



东方之门项目在正常施工 现代快报见习记者 尹焱 摄

昨天,有媒体报道称,苏州地标建筑东方之门因资金紧张再度推迟了竣工时间,这也是“织”了10年的“秋裤楼”又一次推迟交付。此事在网络上传得沸沸扬扬,不少人担心,东方之门或将成为烂尾楼。不过,现代快报记者实地探访发现,工地施工仍在正常进行,开发商苏州乾宁置业回应称,项目一切正常,最快年底可竣工。
见习记者 尹焱 现代快报记者 孙佳桦

苏州“秋裤楼”又要延期?

■有媒体报道称:投资超预算资金吃紧,施工常停顿
■快报记者探访:工人正常干活,施工难度大最快年底竣工

媒体称:资金吃紧,连塔吊都被撤走了

根据有关媒体的报道,东方之门项目在2004年奠基,原计划在2008年底竣工交付,因种种原因直到2008年才真正开工建设,交付时间也被改成2013年底。但在去年底,开发商苏州乾宁置业又向业主发出通知,称由于东方之门穹顶幕墙技术难度太大,将交付时间推迟至今年6月底,并因此与业主签订了补偿协议。

不过,有业主对此并不买账,认为“施工难度大”只是托词,实际上是资金链出了问题。甚至有分包商透露,开发商拖欠工程款,去年下半年施工就经常停顿,一度连塔吊都被撤走了。目前,最高的穹顶依然裸露着钢架,幕墙仍然没有封顶的迹象,工地上工人也很少。

有关媒体还透露,东方之门总投资约45亿元,但由于项目时间跨度长,方案细节时常调整,45个亿根本打不住。东方之门建设过程中,乾宁置业的资金相当吃紧,公司的财务报告显示,截至2012年底,乾宁置业资产负债率高达86%,到2013年11月底升至89%。

探访:工人正常干活,没听说要停工

苏州地标建筑是否真的会停工、烂

尾?昨天下午4点半,记者来到位于星港街的东方之门,发现施工正在进行,数架塔吊正在作业,幕墙外有多名工人在焊接,更多的工人则在搬运材料或准备交班,并没有发现有停工的迹象。整条“秋裤”的造型已经“织”得差不多了,但外立面幕墙还有一部分没完工,穹顶也还裸露着。

“没听说要停工。”一名工人告诉记者,每天都在按部就班地施工,不过,根据现在的进度,他预计至少也得明年才能完工。另一名保安对进度不太乐观,他表示,项目挺大的,除了地上看得见的,地下几层也还在施工,估计再造两年也不是不可能。

回应:施工难度超预期,最快年底竣工

随后,记者找到了开发商乾宁置业,总裁助理徐文俊告诉记者,东方之门的施工从来没有停歇过。“现在外部装修已经基本结束,只剩下穹顶的玻璃罩了。”徐文俊笑着说,现阶段施工的重点在内部,每天几百个工人在赶工,不过他们大多在室内,路过的市民匆匆一瞥,确实只能看到室外的少数工人。

徐文俊坦言,东方之门的交付时间确实拖延了,主要是低估了施工难度。他介绍称,东方之门的外观和一般的直筒楼小区不一样,类似水陆古城门的造型加大了

施工的难度,“每套户型其实都不一样,东西向渐窄,南北向渐宽。”另一方面,幕墙技术无法攻关也拖延了进度。“不过,最难的部分已经过去了。”徐文俊称,让两条“裤腿”在250米高空连接是难度最大的节点,而这一难题已在2012年1月完成了。

至于网传的资金紧张和负债率情况,徐文俊没有正面回应,他只强调资金链很正常,而且东方之门的销售也非常理想,酒店式公寓基本售完,70年产权的豪宅正在出售中。从今年一季度的销售业绩看,在苏州27家豪宅销售排行榜中,东方之门的销售金额排行第9,可见市场认可度较高。

“东方之门绝对不会烂尾。”徐文俊称,东方之门项目的投入与施工进度有关,根据目前情况预估,大约在70亿左右。目前公司人财物各方面都在尽量配合这个项目,希望能在年底竣工。“不过,也不排除因为技术等原因而延期。”

承建方之一的苏州金螳螂公司一位负责人告诉记者,他们主要承担外立面幕墙和内部装饰。“一直在正常施工。”据称,外立面幕墙已经快要结束,只剩顶部尚未封口,因穹顶玻璃封口难度较大,还有一些技术上的问题需要攻关,所以暂时没有动工,而内部装饰一直在有序进行中,并未出停工的情况。

“春困”大作战,健康活力喝优倍

——好奶源,好鲜奶,近在身边

气候日渐转暖,你是不是又“春眠不觉晓”了呢?一早上就哈欠连人,多睡还是没精神,常常感到疲倦?一般的“春困”不是病,但对日常的工作学习,甚至生活都产生很大的影响。身为一个“春困族”,应该如何打败“春困”,保持每天活力满满的状态呢?

对抗“春困”小妙招:早睡早起,规律作息,保证充足睡眠;加强锻炼,让身体适应季节变换等等。其实,如果你对自己的饮食做小小的调整,多食用高蛋白的食物,就能大大减少“春困”。这是因为,组成蛋白质的酪氨酸参与多巴胺、肾上腺素等的合成,充足的蛋白质能让你精力充沛。每天早上一杯优倍高品质鲜牛奶,就是补充蛋白质的理想选择。



优选奶源

每一盒优倍高品质鲜牛奶,都来自优倍奶牛社区,靠近海滨的专属牧场,清新的自然环境;TMR全日粮管理,让纯种荷斯坦乳牛得到均衡营养,更自在生长;科学化养殖,严格监控每一头奶牛的健康状况,让每一滴优倍都自然浓、醇、香。

低温浓缩

人体每天都需要摄入优质的蛋白质,鲜牛奶中的乳蛋白就是最好的选择。优倍高品质鲜牛奶通过国际先进的低温浓缩工艺,使鲜奶乳蛋白含量大于3.3%,高于国家标准13.8%,丰富蛋白质,当然带来充沛活力,让一整天都精神奕奕。

ESL技术

鲜奶的高品质与生产过程息息相关,优倍高品质鲜奶,采用ESL超洁净灌装技术,严苛的杀菌条件及灌装空间净化标准,保证纯净高品质。

全程冷鲜

鲜牛奶对存储条件的要求很高,必须在2-6℃的低温下进行保存,才能保证鲜牛奶品质始终如一。优倍高品质鲜牛奶,从牧场到工厂再到销售终端,全程恒定低温控制,保证新鲜营养不流失,更安心。

Tips:早餐对身体健康至关重要,从现在开始,每天为自己和家人倒上一杯优倍吧,用高品质鲜奶带来的鲜活营养,唤醒新一天的开始。

优选奶源

低温浓缩

ESL技术

全程冷鲜