

拥有19年护士工作经验的范晓芬,在衢州组建了一支5人陪诊小团队,她希望:

以温暖的陪伴化解病痛

记者曾晨路报道 对于医院,大部分人有莫名的恐惧感。恐惧源自对病痛的未知、晦涩难懂的医学术语,甚至是外形相似却功能截然不同的大楼。这些,对于护士范晓芬来说,都轻车熟路。直到辞去工作,有了一个人看病的经历,她才意识到,从挂号到做检查再到取药,要在不同楼层、楼栋间奔波,整个过程纷繁复杂,特别“费人”。

“费人”意味着有市场。去年,范晓芬从抖音、小红书等社交平台看到陪诊师这一职业兴起,有着19年护士工作经验的她觉得,入行陪诊是个不错的选择。观察了大半年,今年1月,她选择入行,并在短短3个多月时间里,建起一支5人陪诊小团队,为有需要的人提供陪诊、代取报告单、代买药等服务。

这是门生意

陪诊,半天200元,全天388元;代跑88~108元。这是范晓芬团队的定价,低于上海、杭州等大城市标准,与衢州同行价格相当。

“这是收费服务,专业性是第一位的。”范晓芬在组建团队时,要求每位陪诊师都有医学相关背景,并建有一套工作流程,比如,接到单子后,第一时间与客户对接,了解对方的基础疾病以及身体不适的部位等,以自己的专业初步判断第二天挂号要选择的科室。除此之外,提前一天前往客户指定医院进行踩点,从挂号到门诊再到可能要进行检查科室的位置,都要做到心

常常在安慰

虽然入行不算久,但这5人的小团队,目前基本上可以保证每人每天一单生意。范晓芬观察到,陪诊的以老人尤其是空巢老人为多。找他们的,几乎都是

中有数,尽量不让客户走冤枉路。

专业性越强,客户体验感越好。一次对接时,对方跟她说自己胃痛,吃了一段时间胃药却不见好。“问清楚痛的位置,我初步判断他可能不是胃痛,是胆囊结石引起的胆绞痛。胃和胆囊的位置很近,不少人分不清楚到底是哪里不舒服。”范晓芬当即建议他第二天到医院先做检查,早上不要吃东西,保持空腹。在消化内科就诊时,医生排除了胃病的可能性,并开出磁共振单,通过检查来进一步诊断。”B超只能浅表地看胆囊情况,磁共振可以发现胆管内是否合并有结石,胆囊管的长度等,为下一步治疗提供更好的依据。”从科室出来,范晓芬会跟客户解释做检查的目的,“有专业背景,才能把看病的过程、要做的检查跟客户讲清楚,让他更安心,对医生也会多一份信任。”这是范晓芬坚持只招收有医学背景成员的原因。

做完检查,客户回家了,但范晓芬的陪诊工作还没有结束。她要等检查报告结果,如果报告显示有病症,还要找医生看报告、开药,并把药送到客户手中,告诉他如何用药以及注意事项,陪诊才算结束。

老人的子女,他们大多工作生活在外地,无法第一时间陪伴左右。

当护士时,范晓芬时常碰到独自看病的老人,对他们,总会多一份耐心。如今,建了陪诊师队伍,在招收成员时,她最看重“专业度”和“有爱心”,定下诸如随身带一个灌有热水的保温杯、为空腹检查的客户备一份早餐、多与老人聊家常等规定,为增进感情、方便沟通,还尽量为老人匹配方言相通的陪诊师。

一次,团队成员陪诊一位老人,老人心情不好,闹脾气,嚷着要喝温水,递给他,却一会嫌弃一会嫌弃,反复折腾。“我们的陪诊师没脾气,一直陪着笑喊奶奶。最后老人检查完拿了药,主动说了再见。”在范晓芬看来,他们是一支有爱心的团队,虽然也有牢骚,但只在群里发泄,而且不说家长里短,更多的是相互鼓励:“病痛本来就让人不舒服,加上有的老人心疼子女花钱,对我们没好脸色,正常的。”“老人就是老小孩,把他当自家长辈、小孩看,就好了。”……

“陪诊是门生意,但这个生意不是冷冰冰的,我们希望给客户尤其是老年客户带去一份陪伴,让他们的子女放心。”这是范晓芬团队的宗旨,也正是这一宗旨,他们曾把一个简单的陪诊单做成了系列单,客户住院、出院、复查全部指定由他们陪同。客户50多岁,儿子一家远在辽宁,而且儿媳当时怀孕7个多月。老婆和老婆,他的儿子只能顾一头,是陪诊师的出现解了



范晓芬(右)正在陪诊。

难。“后来客户跟我说,由我们陪着,还能说说话,他感觉省心又舒心,外地的儿子一家也才真的放心。”范晓芬说。

为陪诊师“正名”

陪诊师,在外人看来,轻松自由挣钱多。但范晓芬却觉得如履薄冰。

“陪诊师至今没有被收录在人社部发布的《国家职业分类大典》上,还不算是一个正式的职业,我们的权利和义务没办法得到明确。”范晓芬说,在这种情况下,她和团队只能尽可能地做好自我保护,比如不接70岁以上的客户,不接有心脏病、心梗等病史的客户,不提供接送服务,为每一位客户购买一份2块钱的意外险,等等。

除此之外,由于没有人行门槛,越来越多没有专业背景的人进入到陪诊这一行,也让范晓芬担忧。她说,虽然随着老龄化程度不断加深,年轻人在城市间流动频繁,陪诊的市场会越来越大,但若一直没有相应的行业规范、监管规范出台,容易出现鱼龙混杂的情况,“一是怕打价格战,逼迫有专业度、用心做陪诊的团队离开;二是怕不专业导致事故发生,让客户对整个陪诊市场失去信任。”

范晓芬和团队希望国家层面能够尽快为陪诊师“正名”,并设置一定的人行门槛,出台相应规范,让这个行业在起步之时就能走稳,既可以吸纳更多人就业,也为独生子家庭解决老人看病难的实际问题。

社区团购的蔬菜吃得放心吗? “百姓点检”现场告诉你

本报讯 记者羊荣江报道 近年来,社区团购、线上直播、自动货柜售货等食品消费领域新模式不断涌现。通过这些途径购买食品是否安全,备受消费者关注。日前,省市场监管局联动全省各市县开展食品安全“新业态食品、百姓点检”现场活动,免费为消费者提供生鲜食品快检服务2293批次,结果全部合格。

活动当日,全省各级市场监管部门集中发力,11个市、98个县区同频开展现场活动,重点对社区团购等新业态食品开展监督抽检。据统计,线下参与活动人数达8897人次,免费为群众提供蔬菜、水果、肉蛋等生鲜食品快检服务2293批次,结果全部合格。

活动中,省市场监管局还联动湖州市、长兴县招募了由人大代表、政协委员、协会会员、基层网格员及外卖小哥等组成的“食安观察员”团队。外卖骑手李师傅自豪地说:“作为

监督团的一员,不仅是多了一重身份,更是多了一份责任,日常工作中我会主动关注并反馈店内环境卫生和食品制作中可能存在的问题,及时提醒商家,为守护消费者健康安全出一份力。”

活动通过“云端直播”形式,实况展示了“网络观众在线点检、执法人员现场抽检、观察员全程监督”的活动全景,线上观看人数达14.5万人次。“本次活动既是我省探索新业态食品共管共治模式的一次重要尝试,也是助力解决百姓难点堵点问题、激发社会各界参与食品安全监管活力的切入点、突破点。”省市场监管局相关负责人表示,下一步,我省市场监管系统将坚持以食品安全“百姓点检”为切口,不断探索创新食品安全治理共建共治路径,逐步壮大“食安观察员”队伍,着力建立监管部门与各阶层间的沟通桥梁和联络纽带,为食品安全监管注入鲜活力量。

我/是/生/活/家 ——我在工厂的生活

从一无所有到杭州买房 我的奋斗没有浪费

■马上礼

我出生在偏僻的浙南山区,20多年前,体弱多病的父母因病去世。为了还父母亲住院治疗欠下的2万多元钱的债,2002年年初,我向村里的好心人借来路费,带着失去亲人的悲痛,孤身一人来到杭州打工。

我刚来杭州的时候,一无亲人,二无朋友投靠,没有文凭,也没有技术。当时找了半个多月时间,也没有找到好的工作,家里带来的路费已经花完。想回老家去,连买车票的钱都没有了。后来经人介绍进了杭州城西一处建筑工地上当小工,不论天晴下雨,每天从天亮干到天黑,天晴一身灰,下雨一身泥,又脏又累。每天傍晚一到下班,我感觉全身腰酸背痛。那一年,我从年头干到年底,心里打算等领到工钱后,就可以把家里的债还了。可万万没有想到,黑心的包工头拿着我们十几个民工的汗钱跑路了,我一年的辛苦,白干了。

到了农历年底,城里的居民们家家户户都贴着红对联挂着红灯笼,鸡鸭鱼肉的香气扑鼻而来,一家老小正团聚在一起,享受喜气洋洋的春节,而我因为没有路费不能回家,只能一个人留在工地过年,特别孤单。

天无绝人之路。过了春节,2003年年初,城里工业区的工厂恢复生产,开始招工。我经人介绍,进了杭州城西一家塑料公司当搬运工。搬运工虽然辛苦,但是比起在工地上轻松得

多。从此以后,我就在公司里安心心地上班了。

2003年5月,我在一次公益活动中,认识了一位一起来参加活动的姑娘,她叫徐碧珍,也是我们浙南山区人。她中学毕业后,考上湖州一所职业技术学院读书,毕业后来杭州工作。也许我们是老乡的缘故,很谈得来,性格上也合得来。她不仅有知识有文化,而且人也长得漂亮。后来,她经常帮我打扫房间,清洗衣服,还会烧可口的饭菜。这一切,都让身在异乡的我感觉阵阵温暖。通过两年交往,2005年4月,我们俩回到老家办理了结婚登记手续,正式组成家庭。

2005年5月15日,是我们夫妻俩一生中最幸福的日子,也是我们终身难忘的日子。这一天,我们在省人民大会堂,参加了杭州市首届外来务工者的大型公益婚礼,时任杭州市委副书记叶明给我们主持了婚礼,特别美好。

2016年,我取出十多年来省吃俭用下来的20多万元,交了首付,在杭州城西买了一套80多平方米的新房子。装修后,我们一家四口住了进去,成为名副其实的新杭州人,心里感到无比的幸福和快乐。

我的工作岗位从原来的搬运工变成了技术员,还考了驾驶证、国家级消防员证和保安证。回想这20年来,我虽然一直都在工厂一线工作,但从没觉得辛苦。我很感谢这份工作,它让我从一无所有变成了幸福的四口之家,我觉得我的奋斗没有浪费。



马上礼(左二)一家四口。

武义：特色小吃香飘夜市

日前,来自各地的摊主在武义古街南门夜市现做现卖特色小吃。现烤的肠粉、葱饼、臭豆腐、羊肉串、鱿鱼、热气腾腾的卡通馒头等特色小吃散发出浓郁的香味,既让古城充满了烟火味,也为即将到来的“五一”小长假进行预热。

通讯员张建成、李云升 摄影报道



在丽水,哪里的“深夜食堂”最火热?

■吴启珍、杨潇、夏金地

爆火的烧烤带动淄博第一季度财政收入增速由负转正,增幅跃升全省第三,吃货的能量让人惊叹。在丽水,同样不缺少吃货。那么,被称为不打烊的“深夜食堂”,丽水的夜宵现在怎么样? 丽水吃货与美食又能爆发出多大能量?这一期,我们一起走进丽水城区的几个“夜宵胜地”,感受城市的烟火气和“燃”起来的夜经济。

天宁二村:丽水人默认的“夜宵村”

晚8点,夜色降临在丽水的大街小巷,天宁二村各个店面的彩色霓虹招牌照射出光芒。随着气温攀升,街上散步的人多了起来,这里的夜宵摊生意也红火了不少。

“烧烤、烤鱼、家常菜、小龙虾……”因种类丰富、价格实惠,天宁二村成了不少丽水人默认的夜宵聚集地。即使饭点已经过去,天宁老地方、庆元农家火锅小炒、姐妹烧烤、焱火烤肉这些店里还是坐满了吃饭的顾客,店门口也密密麻麻地停满了车辆。

“一口小龙虾,一口啤酒,辣辣的,非常过瘾。”家住附近的市民徐立胜说,这几天工作比较忙,每天晚上都加班,今天下班后立刻约了几个哥们来这里吃点夜宵,喝喝酒、聊聊天。

“在这里吃饭很放松,一天的疲惫就全卸下了。”

徐立胜和朋友用餐的“陈厨子大排档”在天宁二村开了四五年了,店里主要以家常菜、海鲜为主,但是最近到了“龙虾季”,店里的小龙虾经常是供不应求。“现在点小龙虾的客人非常多,一天能卖出100多斤。”陈厨子大排档的老板笑着说。

老板说,最近店里生意不错,两层楼都坐满了人,高峰期来需要等位。“5月份和6月份会更忙,客人经常会吃到凌晨甚至天亮。”

店内的生意火爆,线上订单量也在增加。配菜、包装、送餐,最近一段时间,“姐妹烧烤”的员工们比平时更加忙碌了。店主介绍说,最近天气热,好多人都想晚上在家喝点冷饮,吃些烧烤,除了要照看店里的生意,每天的外卖订单量也不少,时间段一般集中在下午4点半到晚上12点,烤鸡爪、小龙虾、烤生蚝这些菜品是比较受大家欢迎的。

宇雷路:食客总能找到新的口味

天气渐暖,宇雷路上汇集着人来人往的食客。食客们流连在各夜宵店中,商户们在厨房里忙得热火朝天。这份忙碌和热闹一直持续到夜里,甚至持续到天亮。

拌面、鱼丸汤、火锅、小龙虾等各色美食小吃店前,流连

着挑选美食的市民。店里桌子坐满了食客,不少桌上摆着啤酒,三五好友聚在一起,举杯畅饮。

开了十年的“老王猪肠粉”店里的食客络绎不绝,不时有人进来点上一碗。老板老王,围着围裙,在炉灶前拿着勺子筷子不停地放粉干、捞粉干。

“这条街做餐饮的很多,只要肯吃苦,就有机会。我们这个店开了十年了,猪肠粉是我们店里的招牌,我们大肠特别好吃的秘诀就是干净,每根大肠都要仔细洗净,再用独特的配方,小火慢慢煮入味。”

老王说,他们的小店会营业到凌晨2点,他一天睡不了多长时间。大热天守在炉子前很热,不过付出也有收获,他们的生意很红火。

这家位于宇雷路的粉干店,作为这条路上的“元老级”店家,在见证宇雷路餐饮店铺从“门可罗雀”到“门庭若市”的同时,也成长为丽水猪肠粉干的“代表店家之一”。

“阿姨芥菜饭”也在宇雷路开了十年。这家的招牌就是芥菜饭。

开店的丁大姐是个60后,老家在缙云。现在已经是丁大姐接手的第三年了,三年中他们烧坏了六口煮饭的大锅。她说,尽管这家店她是半路接手,但每每看到熟悉的身影来店时,还是挺幸福的。

宇雷路上的百年龙袍蟹黄

包,可能是丽水最贵的小笼包店了。这家店的招牌蟹黄汤包18元1笼,一笼有8个,和我们常吃的小笼包相比贵了不少,但还是吸引着众多食客前来品尝。

据店内广告介绍,龙袍蟹黄包是上海的名小吃。因为汤包的外皮皮薄似纸,贵如龙袍,才有了“龙袍蟹黄汤包”的称呼。“蟹黄包上桌要抓紧吃,汤包在笼屉上时间长了会粘破漏汤,影响了整体的口感。”老板为顾客送上一屉蟹黄汤包时提醒道。

“这条街位置中心、品种齐全、烟火味浓,最重要的是这里总能找到最炫的宣传、最新的口味,确实有‘天花板’级别的味道。”一位老丽水吃货对这条街进行了小结。

处州府城:夜宵江湖的“后来者”

近几年,处州府城夜宵迅速崛起,成为丽水夜宵江湖中不容忽视的后起之秀。夜幕下,古色古香的街区里,满街的红灯笼亮起来,雅致又不失文艺。街上地道的饭馆很多,有鸭血火锅、美味鱼头蛙、湘西美食等等,天天黄昏到次日清晨都有夜宵供给,引来四方食客聚集,生意火热。

处州府城的美食店,大多集中于南明街一带,阿华特色排档是其中人气最旺的一家。“阿华”是丽水排档界的老牌子

了,老店在三坊口已经开了十多年。三年前,阿华特色排档处州府城店开业,生意依然火爆,原来的三层楼不够用,又租了一幢二层小楼,最多能同时容纳100多桌客人。

“每天晚上6点到7点的晚饭时间,9点半到12点的夜宵时间,都是店里的用餐高峰期。”据阿华特色排档陈经理介绍,爆炒腰花、猪头羹、极品牛肉锅、香蕉飞饼以及小龙虾、知了都是本店最受市民追捧的特色菜,“平时一天接待客人的量是100多桌,周末能达到200多桌,最忙的时候能突破400桌。”

离阿华特色排档不远,有着20多年历史的007海鲜大排档同样宾客盈门。在这家大排档,共有近200种海鲜品类可供挑选,刺椒鱼头、冰镇龙虾、盐焗炒虾、红烧红蟹……主打的就是海鲜“聚会”。“吃海鲜最重要的就是讲究一个‘鲜’字,所以我们都是一大早去菜场进货,保证食材新鲜。”店主何女士说。

来007海鲜大排档的,有很多是熟客,也有不少是看了美团、抖音的推广,慕名前来的。大排档附近,有几家酒吧,很多年轻人玩到半夜,顺便进店吃个宵夜。

烧烤啤酒小龙虾、火锅海鲜铁板烧……处州府城形式多样、涵盖多种美味的夜宵,在夜色下散发着诱人的气息,足以让人敞开来吃个畅快淋漓。