

突然走红网络的普通劳动者如何破解流量之困?

专家建议,管理者应重视员工情绪,劳动者要保持内心平和



参加工地义诊 学习急救知识

为提高一线建设者自救互救能力,近日,来自广东深圳万丰医院的医护人员前往深圳市宝安区某项目建筑工地开展义诊活动,为300余名工友提供血压血糖测量、心肺听诊、视力筛查等免费诊疗服务,并对相关疾病及并发症进行详细讲解。同时,活动现场还有急救培训师采用理论讲解、实操训练和学员互动相结合的方式,为工友们带来一场生动的“体验式”急诊急救培训。

本报记者 刘友婷 本报通讯员 许钦 摄

广西推进留守儿童帮扶行动

本报讯(记者鹿慧敏 通讯员蒋少莹)日前,广西壮族自治区民政厅等11部门联合发布通知,继续深入推进“童”行——万名“爱心家长”关爱帮扶农村留守儿童困境儿童公益行动(以下简称“童”行公益行动),实施“点亮微心愿”“贴心工程”“心心相印”“连心工程”“纾难解困”“暖心工程”“守护成长”“安心工程”“情暖童心”“爱心工程”,进一步提升农村留守儿童和困境儿童的获得感、幸福感、安全感。

通知要求各级民政部门要会同各部门对接,广泛发动党员干部加入关爱帮扶服务队伍,动员更多有心理、法律、社会工作、教育、医疗康复等专业背景和未成年人保护工作经验的党员干部担任农村留守儿童和困境儿童的“爱心家长”“爱心妈妈”,为儿童提供生活纾难解困、情感抚慰支持、心理健康引导、人身安全教育等关爱帮扶服务,为儿童的监护人提供家庭教育指导、家庭监护支持等服务。

经儿童监护人同意后,各地按照“就近就便”的原则,综合考量“爱心家长”或“爱心妈妈”职业背景、专长优势等,匹配儿童基本情况和个性化需求,定期入户走访。对于风险等级较高的儿童,各地可以采取“3对1”(1名“爱心家长”+1名“儿童主任”+1名儿童社工)的方式结对帮扶。

据悉,2022年以来,自治区民政厅、自治区妇联等单位持续推进牵手“童”行公益行动。截至2024年5月,全区共组织动员1万名“爱心家长”“爱心妈妈”与1.3万名农村留守儿童、困境儿童结对,为其提供关爱帮扶服务。全区各乡镇(街道)已配备儿童督导员1369人,村(居)儿童主任近1.8万人。

西宁举办首届职业技能大赛

本报讯(记者那生祥)6月24日至26日,青海省西宁市在世纪职业技术学校举办第一届职业技能大赛,这是西宁市首次举办的规模最大、项目最全、规格最高、影响最广的综合性职业技能竞赛。来自企业和职业院校的1117名选手在在本次大赛角逐“技术能手”。

据了解,此次技能大赛以“技能新时代,筑梦大西宁”为主题,比赛项目选择具有通用性、广泛性、引领性、从业人数较多且具备成熟办赛条件的职业(工种),接轨全国技能大赛和青海省技能大赛,共设“国赛项目”和“特色项目”2个类别7大类36个项目。其中,国赛项目26个,设运输与物流、制造与工程技术、信息与通信技术、社会及个人服务4类;特色项目10个,设民间艺术、制造与工程技术、社会及个人服务、藏毯编织技艺、运输与物流5类。

参赛的20个代表团1117名选手,来自西宁市从事相关专业或职业(工种)的企业职工,以及西宁市技工院校、中职院校、普通高等院校、民办职业院校的在职教师和学生。根据奖项设置,获得项目比赛前三名的选手,将由大赛组委会分别授予大赛单项项目金牌、银牌、铜牌荣誉,并推荐报名参加青海省职业技能大赛;对获各竞赛项目前三名且为职工身份的选手,授予“西宁市技术能手”,颁发奖牌和证书,按相关规定晋升高级工职业资格或职业技能等级三级。

据悉,为进一步推进兰州-西宁城市群建设,加速推进西宁市一体化发展,大赛还邀请甘肃省兰州市8名优秀职业院校教师担任大赛裁判员。西宁市人民政府副市长张俊学介绍说:“本次大赛为各行各业技能人才搭建了一个开阔视野、展示才能、交流技艺的平台,这不仅为西宁市进一步落实人才强市战略,大力培养技能人才的重要举措,更为西宁市经济社会高质量发展提供了有力的技能人才支撑。”

特色产业赋能乡村振兴

本报讯“要过好日子,种植樱桃就能致富。”6月26日,山东省聊城市莘县樱桃园镇刘楼村脱贫户刘继民忙着采摘自家的樱桃。该村在镇党委带领下,搭建樱桃种植“专业合作社+党建+脱贫户”的专业模式,有效带动了当地樱桃产业的发展。

据了解,莘县紧紧围绕农业增效、农民增收目标,大力培育特色产业,农业产业多点开花、百花争艳,助力乡村振兴。通过这种模式,刘继民实现了年均增收20%,许多村民的生活水平也得到明显改善。

“我们已经形成了‘西有山药,中有蘑菇,东有韭菜’的生产模式。”王庄集镇乡村振兴办公室负责人许宗哲介绍说,该镇为提高群众收入,多渠道发展特色产业,全镇山药种植面积2万余亩,富硒韭菜生产基地1000余亩,食用菌种植面积40万平方厘米。

为进一步延伸产业链,增加产业附加值,莘县不断挖掘当地资源优势,引导农产品加工企业做大做强,广泛开拓产品市场。其中,燕塔街道积极推进农副产品加工,促进产业链提质增效,推动信达食品、通盛食品等企业大力发展产品深加工,带动村民实现就近就业400余人。(崔颖 王慧芳)

阅读提示
近年来,随着全民创作氛围的兴起,不少普通劳动者因为某个被拍下的工作场景而走红网络。《工人日报》记者采访了解到,这些处于聚光灯下的普通劳动者因为突然的关注而收获了一段不同的人生体验,但也承受着由此带来的压力和烦恼。

赏。随后,去公园里找他拍照的游客络绎不绝,甚至有人说“来看他的人比看花的都多”。
同样在今年上半年走红的,还有甘肃天水麻辣烫店的“表情包大叔”张国平。今年春天,地方美食天水麻辣烫爆火,其中备受关注的就包括麻辣烫店员工张国平。面对不断增多的游客和“根本煮不完”的食材,张国平眉头紧锁,满脸都是着急和惆怅。
张国平的“痛苦面具”被网友捕捉到并发到网上,引发大量关注。随后,当地文旅部门喊话麻辣烫店主,面对游客需求,应同时注意改善员工的服务态度。后来前去打卡的游客发现,张国平脸上的笑容更多了。一愁一笑,前后对比的趣味性让张国平获得“表情包大叔”的称号,麻辣烫店的热度也再次提升。
“在现代生活中,人们越来越渴望寻找真实、未经包装的内容。保安李景旺独特的说话语气、体态语言和认真工作的态度,都是他个人魅力的体现。在数字化和社交媒体高度发展的今天,个人魅力能在短时间内达到前所未有的影响力。”中国人民大学公共管理学院副教授、首都发展与战略研究院研究员张友浪认为,现代社会对“真实感”的渴望、社交媒体的放大效应,以及人们对网红文化的追捧,让普通劳动者也有机会被大众看见。

然而,走红网络后,压力也可能随之而来。对于突然成为焦点的个人或店铺,过度的关注和拍摄,可能会干扰正常的商业活动和当地居民的生活,造成秩序混乱,还可能侵犯被拍摄者的隐私,增加他们的心理压力。”张友浪说,如果个体无法处理突如其来的关注,以及不知如何平衡工作与新生活压力,都可能导致无助和压力过大。
张国平的姐夫,即店主哈海英的丈夫介绍说,刚火起来的那段时间,店门口几乎每天有100多人拍摄和直播,让人在无形中产生心理压力和工作上的困扰:“比以前太多了!”
“我每天站在那不停地烫菜,姐夫不停地拌菜,10个多小时里几乎没有休息的时间。”张国平告诉记者,尤其是“表情包”在网上火了后,有顾客到店就想看他们保持微笑,“每天站在那里都这么累,加上天气越来越热,怎么笑得出来,但是不笑可能有顾客投诉。”

面对突然的走红,李景旺也有类似感受。“火了以后确实对我的工作造成了一些干扰。早上起得早,别人下班了我还下不了班,还有人要跟我拍视频、拍照,每天喊得喉咙都哑了,压力感觉特别大。”由于担心影响工作,李景旺也减少了在站岗闲之余唱歌、拍视频的乐趣。记者了解到,出于种种考虑,李景旺目前已经从景区保安岗位上辞职。

“劳动者走红网络给个人带来了名气,同时也伴随着巨大的压力。”张友浪分析说,保安的主要职责是维护公园的安全和秩序,在网络走红后,额外的公众关注和合影请求也可能已经超出了他的舒适区和能

聚光灯下的压力和烦恼

然而,走红网络后,压力也可能随之而来。对于突然成为焦点的个人或店铺,过度的关注和拍摄,可能会干扰正常的商业活动和当地居民的生活,造成秩序混乱,还可能侵犯被拍摄者的隐私,增加他们的心理压力。”张友浪说,如果个体无法处理突如其来的关注,以及不知如何平衡工作与新生活压力,都可能导致无助和压力过大。



迎接暑期客流高峰 公园焕新颜

6月27日,在北京市通州区滨河南路城市绿心森林公园的小圣庙遗址,工作人员正头顶烈日,擦拭遗址上新搭建的玻璃格棧幕墙,迎接即将到来的暑期客流高峰。据承建方上海宝冶介绍,北京城市绿心三大公共建筑共享配套设施主要包括车库、地下商业餐饮、电影院等,项目已于近日竣工验收,预计将在7月初逐步投入使用。 本报记者 吴凡 摄

技能比赛和人才培养同步进行

“2018年春节,我第一次在家乡参加永济面师培训,从经营思路到做菜技巧都有了全新的认识。后来,每年过年回到家乡,第一件事就是报名参加培训。”在石家庄、西安等地经营饭馆20年的王永平,非常重视通过家乡的技能培训与同行互相交流,还在今年春节期间参加了第三届“永济面师”技能大赛,注重以赛促技。
在举办面食技能比赛等活动的时候,永济市在4家龙头餐饮企业建立人才培养基地,与职业院校合作开设永济面食产业学院,在狠抓线下培训的同时,常态化开展线上技能培训,提升从业人员技能水平。
此外,永济市大力发展面食品配料,为创业开店提供产业支持。从背着调料外出开饭店,到回乡创办小作坊卖调料,再到开公司研发、生产、销售调味品,冯永杰夫妇创办的老冯家食品有限公司不断升级“永济味道”,靠一把调料成为省级“专精特新”中小企业。
“上餐要快,‘永济味道’也要保持。”冯永杰表示,这些年“老冯家”致力于研发、生产系

多渠道招聘、常态化培训,为永济面师源源不断输送人才

一根擀面杖帮助13万在外从业者端上“金饭碗”

本报记者 刘建林 李彦斌
一根擀面杖,同时擀几个饺子皮,擀出来的皮形状统一、薄厚均匀;包馅师傅更快,一捏一擀,几秒钟便包好一个精致小巧的饺子……坚持20多年手工擀皮、剁馅儿、包饺子的山西省永济市采丰饺子馆,是当地12家“永济牛肉饺子示范点”之一。
打造永济牛肉饺子示范点,正是永济市打响“永济面师”劳务品牌,持续输出“永济味道”的最新举措之一。当地统计数据表明,仅2023年,永济人在外新注册餐饮业企业达2000余家,新增城镇就业人口9600余人,转移农村劳动力1.8万余人。
从“各自为战”转为“抱团发展”
永济是全国优质小麦生产基地,面食文化源远流长,素有“天下面食看山西,山西面食看永济”的美誉。多年来,开饭店做扯面、包饺子是不少永济人就业创业的首选。
为了让永济餐饮更有生命力、竞争力,永济市在2017年成立了在外餐饮转型发展

列面食调味品,就是为了“让天下没有难开的饭店”,解决后厨最关键的味道问题,让标准化、规模化生产“永济味道”成为可能。
做强劳务品牌竞争力
教会“做面”手艺,还要拓展“卖面”市场。永济市先后10余次召开餐饮业转型发展暨“永济面师”品牌建设研讨会,筛选代表永济特色的餐饮品牌,组织外出学习管理制度和运营经验,进一步打响“永济面师”特色劳务品牌,推动在外餐饮业走标准化、规范化、品牌化路子。
目前,永济市在外餐饮协会在各地成立了22个驻外办公室,按照整理到位、培训到位、制度到位、检查到位的模式,指导打造100多家示范点,让永济面馆的饭菜味道、店面形象、服务体验等都有了明显提升。
通过一系列扶持政策,永济市在全国各地经营餐饮业年产值达300亿元,纯利润达50亿元以上,涌现出“秦晋味道”“永济好面”“晋来顺”等众多餐饮品牌,不仅在促进就业创业、带动增收致富等方面发挥重要作用,也引领了“永济面食”地方特色产业升级发展。