

SAP和人工智能领域专家芦鹏:

深耕行业二十载 铸就SAP和人工智能领域优质标杆

刘颖

当前,随着互联网科技的快速发展,降本增效成为企业实现弯道超车的关键因素。而众多案例表明,通过SAP系统可以帮助企业优化业务流程、提升管理效率和业务绩效,因此,该领域的发展和高科技人才广受关注。

SAP咨询是一个高度专业化的领域,SAP和人工智能领域专家芦鹏,以卓越的专业能力和持续的创新精神在相关领域深耕20年,赢得了行业内外广泛赞誉。

芦鹏的职业生涯始于信息系统技术领域,他从一名开发人员起步,凭借对技术的执着追求和不懈努力,逐步成长为SAP顾问、项目经理、IT应用经理和SAP架构师等多个领域的

佼佼者。这些多样化的角色经历,使他积累了丰富的实践经验,能够为客户提供量身定制的综合解决方案。

在过去的20年里,芦鹏展示了他在信息系统技术领域内的深厚实力和专业能力。特别是在SAP和人工智能领域,他通过持续学习和技能提升,始终站在行业的前沿。他获得了SAP顾问认证,并在多个跨功能领域拥有专长,这为他职业生涯的成功奠定了坚实的基础。

据介绍,2023年,芦鹏领导了一个在供应链规划中实施机器学习的突破性项目。该项目旨在提升SAP IBP在优化物料规划和需求预测方面的能力。他开发了一个集成到SAP IBP(SAP新一代供应链计划解决方案)中的机器学习增强型需

求感知模型,该模型采用了结合长短期记忆(LSTM)网络和极限梯度提升(XGBoost)的混合机器学习架构。LSTM网络擅长识别时间序列中的模式,而XGBoost则用于特征值的重要性分析。通过这种结合,模型能够更准确地预测需求变化,提高供应链的弹性。据悉,该模型在一家一级汽车零部件供应商中部署后取得了显著成效,不仅将缺货率降低了30%,同时保持了98%的客户满意度。这一成果不仅提升了供应链的效率,还为企业节省了大量成本,树立了行业标杆。

芦鹏不仅是一位实践者,还是一位研究者。他将该项目的经验和成果记录在论文《Enhancing Supply Chain Resilience Using Machine Learning in SAP IBP: A Case Study in Automotive

Manufacturing》中,并提交给了若干国际学术期刊。其中一家国际学术期刊《Academic Journal of Engineering and Technology Science (ISSN: 2616-5767)》已接受了他的论文,并即将发表。他的研究将为制造业特别是汽车行业的供应链管理带来新的视角和突破性方法,并将推动人工智能和机器学习在供应链管理中的应用和发展。

在工作之外,芦鹏也始终保持对信息系统技术的研发热情。在过去五年中,他利用业余时间开发了三款信息管理系统软件,并获得了这些软件的著作权。目前,这些软件被授权给一家上海高科技公司进行开发推广,并创造了数百万元的商业价值。

芦鹏表示,随着技术的不断



断进步和应用场景的不断拓展,SAP和人工智能将在更多领域发挥重要作用,为企业创造更大的价值,而他将继续在该领域深耕细作,不断提升个人技能和专业知识,为行业和社会做出更大的贡献。

山东阳谷县金诺清真肉制品有限公司董事长杨昭峰:

“技术创新+全球化布局” 助力食品产业高质量发展

周思涵

随着我国食品工业的不断发展,特别是清真食品市场的崛起,越来越多的品牌开始注重产品的创新研发和品质提升,阳谷县金诺清真肉制品有限公司(以下简称“金诺公司”)就是其中之一。在董事长杨昭峰的带领下,金诺公司不断突破技术瓶颈,提升生产工艺,实现了跨越式发展。

“近年来,我国对食品安全的监管愈加严格,清真食品行业也面临着前所未有的挑战。如何在确保食品质量与安全的基础上提高生产效率,是所有清真

食品生产企业面临的共同问题。”在杨昭峰看来,未来的食品产业将会越来越重视绿色生产与技术创新,而这正是他长期关注和推进的核心方向之一。

深耕行业多年,杨昭峰凭借着丰富的行业经验和前瞻性的战略眼光,带领金诺公司成功研发出速冻肉制品加工的优化流程、技术方案以及进出口供应链管理方法等一系列成果。这些创新不仅成功提升了生产效率,降低了成本,还提高了产品质量,确保了食品安全。

“我们不仅在关注国内市场,还在探索如何提升产品的国际竞争力。清真食品的发

展,不仅是市场需求的驱动,更是一种文化的传承与创新。”杨昭峰表示,随着共建“一带一路”倡议的推进,清真食品的出口将成为中国食品行业发展的一个新亮点。

在此背景下,金诺公司积极参与到了国际市场的布局中,尤其是在中东及东南亚地区。通过多年的不懈努力,金诺公司已经在多个国家和地区建立了稳定的销售渠道,并将清真食品文化与中国传统饮食文化传播到了世界各地。

除了商业成就,杨昭峰还高度重视企业社会责任。多年来,他始终积极响应国家环保

政策,倡导绿色发展,并致力于推动公司产业链的各个环节减少能源消耗和废弃物排放。

在杨昭峰看来,随着科技的进步,数字化和智能化将成为未来食品加工行业的主要发展趋势。企业应通过相关技术手段提升生产效率和管理水平,从而满足日益增长的市场需求。

然而,食品行业的未来不仅取决于企业本身的技术创新,还与行业标准、政策支持密切相关。杨昭峰表示,国家相关政策的不断完善对行业的长期发展起到了至关重要的作用。相信随着政府食品产业相关政策的

陆续落地,行业将在规范化、标准化的道路上走得更稳、更远。

业内专家表示,杨昭峰的成功不仅体现在金诺公司的商业成就,更在于他通过创新推动行业进步,树立了清真食品领域的新标杆。他在公司管理、技术创新、市场拓展等方面的不断探索,为行业发展提供了有力支撑。

杨昭峰表示,在未来的道路上将会继续在行业前沿披荆斩棘,带领金诺公司走向更加广阔的舞台,为推动清真食品行业的创新发展贡献更多力量,也为中国食品产业的升级和国际化做出更加积极的贡献。

首都医科大学附属北京口腔医院主任医师、医学博士孙永宁:

保护牙齿健康 从有效刷牙开始

本报记者 江金祺

春季养生忙,刷牙助健康。作为健康生活的基本习惯,刷牙是人们每天都要做的事,但是由于每个人刷牙方式不同,起到的效果也不一样。那么,怎样刷牙才是正确的方式呢?

“选择合适的牙刷、牙膏和刷牙方法,就能在最大程度上帮助控制牙菌斑,维护口腔健康或延长修复体的使用寿命。”首都医科大学附属北京口腔医院主任医师、医学博士孙永宁向《中国企业报》记者介绍,刷牙主要是通过清除食物残渣、牙菌斑、按摩牙龈,达到保护牙齿、延长牙齿寿命的效果。因此,保护牙齿健康,最基本、最经济的方法就是有效刷牙。

刷牙看似简单,却是一个地道的“方法活”。孙永宁介绍,首先,要手持刷柄,将刷头置于牙颈部,刷毛与牙长轴呈45°角,刷毛指向牙根方向,轻微加压,使刷毛部分进入龈沟,部分至于龈缘上。以2—3颗牙为一组,以短距离水平颤动牙刷4—6次,然后将牙刷移至下一组,重复动作。在此过程中,要适时拂刷唇舌(腭)面。

其次,在刷上前牙舌(腭)面时,将刷头竖放在牙面上,使前部刷毛接触龈缘或进入龈沟,做上下提拉颤动,自上而下拂刷,不做来回拂刷。刷下前牙舌面时,自下而上拂刷。要依序刷洗上下颌牙弓唇舌(腭)面的每个部位,不要有遗漏。

第三,在洗刷咬合面时,要

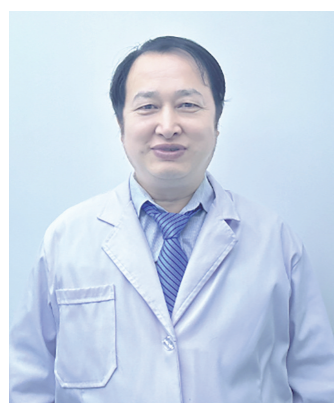
手持刷柄,刷毛指向咬合面,在上下左右区段,稍用力做前后后来回刷洗,保证每个牙面得到足够的拂刷。为了控制牙菌斑,保持口腔卫生与口气清新,至少每天早晚刷牙一次。

在牙刷选择上,孙永宁最看重的是合适的牙刷和含氟的牙膏。孙永宁表示,选择牙刷时,刷头不宜过大,刷毛应柔软、有弹性,以便深入口腔各个角落,有效清洁牙齿。美国牙科协会建议,刷头长约2.54—3.18厘米,宽约0.79—0.95厘米为合适。如果刷头过大,就会在牙齿死角里造成细菌斑堆积,形成牙结石,引发牙周病。此外,所用牙刷的刷毛顶端,应经过磨圆处理,避免对牙龈和牙齿造成损伤,牙刷最好一月一换,最多不超过

3个月。有条件的可用电动牙刷,它可提供更稳定的力度和更全面的洁净。

对于牙膏,孙永宁建议选择含氟牙膏,因为其中的氟化物可以增强牙齿的抗龋能力。当然,也可根据各自口腔的适应性,选择防蛀、美白、脱敏等功效牙膏,尽量避免使用含有月桂硫酸钠等刺激性成分的牙膏。

刷牙那点事,终身永相伴。孙永宁总结道:每天刷2—3次牙,每个牙刷3个面,每次至少刷3分钟。除此之外,他还提倡,既要均衡膳食保护牙齿,还应每隔半年进行1次口腔检查和洁治,只有“良好的卫生习惯+定期的口腔保健”,才能促进全身健康,提高生命质量。



孙永宁,主任医师,医学博士,中华口腔医学会口腔种植专业委员会委员,北京口腔种植专业委员会常委,北京口腔正畸专业委员会委员,《全科口腔医学杂志》编委,《口腔颌面修复学杂志》编委。主持省部级和司局级课题2项,参编《现代口腔种植学》,主译及参译口腔种植学论著4部、现代正畸学论著5部,发表口腔种植等相关文章10余篇。