

《锻造工匠精神》系列报道

争先树标杆 建功“十三五”

温州深入开展群众性劳动竞赛

本报讯 通讯员曾子龙 记者吴晓静报道 近日,温州市委市政府转发《市总工会等单位关于开展“争先树标杆 建功‘十三五’”群众性劳动竞赛的实施办法》,要求深入开展比操作技能、比工程建设、比科技进步、比劳动生产率、比社会贡献等群众性劳动竞赛,鼓励广大职工立足岗位建功立业,大力弘扬劳模精神、劳动精神和工匠精神,为打造进入全面小康社会标杆城市贡献智慧和力量。

本次竞赛由温州市总工会牵头,联合温州市发改委等六家单位举办,将重点开展六大竞赛活动。包括:重点工程项目立功竞赛、交通建设立功竞赛、城中村改造立功竞赛、职工技术成果竞赛、劳动成果竞赛、岗位练兵技能比武竞赛。

其中,重点工程项目立功竞赛将开展以“项目进度”为主要指标的“六比六赛”活动,即比速度,赛项目进度;比质量,赛工程创优;比管理,赛投资控制;比安全,赛规范操作;比创新,赛降耗增效;比廉洁,赛干净干事。打造一批“精品工程”“示范工程”。交通建设立功竞赛将开展“六比六创”活动,即比管理、创优质工程;比进度、创高效工程;比现场、创标化工程;比安全、创平安工程;比履约、创诚信工程;比廉洁、创阳光工程。推进温州交通项目建设。

以街道为参赛对象、政策处理推进为主要内容的城中

村改造立功竞赛,旨在激励基层干部积极探索落实城中村改造政策、做好群众工作的好方式好方法,推动城中村改造稳妥有序开展。职工技术成果竞赛将评选一批专利发明数量多、转化应用价值高的“温州市杰出专利发明人”和“温州市发明创造先进单位”,凝聚起广大职工创新创造的正能量。

以人均产值、单位产值能耗为主要指标的劳动成果竞赛,鼓励职工助推产业、技术、商业模式和治理结构创新,促进产业由中低端向中高端迈进,形成大企业“顶天立地”和小企业“铺天盖地”的生动局面。岗位练兵技能比武竞赛将围绕“五一〇”产业、信息经济与时尚产业等重点产业,带动产业工会、行业协会和县(市、区)、乡镇(街道)开展具有行业、区域产业需求和特色的各类技能大赛和赛前培训活动,全面推动职工队伍业务技能提升,助推温州产业转型升级。

为确保竞赛活动有序开展,成立温州市总工会主席为组长的全市劳动竞赛工作领导小组。同时,建立竞赛工作激励机制,对竞赛成绩特别优秀的集体和个人,根据相关审定意见,予以表扬表彰或授予市五一劳动奖状(奖章)、工人先锋号等荣誉称号,并作为各类劳模先进评选的优先推荐对象。

名师带高徒 岗位大练兵

绍兴“双创”意见出台 助力工匠锻造

本报讯 见习记者胡朔报道 围绕绍兴市委、市政府重大决策部署,在重点工程中广泛开展以“六比六赛”为主要内容的“两重、两美”重点工程立功竞赛活动,以类似的活动加培训模式,搭建职工创新创业平台,鼓励各类企业通过股权、期权、分红等激励方式,调动职工创新创业积极性,通过一系列奖励促进机制,营造职工创新创业良好氛围。近日,由绍兴市总工会、市发改委、市财政局、市人力社保局、市经信委、市科技局制订的《关于在全市开展激发职工创新创业活力,建功“十三五”生态绍兴建设活动的意见》由市政府批转下发。

这份市级层面的顶层规划,具体涵盖了指导思想与活动目标,搭建职工创新创业活动平台的具体要求,营造职工创新创业良好氛围的相关做法,增强职工创新创业发展动力的主要抓手,以及相关的组织保障体系。可以说,从制度建设到具体落实,都一一涉及,对于各个企事业单位做什么,怎么做,无疑提供了一份详实的操作办法。

作为其中的一个组成部分,同时也是整份《意见》的亮点:绍兴市“名师带高徒”五年行动计划(2016-2020),目前已进入具体操作阶段。行动计划以提升职工技能技术、锻

造适应时代发展的工匠精神为核心,得到广大企业积极响应。在绍兴市“五一”先进表彰大会上,全市100名名师与202名高徒成功结对。

除了“名师带高徒”这样的具体措施,《意见》中还对组织职工广泛开展“岗位大练兵、技术大比武”和小发明、小创造、小革新、小设计、小建议、合理化建议“金点子”;深化职工发明专利申报、科技成果转化、QC成果发表、科学技术奖评选等咨询服务;充分展示职工创新成果、职业技能水平和岗位创新成效等一系列具体事宜,作了具体要求。

《意见》明确提出,在“十三五”时期,绍兴全市70%以上独立建会企业和职工参与以创新创业为主要内容的劳动竞赛和职工技术创新活动,80%以上市级重点工程开展立功竞赛;全市“十三五”时期年均职工岗位创造发明、技术革新、技术攻关不少于1万项,职工合理化建议5万条以上,5年创建命名各类职工创新工作室100家左右;全市各级工会年均组织职工技能培训不少于1000场,培训职工不少于10万人次,实现技能晋升不少于5000人;年均组织市级技能大赛20-30场次,带动职工岗位练兵10万人次,使职工创新创业的意识能力素质进一步提升。

新常态新作为谋新篇 工会新闻大奖赛

记者章慧芬 邹伟锋报道 “我是职工方代表王家泰,我想了解职工最低工资标准是如何确定?”“我是企业方吕雪琴,目前按照市最低标准为1350元/月,根据行业内企业不同情况,已超过最低工资标准,普遍按照2000元/月执行。”一段30分钟左右有声有色的视频,记录了2015年8月13日建德市五金工具行业工资集体协商会议情景。

众所周知,工资集体协商一直是工会工作中一块难啃的“硬骨头”,但在建德市做得风生水起。该市总工会充分发挥主观能动性,创造性地开展协商工作全程视频录制,力推工资集体协商提质增效,还催生行业联合工会

的组建。建德市总工会党组书记、主席赵银松说,此举有利于规范协商程序和流程,防止职工参与程度不够,协商过程流于形式、走过场,达到“真谈”。

行业协商的样本

去年11月,杭州市工资集体协商工作现场交流会在建德召开,建德市部分企业和行业的协商工作作为典范介绍了经验。

该市三都镇制伞行业的工资集体协商做法就是典型之一。三都是有名的制伞小镇,全镇大大小小的制伞企业共有60余家,直接从业人员3000余人。2009年成立了市制伞协会,2013年依托协会成立了工会联合会,现有企业1400余人,覆盖68家制伞企业,其中38家规模以上企业。

伞业工会联合会主席徐长春介绍说,一直以来,由于没有统一管理,劳动者频繁跳槽,经常是哪家企业的工资高,就往哪家走,这不仅让企业主之间产生

工资“谈判”全程视频录制

建德工资集体协商提质增效

矛盾,直接影响了企业的整体发展。而到了生产淡季,用人单位又随便辞退人,劳动者权益无法保障。

“2014年首次开展了工资集体协商,遏制了职工无序跳槽现象,取得良好效果,但还存在协商过程不规范、多数企业主不愿谈等问题。”徐长春说,去年8月在进行第二次协商时,市总及镇总工会给予了现场指导,全程进行了视频录制,协商过程规范了,达到了工资“真谈”。

记者在历时35分钟的视频中看到,企业主与职工代表们就行业内晴雨伞制作每道工序的工资最低标准、发放形式和时间等问题进行了协商。经过一番唇枪舌战后,不仅决定了工序工资定价年增长幅度不低于10%,还为企业员工争取了降温防暑补贴,食宿、年终福利以及劳保等福利待遇。

催生行业联合工会组建

“我们的协商工作还带动了

行业联合工会的组建。”该市总工会党组副书记、副主席胡造林说,去年12月11日成立的市五金工具行业工会联合会就是协商工作催生的结果。

据悉,该市乾潭镇是中国工具五金(旋具)产业基地,有企业250家,职工5700多名。早在2011年就开始了工资集体协商,然而起初开展的工资集体协商效果并不明显。

随后,他们借鉴了三都镇伞业工会联合会的做法,成立了行业联合工会,由行业工会与行业协会进行工资集体协商。说起协商全程视频录制,联合工会主席陈丹虹说:“第一次面对镜头有些紧张,但经过近半个小时的‘谈判’,以工资年增幅3%收场,符合当前经济实际,企业和职工双方都很满意。”

视频不合格取消示范资格

去年初,建德市各乡镇(街道)共推荐82家企业为示范企

业。按照创建协商示范单位的要求,企业在正式协商时,必须拍摄5分钟以上的视频,以实况证明劳资双方真正坐下协商。

“如今拍摄个现场视频并非难事,一般的手机都可拍摄,如果这都做不到,怎么让人相信劳资双方坐在一起平等协商了呢?”建德市总工会工资集体协商指导员方毅说,协商的内容可以逐年变化,但双方坐下来平等协商的模式不能少。

据了解,在去年评审过程中,由于12家企业因未提供协商现场视频资料,市总给予了及时告知,明确将取消示范企业资格。之后,其中1家企业补拍了视频资料,但因未按照年初布置的工作步骤完成,评选时这家原是B级的企业被评选为C级示范企业,另外11家企业被直接取消了示范资格。

(下转第4版)

网约车监管应及时“亡羊补牢”

深圳网约车司机涉嫌杀害女性乘客的消息连日来引发关注。年轻生命的凋零令人惋惜。偶发的悲剧虽不能抹杀网约车产业的发展,但公众期待监管部门能通过这起惨剧总结教训,加大对网约车的监管力度。

据滴滴公司介绍,犯罪嫌疑人使用真实信息在平台注册并通过审核,但涉案车辆牌照系其临时伪造。事实上,审核把关漏洞只是网约车平台问题之一。在今年3月深圳市委约谈5家网约车平台时,曾通报包括违法多、交通事故多等五大问题。现实中,网约车牌照甚至车型都与注册信息不符的情况也屡见不

鲜。

另外,网约车司机准入门槛过低,也为乘客安全埋下隐患。网约车司机群体中,已出现过吸毒人员、精神病患者和被吊销驾照者等不该出现的人员。应该看到,在给用户带来便捷出行体验的同时,网约车平台对司机和车辆把关不严的隐患,会直接导致用户生命财产安全得不到保障。

为规范网约车机制,近期深圳、广州、杭州、上海等地密集对网约车开展整治,地方网约车新政策包括审查司机身份等,对提高网约车司机整体素质有益。然而在国家层面尚未出台行业

管理办法的背景下,地方性的规范约束仍然显力度不足,一些地方尝试设立的职业门槛,常常被外地网约车轻而易举地“攻破”。

移动互联网时代,网约车对政府部门监管水平提出更高要求。公众希望深圳发生的案件能成为网约车规范、有序发展的转折点,希望在即将出台的顶层设计方案中,进一步明确从业者准入门槛、明确事故赔偿责任,通过可操作、能执行的具体政策,鼓励新业态规范发展。唯有如此,才能弥补网约车这一新兴行业在制度和审核上的缺失,释放出更多的改革“红利”。

新华社北京5月5日电

杭州市区80条重点道路有“路长”了

欢迎市民监督反映相关问题

本报讯 记者吴晓静 通讯员陈金辉报道 为了办好G20峰会,杭州举全市之力打造“美丽杭州”建设“两美”浙江示范区,创新社会管理模式,全面实施“路长制”。实施两个多月以来,进展如何?成效怎样呢?

记者近日从杭州市城管委获悉,除了余杭区、下沙经济技术开发区外,目前,上城、下城、江干、拱墅、西湖区、滨江和富阳区以及西湖风景名胜景区已制定本辖

区“路长制”推进工作方案,完善区主要负责人联系指导、责任单位牵头负责、社会力量共同参与的长效管理工作机制,“一路一方案”,通过查找“短板”,列好问题、责任、整改清单,强化检查督办。

党政“一把手”靠前指挥,带头认领G20峰会重点保障道路“路长”的服务项目,利用双休日上路检查,对环境秩序治理、市政道路平整、照明绿化提升等工程,现场逐个问题调研协调、逐

项内容销号落实,确保管理横向到边、纵向到底、不留死角。

目前,上城、下城、江干、拱墅、西湖、滨江已明确辖区内80条重点道路区级“路长”责任人,并接受社会各界群众监督。今后,杭州市区80条重点道路有城市管理“五化”(即:洁化、序化、亮化、绿化、美化)问题,市民均可拨打“路长”电话反映。

(下转第4版)

服务G20 建功十三五
新闻大奖赛

88851111
沟通热线

中国农业银行
大行德广 伴您成长
客服热线:95598 www.abchina.com

四十年如一日,潜心文化,研习厨艺,传承绍菜。围裙总监茅天尧:

文化与锅勺碰撞出别样美味

“五一”特别报道 工报记者走基层 寻访最美劳动者

见习记者胡朔报道 从1996年被评为浙江省技术能手开始,茅天尧一路走来,在厨艺上不断提升,在文化上苦心钻研。如今集浙江餐饮烹饪事业功勋人物、资深中国烹饪大师、浙菜宗师等荣誉于一身的茅天尧步入了耳顺之年,却依然如四十年前刚入行时一样,对这份手工艺兢兢业业且始终保持着探索精神,而对接班人的挑选也一如以往的严格,力求完美。正是因为这种精益求精的工匠精神,这位绍兴咸亨酒店的技术总监、绍兴菜的传承人又获一项荣誉,获评2016年浙江省五一劳动奖章。

得名师点拨技艺突飞猛进

1975年,茅天尧到绍兴同心

楼做学徒,一下就接触到绍兴名菜三鲜汤、糖醋排骨、绍虾球,眼界开阔的同时也让他对这份职业充满了好奇,但由于当时的时代背景,同心楼被改名为解放饭店,绍兴本土的精致名菜也全改成了大锅菜。“一天炒三锅,一锅菜够分给30桌客人,每天累得腰酸背痛。好东西不让做,师傅痛苦,我也痛苦。”茅天尧回忆道。

即便如此,见识过绍兴菜精致品性的茅天尧没有放弃对于这份手艺的钻研。做杂活时,他就在师傅身边潜心观察,晚上回去做笔记;师傅离开时,他就自己偷偷尝试着烧“小灶”;下班后仍然留在饭店打下手。工作刻苦,脑子又爱琢磨的茅天尧,得到了当时的浙江名厨丁楣轩、盛阿三的点拨,不光技艺突飞猛进,还以25岁的年纪,成为绍兴唯一一个年轻的二级厨师。之后,茅天尧被时代大潮推入改革开放的年代,政府开始鼓励名店、名厨、名菜的发展和传承,他也迎来了事业的

春天。

酒店副总系上围裙进厨房

通过17年的磨砺,茅天尧在1992年下半年,来到了咸亨酒店出任副总经理。以往天天接触油盐酱醋锅碗灶台的茅天尧,本可以脱掉围裙坐进办公室,但师傅们在技艺方面孜孜以求不断进取深深影响着他,让他对于博大精深绍菜文化也产生了浓厚的兴趣。因此,他在坚持一线工作的同时,开始将视角更多地停留在绍兴菜的整理和创新上。

“作为浙菜的原始脉络,绍兴菜富有美学色彩和特殊的韵味,如果颜色、味道、气味重新组合,绍兴菜可以再提升一个档次。”茅天尧说。根据多年的经验,他归纳的“咸鲜合一”、“河鲜”、“霉鲜”、“糟醉”、“干菜”、“酱腌”、“田园”、“饭稻”、“鱼鲜”、“单鲍”等一系列绍兴特色风味菜系,进一步确立了绍兴菜在浙菜乃至在全国各大菜系中的地位。在茅天尧的带

领下,咸亨酒店推出的“越味龙虾”、“单鲍大黄鱼”等40余款菜点被认定为浙江名菜。通过不断钻研,茅天尧的团队在绍兴民间宴基础上研发的“十碗头”,更是成为酒店的核心产品之一,当年的营业额就达到350万元。

传承创新离文化积淀

近几年,茅天尧加速培养徒弟,门下徒弟已不下千人。他们当中有很多高级技师、餐饮经理,甚至中国烹饪名师。然而身负绍菜传承重任的茅天尧却在接班人的培养过程中,充满了困惑:“现在社会太浮躁,做厨师往往都一心想着速成、出山、赚钱,缺乏静心思考,我们的厨师如果只停留在操作的层面,往往就会卡在提升的瓶颈,厨艺如果缺乏文化的浸润是得不到传承的。”

茅天尧告诉记者,40余年的厨师生涯,自己所记的笔记薄薄厚厚10多本,还不包括最近几年存放在电脑里的文档。今年



自己在这些笔记基础上撰写的新书《越菜传香》的初稿也已经在出版社了,他希望这本系统梳理绍兴菜历史脉络的书,能尽快走进烹饪学校,将绍兴菜传承与发展的接力棒交到更多年轻人的手里。