治疗才是关键。为打造一支坚强有力的妇幼保健服务队伍，杜红充分利用每月的乡村例会，对妇幼专干和村医进行系统培训。培训内容涵盖妇女常见病、多发病的防治，孕产妇及儿童保健等多个方面。通过培训，基层妇幼保健人员的业务水平得到显著提升，为当地母婴健康筑起了坚实的防线。

“几年前，我们在走访中发现，大湾乡产妇马梅剖宫产后近一个月，右下肢肿胀不能移动，她家人告诉我产后未活动所致，但经过我们多次入户随访检查发现马梅的病情逐渐加重，如果不及时治疗，右腿就保不住了。”杜红回忆道。为了让马梅及时得到治疗，她多次前往马梅家中检查，动员家人带马梅去马梅家医院治疗。在杜红的不懈努力下，马梅最终转诊至上级医院，被诊断为右下肢股静脉血栓。经过及时手术，马梅成功避免了截肢，保住了右腿。马梅的丈夫对杜红十分感激，逢人便说：“是杜医生救了我家媳妇，给了她第二次生命。”

从行业“新兵”到产业“旗手”

——记自治区政协委员，宁夏预制菜协会会长吴志红

刘媛文/图

吴志红，自治区政协委员，宁夏预制菜协会会长。从业20余年，他用宁夏菜捧回5个国际大奖；担任央视主持人时，他向外界推荐宁夏美食，成为宁夏旅游推介官。

“家乡味，心中永远的牵挂”

当一名厨师是吴志红从小梦想。1986年，他报考了宁夏商业学校（现宁夏工商职业技术学院）烹饪班。这里是梦想开始的地方，也是锤炼厨艺最重要的地方。经过3年的专业学习，吴志红毕业后被分配到一家国有企业从事餐饮工作。

怀揣着更高志向的吴志红，工作3年后辞去了国企工作，前往北京、广州等城市知名酒店深造厨艺。此后5年，他辗转各地学习中国菜系。

学成后的吴志红掌握了各种菜系，在北上的收入已经非常可观，但家乡的味道依旧是他心中挥之不去的念想。1997年，吴志红回到银川就职于银川一家四星级酒店，成为行政厨师。

1999年，在一次全国烹饪大赛中，他凭借一道具有宁夏特色的菜肴《红杞羊腩》，荣获银奖后抓住机遇前往埃及，开设了以宁夏特色美食为主的中餐馆，推广家乡美食，深受当地消费者和游客的喜爱。这段经历不仅加深了他对宁夏美食的自豪感，也坚定了他将宁夏美食推向世界的决心。

在埃及开设酒店时，吴志红学会了英语和阿拉伯语。在这期间，中法合拍的《丝绸之路上的美食》

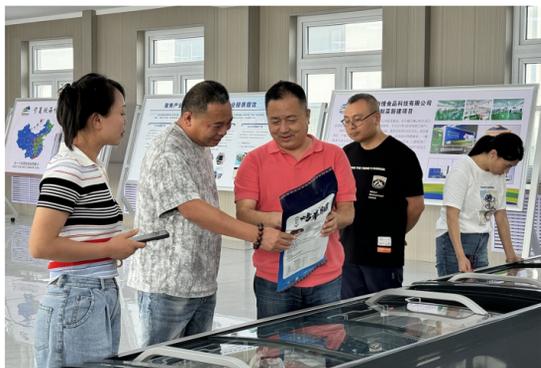
大型美食纪录片招募中餐厨师主持人，首要条件是必须会英语，吴志红满足这一条件。他又打开了一个新赛道：从一名普通厨师变为美食节目主持人。

“作为宁夏人，推介宁夏义不容辞。”他先后在央视热播的《中国味道》《一城一味》等大型美食纪录片中，以主持人的身份向外界推荐宁夏特色美食。

自2005年起，“行走的宁夏味道”成为吴志红的标签，他先后被相关部门委派至纽约联合国总部、维也纳联合国总部、中美建交40周年洛杉矶中华美食之夜等大型美食外交活动中展示中国美食，成为首位进入联合国的宁夏厨师，多次代表中国和宁夏参加国际烹饪大赛。

尽管头顶“光环”，吴志红却拒绝了国内外多家知名酒店的高薪聘请。2005年底，在我区相关部门的支持下，吴志红在宁夏创办了第一家食品公司。“让宁夏美食走向世界，打响宁夏美食品牌，这是我的愿望，也是想要实现的梦想。”吴志红表示。

此后，他致力于研究新技术与传统烹饪技艺的融合，开发出能够实现工业化的“宁夏美食”，并寻求解决扩大生产所需资金的方案。



吴志红（左三）为外地商客介绍公司情况。

创立“中央厨房”寻求宁夏美食工业化的突破

2016年，吴志红在广州考察时发现，当地餐饮企业正苦于食材标准化的难题，而宁夏的牛羊肉、冷冻蔬菜正是预制菜的绝佳原料。将宁夏的味道装入真空袋，让全国的厨房瞬间复刻上风味想法在他心中萌生。

实现本地特色优质食材的工业化、标准化生产，成为吴志红的新目标，他创立“中央厨房”生产配送模式，积极带领厨师研发团队外出学习，不断改进生产工艺，拓展“中央厨房”产品种类。

吴志红说：“宁夏的知名农副产品众多，目前多数处于原材料供应阶段。我们希望通过工业化研发，生产出更多品种的‘中央厨房’农副产品，扩大产业规模，提高产品附加值和延伸产业链条。”吴志红计划回收因市场原因滞销的农副产品至“中央厨房”，利用团队的厨艺和技术优势，将其加工成各类美味

的“中央厨房”产品，配送至各大餐饮企业，带动农民在农副产品产业链上增收致富。

去年，吴志红在大武口区建立了现代化厂房，加工以“宁夏烤羊腿”“广式原味牛杂煲”等无添加系列产品为代表的特色产品。如今吴志红企业生产的预制菜品，能够国际获奖菜品的还原度达到90%以上。

作为宁夏预制菜产业发展协会会长，他通过组织全国性研发比赛，制定一系列行业标准，不断助力宁夏预制菜产业开拓国内外市场。

吴志红表示，在科技的强力支持下，企业如虎添翼，不断优化生产工艺，先进的锁鲜技术犹如神来之笔，保留了菜品的营养与鲜美口感。与此同时，冷链物流体系日益完善，助力宁夏预制菜以最快速度、最新鲜状态奔赴全国各地，实现了从田间到餐桌的完美跨越。

精进业务 助力基层医疗事业发展

作为一名医务工作者，杜红深知“业精于勤荒于嬉”的道理。杜红持续钻研医疗业务新知识，积极学习医院精细化管理等方面的内容。通过学习，她不断更新观念，用先进的、与时俱进的知识武装头脑，努力提升自己的综合素质和业务能力。

近年来，随着社会的进步和人们健康观念的提升，妇幼保健工作日益受到社会的重视。为了将医改妇幼卫生项目落到实处，让全县的妇女儿童真正享受到政府的惠民政策，杜红积极创新工作机制，努力开创妇幼保健新局面。在预防出生缺陷方面，她组织开展了一系列宣传活动，通过发放宣传资料、举办讲座等形式，向新婚、备孕夫妇普及优生优育知识，让他们充分认识到免费婚前医学检查及免费孕前优生健康检查的重要性，自觉参与检查。在她的努力下，泾源县婚前医学检查率和孕前优生健康检查率逐年提高。

“近年来，随着女性生活压力逐渐增加，宫颈癌、乳腺癌发病率也随之上升，女性生殖系统癌症在女性恶性肿瘤疾病中具有较高的发病率，对生理、心理造成严重影响。因此，早发现、早诊断具有重要意义。”杜红说，泾源县女性医疗保健意识普遍较差，定时进行“两癌”筛查的女性相对较少，多数患者确诊

时已是疾病中晚期，治疗难度极大。

为了改变这一现状，提高农村适龄妇女对“两癌”筛查的认知和参与度，杜红结合当地实际情况，自排自演宣传“两癌筛查”的小品《老婆，别丢下我》。小品以通俗易懂的语言和生动形象的表演，讲述了一名女性因忽视“两癌”筛查而患病，给家庭带来沉重打击的故事。小品在各个乡镇演后，引起了强烈反响，许多女性在观看后主动前往医院进行了“两癌”筛查。该小品还获得了“中国医师节”宁夏妇幼保健系统“关爱女性、关爱健康”活动二等奖，成为了杜红推动基层医疗卫生事业发展的一个生动缩影。

“安全生产是一项长期而艰巨的任务，需要持续不断地加强和改进。近年来，我们每周还进行安全生产大排查，及时发现并整改存在的安全隐患，防范事故发生。”杜红表示。在她的带领下，泾源县妇幼保健院建立了完善的安全生产管理制度，定期对医疗设备、药品储存、消防安全等方面进行全面检查，确保医院的安全稳定运行，为患者提供了一个安全可靠的就医环境。

杜红表示，将一如既往地坚定前行，用爱心和专业守护每一个新生命的降临，为泾源县妇幼保健事业的发展贡献自己的全部力量。