

班组·专题

农民工业校 为啥受青睐



辛苦了一天的农民工,为什么业余时间,却愿意到业校上课? 他们的动力来自于能够学以致用。农民工进夜校,不是为了拿文凭,而是为了增长知识、学习技能,应用于岗位工作中。

——编者

务工学习两不误

“中央大厅幕墙施工,玻璃拼缝误差必须控制在2毫米以内……”这是近日在国家会展中心(天津)一期工程工地上,中建八局华北公司项目质量总监鹿红立,进行农民工业校培训的一幕。

当前国家会展中心(天津)一期工程,正在进行幕墙、屋面、地面、装修等20多个专业安装施工,且施工实操性强。为保证高质量建设工程,在农民工业校培训中,项目除了定期进行全专业质量问题汇总分析整改提升培训,还把课堂搬入施工现场,对农民工进行分专业技术交底和指导施工。

当日中央大厅幕墙施工全面铺开,鹿红立讲解了施工要点后,拿着游标卡尺,精准测量工人拼接完成的玻璃拼缝。尺上显示16毫米,距离标准偏差在1毫米以内。他严谨地说:“这个误差很低,以后你们一定要按照这个标准,严格控制拼缝精度。”

培训结束时,按照惯例,鹿红立向前一天质量检查表现优秀的幕墙安装工,发放质量工匠之星表彰卡进行奖励。这张卡价值10元,可以在工地超市兑换洗衣粉等生活用品。农民工喜滋滋地领奖后,开始当天的作业:“我们特别喜欢这种灵活实用的培训方式,很直观,多难的活儿一看一听就明白,技术提高快。这样我们能把国家会展中心建得更精细,能争创鲁班奖了。”

本报记者王洪宇

从“要我学”到“我要学”

吃过晚饭,中交一航局总承包分公司云南昭通西环高速T1项目部路基三队工人何智利穿好工装,走向项目部的培训室。何智利是项目部农民工夜校的学员,按照课程安排,这次培训要讲解现场试验检测知识,是专门针对各工区现场作业人员开展的。

培训室是一间专门搭建的板房,可供200人同时学习,课程主要分为安全培训和文化技术两大类。培训利用晚上时间定期开展,根据培训计划安排每周或每月一次课,每次课1小时左右,授课人员多为项目部各工区负责人、安全管理人员、技术管理人员等。

“我来自农村,小时候读书少,没想到在打工的工地上还能继续上学。”何智利每次培训都会坐在靠前的位置,他非常珍惜学习机会。“我每天早上6点起床,7点就进入施工现场工作,中午吃饭和午休2小时,晚上收工后,就是我‘充电’的时间了。”何智利说,“来到项目5个月了,每次参加培训我都认真听讲,笔记做了一本,工友们都说我进步很大。”作为项目施工队的一名农民工,何智利给人的印象是少言寡语、憨厚老实,虽然做事认真,但过分依赖于现场管理人员。发现这一现象后,现场管理人员就利用夜校的机会,主动为他讲授相关知识,经过几个月的积累,如今何智利已经成为分包队队长的得力助手,只要他负责的施工,现场管控人员都表示很放心。

随着施工全面展开,项目上的农民工人数不断增加,目前已有400多人,农民工夜校培训覆盖率达90%以上。“为确保夜校培训效果,我们会不定期开展各类竞赛活动,或者寓教于乐的方式让大家检验自己是否学以致用,还会每月进行评比,在农民工中间评选标兵。”项目经理刘冰说,最大的变化就是农民工从“要我学”变成了“我要学”,“现在,大家普遍反应夜校的开展对农民工、对项目帮助很大,农民工的安全意识和技术能力提升了,施工进度也会加快,对工程质量更是一种保障。”

本报记者崔晓雪



▲中建八局华北公司项目质量总监鹿红立为农民工讲解玻璃拼缝标准。张磊/摄

▲中铁十四局集团二公司津沧项目部农民工夜校为农民工讲解临时用电安全常识。赵璐/摄

提升技能拿高薪

周末,中国一冶天津公司的农民工夜校又开课了。来自河北省的刘红军简单收拾后便去上课了。47岁的刘红军是项目部第4批农民工夜校的学员,家住河北省石家庄市平山县,原先一家5口守着十来亩地,日子过得紧巴巴。去年,刘红军跟着在建筑工地上从事木工的老乡来到中国一冶天津公司的工地,一开始干零活,工资不高,后来通过中国一冶农民工夜校这个学习平台,慢慢开始学习钢筋施工作业。如今,有了专业技能,刘红军收入也在逐步提高。

中国一冶天津公司本着“授人以鱼不如授人以渔”的理念,公司在每个项目伊始,都着手开办农民工夜校。目前,中国一冶天津公司在津的5个项目工地都开办了农民工夜校,340余人通过夜校学习,成为项目建设骨干。

中国一冶天津公司的农民工夜校均由项目技术骨干及从业多年的老技师来讲授管理知识和施工技术,手把手教他们具体操作。在“老师”们的精心指导下,农民工

的技术水平都有了质的提升,施工质量也有所提高,甚至许多农民工学会了看图纸,能理解基本的设计意图。农民工夜校不仅为农民工提高了专业技能,还提高了他们的收入。从普通零工到专业技术从业者,从手拿铁锹到手拿图纸,在项目部的悉心指导下,刘红军和工友们在渐渐蜕变。

46岁的周瑞峰家住天津市北辰区南麻疙瘩村,在北辰地下管廊项目担任保安工作,家中生活重担全由周瑞峰一人扛下。北辰管廊项目部响应国家和公司的号召,助推本地农村脱贫,对当地的贫困工人进行农民工夜校课程培训,提高他们专业技能水平。项目部针对和周瑞峰有相似情况的工人,主动联系当地的防水施工单位,给他们提供了就业平台,真正做到不离家就能找到工作赚到钱。

本报记者吴淑平 通讯员王建英 信常辉 邓坤蕊

光盘行动 我是认真的!

打响粮食保卫战



6人点12份菜 没有一盘全吃光

尽管“光盘行动”进行得如火如荼,目前仍存在一些餐饮浪费现象。近日,记者来到我市河西区广东路一家餐厅看到,陆续有食客进入这家餐厅用餐。一位看上去三十多岁的母亲带着孩子正在用餐,桌上有两道菜以及几串羊肉串。用餐完毕后,两个餐盘内都还剩下不少食物。“没想到这个菜量太大了,孩子的胃口本来就小,所以剩了这么多。”这位母亲告诉记者,想到第二天也不在家吃饭,因此她并不打算将剩余的食物打包带走。在隔壁的一家海鲜火锅店,记者看到餐桌上剩余的食物大多是蔬菜,海鲜一类的食物基本上被食客“一扫而光”。记者又来到河西区某餐厅看到,6名顾客吃完饭刚离去,记者上前数数盘子。6人点了12份菜,只有两盘菜是完全吃光的。晚上8时,记者又来到该路段某特色菜馆。有两桌顾客刚吃完离去,其中一桌4人共点了8份菜,显然超出了他们的食用量,粉蒸排骨剩下一半,一只烤鸭也剩一大半,有一份青菜几乎没怎么动,没有一盘菜是完全吃光的。

自助餐浪费严重

在我市一家自助餐厅内,前来就餐的顾客络绎不绝,为了避免浪费,自助餐厅内贴有“浪费超过100克加收十元钱”等标语,服务员也都会善意地提醒顾客吃多少打多少。记者看到,有些顾客三两个人,面前放着十几个盘子,盘子里有各种肉、蔬菜和水果。一位服务员对记者说:“我们不敢说得太多,主要顾虑怕顾客不满意,餐厅为了留住客源写着罚款,实际处罚的几乎没有。”记者看到许多顾客的餐盘内剩下很多饭菜。

婚宴时有浪费现象

这几年,随着大众消费势头越来越强劲,餐饮浪费还呈现出一些新形势新特点,比如节日、生日、婚丧嫁娶等明目下的聚会宴席等,浪费巨大。日前,记者在和平区西安道一家举办婚宴的餐厅转了一圈,一家婚宴每桌盘中几乎都有剩菜,记者正巧碰到婚宴的主家刚结账回来,这位王女士对记者说,“我表弟今天

点餐推出小份菜

“太久没下馆子,一翻菜单看到每样都想吃,一不小心就点多了。”市民刘先生向记者说出了不少人的心声。为了让消费者能多吃几种喜欢的菜肴,海底捞火锅是较早设有小份菜的餐馆之一。“基本每种菜品都可以点半份,价钱和分量都是整份的一半,这样既能满足顾客对菜品多样化需求,也能避免浪费。”海底捞相关负责人介绍说。疫情期间,为了避免人群聚集,各家餐馆普遍对同桌就餐人数进行限制,小份菜的模式也受到

堂食打包不收费

“光盘行动”以来,不少餐馆除了为顾客“量身定制”提供小份菜品的同时,还在点餐环节提醒消费者适量点餐。据一家麻辣香锅店负责人介绍,他们连锁的各家门店都会倡导顾客适量点餐。“基本一个人2份菜,两个人6到5份菜,三个人7份就够了。”这位负责人还说,顾客点餐时每家门店服务员都会按照这个标准主动提醒,遇到点得太多的还会建议适量减少,从而避免浪费。据我市一家老字号的饭店负责人介绍,在宴请和聚会比较多的节假日期间,

后厨提高食材出成率和利用率

除了在餐桌上避免浪费,不少餐馆更是从后厨做菜开始就厉行节约。记者从不少餐馆了解到,一些饭店都是通过提高食材出成率和利用率,从而减少食材浪费和厨余垃圾的产生。鱼类菜肴是饭店中比较受欢迎的菜品,店里通常将鱼身做成鱼片,将鱼头做成砂锅鱼头,将鱼尾做成红烧划水,既不影响食用,又减少厨余垃圾。南开区咸阳路一家饭店的厨师向记者介绍说,他们饭店每日接待消费者数百人,食材使用量很大,为了减少浪费,店里还发动厨师们不断进行菜品创新,提高食材利用率。“例如常见的食材笋,我们把笋身做成干烧冬笋,笋尖就做糟溜三白的辅料;再比如我们将雪梨挖出来的球做成醉雪梨,剩余

结婚,每桌总得点几十道菜才体面吧。是有一些菜没怎么吃,但我可不想带走,好像是你吃不起,占人家便宜似的。”

为了制止餐饮浪费,也有一些饭店,推出一些利于顾客节约的措施,河西区永安道有几个饭店通过推出小份菜、赠送“光盘”奖励等方式提醒市民避免就餐浪费。

更多餐馆效仿。记者了解到,目前有不少餐馆都推出了小份菜,让消费者可以多吃几样的同时又不造成浪费。解放路的一家饭店还推出了一人食套餐。一份烤鸭套餐里包含一小碟烤鸭、几张饼、一个火烧和一份蘸料,另外还配有盐水鸭肝、青柠脆皮虾、新鲜蔬菜、乌鱼蛋汤等菜品,每样都是小小一份。既满足了部分消费者独自一人吃烤鸭的需求,也实现了荤素搭配,品尝多种菜肴的同时避免浪费。

消费者外出就餐时点上满满一大桌菜的情形更加常见。为了鼓励消费者“光盘”,老字号门店会通过给“光盘”的消费者发红包、奖励优惠菜品等措施来鼓励节约。只要顾客在店内用餐不剩菜,店里就会赠送6元小票,下次用餐可以使用。如果遇到点得太多实在吃不了,各家餐馆也都会主动提醒消费者进行打包。店里对打包外带和外卖收取一次性餐盒费,但店内堂食的剩菜打包则不收取额外费用,以此来鼓励消费者避免餐桌浪费。

部分就用来熬制雪梨银耳汤。”

据南开大学旅游服务学院教授刘春玲介绍,2018年,中国科学院地理科学与资源研究所和世界自然基金会联合发布的《中国城市餐饮食物浪费报告》披露,中国餐饮业人均食物浪费量为每人每餐93克,浪费率为11.7%,大型聚会浪费率达38%,学生盒饭有1/3被扔掉,实在可惜。对于如何减少餐饮浪费现象,刘教授说,提倡餐厅普及半份菜,剩余饭菜打包。饭店也可以推出分餐制,利于节俭又卫生。对吃光盘的消费者进行奖励,对严重浪费的行为进行处罚。每个餐厅饭桌上都要写上文明就餐的用语,提高顾客的消费意识,强化消费者的理念,钱是你自己的,资源是社会的。 本报记者肖建华 通讯员王全美

数字技术助力 “中国服务”拓展新空间



观众在服贸会综合展区腾讯展台体验疲劳驾驶预警技术。新华社发

如果要国内的产品卖给美国的消费者,企业要考虑的问题不少。同一件商品,美国的顾客喜欢蓝色,美国的顾客喜欢灰色,该如何配货以节约物流成本?

在2020年服贸会综合展区的中国邮政展台,工作人员向记者介绍了中邮海外仓项目,其中就提到了这样一个例子。

“中国制造”出海的背后,绝不仅是简单的运输服务。什么颜色在当地更受欢迎?选哪种物流方式?是直接国内发货还是选择海外仓?基于大数据分析,中国邮政为用户量身定制集快递、国际物流、海外仓服务于一体的综合解决方案,帮助用户解决这些问题。

“海外仓并不是所有商品都适合,选品是第一大注意事项。”中邮海外仓项目负责人李晶告诉记者,“比如刹车片,对于改装车,一般3个月一换,不更换就会有危险。这类复购率高而且精准的产品就可以放到海外仓。”

在服贸会上,随处可见“中国服务”的身影。在“服务贸易示范案例展区”,记者看到,几个大型展板展示了不少“中国服务”的示范案例。卡奥斯 COSMOPlat 跨

境定制供应链生态平台为中国、德国、巴基斯坦等地累计近5000家企业提供服务;“中欧e单通”区块链贸易金融平台全流程监控跨境贸易,助力“一带一路”贸易便利化;马尔代夫维拉纳国际机场改扩建项目EPC全过程智能建造……这些案例中,“数字化”“智能化”是记者感受最深的关键词。

在北京“视听”机器人技术有限公司的展台,从新一代物料搬运机器人,到全新升级的机器人物联网操作系统“视听河图”,智慧物流领域的新品成为“视听”展示的重点。

“视听”工作人员告诉记者,依托端到端智慧物流解决方案,“视听”助力不同企业实现智能化升级。比如,针对亚太地区的一家第三方物流供应商仓库面积广、包裹量大、人工效率低等痛点,“视听”为其2座新建物流仓库定制了仓内自动分拣系统,以实现海量分拣工作的零失误,成倍提高工作效率。

云计算、大数据、人工智能……这些是记者在采访中,听到参展商提到最多的词。抢抓新一代技术革命和产业革命带来的机遇,“中国服务”正加速开拓发展新空间。 新华社北京9月9日电