

TNGA双星领衔 广汽丰田强阵闪耀长春汽博会



7月13日,长春汽博会正式开幕,广汽丰田全系车型参加本次车展。据最新销量发布显示,广汽丰田上半年零售销量258,866台,同比增长21.3%。其中全新第八代凯美瑞、雷凌家族、YARiS L家族、混合动力车型均实现30%以上的高增长,而2018款全新汉兰达自3月中期改款以来累计订单突破4万台。本次长春汽博会,这些明星车型将会悉数亮相广汽丰田展台,其中,丰田TNGA架构下的双子星“第八代凯美瑞”和“C-HR”最为引人注目。

TNGA 是丰田的一种自我革新

TNGA 它的全称是 Toyota New Global Architecture,可以理解为丰田新全球架构。它真正从零开始,对几乎所有零件重新研发、对核心部件全部采用最新技术、对整体产业链全面升级,从开发源头大幅提升设计品质,全面提升动力、行驶、操控等汽车基本性能,最终使TNGA架构下的汽车从诞生之初就在外观、驾趣、安全等方面拥有前所未有的产品优势,形成“制造更好的汽

车”的递进式循环。改变,是历史前进永恒的主题,TNGA的推出是丰田继流水线和TPS丰田生产方式后,又一次汽车生产机制的自我革新。

焕然新生的第八代凯美瑞

作为首款完全基于TNGA架构开发的产品,全新第八代凯美瑞生逢其时。中高级轿车一直是中国竞争最为激烈的细分市场,而恪守中庸之道的七代凯美瑞略显疲态。2017年11月16日第八代凯美瑞上市,一出现就惊艳了所有人。第八代

凯美瑞拥有同级车型中真正的双造型设计,无论豪华版还是运动版,都拥有动人心魄的性感气质。豪华版车型采用巨幅的梯形横条格栅,营造出威武雄浑的感觉。更低的腰线勾勒出车身流畅的线条。运动版车型采用蜂窝网状凌厉进气格栅,双色车身和低重心外形呈现扑面而来的运动气息。

全新第八代凯美瑞车身重心降低了20毫米,重心降低提升了车辆行驶的稳定性,驾控响应速度更快。全新开发的2.5L直列四缸发动机实现了高性能、高燃油经济性和低排放

的高度融合。它的热效率达到40%,压缩比高达13:1,百公里综合工况油耗仅为6.0L。而混合动力双擎采用新开发的THS II混合动力系统,百公里综合工况油耗仅为4.1L。优秀的产品力带来了市场的认可。今年上半年第八代凯美瑞销量达到70,331台,同比增幅达36.6%。其中2.5L和混合动力车型销量占比超过60%,产品结构实现了高端化。

潮流新物种：横空出世的C-HR

如果说新凯美瑞改变了大家对丰田汽车的认知,那么C-HR的出现则是颠覆了大家对于传统SUV的任何理解。

C-HR在外观造型上实现了对概念车C-HR Concept的“神还原”。车身设计以“Sexy Diamond”魅力钻石为主题,塑造性感而有速度感的炫酷外观。采取宽体低俯充满肌肉感的车身造型,打造出上身紧凑,下身充满力量感的独

特车身比例。前脸采用低前鼻造型,前大灯将羽翼形状和倒梯形圆柱相融合,腰线连接前后大灯组,整体视觉线条凌厉。悬浮式车顶、隐藏式后门把手加上双尾翼式设计提升了空气动力学性能,带来双门跑车般视觉冲击。C-HR全系拥有11种车身颜色,包括5个基本颜色,及6种双色车身颜色,两种色调强烈对比为追求个性的顾客量身打造专属的潮流配色。其中,碧玉蓝和柠檬黄为广汽丰田C-HR专属车身色。

C-HR搭载的TNGA架构下的2.0L+CVT动力总成、高刚性车身以及麦弗逊式前悬挂和双叉臂式独立后悬挂,为驾驶者带来了更为优秀的驾驶体验。

可以说广汽丰田C-HR改变了传统上以车身大小、轴距以及空间来划分汽车级别的方式,创造了以汽车设计和魅力来定位的新时代。

长春车展,广汽丰田来了。



老人饭堂的“双重味道”——广州怎样破解居家养老难题

老龄化社会加速到来,养老成为备受关注的民生大事。数据显示,截至2017年底,我国60周岁及以上老人已达2.41亿人,占总人口比重17.3%。

作为超大型城市,广州的户籍老年人口高达161万人,老龄化社会特征突出。2016年开始推广的老人饭堂,经过几年发展,已全面覆盖街道和村居,缓解了老人因儿女白天上班、中午吃饭难的问题,在全市深受欢迎。这种政府引领、社会运营、人人参与的助老模式,有利于提升居家养老的服务质量。

榨菜蒸肉饼、莴笋炒鱼松、白灼时蔬、虫草花炖鸡汤,两荤一素一汤只要9元钱,在老年人口近20%的广州市越秀区六榕街道,老人饭堂有时一天能接到近300人订餐。

每个工作日中午,88岁的刘宗炎会步行几分钟,到六榕街的老人饭堂吃饭,风雨无阻。饭堂的饭菜以蒸煮为主,少油少盐,营养健康,软糯可口,深受老年人欢迎。

志愿者用托盘把饭菜一份份端到老人面前。刘宗炎吃得很香,很快吃完一碗,又去加了米饭。老人告诉记者,儿子、儿媳都是医生,平常工作很忙。早几年在家自己做饭还没问题,如今年纪大了,儿子总担心他

忘关煤气。“在这吃饭,孩子们很放心。”

记者注意到,饭堂张贴的备忘栏细致记录了用餐老人的种种忌口。开饭前,有志愿者教老人们做手指操。很多老人长期在饭堂吃饭,有了自己固定的位置,“饭友”们坐在一起说说笑笑,热闹非常。

吃饭之余,老人饭堂更是老人精神交流的“栖息地”,他们在这里吃出了另一重“味道”。

截至今年3月,广州全市共有老人饭堂952个,实现了街道、村居全覆盖。饭堂还着力为空巢、独居、高龄、失能老人解决吃饭难,替他们的子女减轻负担。

家住黄华路黄华塘社区的陈祝萍今年55岁,已经退休在家。她面对的不仅是自己的养老问题,还要照顾85岁长期卧病在床的老母亲。

自从小区有了老人饭堂,陈祝萍开始去饭堂打饭。“我妈两次骨折后只能卧床,我去外面买菜不是很放心,怕她一个人在家有什么事。老人饭堂就在小区里,去打个饭几分钟,很方便,价格又便宜。”陈祝萍说。

广州出台《社区居家养老服务改革创新试点方案》《长者助餐配餐服务指引》等文件,要

求在市中心城区步行10分钟至15分钟范围、外围城区20分钟至25分钟范围建设助餐配餐服务网络。

“这些制度确保了财政、食药监、人社、卫计等部门各司其职,多方合力把好事办好办长久。”广州市社会组织管理局局长王福军说,如果不打通部门梗阻,仅一项食品安全问题就可能让老人配餐服务“夭折”。

在越秀区六榕街老人饭堂的黑板墙上,记下了每一位捐赠者的名字,善款在100元至2000元之间,捐赠物包括粮油等物资。

这是广州积极引入公益慈善、志愿服务资源参与助老用餐服务的缩影。为了确保老人饭堂长期运行下去,广州采取“政府补一点、企业让一点、慈善捐一点、个人掏一点”的方式,让老人饭堂以“保本微利”的标准,实现自我造血和可持续发展。

广州市民政局福利处处长陈忠文说,一顿晚餐标为15元,企业需要让利3元,政府每餐补贴3元,再加上慈善捐赠,老人支付9元左右,贫困老人则免费享用。

台资企业家乐缘是广州一家主要面向写字楼白领快餐需求的餐饮公司,已承担广州7个

街道的10余个老人饭堂的配餐服务。每临近午饭时间,广州天河区家乐缘科技旺餐饮店便会迎来一批老年客户,他们可以根据自己的口味任意挑选食物。

“部分门店还专门开设了老人用餐区,他们的用餐时间会更早一些,实现跟白领错峰用餐。”公司总经理林逸然说,通常一份普通快餐盈利三四元,老人餐利润则控制在5角到1元。

把钱用在刀刃上,老人配餐实现了财力可负担。王福军说,从2016年开始,广州已下达约1亿元主要用于设施设备购买、场地装修、网络建设和就餐补贴,政府资金起到了引导作用和示范效应。

与此同时,广州还开放“大配餐”服务平台,将政府举办的老人饭堂委托给企业或社会组织运营,鼓励和支持社会力量成为提供助餐配餐服务的主体。

饿了么送餐平台在APP上开设老人餐厅专区,并在越秀区建设街试点配备孝老骑手免费为辖区老人送餐,“长远来看让公司锁定了新的老年群体,实现了客群的突破。”公司公关负责人陈瑾说。

痛点即需求。老人饭堂的建立源于广州市对居家养老难题的精准出击。广州老人饭堂

的推进没有“另起炉灶”,而是“就餐下锅”,在原有的1460个星光老年之家和188个家庭综合服务中心的基础上升级改造。

“由于历史长、活动形式陈旧,老年人的利用率不高,老人饭堂在原有基础上进行改建,也提升了公共资源的合理利用。”陈忠文说,政府在养老助餐配餐工程上没有实行大包大揽,而是以街道为单位充分调动辖区社会资源,整个配餐工程85%由社会力量支撑。

如今,老人饭堂在当地口耳相传,成为老年人心中切切实实、接地气的民心工程。

老人饭堂是广州基层党建项目化的缩影。除老人饭堂外,广州还通过网格化管理、居民自治议事会、12345热线等途径,打捞“沉默的声音”,及时解决居民最关切的民生小事,老楼宇加装电梯、旧街巷管线改造等得以实施。

“基层工作千头万绪,要选好着力点,关键在于要实现从‘政府配餐’向‘群众点餐’的转变。”广州市越秀区委书记王焕清说,在老人饭堂的逐步建设中,党组织充当“主心骨”,并动员协调各类社会力量,真正形成“群众下单、党委接单、共建做单”的新治理格局。 /新华社