

# 农民工

## 周刊



责任编辑：甘哲  
E-mail: grbnmgzk@163.com

### 打工前沿

## 服务留守老人，不能仅靠“全能人”

兰德华

村里的“全能人”钟艳秋出门20天，全村老人的手机都要“瘫痪”了。钟艳秋是江苏徐州陈平楼村农民。35岁的她，算得上是村里的年轻人。老人们手机有问题都找她。交话费、调音量、下载注册App……都是些小到不能再小的事。

初读这是条暖新闻，钟艳秋为村里老人做些力所能及的事，爱老助老，值得点赞。再读，却不免读出几分心酸，几多问题。

一条暖新闻，引出老话题。最直接的，是老生常谈却无法回避的问题——农村如何留住年轻人？村里年轻人不多，因此钟艳秋成了“珍惜动物”。家家户户如果都有年轻人，老人们也不至于跑到别人家“扎堆”求助。家里少了壮劳力，不方便的，绝不仅仅是“手机”问题。第二个问题——农村适老公共服务谁来提供？老人们缺“修手机”的人，只是“缺”的冰山一角，医疗、养老不一而足。

村里有个“全能人”钟艳秋，虽然抢手毕竟还有。但钟艳秋的孩子马上就要去县城读小学了，她也将离开农村。她离开后老人们该怎么办？

近年来，各地也在着手解决这些困扰留守老人的“鸡毛蒜皮”小事。贵州湄潭县复兴镇通过设立农村老人活动中心+老人互助队、志愿服务队、引领指导员，帮助老人解决实际困难；四川省自贡市富顺县开展网格服务，让网格员深入留守老人家中开展系列服务；甘肃文县城关镇组织志愿者开展关爱服务行动……

除了开展各项活动，长远看，让更多年轻人回乡可能是更好的办法。那如何让年轻人愿意留在农村？答案是乡村振兴。

乡村振兴，要兴百业，但首要的是产业兴。新农村建设，必须先留住产业，有了产业才能留住人，留住土地上劳动力“过剩”后析出的劳动力，特别是留住年轻人。不管是国家近年来对返乡创业的鼓励和支持，还是对“新农人”的倡导，以及采取的巩固和完善农村基本经营制度的重大举措和改革，吸引人才返乡都是政策的一个重要着力点。

相信，随着乡村振兴的推进，乡村百业兴旺，村里“全能人”的故事将会终结。到那时，留守老人生活中遇到各种小困扰，会有更多“能人”可找。

## 太原试水“项目制”培训保育师

本报讯（记者刘建林 李彦斌）近日，太原市首次开设的“项目制”保育师培训班开班，20多家幼儿园参与并签订了培训就业协议。参训学员学习专业的保育师知识，经考试合格后，直接与用工幼儿园签订劳动合同，实现培训与就业的无缝衔接。

本期保育师培训为期20天，采取“理论学习30%+实操培训70%”的方式进行培训，课程以游戏互动、情景模拟、案例分析、实战演练等互动式培训为主，理论与实际结合、应知与应会结合，让学员在学中掌握岗位必备的各项知识与技能。

太原市公共就业服务中心负责人表示，通过整合资源优势、加强校企合作、促进供需对接等多种方式，“项目制”培训进一步促进培训与就业的深度耦合。前期，当地人社部门对劳动用工市场进行广泛调研，针对当前幼教行业对保育师技能的刚性需求，与山西省教授协会、山西国防军星技工学校开展多次教学研讨，最后确定将保育师这一职业（工种）作为“项目制”培训的突破口。

据了解，“项目制”培训以市场需求为导向，面向特定群体，以解决就业、提升技能、促进职业发展为目的，旨在通过系统化、专业化的培训，帮助学员掌握和提升相关的职业技能，精准提高其就业竞争力。根据不同的培训目标，“项目制”培训可进行定制化设计，包括培训内容、形式、时长等，以充分满足求职者技能需求。



### 安装运维比拼技能

近日，浙江省光伏电站安装运维职业技能竞赛在浙江绍兴新昌县举办。本次技能竞赛是全国首个集光伏电站安装、调试、并网于一体的综合性光伏职业技能竞赛，浙江省内共11家单位参赛。此次竞赛在检验参赛人员工匠精神和职业素养的同时，进一步推动了全省光伏产业的健康发展。图为参赛队伍同台竞技，各展风采。 本报通讯员 张馨月 摄

### 聚焦新就业形态劳动者

为把劳动关系变承揽关系，一配送企业诱导外卖员签外包协议，不签不让接单

## 外卖专送骑手竟成了配送业务承揽方

法院审理认为，不能仅凭一纸协议推翻劳动关系，应基于劳动关系成立要件进行实质审查

本报北京9月5日电（记者杨召奎）外卖专送骑手陈某在工作中受伤后起诉外卖站点维权，没想到在庭审中，站点的运营方上海某配送公司（以下简称配送公司）竟拿出陈某与安徽某劳务公司（以下简称劳务公司）签订的《外卖配送业务外包承揽协议》，以否认双方存在劳动关系。今天，陈某代理人、北京律众律师事务所律师郭永娜告诉记者，北京市第三中级人民法院近日已作出终审判决，判决陈某与配送公司存在劳动关系。该院审理认为，是否存在劳动关系应基于劳动关系成立要件进行实质审查，不能仅凭一纸协议推翻劳动关系。陈某表示，其2020年4月被配送公司

招为专送骑手，在配送公司运营的北京市通州区一外卖站点从事外卖配送业务。不过，双方并未签订劳动合同。

2021年7月，陈某在外卖配送途中发生交通事故受伤，因赔偿问题与配送公司未达成一致，他只好通过法律渠道维权。2022年10月，北京市通州区劳动人事争议仲裁委员会作出仲裁裁决，确认陈某与配送公司之间存在劳动关系。配送公司不服裁决结果，提起诉讼。

在一审庭审中，配送公司称，其已将外卖站点的配送业务外包给了劳务公司，劳务公司与陈某签署了《外卖配送业务外包承揽协议》。因此，陈某与劳务公司是承揽关系，配

送公司与陈某不存在劳动关系。

对此，陈某表示，他在工作中必须听从配送公司的日常管理、排班管理和考勤管理，双方之间存在管理与被管理关系，且配送公司为其投保了雇主责任险，按月给他发放工资，这些可以证实双方之间存在事实劳动关系。为了证明自己的说法，陈某提交了微信群聊天记录截图、工作照片、保险单、银行流水等证据。

陈某认为，外卖平台明确要求有经营资质的公司才能承揽外卖配送业务，而他作为自然人不可能承揽该业务。另外，《外卖配送业务外包承揽协议》上面“陈某”的名字是电子签名，是被配送公司诱导签名，“不签不让接单”。

2023年5月，北京市通州区人民法院作出一审判决，认定陈某与配送公司存在劳动关系。配送公司不服一审判决，提起上诉。

近日，北京市第三中级人民法院审理认为，对于劳动关系的认定应基于劳动关系成立要件进行实质审查，不能仅凭陈某与配送公司签订的一纸协议推翻双方劳动关系的存在。因此，该院作出终审判决，驳回上诉，维持原判。

郭永娜表示，此前，还有企业通过与劳动者签订劳务合作协议、雇佣协议、承包协议等方式规避劳动关系，但双方属于什么关系，不是一纸协议说了算，而要以实质关系为准。

## 专送骑手和众包骑手有何不同？

目前，外卖骑手主要分为专送骑手和众包骑手。专送骑手由外卖平台的合作配送企业负责招聘和管理，众包骑手由劳动者个人自主在平台注册并接单配送。

北京市律师协会劳动与社会保障法律专业委员会委员、北京市福茂律师事务所律师张志友表示，众包骑手的灵活性较高，可以自由选择工作时间和工作强度。但在众包模式下，因骑手在工作时间、接单自由度上具有高度自主性，所服务企业通常不对其进行劳动用工管理，在当前司法实践中，很难认定双方存在劳动关系。

而专送骑手通常需要到指定的站点报到，接受站点的管理，收入较为稳定且有机会获得晋升和技能提升。

“在专送模式下，因涉及外卖平台、承包商（配送企业）、骑手等诸多主体，承包商亦可能存在多重转包情形，故需要先审查案涉企业在相关平台运作模式中所处的具体环节，骑手是否为案涉企业直接提供服务等，以确定与骑手建立法律关系的相对方。”张志友说。

具体而言，如果专送骑手要求确认其与外卖平台存在劳动关系，在平台能够证明骑手所提供的服务系被案外人承包，专送骑手与平台之间无直接联系的情形下，在司法实践中很难认定骑手与平台存在劳动关系。

张志友表示，如果专送骑手要求确定与承包商之间存在劳动关系，在司法实践中，一般会审查双方的具体权利义务内容以及是否符合劳动关系特征等。如果同时具备这三个条件——用人单位和劳动者符合法律、法规

规定的主体资格；用人单位的规章制度适用于劳动者，劳动者受用人单位管理，从事用人单位安排的有报酬的劳动；劳动者提供的劳动是用人单位业务的组成部分——那么双方之间就是劳动关系。

张志友提出，近年来，认定专送骑手与承包商存在劳动关系的司法判例越来越多，因此一些承包商会采取让骑手注册个体工商户、与骑手签订外包承揽协议等手段来规避劳动关系。

（杨召奎）



在位于江西省景德镇市善窑厂的工作室里，李善明在通过直播介绍自己的汝瓷产品（8月28日摄）。

### 一片匠心育“天青”

在江西景德镇，45岁的李善明是一位专注于汝瓷技艺的陶瓷匠人。为了追求品质，李善明窑口烧制成品率仅有不到30%。在保证汝瓷质量的同时，李善明还将传统的青花、粉彩、玲珑等工艺与汝瓷结合，创作出带有自己风格的作品。未来，李善明想让更多人感受到中国陶瓷的魅力。

新华社记者 隋尚君 摄

本报记者 彭冰 柳姗姗 本报通讯员 王涛

“啥时候到河南街的新兴园店，我找你拍照”“明天在哪一家店可以吃到您做的”“榴莲味的店里能买到吗”……在世界锅包肉大赛斩获金奖，孙志刚视频号粉丝数量暴涨，他所在的饭店也迎来大批食客排队品尝东北锅包肉的正宗味道。

日前，世界锅包肉大赛在吉林省吉林市圆满落幕。这场盛宴，不仅展示了锅包肉这一东北特色美食的独特魅力，更让一群来自农村、怀揣梦想的厨师们凭借着对烹饪的热爱与执着，有了站上国际大赛舞台的机会，用一锅锅金黄酥脆的锅包肉“烹出”人生的高光时刻。

### 锅包肉大赛让厨师圆“草根梦”

“做梦也没想到，在自己家乡的黑土地上，我一个从农村走出来的厨师，会因为做锅包肉站在一个世界大赛的舞台上。”今年41岁的孙志刚是吉林市新兴园饭店的厨师长。他告诉记者，做了20多年厨师，如今靠锅包肉意外“出圈”，他收获了前所未有的荣誉。本届世界锅包肉大赛分为专业组和大众组，孙志刚凭借高超烹饪技巧成为专业组5名金奖获得者之一。

“我身边的厨师95%以上都是从农村出来的，厨师这活又苦又累，很多人坚持不下来。但我想既然选择了这行，勤学苦练，总会有收获，并能从中找到乐趣和成就感。”今年

25岁的齐昊男来自沈阳黑马降临餐饮管理有限公司，他是此次大赛中年龄最小的金牌获得者。齐昊男告诉记者，这是他参加过的规格最高的大赛，获得金牌嘉奖让他更有动力做好这份职业。

自举办世界锅包肉大赛以来，吉林市餐饮业掀起了锅包肉消费热潮。赛后，不少获奖选手所在的餐饮店经常挤满慕名而来的食客，全市重点餐饮企业营业收入平均增加32%。一场大赛火了一座城，也圆了很多厨师的“草根梦”。

### 乡味传承里的匠心和创新

王志鑫从吉林市永吉县双河镇走出来，一路拜师学艺，如今已成为吉林市四家连锁餐饮店的行政总厨。

“锅包肉、雪衣豆沙、余锅底，这些菜肴里有让我魂牵梦绕的家乡老味道，都是我的拿手菜。不过在决赛现场，我还是大胆在锅包肉的做法上略做了一点创新，比如在油温火候上略做调整，酱汁口味也做了微调。”王志鑫觉得，毕竟是高手云集的大赛，想

要胜出就得有自己的匠心和亮点。

采访中，记者了解到，很多农村出身的参赛选手自幼便与厨师职业结下不解之缘，有人曾是村里的厨师学徒，跟随长辈学习传统烹饪技艺；有人是凭借对美食的热爱，自学成才，最终走上了职业厨师的道路。对于他们而言，锅包肉不仅仅是一道菜，更是承载着家乡味道与传统文化的载体。赛场上，他们巧妙地融入了地方特色食材与创新烹饪手法，让这道经典美食焕发出新的生命力。

参加大赛后，孙志刚的创新热情彻底被点燃，没多久他就研发出了荔枝锅包肉和五福临门锅包肉。“比如这个五福临门锅包肉，在传统做法的基础上，我融合了东北的山珍美味，突出东北特色，做出来不仅口感更丰富、外观更漂亮，寓意也非常吉祥。”孙志刚说。

### “美味”发酵，他们想让吉菜走向全国

现在，孙志刚每天都会在新兴园各门店的大门口现场制作锅包肉，邀请市民、游客免费品尝，排队人数能达到六七百人。“世界冠军”的号召力让孙志刚累并快乐着。

世界锅包肉大赛获奖厨师载誉而归，门店生意火爆

## 锅包肉里“烹出”人生高光时刻

“来店里面锅包肉的客人络绎不绝，客流量至少是平时的三到四倍。”王志鑫所在的吉林市四家连锁餐饮店因为他捧回的金奖，吸引了很多客人慕名而来。

“现在大家对锅包肉有了新的认识，几乎桌桌必点。除了堂食，线上订单也很火爆，锅包肉的销量涨了十几倍。”浓油赤酱私房菜的大厨纪相卓呵呵地告诉记者，当初参加比赛就是想证明一下自己的厨艺，没想到拿了金奖。不仅让他出了名，也实实在在带动了店铺的生意。

赛场之外，72家“世界锅包肉餐厅”在国内8个城市同步挂牌。吉林市商务局相关负责人表示，吉林市将以“世界锅包肉”大赛为契机，精心打造“锅包肉美食地图”和“吉菜博物馆”，推出本地锅包肉预制菜，研究制定锅包肉烹饪标准，以标准化体系建设引领锅包肉产业高质量发展。

“这为我们有志推广吉菜的从业者搭建了很好的平台，吉林山美水美，物产丰富，遍地是宝。我希望充分利用本地食材，研发出更多精美的吉菜，让家乡的美食走向全国。”孙志刚信心满满地说。