

心连新 向未来

——聚焦全省新就业形态劳动者工会工作

在“新”光成长营拥抱“诗和远方”

杭州市总工会赋能新就业形态劳动者



本报讯 记者吴晓静 通讯员王钰哲报道 今年8月,杭州市总工会

推出新就业形态劳动者“新”光成长营活动,量身打造了三大能量成长

包,助力新就业形态劳动者文化知识赋能。经过约三个月的学习,成果如何?在近日举办的“光影心灵之旅”暨“新”光成长营结营仪式上,新就业形态劳动者共话成长、分享收获。

活动现场,快递员祝贤忠为大家朗诵了自己创作的《最美快递员》。外卖骑手、“新”光成长营领读人刘凤叶和大家分享了自己的阅读感受:“只要我坚持,总有一天,我能给家里人带来稳稳当当、幸幸福福的日子。”

“我现在也在上‘小哥学院’的课程,深切感受到了知识对我们新就业形态劳动者有多重要。”外卖小哥彭清林作为活动嘉宾,和与会领导一起为学习积分排名前列的新就业形态劳动者们颁发学习卡。“希望通过学习,我们能够改变自己的命运,做更好的自己。”彭清林说。

在成长营的日子里,参加活动的新就业形态劳动者共读了《蛤蟆先生去看心理医生》《西游记》《四季养生》《人性的弱点》《我的阿勒泰》等五本经典好书,并在线打卡、摘录佳句,交流感受。

结营仪式当天还安排了摄影专场学习。省劳动模范、外卖骑手叶阳辉和同伴们一起拿着手机,在摄影老师的指导下学习构图、光线运用等知识。“回头我就给同事拍张工作时的照片,展现一下我们外卖骑手的劳动美。”叶阳辉说。

在杭州,还有许许多多的彭清林、叶阳辉、刘凤叶们,不仅有提升职业技能素质的需求,也有精神共富的渴望。杭州市总工会相关负责人表示,接下来将继续以服务好新就业形态劳动者作为工作重点,因地制宜、因势利导地开展技能提升培训工作。

“爱新餐”暖胃又暖心

新闻聚焦

日前,全国工会“爱新餐”商家推广活动在温州举行,全总职工之家APP与饿了么APP的“爱新餐”专区双阵地齐上线,为新就业形态劳动者提供便捷餐饮选择。

近期,我省各地工会在“爱新餐”项目出实招、办实事。温州市总工会“爱新餐”项目预计覆盖温州市4000余家爱“新”商家,提供6000余款专属特价餐品。嘉兴市1271家商户加入到“工会爱新餐”公益活动中。在宁波海曙,1万份“爱新餐”专享补贴券于11月1日在“海曙职工之家”微信公众号、饿了么平台、“甬工惠”APP等同步上线。

接下来,让我们一起看看两位评论员对“爱新餐”的看法——

余清明:
“爱新餐”吃出幸福感

现实中,以外卖小哥为代表的的新就业形态劳动者面临“就餐难、就餐贵”的困扰。因为工作属性,他们不能和正常人一样按时就餐。很多时候,他们甚至只能蹲在街头凑合一下既不热乎也不便宜的饭菜。

顾名思义,“爱新餐”就是关爱新就业形态劳动者的餐食。“爱新餐”深受欢迎,一是因为吃得实惠。通过工会补贴、商户让利,“爱新餐”的价格远低于原价,为外卖小哥节省了不菲的进餐成本。二是因为吃得“热乎”。剩饭冷菜既难以下咽,也不利于健康。“爱新

餐”通过“错峰就餐”的举措,让外卖小哥吃上热乎乎的饭菜,让他们暖胃又暖心。

笔者提两点建议:首先,要切实保证“爱新餐”的卫生,让职工吃得健康;同时,“爱新餐”提供的菜谱要更加丰富并不断更新,给劳动者更多选择,满足他们的个性化需求。

为让市民生活更加便捷,外卖小哥付出了辛勤的劳动。他们值得尊敬,也需要关爱。“爱新餐”充分体现了对这个群体的关爱,让他们吃出了浓浓的“幸福感”,同时也给他们增添了巨大的干劲。愿“爱新餐”越来越多、越办越好!

童其君:
精准服务从“爱新餐”开始

互联网时代迅速发展,催生了一大批新就业形态劳动者。网约车司机、快递小哥、送餐员等职业已深度融入市民日常生活。

众所周知,新就业形态劳动者普遍存在“就餐难、就餐贵、就餐晚”问题,他们常常为此犯愁。

服务新就业形态劳动者,就从“爱新餐”开始吧。工会“爱新餐”为新就业形态劳动者提供更多普惠性、多样化的就餐服务。工会“爱新餐”项目通过工会出资、平台整合、商户自愿的形式,在饿了么平台设立专区,通过限定人群、限定商品、限定特价、限定补贴,为新就业形态劳动者工会会员提供质优价廉的专属餐品,不仅解决了该群体的用餐难题,还让他们享受到了便捷优惠。

只要思想不滑坡,办法总比困难多。我们全社会要对新就业形态劳动者多一些关爱,除了“爱新餐”,工会组织还积极推进各类暖

工运论坛

关“新”进行时

日前,宁波市海曙区总工会、鼓楼商圈工会联合会、区社会组织服务中心、宁波市政协鼓楼商圈委员工作室,在江滨公园联合举办“骑心协力 安全守护”安全教育活动。活动旨在提升骑手等新就业形态劳动者的安全意识与应急处理能力,确保他们在繁忙的工作中能有效防范意外、保障自身安全。来自鼓楼站点的几十名美团外卖骑手参与本次活动。

活动现场,海曙消防救援大队天一站指导员详细讲解初期火灾的应对方法和灭火器的正确使用技巧。康复科专家还为骑手们带来了一场关于常见急症现场处理和创伤救护的实战演练。

通讯员郑轶文 摄

渔娘变厨娘
温州市洞头区总工会“送富”培训架起“就业桥”

“家烧”培训吸引了众多厨娘。

记者邹伟锋报道 “今年营业额已经突破20万,收入比去年增长了一倍,我们的钱包越来越鼓,我们村也越来越富了,真心感谢‘娘家人’!”近日,温州市洞头区东屏街道东岙顶村王阿兰高兴地说。

东岙顶村不大,陆域面积仅2.7平方公里,在村里绕上一圈,最多30分钟。过去,这里是一个闭塞的小渔村,村民以打渔为生,王阿兰就是村里一名普通渔娘,她和大多数村里妇女一样赋闲在家,依靠丈夫打渔的收入维持生活。然而,随着东

岙沙滩的修复、“共富工坊”工会联合会的成立,王阿兰的生活和村庄的环境都发生了翻天覆地的变化。

2016年,洞头区启动实施蓝色海湾整治行动,从海湾整治,到花园村庄建设,再到未来村庄打造,“我们从小渔村变成了网红打卡地和旅游景点。”东岙顶村党支部书记、村委会主任陈昆炬说。

渔村变花园,带来了大量游客。聪明的东岙顶村人开始把民房改造成民宿、渔家乐,渔娘变厨娘,一些渔民和早期外出打拼的乡贤纷

纷回归创业。看到家乡旅游业的发展潜力,王阿兰也心生向往,凭借一手好厨艺,成为了一名厨娘。

随着东岙顶村的旅游越来越旺,王阿兰的生活也变得忙碌而充实。然而,在为游客提供美食上,她始终局限于家常菜,“如何提高自己的厨艺,为游客提供多样化美食,是我的愿望。”王阿兰说。

2023年4月,洞头区总工会紧扣低收入家庭综合帮扶集成改革,以党建带工建、工建促党建,创新成立“共富工坊”工会联合会,吸纳800余名渔娘入会,实现新就业形态劳动者群体组织领域全覆盖。在厨娘队伍培育上,整合资金建设厨娘培训基地等阵地3家,增设厨娘技能提升、议事商议等功能,解决订单业务、菜品研发等领域的困难。

同时,洞头区总工会制定“洞工送富”培训清单,分类分组开展洞头八大碗、西式餐点、概念餐厅等各类培训200余场,参训人员达8000余人次。按照“专职代厨”“兼职代厨”“意向代厨”三项分类吸纳“共享厨娘”,全面排摸民宿餐厅、闲置石厝等旅游配套空间,建立“共享餐厅”清单,形成“厨娘+共享餐厅”抱团代厨模式。线下推出厨娘小包团、社区团购等产品,借助运动赛事、民俗节庆活动,推动订单倍增、流量变

现、消费升级。比如,推出“霓裳厨房”代厨产品,开业仅10天营业额达12万元。建立渔家厨娘特色人才队伍,托起渔家厨娘增收共富一条链,推动“渔娘变厨娘、休渔不打烊、权益有保障”,助力渔娘再就业,让洞头这片海岛焕发出新的生机与活力。

此外,洞头区总工会还通过激励政策完善推动渔娘规范“代厨”。捆绑“订单评价”“好评回访”,制定“共富工坊”工会联合会积分奖补办法和负面行为清单。每季度开展金牌厨娘订单业务晾晒比拼,统筹厨娘“代厨”好评认可度、订单业务,推出渔家厨娘“创业贷”等暖心项目,为首批30名厨娘提供2000万元创业资金低息贷款,为创业就业保驾护航。

如今,在洞头,一场关于渔娘再就业的画卷正徐徐展开。“共富工坊”工会联合会通过整合农村生产要素、延伸厨娘产业链条、帮扶闲置劳动力就业等方式,让渔娘们在“家门口”找到了新的工作机会和收入来源,精准赋能乡村振兴。截至目前,已经带动近百名厨娘实现“家门口”就业、灵活创收,其中近80%为中低收入群体,实现渔家厨娘月收入超万元,“共富工坊”正成为渔娘们实现共同富裕梦想的新舞台。



“双11”的包裹还没拆完,“双12”的购物车即将加满。为缓解旺季工作压力,让快递从业人员感受到来自工会的温暖,日前,由杭州市萧山区总工会主办、区工人文化宫承办的2024年送文艺演出下基层活动,在浙江圆通速递有限公司亚运馆精彩上演,辖区200余名快递小哥共同欣赏了这

场视听盛宴。节目丰富多彩,除了职工演职人员,圆通小哥也勇敢走上舞台,展现才艺。台下的职工大多来自一线岗位,平时工作繁忙。“我们在外面跑的时间比较多,很少有时间看演出。今天很开心,有被惦记的感觉。”一名快递小哥说。

通讯员漏鑫瑞 摄