



“城市加油站”送出1.2万多杯水

热浪袭城,商家向市民献爱心,许多民工兄弟却为空调发愁

梅雨过后的新一轮热浪席卷锡城,昨天最高气温一度达到38.5℃,截至昨日15:30,无锡大部分地区气温高于37℃,已经开启“高温模式”。根据气象台预报,未来两天仍以高温天气为主,最高气温维持在35℃左右。但从7月5日起,无锡将多雷阵雨天气过程,气温有所回落。昨天,快报记者走上街头,探访高温对人们生活的影响,以及人们对高温的种种措施。

薛晟 陆媛 匡笠 唐奕 吴辉



太热了,男士也打起遮阳伞 薛晟 摄



阴影在哪,我就在哪 薛晟 摄

高温·送清凉

“城市加油站”免费送水

记者昨天从中山路商业街管理中心了解到,5月中下旬,他们在中山路沿街人流密集处设置了向路人免费提供纯净水、防暑用品的4个“城市加油站”。随着气温的攀升,每个“加油站”一天的用水量已经从之前的半桶水增加到现在的两三桶水,总计提供了100多桶纯净水,服务了1.2万多人次。

在位于中山路五星电器门口的“加油站”,一名工作人员说,他们已经为过路的市民免费提供了1000多个一次性水杯,“我们希

望大家自备水杯,减少使用一次性水杯的数量。”在现场,记者看到,不少在此候车的乘客或站或坐在“加油站”的凉棚内休息、喝水。

这名工作人员说,目前中山路沿线共有4个类似的“加油站”,马上还要再增加2个,主要都是人流密集的地方,如几个大的公交车站台附近等,而且开放时间目前也已经延迟到晚上9点多。据了解,“加油站”提供的100多桶纯净水,都是由沿街商家和中山路商业街管理服务中心联合买单的。

高温·医生忙

儿童医院患儿爆满

近期,随着气温的升高和季节性疾病的多发,无锡市儿童医院就医患儿急剧攀升。

7月1日,儿童医院门急诊量再创历史新高,突破3321人次。2日,记者在医院门急诊大厅和候诊区看到,这里已是人满为患。门急诊医生面对爆满的患儿,不得不放弃休息,加班加点工作,急诊科副主任项红霞已连续工作近36个小时,无法离院回家。

昨天,医院进一步采取一系列措施,增派医生出门诊;每日安排20-23名内科医生出诊,外科等专科也增加医生出诊;增加副主任医师以上职称人员出诊,确保医疗质量;挂号及药房等窗口也增加工作人员;医管中心将调配人员支援;在已实行的“早

晨提前开诊、中午安排拖班”的基础上,根据就诊患儿排队情况,将中午拖班医生由原来的2名增至5-6名,最多时安排10名医生中午拖班诊疗至下午1点;下午门诊延时至7点才下班,争取让患儿都能得到及时诊治;同时,从暑期开始,明确医生一律不休假期,全力以赴应对暑期就诊高峰……

“尽管如此,但目前仍不能满足患儿的需求,等候就诊时间长,给患儿及家长带来了不便,请家长谅解。”院方相关负责人表示,建议一般疾病可就近到医院诊治。全市设有儿科的医疗机构有:无锡二院、三院、四院、八院、九院、宜兴市人民医院、宜兴市中医院、江阴市人民医院、江阴市中医院,以及各社区医疗点。

高温·看菜价

蔬菜价格暂时没涨

虽然天气炎热,可暂时还未对蔬菜的价格造成影响。昨日中午,记者在朝阳农贸市场看到,可能是因为天气炎热,大家不愿出门,市场里的人比以往要少了一些。

昨日的蔬菜价格比起刚入梅时,反而是下降了,市场里的“1元菜”“2元菜”随处可见。如包菜1.2元/斤、冬瓜1.5元/斤、白萝卜1.6元/斤、大白菜1.5元/斤、细菜2元/斤、毛

白菜2元/斤、韭菜2.5元/斤。

记者细数了一下,除了个别如生姜、大蒜、菠菜等,价格超过了3元,其余都在3元以下,有近20种。

市场一位工作人员告诉记者,高温暂时还未对蔬菜的价格造成影响,如果这样的天气再持续几天,或者高温后突然一阵降雨,蔬菜价格可能会上涨。

高温·盼空调

约五成工地宿舍没空调

昨日上午9点,在无锡地铁建设工地上,来自溧水的钢筋工陈师傅正戴着新手套在搬钢筋。才干了10分钟,陈师傅的后背就湿了一大块,不得不停下来喝水,他手上崭新的白手套也变成了黄手套。“在这种天气下干活,每干半小时就要停下来歇歇,不然吃不消。”陈师傅说,钢筋摸上去都是滚烫的,即使是戴了手套都能明显感觉到。一天的活干下来,他感觉自己身上被晒脱了几层皮。而同样在工地上工作的建筑师朱先生和陈师傅一样也冒着烈日坚守在工作岗位上。“虽说是做管理工作,不过一样被晒得像非洲兄弟。”朱师傅打趣说,他们工地已经调整了工作时间,现在的工作时间是早上5:30-10:00,下午3:00-7:00,避开了太阳的直射。

上午10点,陈师傅准时歇工,记者跟随

他来到休息室。刚进休息室,陈师傅就迫不及待地打开了风扇。“马上我要去冲个凉水澡,给自己降降温。”陈师傅说,他希望自己休息的地方能装个空调,然后他可以吹吹小空调,再来一瓶冰的盐汽水,就完美了。而朱师傅也表示,现在南京、上海等地的工地9成以上的工人宿舍里都有空调,而无锡的工地有空调的不多。

昨日,就工友们期望装空调的心愿,无锡市建设局下属的安监站一位负责人表示,现在无锡的工地有空调的大概占5成。“现在一些没有空调的工地,主要是因为之前在布线的时候没有考虑到这个问题,所以担心安装空调后用电量不够。”这位负责人表示,建议这些工地在部分会议室装空调供工人住宿,并发放盐汽水、毛巾、防中暑的药等。

提醒——防止职业性中暑

昨天无锡市疾控中心专家提醒:高温季节要注意预防职业性中暑发生。据介绍,人在高温环境下工作,因热作用而发生的急性病,被统称为职业性中暑。

专家建议,在现有生产模式下,为了更多劳动者的健康,用人单位应加强防范,给予劳动者更多关怀,积极做好职业性中暑的预防措施:改革工艺隔断劳动者与热源接触;加强个人防护,穿戴隔热服,

采取定时休息的方式,并及时补充饮料;进行上岗前和定期职业性健康监护,杜绝职业禁忌者在高温作业环境中劳动。同时,在高温作业时也要注意观察,一旦出现大量出汗、口渴、头昏、耳鸣、头痛、恶心、乏力、心悸、注意力不集中,体温正常或稍高(低于37.5℃)等先兆中暑症状时,应及时脱离高温环境,适当休息,补充含盐清凉饮料,防止中暑的发生。

一头牛仅供6客!

王品台塑牛排“只款待心中最重要的人”

一客牛排350元!一头牛仅供6客!啥牛排这么牛?答案就是:王品台塑牛排。

面对一系列的好奇,无锡苏宁广场相关负责人给出了回应,并确证了王品台塑牛排即将在今年9月落户无锡苏宁广场的消息。据介绍,这个1993年成立于台湾的西餐品牌,如今已经成为了牛排中的佼佼者,并以菜色精致、口感鲜美、服务优质、风格高雅、管理专业而著称。截至目前,王品台塑牛排在上海、北京、广州、深圳、苏州、昆山、南京、青岛、大连、沈阳等地已经有40余家直营分店。

据称,王品台塑牛摒弃了血淋淋的烹制牛排的惯例,采用全熟牛排作为招牌,非常适合中国人的口味。虽说全熟却鲜嫩多汁,口感细腻。王品台塑牛排对美味有着其独特而严格的规定,历经数千小时的严格选材,精心研发之后,发现一头牛只有第六至第八对肋骨经72种中西香料腌浸2天2夜,在250℃烤箱烘烤半小时,还能保持100%鲜嫩度,也难怪一头牛只能供应6客了。

近年来,西餐厅在无锡越发风靡,但是风格味道正宗的却很少。无锡苏宁广场相关负责人介绍到,王品台塑牛排不仅会为锡城市民带来正品牛排,还有一套正宗而不失浪漫的餐饮流程。店家设置了面包、沙拉、汤、主餐、甜品、饮料等9道环节,并且每道环节的餐点都别具特色,甚至甜点和饮料等餐后食品,店家也是精心挑选,不同风味的将给消费者带来甜蜜的回味。此外流程中所有的重点环节都有5-7种菜品选择,以满足不同口味的需求。餐厅环境雅致,座椅、灯光、甚至桌布都别具情调,在这里享受的不仅仅只是味蕾,更能让你身心放松,享受美食之余,

也体会了一把西式浪漫。

综合研究苏州、上海等地的王品台塑牛排发现,其好评率高的惊人。消费者普遍认为店家服务态度非常好,会在纪念日、生日等重大节日时准备意想不到的惊喜。而让“顾客感动”也是王品台塑牛排的宗旨,始终坚持顾客永远是对的,因此顾客满意度一直保持在95%以上,如此的服务态度实在难能可贵。

据悉意大利第一咖啡品牌拉瓦萨也将同时进驻无锡苏宁广场。相比相邻的上海,无锡的咖啡圈发展并不理想,虽有星巴克、太平洋咖啡进驻,但是品牌还是略显单调。而拉瓦萨的进驻对咖啡爱好者们来说一定是个福音。LAVAZZA(拉瓦萨)在国际上一直被称作“星巴克”的克星,因为无论从品牌内涵还是市场业绩,拉瓦萨都表现得技高一筹。拉瓦萨在地址的选择上极为挑剔,并且始终保持着宁缺毋滥的思想,要求接近CBD或者成熟商圈、交通畅通、商场定位高端精致,希望成为中产阶层的专属休闲场所。挑剔并不是坏事,相反也成就了拉瓦萨的进驻,相信无锡也会增添一份浪漫的西式情调。

范林琼



无锡苏宁广场官方微博



无锡苏宁广场官方微信

立刻关注我,开业精彩活动不停放送!