



市市场监管局 开展餐饮行业食品安全 及市场价格秩序专项检查

本报讯 连日来,市市场监管局以发现问题为导向,以控制风险为目标,采取“四不两直”的方式对运城市各县(市、区)餐饮行业开展食品安全及市场价格秩序专项检查。

10月7日,市市场监管局执法人员先后来到小可以煮馍、荣建猪蹄等餐饮单位,实地查看餐饮服务单位是否落实“日管控、周排查、月调度”工作制度、证照是否齐全、是否存在超范围经营、从业人员是否持有有效健康证明、是否明码标价、是否存在价格欺诈等方面内容,对存在的问题,现场责令整改,确保闭环处置。

据悉,此次餐饮行业食品安全及市场价格秩序专项检查从9月25日开始至10月25日结束,为期一个月。全市共成立14个检查组,按照交叉检查方式,对各县(市、区)内旅游景区、大中型餐饮企业、宴会厅、网红餐饮店等重点区域,通过查阅文件及有关资料、现场检查等方法,按照《餐饮行业日常监督检查要点》《明码标价和禁止价格欺诈规定》,重点检查索证索票、餐饮卫生等重点环节,严厉打击未明码标价、价格欺诈等违法行为。(本 通)

我市赴昆山参加 跨区域人力资源合作发展大会 助推富余劳动力转移就业

本报讯(记者 余 果)近日,“就在苏州·昆山如意”2023昆山跨区域人力资源合作发展大会在江苏省昆山市举行,全国多地的人力资源合作基地、院校齐聚一堂,共谋发展。我市应邀参加本次跨区域人力资源合作发展大会,荣获2022年度昆山市“20+20”人力资源合作计划重大贡献奖,并现场与昆山市各区镇签约。

开展跨区域人力资源服务和劳务协作交流,是帮助富余劳动力有组织、成规模转移就业的重要渠道。长期以来,市人社局始终高度重视劳务输出工作,紧抓长三角一体化发展机遇,与当地人社部门、经济开发区优质企业、人力资源机构积极开展劳务协作,不断深化资源互补、劳务对接,促进两地经济社会发展,推动人力资源交流,建立长期稳定的劳务协作机制。

市人社局相关负责人表示,在今后的工作中,市人社局将不断推动双方合作交流向深层次、宽领域、高质量方向迈进,共同打造产业发展新优势、开创协同发展新局面、构建跨区域人力资源合作新格局。

天津市阳村街道 推进农文旅深度融合 打造黄河流域后花园

本报讯(记者 余 果 通讯员 赵阳飞)天津市阳村街道紧紧抓住黄河流域生态保护和高质量发展战略契机,实施“产业引领、人文助力、生态托底、多元融合”的乡村振兴战略,大力推进农文旅深度融合,打造黄河流域后花园。

强产业抓龙头树品牌。依托丰富滩涂资源,大力发展蔬菜、干鲜果、药材、畜禽养殖等,产业发展势头良好。改造荒地发展现代设施农业,建成面积大、设施全、现代化程度高的现代农场——和平农场。深入开展“清化收”,规范和和平农场与连伯村之间的土地承包合同,使该村每年增加集体收入300余万元,以点带面,全街道增加集体收入580余万元。积极探索“党支部+合作社+农户”,打造“一乡一品”,发展韭菜产业,目前种植面积达1.6万亩,每亩纯收入8000元左右。

传文脉抓宣传活文物。将特色农产品韭菜、山药等融入社火节目《早阳村》中,用喜闻乐见的形式唱响新时代主旋律,为接续推进乡村振兴凝聚精神力量。举办首届夏日文化节,打造文化品牌,发展文旅产业。举办“‘非’负盛名 喜上‘裸’梢”韭菜·高粱文化节,通过割韭菜大赛、相亲交友大会、抖音直播带货等方式,以文塑旅、以旅兴农。

搞绿化抓建设优环境。对108国道阳村段沿线企业、厂房、门店、住宅进行立面改造,栽植苗木,拆除沿线违章建筑、围墙,硬化路面15000余平方米。大力提升综合行政执法效能,有效保护黄河流域沿线生态。发挥党建引领作用,积极创建“五星红旗”示范村,对苍头、连伯等沿黄村庄进行美丽乡村建设,2023年1月,苍头村被授予2022年度全市“五星红旗”示范村称号。

培要素促融合助振兴。充分整合生态、农业、文化、乡村旅游资源,在苍头村成立村级旅游开发公司,谋划打造文旅融合的历史文化古村暨司马迁故里景区,建设司马迁仿古景观壁画——《河山之阳图》,修缮卜子夏祠堂,重修辛大路。聚焦“大通道、小社区、微场景、泛驿站”,发展特色采摘、农家乐、民宿、文化旅游线路,让田园变景区、农家变客舍。

聚焦 | 在推动高质量发展上蹚出运城新路

从家政公司成长为就业服务平台,樱子管家——

“专业化”拓展就业新空间

见习记者 李星星

从亲人未受到专业养老护理的遗憾出发,踏上家政创业之路,到如今成为运城家政行业的“领军者”……

20余年来,山西樱子管家家庭服务有限公司(以下简称“樱子管家”)总经理端木英芳始终初心不改——做有使命的专业家政,让人们生活更轻松;

20余年来,上万人依靠在樱子管家培训后的技能实现就业,家庭经济条件持续变好,客户信任度、信赖度越来越高;

20余年来,樱子管家成为集培训、考评、人力资源管理等功能为一体的大型就业服务平台,提供单位保洁、家政服务、劳务外派、工程环保等专业服务。

近日,记者走近樱子管家,感受其突破单一“家政服务商”的定位,依托深切热爱、优质服务、专业实力,不断提升“软实力”、打造“金名片”,全方位拓展就业空间。



母婴护理课程中,讲师正在给学员讲授婴儿推拿技巧。 本报记者 陈方斌 摄

提升服务“软实力”

家政行业入户服务的特性,决定了其必须以客户习惯和需求为中心,以提供个性化服务为保障。

“家政不是昨天放下锄头,今天就能上手干的,必须具备极强的服务意识和专业素养,这是我们在岗前培训中再三强调的,所有课程也是围绕服务意识和专业技能开展的。”端木英芳表示。

樱子管家创建于1999年,从最开始的中空空调清洗业务发展到现在集清洗、保洁、家政、婚介、维修、养老、培训等业务于一体,成为“运城十大行业品牌单位”“山西大型龙头企业”“山西省优秀家政服务企业”,离不开对客户痛点的剖析、对优质服务和职业素养的坚持。

“专业创造价值,品质赢得尊重”。樱子管家创新服务模式,从提升服务理念和职业素养两方面入手,提升企业“软实力”。

只有深刻理解“服务”二字的含义,才能做好服务。今年5月,端木英芳再次远赴菲律宾进行商务考察,并和中菲“一带一路”商会达成非佣专项人才引进意向。“非佣是菲律宾的特色产业、菲律宾的国家名片,也是世界家政的顶级品牌。在菲律宾的学习中,非佣的专业技能、职业素养让我印象深刻。樱子管家在技能培训方面已具备自身优势,最值得学习和引入的还是其服务理念。”端木英芳说道。

家政行业的工作人员,尤其是入户服务的阿姨,因其在家庭场所进行服务的特殊性,要求其必须回归家庭生活本位,切实扎根客户的日常生活。服务过程中,必然会产一些问题。

“家政行业的供需矛盾大多聚焦在客户和阿姨的生活习惯、卫生习惯和服务标准上,比如该做什么不该做什么,能用什么不能用什么,甚至有的阿姨在客户家无法吃饱等等,这些问题不入行根本想不到。客户的高要求和阿姨的自我满足,客户用得越不起;一些阿姨不是考虑如何满足客户需求,而是找自己喜欢干的,诸多现实矛盾成为这个行业的发展瓶颈。”端木英芳解释道,解决这个问题,摆正心态是首要的,但真正将自己当成服务者,将家庭作为服务和工作场所,非佣有很多值得学习的理念。

为此,樱子管家的培训始终贯彻一个理念:把需要工作的人,变成工作需要的人。同时,樱子管家引入了以非佣为讲师的特色化培训课程;在端木英芳的带领下进行客户痛点的深度剖析,在客户的个性化需求中寻找共性需求,不断总结经验教训;为工作人员进行“岗前17条观念和信念诵读晨会”等系列培训……种种举措,都促进樱子管家的工作人员厚植服务理念、理顺服务逻辑、铸牢服务根基。

樱子管家高度重视技能培训,从大局着眼、细处入手,不断提升员工职业素养。

据悉,樱子管家主要围绕“一老一小”做文章,将河东特色推拿融入母婴服务和老人保健服务,并在2022年通过层层筛选审核成为人社部备案考评机构,开展“母婴、养老、保健按摩”三个工种的初级、中级、高级考评发证工作。

在母婴服务方面,樱子管家引入家庭教育课程,引导宝爸宝妈科学育儿,做合格父母;大力推广小儿推拿家庭课堂,提倡用推拿提高宝宝免疫力,远离抗生素,让宝宝身心健康;在养老服务方面,樱子管家引入日本介护理念,让护理人员不局限于照顾老人的日常起居,还要充分关注老人的情感需求,给予更多的人文关怀。

打造就业“金名片”

品牌是企业的形象。在20余年的发展,端木英芳一直在思考:如何将樱子管家的品牌做得更知名、更高端、更成熟。

为此,端木英芳一直在尝试走出去,不断拓展樱子管家的服务范围。为了突破樱子管家的服务地域限制,端木英芳走出了运城、走出了山西,走进了北京。

“北京等一线城市的客户对于家政服务的要求更精细、更高端,对家政人员的职业素养和服务态度要求更高。这意味着,我们有更广阔的市场空间,也必须具备更专业的技能。同时,北京市场对于清洁人员、养老护理人员、维修工人等的需求比较旺盛。在这种形势下,我们计划培养更多、更专业的蓝领工人,打造‘蓝领供应商’。”端木英芳说。

“蓝领供应商”显然与普通的劳务输出不同,这意味着,拥有母婴护理师、育婴师、整理收纳师、高级厨师等众多技能员工的樱子管家,将定位为更稳定、更广阔的平台,提供劳务供应、资源对接、人员素质把关等多种服务。在“供应”与“共赢”之间,端木英芳更注重后者,她希望达成工人、客户与公司的共赢。

然而,要培养这么多高素质的蓝领工人非常不易,樱子管家作了许多努力。

在樱子管家二楼的一间教室内,记者看

到了两名学员正在讲师的带领下进行一对一培训学习。“我今年40岁,之前一直在家做全职主妇,听朋友说家政行业前景不错,就想来试试。偶然路过樱子管家,我看到大厅咨询的人挺多的,就想来咨询学习事宜。现在,我来到这里学习了4天,感觉培训特别专业,收获了很多新知识。”学员闫国红对记者说道。

培训讲师王老师介绍道,现在公司创新双师课堂,一线城市资深老师线上培训,公司实操老师线下手把手指导操作要领,确保学员学得好,学得会。

通过“线上+线下”的培训模式,学员既能够牢固掌握理论知识,又能实时锻炼实操能力,迅速提升专业技能,适应岗位需求。

除了培训课程,樱子管家还为各个业务板块设置场景考核区。

端木英芳介绍,人员上岗前,公司都会组织统一考试。通过前期沟通、日程清单、情景模拟等方式,最大程度测试工作人员的专业度,为客户把好人员关。

母婴护理考评室内,各类专业器材一应俱全;养老护理考评室内,各类医疗级别的养老护理器具摆放得整整齐齐;按摩护理考评室内,操作流程、操作标准明晰直观。

“通过专业考评,我们能够精准评估工作人员的职业技能和专业水平,最大程度择优选择工作人员,提升客户满意度,也提升我们在行业内的口碑,更好地塑造品牌。”端木英芳表示。

解决客户“大问题”

“我想找一个能照顾卧床老人的阿姨,最好可以住家。”

“我家宝宝马上出生了,有没有经验丰富的月嫂,麻烦给我推荐一个。”

“给新家做开荒保洁,需要多少费用?”

……

在樱子管家,前来咨询的客户络绎不绝。工作人员详细记录着每个客户的需求和联系方式,并在人员库中为客户匹配最合适的工作人员。

平陆县文化中心建设项目

抢工期 赶进度 确保项目按时完成

本报讯 近日,在平陆县文化中心建设项目施工现场,全民健身中心已经拔地而起,施工人员正在进行二次结构建设,其余项目正按序时进度有序推进。

平陆县文化中心建设项目是2023年全市“1311”重大工程项目,总投资2.49亿元,分三年建设完成,2023年度计划投资0.5亿元。整个项目由平陆县文化和旅游局实施,项目占地面积84.52亩,总建筑面积32502.83平方米。其中,地上建筑面积23532.41平方米,地下建筑面积8970.42平方米。按照文化中心的不同功能要求统筹布局,分东西两区建设,东区主要为单体建筑,西区主要为布置景观绿化和广

场。建设内容包括全民健身中心、人民剧院、图书馆、美术馆、博物馆、城市展览馆、科技馆、地下车库、共享大厅及配套服务用房等。建成后,该中心将成为集歌舞演出、文化娱乐、科技服务、艺术体验于一体的现代化智能型公共文化设施。

为了如期完成施工任务,项目建设单位和施工单位倒排工期,挂图作战,按照计划有序推进建设。目前,该项目已完成投资0.35亿元,完成当年投资计划的70%;全民健身中心建设项目主体结构已经完工,正在进行二次结构建设;人民剧院总建筑面积为5750.14平方米,座位数1175个,为乙等剧院,现地基已处理完

成,正在进行一层浇筑,预计2023年年底主体结构完成;图书馆、美术馆、博物馆地基处理和混凝土垫层浇筑已完成,预计2023年年底主体结构施工完成;城市展览馆、科技馆等场馆、共享大厅景观塔及配套服务用房,预计2023年年底主体施工完成;室外道路及绿化,预计明年年底施工完成。

整个项目建成投入使用后,将成为平陆经济社会高质量发展的新地标、新引擎,带动全县交通、旅游、餐饮等相关产业的发展。除了提供更多就业岗位外,还可为招商引资提供更多便利,更好地推动平陆县经济社会的发展,促进对外交流合作。

(荆姣姣)

推进万荣餐饮产业提质增效、转型升级

“万荣味道”名厨名吃技艺大赛举办

本报讯(记者 郝丽莎 余 果)近日,2023年“万荣味道”名厨名吃技艺大赛在万荣县荣河镇庙前村后土祠景区广场举行。

此次活动由万荣县委、县政府主办,比赛分为传统经典菜评比和地方特色小吃评比两个阶段。炸、煮、烙、煎、烧、炒……活动现场,来自万荣县餐饮行业的厨师们纷纷拿出看家本领,各显身手,用精湛的刀工、精致的雕花、精心的摆盘,将各类食材烹制成了一道道体现万荣地方特色的美食。现场处处散发着诱人的香气,吸引不少人驻足观看、品尝。此外,现场还有农产品展销、非遗展销等展台,让大家在品味美食的同时,感受当地文化的魅力。

“这道菜很有创意,将面食做成了万荣县特色农产品的模样。”“这个汤不错,火候把握精准。”比赛中,评委们认真品尝每一道菜看,并从入场检录、传统创意、工艺火候、形色色泽、口味质感、营养卫生6个方面进行评分。经过激烈角逐,两个阶段分别评选出一、二、三等奖。获奖选手纷纷表示,将继续提升自身烹饪技艺,提高餐饮服务水平,为万荣美食文化发展贡献力量。

近年来,随着餐饮服务业的快速发展,万荣县特色美食已成为拉动当地第三产业发展的一个新亮点。万荣拌菜、脆皮油糕、凉粉饸饹、炒晋糕等小吃已负盛名,既博采众长,又独树一帜,拥有广阔的发展前景。此次活动不仅为广大厨艺爱好者提供了一次相互交流、相互学习、提高技艺的机会,更是以比赛的形式展示了万荣丰富多彩的美食文化,让大家感受到美食与文化的碰撞,享受视觉和味觉的饕餮盛宴,对全力推进万荣餐饮产业提质增效、转型升级有着重要意义。