



G 打工前沿

让尊重不止于仪式,关怀落脚于日常

甘哲

10月5日上午,北京石景山首钢园八极场贵宾席,8位外卖骑手安静落座,注视着WTT中国大满贯赛的1号台。不是企业团建,不是广告植入——这是世界顶级赛事把贵宾席郑重地留给了8位穿梭街巷的骑手。

此刻,贵宾席上坐着的,是平日常车流中最平凡的身影。孟世祥曾喝退骚扰女孩的男子,守护女孩安全离开;张蒙蒙跳进冰河,托举落水女子近20分钟;申艺博爬上冒烟卡车扑灭火苗;李新仓陪迷路老人找到家人;纪岳广放下订单,拉住欲跳桥的女子……他们没有惊天动地的壮举,却在平凡工作中发光发热。把贵宾席留给他们,是把劳动的分量、把“善”的光芒,摆在了聚光灯下。

从“苏超”南通主场,保洁员、外卖员等50名一线劳动者担任护旗手,到“川超”凉山主场,环卫工人、公交司机为比赛开球……近年来,在各项赛事中,劳动者频频C位亮相。护旗手周大鹏说“感觉非常自豪”,开球嘉宾罗光德、吴永建用日复一日的坚守诠释“劳动最光荣”。当一个个劳动者接连站上大型赛事的C位,人们看到的不只是几场赛事的暖场,而是社会对劳动的尊重。

把贵宾席留给骑手,把C位让给劳动者,看似是主办方的安排,实则是社会风气的风向标。它传递出清晰信号——这个社会珍惜每一个在平凡岗位上发光的人,铭记每一个在关键时刻挺身而出的。对劳动者最好的礼遇,莫过于让他们站在舞台中央,被人看见,被人尊重。“平凡岗位,也是自己的赛场。”外卖骑手马爽回望赛场时说的这句话,道出了千万劳动者的心声。这样的礼遇不是某一场比赛的“高光时刻”,而是社会对待劳动者日益常态化的姿态。

赛场之外,还需要多维度尊重关爱一线劳动者。一方面,要持续健全新就业群体权益保障,解决他们奔波路上的现实难题,筑牢劳动者权益的制度底座;另一方面,要把镜头更多对准普通劳动者,不只聚焦见义勇为的瞬间,更应该看见他们日复一日的坚守付出。同时,还要把关怀融入城市治理细节,完善休息驿站、社会激励机制,让善意看得见、保障摸得着。

尊重不止于仪式,关怀落脚于日常,愿每一位平凡奋斗者,都能收获属于自己的荣光。

“百日千万招聘专项行动”助农民工就业

本报讯（记者张菁）人力资源社会保障部于7月1日至10月10日开展第七届“百日千万招聘专项行动”。专项行动期间,各地聚焦重点群体就业需求,整合资源、下沉服务,多元拓展岗位渠道,集中组织线上线下招聘活动,助力农民工等重点群体实现高质量充分就业。

各地推动招聘服务下沉,将招聘场域延伸至热商圈、夜间市集、街道社区、乡村市集等场所,把岗位送到群众身边。天津创新组织招聘集市,提供一站式就业服务,并面向农民工举办专场招聘,推出营业员、仓库管理员等适配岗位;推行“家门口”便民招聘,落实求职登记、职业指导、岗位二次推送、跟踪回访等服务。

在人岗对接方面,各地创新模式提升匹配精度。云南依托滇滇协作机制跨区域拓岗,统筹省内外优质岗位资源;围绕高原特色农业、绿色工业等重点产业挖掘用工需求,探索“沉浸式探企”服务,组织求职者走进本土企业实地观摩、面对面交流。

各地同时强化数字赋能,打破招聘时空限制。湖南依托“湘就业”平台开通全天候线上云聘通道,运用大数据分析求职信息、定向推送适配岗位,在政务大厅、招聘会场布设AI智能求职终端,提升公共就业服务智能化水平。青海开展“直播访企”活动,人社专员、企业负责人走进生产车间展示岗位环境,实时解答薪酬福利、发展前景等求职者关切问题,让优质岗位“触屏可及”。



“北大仓”秋收正酣

10月5日,在北大荒集团黑龙江尾山农场有限公司五大连池区域玉米地块,种植户在整理刚收获的玉米。国庆假期,“北大仓”黑龙江的广袤田野上,豆荚饱满、稻穗金黄,人们利用晴好天气抢收、晾晒各类粮食作物,黑土地上一派丰收景象。新华社发(陆文祥 摄)

厨师离职被索要烹饪配方,手艺与配方究竟归谁?

专家表示,手艺属于厨师个人,标准化流程属于企业;人可以带走手艺,岗位应当留下标准

本报记者 唐姝

想离职却被要求上交手艺配方,否则不给结工资,这合理吗?日前,河南郑州一厨师在提出离职时被饭店索要烹饪配方事件引发讨论:有人认为店家属于变相侵占劳动者技术成果,不合情也不合法;也有人表示,烹饪配方的归属需视情况而定。

业内人士则认为,此次引发热议的事件背后,折射出厨师行业长期存在的行业评价体系模糊、用工方式粗放、劳动权益保障存在短板等问题。厨师的手艺和配方究竟归谁,技能价值又如何体现?记者对此进行了采访调查。

人走了,烹饪配方该留下吗?

厨师的烹饪配方应该归谁所有,饭店有权要求上交吗?

来自河北的小丁在北京当了10年厨师,在他的印象里,还没碰见过要求交配方的老板。在他看来,即使是同样的配方,10个人做出来也可能是10种味道。“火候的控制、放入食材的顺序都会影响菜品,每个厨师都有自己的习惯和经验。”小丁说。

北京市大兴区餐饮行业协会秘书长付涛认为,关键不是笼统地问“配方是谁的”,而是要看这个配方从哪里来、怎么形成、谁投入、双方怎么约定、企业有没有进行必要的保密管理,“厨师的手艺应当得到尊重,企业的商业秘密也应当得到保护”。

“手艺属于厨师个人,门店标准化流程属于企业;人可以带走手艺,岗位应当留下标准。”在重庆市餐饮行业协会渝菜创新专委会主任张钊看来,不少中小餐饮经营者混淆了个人职业技艺与企业商业秘密的边界,想把厨师个人多年苦练得来的本领直接占有,这

阅 读 提 示

郑州一厨师提出离职被饭店索要手艺配方,否则不给结工资引发讨论。事件折射厨师行业评价体系模糊、用工方式粗放、劳动权益保障存在短板等问题。业内人士与法学专家建议,厘清厨师手艺、配方归属边界,建立更加规范成熟的餐饮人才价值体系。

种思维不利于整个餐饮行业健康发展。

那么,厨师烹饪配方在法律上是如何认定的?记者对比相关判例发现,裁判的关键在于是否属于商业秘密。

在入选“新时代推动法治进程2024年度十大案件”的厨师拌黄瓜被诉违反竞业限制纠纷案中,审理法官认为,冷菜制作的烹饪方法、制作技巧等技术信息属于餐饮行业通用知识及技能,不存在商业价值,餐饮公司亦未能提供证据证明其有特殊制作工艺或技术诀窍,故这些菜品制作技巧不属于商业秘密。

而在上海发布的2015~2023年商业秘密案件典型案例中,法院认定某公司的麻辣烫汤底具有独特的配料及比例,能为其带来市场竞争优势,可以构成商业秘密,前员工张某带走麻辣烫汤底配方并在新公司使用的行为构成商业秘密侵权。

中国政法大学民商经济法学院副教授徐建刚解释称,涉及厨师个人的职业技能和烹饪技法,是其谋生之本,不能被视为单位的财产。如果双方在劳动合同或保密协议中有明确约定、配方确实构成法律意义上的商业秘密,用人单位专项出资进行了配方的研发或购买等,用人单位则可以合法地主张对配方的权利。

用工方式粗放,评价标准模糊

即便配方真的属于商业秘密,用人单位以此克扣工资的行为也不合理、不合法。

中国劳动关系学院法学院实践教学教研室主任陈成告诉记者,根据劳动合同法和工资支付暂行规定相关条例,结算是无条件的法定义务,与是否交出配方没有任何法律上的牵连。陈成补充道,保密义务来源于劳动合同或保密协议的事先约定,平时从不按秘密管理,离职时才主张配方归企业所有的“事后造密”,在法律上不能成立。

其实法律上已有明确标准,问题在于部分中小餐饮企业用工没有事先约定,甚至没有签订劳动合同,岗位职责、保密义务、离职交接都是口头说了算。记者搜索近5年来厨师与雇佣方纠纷的裁判文书发现,不少争议都集中在由于未签书面劳动合同的劳动关系确认上。

在哈尔滨、长春等地做了十余年冷菜的赵师傅告诉记者,厨师的流动性比较大,很多饭店都不签劳动合同,“尤其是刚做学徒时,为了多学手艺,会换不同的店工作”。此外,厨师行业目前仍以“师傅带徒弟、口口相传”的传统模式为主,管理方式较为粗放,行业评价标准也较为模糊。

“应聘的时候几乎不看证书,主要是通过试菜看你的水平,是否符合饭店的口味。”小丁告诉记者,此外,饭店一般会优先考虑熟人推荐的厨师。

张钊表示,目前职业技能等级证书并非为厨师上岗的必备条件,行业现实情况呈现两极分化:大型酒店、连锁餐饮、院校教学等普遍重视技能等级证书,而大量中小餐饮店则对技能等级证书要求薄弱,普通后厨岗位



本报记者 张婧

近日,一场别开生面的“议事会”在山东省青岛市八大峡街道挪庄社区新动力党群服务中心温情开讲。不同于传统议事场景,这次的主角是平日常穿梭城市街巷、奔波在服务一线的外卖、快递小哥,他们放下奔波忙碌,畅聊日常点滴。

“商圈取餐排队拥堵、夜间跑单无休憩点位”“希望能多一些就近帮扶、子女托管的便民服务”……大家不仅倾诉跑单生活中的各类难题,还主动分享接单途中发现的路面破损、楼道堆物等治理问题。现场工作人员倾听记录,逐项回应处置。

这场面对面的议事交流,正是青岛市市南区以暖心驿站为纽带,推动服务温暖小哥、小哥反哺治理双向奔赴的生动实践。

串点成线,守好小哥“歇脚地”

走进湛山街道盐城路社区万象城“青暖红骑之家”,60平方米的空间内桌椅、饮水机、多组充电插座、应急药箱、雨具等设施设备一应俱全。能够满足外卖、快递小哥短暂歇脚、喝口热水、手机补电、取用应急物品等现实需求。

像这样的暖心驿站,青岛市市南区共有63个,今年重点提质升级32个,广泛布局在社区、商圈、沿街网点,为奔波穿梭在城市街巷的新就业群体搭建起随处可及的休息港湾。

为更加贴合骑手错峰跑单的实际使用场景,辛家庄社区麦凯乐暖心驿站、户外劳动者

青岛市南区以暖心驿站为纽带,助力小哥更好融入

让城市奔跑者既有“歇脚地”更有“大舞台”

驿站等积极探索小哥自管自用、社会组织市场化运营模式,推行24小时对外开放。

“后半夜跑完单,街上商铺大多关门,以前累了只能坐在路边台阶歇一歇,现在驿站整夜开门,能进来歇歇脚,心里暖暖的。”经常在此休憩的骑手许文涛感慨道。

驿站不再是政府单向投放管理的点位,常来的骑手也会主动参与物资整理、设施简单维护,遇到插座损坏、饮用水补给不足等问题,第一时间反馈沟通。参与运营的社会组织根据骑手夜间跑单、高温严寒等不同时段的需求动态调配物资,添置取暖、降温用品,同时不断优化驿站开放时长,让驿站真正成为小哥愿意来、经常来的暖心落脚点。

件件小事,点亮小哥微心愿

驿站既是补给站,更是民意收集站。辛家庄社区暖心驿站摆放着一本厚厚的小哥“微心愿”台账,逐条记录骑手的急难诉求。骑手孙浩然在驿站休整时反映,日常跑单早出晚归,很难抽出时间办理社保相关业务。驿站工作人员第一时间将诉求记入台账,主动对接政务服务窗口,为小哥提供政策解读

与代办咨询服务,免去来回跑腿的麻烦。截至目前,各驿站累计收集骑手诉求200余条,办结率92%。

小小的台账不能只停留在纸面,怎么让骑手的“心里话”真正变成“暖心事”?市南区深化“知心朋友”计划,把暖心驿站作为服务新就业群体的前沿哨点,推动部门资源下沉到驿站,打通诉求收集、资源匹配、服务落地的完整闭环。

骑手们风里来雨里去,时间被订单切割得七零八落,很难专门腾出时间去体检、跑部门咨询维权政策。市南区依托“三基”工程,推动司法、公安、卫健等10个职能部门把诊室、普法课堂、咨询台直接搬进驿站,趁着骑手午间、晚间跑单间隙,开展普法答疑、健康义诊、婚恋联谊等丰富多彩的线下活动260余场,送上各类关爱物资5000余份,同时梳理就医求助、劳动维权等12项高频急办事项,印制3000余份《骑手暖心服务明白纸》,骑手在歇脚间隙随手就能拿上一份,把政策保障揣进口袋。

“跑单连轴转,根本抽不出时间体检、跑部门,没想到在歇脚的驿站就能做检查、享政策,这份贴心实实在在暖到心坎里。”骑手唐思宇坦言。

更多依靠劳动时长计酬,手艺技能价值容易被忽视。

让手艺真正有价值

早上9点到岗,晚上接近10点下班,赶上中午和晚上的用餐高峰,要连续处理数十道菜品种……驼背、高低肩、呼吸道不适等职业病也逐渐显现,“未来的职业发展一眼就看到头了,无非就是当厨师长、做管理层也并不容易”。面对职业发展困境,小丁有了回家创业的想法。

对此,付涛认为,真正优秀的厨师,不应该只有一条职业道路——从厨师做到厨师长,“更希望未来能够形成专业化的发展通道,同时在薪酬设计上,也可以探索岗位工资、技能津贴、研发奖励、产品激励等更加多元的分配方式”。

此外,随着行业的发展,如今对厨师的要求也发生了变化。“现在的厨师不光是要会做菜,还要有创新能力,是综合素质的考验。”全国技术能手、滇菜代表性人物郅桢坦言,如今技能竞赛评判规则更加系统、细化,对厨师的综合能力要求更高。

那么,如何留住高技能餐饮人才?

张钊认为,应强化职业技能等级证书的实际含金量。同时推动技能与薪酬真正联动,菜品创新、带徒传技纳入绩效激励,真正实现技艺越高,待遇越好。此外,还要提升厨师群体职业荣誉感,用好高技能人才评价体系,大力选树工匠典型,吸引年轻人愿意入行、潜心学艺。

“从行业协会角度,我们特别希望推动一件事情,就是让技能真正有价值,让手艺真正有价格。同时,需要建立更加成熟的餐饮人才价值体系——既尊重劳动,也尊重技术;既保护企业创新成果,也保护技能人才的合法权益,才能真正实现行业高质量发展。”付涛说。

节后开工赶订单

10月8日,江苏省连云港市海州区一家企业生产车间,工人在毛毯生产线上忙碌。

国庆假期过后的第一个工作日,海州区众多工业企业恢复生产,工人们开足马力加紧赶制订单产品,确保完成四季度生产任务。

本报通讯员 耿玉和 摄

共商治理,奔跑者化身生力军

“加入‘心骑士’志愿服务队之后,才真切感受到,我也是这座城市的一分子。”骑手魏子涵平日里奔波于大街小巷,一次在驿站休息时了解到志愿队伍招募信息,便主动报名加入“心骑士”志愿服务队。从此,他在接单跑单之余多了一重“民情观察员”的身份,跑过的每一条道路、每一处楼院,都成为参与城市建设的“责任场”。

暖心驿站在解决实际问题的同时,也拉近了城市和新就业群体之间的距离。依托驿站凝聚起的群体力量,组建“辛连新”“心骑士”等11支线下“骑先锋”和“智扬光”等两支线上“e先锋”志愿服务队,发挥穿行街巷、熟稔民情的职业优势,小哥化身民情观察员,开展隐患“随手拍”。

骑手刘祥强在一次送餐途中,发现人行道地砖翘起,过往行人极易被绊倒受伤,随即拍下照片,通过志愿联络群上报社区,社区第一时间到场处置修复,及时消除出行安全隐患。各类志愿队伍累计开展隐患排查、文明劝导、便民帮扶等治理服务110余场,新就业群体从服务的受益者,转变为基层治理的流动生力军。