



G 打工前沿

工装不能成为虚假人设的“道具”

徐新星

“我以为外卖员不容易被认出来，就特意买了外卖服，还戴上幸运球星头盔。”近日，云南德宏一名男子上演了一出“变装大戏”，却把自己演进“铁窗剧场”——这名男子身着某外卖平台制服，在一个小区盗取了价值约200万元的翡翠成品，被群众举报后落网。

这起盗窃案看似是嫌疑人的荒唐闹剧，实则暴露出外卖工服被滥用的乱象。这种职业装滥用的现象，在空乘、医疗、移动运营商、燃气维修等不少行业也不同程度的存在，成为一些人吸引流量、假扮权威、实施违法违规行为的“外衣”。比如，不法分子身着相关行业工服，以“免费宽带提速”“快递理赔”“更换燃气具”等名义诈骗的案件近年来在多地出现，给社会治理带来新课题。

外卖工服本是外卖骑手的职业标识与劳动保护装备，它彰显着骑手的职业身份，也可以让消费者快速识别配送人员，保障配送服务的高效对接。此案中，嫌疑人的逻辑简单直白：外卖配送员进入小区配送是日常操作，身着制服能降低他人警惕心。不难发现，这类“伪装术”的得逞，恰恰建立在公众对外卖工服等工装所代表的职业身份的信任之上。

近些年，由于监督管理等工作的不到位，一些人为了博取眼球、收割流量，刻意购买仿制外卖工服等，编造“骑手等单时用鼻饲管喂养患儿”“超时半小时抱着患儿求顾客别给差评”等虚假剧情在自媒体传播，产生不良社会反响。这些精心编排的“苦情戏”，消费着公众的同情心，也扭曲了外卖骑手的真实职业形象。

毫无疑问，当职业工装失去“身份保真”的属性，成为虚假人设的“道具”，就会变异为破坏社会信任、影响职业形象的“帮凶”，不仅败坏社会的公序良俗，还会消解公众对相关行业从业者的信任。

职业无贵贱，工装有讲究。工装浸透着劳动者的汗水，也承载着劳动的荣光，更肩负着一份职业的尊严与责任，坚守与使命。

人生天地间，要有敬畏之心，比如要敬畏法律、敬畏职业、敬畏他人。唯有多方协力，加强监督管理，永葆敬畏之心，才能共同守住工装的底线，筑牢社会信任的防线。

甘肃白银人才夜市搭建就业“暖心桥”——“马上有岗”成为商场“新年货”

本报讯（记者康劲）随着春节的脚步临近，甘肃省白银市迎来了一场别开生面的招聘会。1月30日傍晚，“才聚铜城·‘马’上有岗”人才夜市活动在当地核心商圈——国芳百货一楼热闹开启。此次活动通过将人社招聘与传统夜市结合，不仅为求职者提供了便利，也为解决企业招工难题开辟了新途径。

活动现场，来自不同行业的25家企业带来了超过600个岗位，涵盖了教育、交通、化工等多个领域。这些岗位信息被清晰地展示在摊位前，吸引了不少求职者的目光，他们有的拿出手机拍摄海报留存信息，有的则直接递上简历，详细咨询工作内容和待遇情况。招聘单位代表热情高涨，耐心解答每一位求职者的疑问。

除了招聘摊位外，现场还设置了政策咨询专区，人社部门工作人员化身“政策宣传员”，为求职者提供就业创业、社会保险等方面的咨询服务，并发放相关政策手册。针对技能提升需求，还专门设立了技能培训报名点，一对一讲解电工、电商运营等紧缺工种的培训政策，帮助求职者规划职业发展路径。

春风送岗专区专门为外出务工人员服务，工作人员详细介绍跨省就业的相关补贴政策以及权益保障措施；创见未来专区展示了如3D打印、无人机应用等新兴行业项目，激发了创业者的兴趣。通过这样多层次的服务，活动不仅满足了不同求职群体的需求，也使就业帮扶更加精准有效。



精准排查保畅通

为及时发现断轨隐患，确保运输安全，连日来，中国铁路太原局集团有限公司原平工务段组织工作人员对韩原线、北同蒲线等13个站区钢轨焊缝进行探伤作业。通过探头对焊缝轨头、轨腰、轨底实施全断面扫查，全面检测焊缝内部质量，为春运期间列车运行安全稳定提供了有力的设备保障。

本报通讯员 李源源 摄

守护城市“烟火气”，厨师职业亟待“升级焕新”

本报记者 秦亦妹

临近年关，河南某四星级酒店的厨师长王爽正为即将到来的“新年小高峰”做准备。“我们需要提前设计菜单、统计食材需求并协调采购部门提前采购，把前期的准备工作做好，忙起来才不至于太慌乱。”王爽说。

记者采访发现，随着预制菜越来越多地进入人们的生活，人们对于厨师现炒的需求却越来越旺盛。对此，厨师们如何应对？他们又面临哪些困境？记者对此进行了采访。

从“传统手艺人”到“专业岗位人才”

“我的收费是两个菜68元、4个菜118元，不含食材。”重庆人魏梨向记者展示自己的排期表：这个月，她有6家固定客户要跑，订单涵盖各种家常菜、小吃、甜点等品类。2024年，魏梨辞掉了某公司销售岗位的工作，成为一名“上门私厨”：“事业的开始比我想象中要顺利，现在大家宁愿多花一点钱，也要吃一口新鲜、放心的现炒菜。”

和平时在家做菜不同，转行做私厨后，魏梨要迅速提升自己应对不同需求、稳定出品的能力。“不同客户口味不一样，如果客户点了我不会做的菜，我会提前一天买好食材自己在家做一遍，确保第二天现做不会出问题。”她说。

经常在外用餐的食客甘凡对现炒菜有着强烈的执着：“现炒菜端上来会有‘锅气’，这是很多预制菜替代不了的味道。”

“所谓锅气，是一种在高温情况下菜受热冒烟，但又没有糊掉的状态。”从事餐饮行业十余年、曾在米其林餐厅担任主厨的行先生

阅读提示

在现炒菜愈发受欢迎的当下，厨师行业却仍存在职业发展模糊、劳动保障不稳定、职业教育与实际脱节等诸多问题，制约着行业发展与人才留存。受访专家与专业人士建议，从规范行业发展、强化权益保障、优化人才培养等方面入手破解厨师行业困境。

向记者解释，想要做出有“锅气”的菜，需要厨师对火候有极强的把握能力。“这种能力短时间内练不出来，而是需要长期的实操积累。因此，大家越追求‘锅气’，对厨师硬实力的要求就越高。”行先生说。

此外，随着餐饮消费的持续升级，消费者对于餐厅出品稳定性、效率的要求也相应地提高。“过去，一个厨师只需要把菜做好就可以。而现在，他们还要理解成本、出品节奏、后厨协作，这意味着厨师正在从‘手艺人’逐步向‘专业岗位人才’转变。”北京市大兴区餐饮行业协会秘书长付涛说，如今，消费者更愿意为“有温度、有故事、有匠心”的菜品买单，这对专业厨师提出了更高的要求。

成才之路有诸多困难

“三年学艺、三年沉淀、三年出师。”谈及厨师的培养周期，行先生坦言，从入门到成长为一名合格的厨师，离不开漫长的打磨：“在此期间，个人的坚持、对烹饪的热爱以及外部提供的环境支持缺一不可，因此行业内人员流动率极高。”

记者采访发现，尽管现炒菜需求旺盛，但厨师行业仍然存在诸多问题，制约着行业发展。

作为存续千年的“老行当”，厨师行业目前仍以传统的“师徒传”模式为主，职业发展

很大程度上靠人情维系。“碰到一个好师傅，能少走很多弯路。我去米其林餐厅工作的机会就源于师傅推荐。”行先生说，但反过来，遇到难相处的师父，半途退出的也大有人在。

行业评价与晋升通道不清晰也在一定程度上影响着从业者的积极性。“中国餐饮文化博大精深，不同菜系各有特色，餐馆又规模各异。厨师证考察的仅是一些基础技能，在中小餐馆中认可度不高，拿到厨师证并不意味着就能胜任工作。”王爽表示。

“烹饪的魅力在于千人千味，唯一的标准就是食客的认可。”王爽说，但对于从业者而言，模糊的评价标准可能会带来职业发展的迷茫，对自己的职业成长路径很难有清晰的认知。

“从职业院校出来工作后，才发现学校教的内容更多偏向于理论，和实际工作差距很大。”行先生说，“真正提升学生技能的实践课涉及用火用刀，有的学校为了降低办学风险、避免担责，会大幅缩减实践课的数量。”他说，自己上学时一周只有2~3节实践课，课程数量远不能满足学习需求。

守护餐桌上的烟火气

“现炒的烟火气，离不开厨师群体的手艺。守护餐桌上这份烟火气，需要让厨师群体的劳动价值得到合理体现。”首都经济贸易



推进友好场景建设、落实劳动合同制度、开展职业技能提升培训行动 从业者急难愁盼被列入新一年邮政快递业“实事清单”

络，持续优化工作环境；加强关爱凝聚，扎实做好权益保护；融入社会治理，推动共建共治共享等举措，与相关部门配合进一步助力更多的友好场景建设。

除此之外，2026年邮政快递业更贴近民生七件实事中还有两件密切关注快递从业人员的权益保障：推动快递企业落实劳动合同制度，提高一线从业人员参保比例；开展邮政快递业职业技能提升培训行动，完成各类培训25万人次，提高从业人员职业素养和专业

技能。

与此同时，巩固深化农村地区领取邮件快件违规收费问题专项治理成果，实现违规收费现象“动态清零”，位列更贴近民生七件实事之首。2025年，国家邮政局组织开展农村地区领取邮件快件违规收费问题专项治理，违规收费问题得到有效遏制，寄递企业服务质量主体责任有效落实，农村寄递服务消费环境得到有效改善。今年国家邮政局将通过完善申诉、信访、舆情与执法联动机制，强

化重点地区督导机制，健全“品牌”化监管机制，推动深化源头治理机制等举措，持续深化治理工作。

2026年邮政快递业民生实事还包括：充分发挥邮政普遍服务网络兜底保障作用，助力提高农村地区公共服务水平；推进申诉处理运行机制改革，年内基本实现各地申诉服务平台与属地“12345”政务服务热线系统对接、电话归并，群众对邮政快递服务的申诉更加方便。

宣讲，引导择业和用人观念转变，在全社会更好地营造技能照亮美好前程的良好氛围。

“今年，我们将聚焦‘投资于人’，继续深入实施‘技能照亮前程’培训行动，加快培养更多适应经济社会发展需要的技能人才。”翟涛表示，2026年，将进一步针对重点群体和重点领域，实施5项培训行动，分别为青年技能提升、农民工康养服务技能提升、低空经济技能人才培育、新能源汽车技能就业和人工智能技术技能提升培训行动。

同时，将总结产教评、订单式、项目制等培训模式实践经验，加强政策赋能，不断提升培训的针对性和有效性，指导各地完善技能培训服务网络，促进人才培养和就业紧密衔接。此外，大力推行“新八级工”制度，推动薪酬分配与劳动者技能等级挂钩，打造技能就业“金名片”、技能增收“金饭碗”，让培训红利更加可感可及。