

订单再多,也要保证“零投诉”

有这样一支队伍,他们秉承艰苦奋斗精神,勇于担当、不畏艰难,以创一流工作、一流质量、一流安全、一流技术、一流管理、一流团队为目标,在日常工作、公益服务、科技创新、技能竞赛、安全生产等方面取得了优异的成绩。他们就是日前被授予天津市工人先锋号荣誉称号的丹佛斯(天津)有限公司BYD装配线班组。

BYD装配线班组(小型商用压缩机装配线)成立于2010年,现拥有员工42名,连续7年获得公司客户质量年度贡献奖。“投产以来,班组敢于亮剑,勇于拼搏,克服了一个又一个困难,攻克了一道又一道难关,通过不断提升公司产品质量和生产效率,客诉率逐年下降,为企业产品提升品质、打造品牌、推动质量提升作出了突出贡献。”装配线班组生产经理王丽华说。

BYD装配线生产效率以每年15%的比例持续11年不断提高,成本逐步降低。基于BYD线质量、成本和交付率的优秀表现,集团公司



装配线职工调试设备

2020年决定将美国工厂的200多个型号10万台订单全部转移到BYD装配线。团队发扬“三种

精神”,立足新阶段、贯彻新理念、融入新格局,顶住压力,迎难而上,不仅提前2个月顺利完成了项目转移工作,而且增加了20个就业岗位,并及时将订单交到了客户手中。

班组在多年的实践中深刻认识到,只有不断适应形势,自我加压,历练过硬技术,不断超越自我,才能筑牢发展根基,创出一流业绩。为提高全员技术素质,班组制定了标准培训教材和考核体系。新员工上岗前,班组会为其量身定制培训计划,考核合格后才能上岗。在技术研究方式上,班组采取集中培训、岗位练兵、技能竞赛、导师带徒等形式,努力提高员工岗位技能素质。

“让标准成为习惯,让习惯符合标准”是每个BYD人的工作理念,这个理念也成就了BYD线客诉率7年连续下降,并在2020年实现了“零投诉”的质量梦想,成为了武清区争创一流、勇为先锋的明星企业班组。

本报记者孙祎



国网天津电缆公司南部中心联合运检部落实公司“三治理”隐患排查治理工作,首次利用新式巡检无人机进行电缆终端隐患排查,做到巡视检测“无死角”。图为工作人员利用无人机排查隐患。 沈岳/摄

“互保协议” 保出安全生产一片天

由195人组成的新天钢联合特钢有限公司炼钢厂天车班组紧紧围绕公司、厂部生产计划展开创新工作,严抓效益和安全,取得了不凡的成绩。获得2020年天津市第十一届班组安全建设与管理成果展示活动二等奖、2022年天津市工人先锋号荣誉称号。

在保证生产安全稳定的同时,天车班组对生产工艺进行灵活调整,采用低铁耗的生产模式,2021年全年用天车加废钢量达到190万吨,设备完好率达到100%。开展修旧利废工作,共计完成287项2415件套设备的修复工作,创造修复价值193.5152万元,折合降低机物料消耗0.3元/吨钢,为公司创造了可观的效益。

天车班组始终注重职工个人技能提升,每年班组举办天车工技能比武,不断提高天车工的操作技能和工作能力。班组牢固树立职工安全宗旨,严格执行操作规程,从班前会和风险管控入手,强化职工安全生产意识,严格执行安全宣誓。同时加强安全教育培训,

开设安全警示抖音专号,定期上传安全警示视频,用真实事故案例警示、教育职工。安全警示抖音专号自设立以来上传安全教育视频百余个,受教育人次累计达到千余次,从家庭到班组共同筑牢安全防线。全年组织专业设备联查和安全隐患排查100余次,针对查出的安全隐患,班组及时整改落实,并开展互保联保活动,让每位职工签订互保协议,两人一组形成互保,制作互保人照片墙,全面建立“双控”安全管理体系,全员参与率100%,全员隐患排查率100%,确保安全生产目标顺利实现。

天车班组还积极开展班组合理化建议征集活动。根据职工提议改造天车桥下照明系统,加装天车运行监控系统,增加蹬车梯防滑装置等,有效提高安全保障。同时,在创新思维的模式下,天车班组率先完成了安全生产分级管控和隐患排查治理双重预防机制的建设工作,有效预防了安全事故的发生。

本报记者吴淑平

『小团队』迸发『大能量』

工进行及时慰问,并推动平均工资增长,关注基层员工感受及获得感。

本报记者王晓君

在天津市蒙牛乳业销售有限公司的人事行政部里,每个人的手机总是响个不停,他们不断地联系着招聘、培训、薪酬绩效、劳动关系等各类事宜。

“虽然我们是非业绩盈利部门,而且只有4个人,但也在公司里发挥着举足轻重的作用。”部门负责人介绍,他们的工作几乎串联了公司每一个环节,从人员选拔培训到员工薪酬绩效的制订,从稳定劳动关系到公司档案资料管理,从完成行政审批各项流程到售后服务提升客户满意度,他们兢兢业业地完成每一项工作,在促进公司稳定发展、职工队伍建设、职工民主管理等方面作出了贡献。

2013年,蒙牛集团提出“蝶变蒙牛”理念,从集团上层开始进行组织架构、工作流程、各项制度等变革,天津分公司同样面临多方调整。人事行政部主动沟通总部行政工作人员,更新各项工作流程,积极为销售等业务部门解决变革带来的困难,使变革顺利进行,并提高了公司整体工作效率。

此外,人事行政部在关注职工与公司关系的基础上,积极主动配合工会,建议并协助出台了多项普惠职工的福利政策,积极宣传和落实各种关爱职工举措,在逢年过节发放节日慰问礼品,对企业住院职工进行及时慰问,并推动平均工资增长,关注基层员工感受及获得感。

本报记者王晓君



为丰富职工文化生活、提升职工文化素养,中冶天工开物公司日前举行职工书屋揭牌仪式暨读书分享活动,培养职工爱读书、读好书的良好习惯。图为职工分享读书心得。 张磊/摄

一粒米中的节粮答卷

——全社会遏制“舌尖上的浪费”观察——

1%=7000万人1年口粮,“无形良田”如何耕种

回想起去年的秋收,北大荒集团荣军农场有限公司种植户刘斌记忆犹新。他说,去年秋季出现强降雨等极端天气,地块土壤水分饱和,普通收获机无法进地,半链轨橡胶履带收割机发挥了大作用,否则粮食损失可能会增加10%。

“如果不使用半链轨,收获期延至上冻以后,会造成玉米水分减少,掉棒率高,损失很大。”刘斌说。

这是一组引人深思的数据——据联合国粮农组织统计,每年全球粮食从生产到零售全环节损失约占世界粮食产量的14%。这个损失降低1个百分点,就相当于增产2700多万吨粮食,够7000万人吃一年。

减少粮食损失和浪费,是遏制食品浪费的“第一道关”。2021年10月,随着《粮食节约行动方案》印发,实现节粮减损有了更为清晰的路线图。

方案提出到2025年,粮食全产业链各环节节粮减损举措更加硬化、实化、细化,推动节粮减损取得更加明显成效,节粮减损制度体系、标准体系和监测体系基本建立,常态长效治理机制基本健全。

中央农办负责人指出,方案聚焦全链条多环节开展节粮减损行动,相当于增加了“无形良田”,为进一步保障国家粮食安全开辟了重要途径。

在全国各地,运用新技术、新设备、新工艺,加强集约、可持续、低碳的现代化粮食产后服务体系建

设,已成为新农人节粮减损的聚力方向。在中储粮济南直属库,矗立着一个个体积庞大的粮仓。人们即便不进入粮仓,通过高清摄像头,也能清晰看到粮仓中的颗颗麦粒。中储粮山东分公司仓储管理处副处长安西友介绍,粮仓自带“中央空调”,还有智能通风等绿色储粮技术。粮仓平均温度常年保持在15摄氏度及以下,实现低温储粮,有效延缓粮食品质变化。

在黑龙江的不少地方,机收减损技术培训班相继开办,由专家普及农机减损常识。黑龙江北大荒农业股份有限公司七星分公司种植户陆向导说,去年秋天参加培训后,他严格按照品种特性选择合适机型,按水稻田间长势确定机收方法,大大减少了机收粮食损失。



4月28日,在哈尔滨新巴黎大酒店,工作人员准备配餐。 新华社记者 张涛 摄

“大胃王”凉凉,“光盘行动”如何进行到底

遏制消费环节“舌尖上的浪费”,是节约粮食的关键一环。2021年,我国“重拳”遏制食品浪费。随着《中华人民共和国反食品浪费法》等一系列新规出台,反食品浪费有法可依。

“我们这代人是挨过饿的,看到浪费食物真是痛心。”从1988年开始做餐饮的北京马凯餐厅第四代技艺传承人吕永杰说:“不是你花钱消费了,你就可以随便浪费食物。从法律层面进行约束能让公众更加重视节约,促进遏制餐饮浪费工作提速。”

曾几何时,在“吃播”节目中假扮“大胃王”、一边胡吃海喝一边暗中催吐的现象,令一些直播平台成为餐饮浪费“重灾区”。反食品浪费法明确规定:“禁止制作、发布、传播宣扬量大多吃、暴饮暴食等浪费食品的节目或者音视频信息。”如今在多个网络平台输入“吃播”,搜索结

果已难见“大胃王”身影;有平台在显著位置提示:珍惜粮食,合理饮食。

餐饮商家设置的最低消费额,也成为多地重点整治的目标。自2021年5月27日起施行的《北京市反食品浪费规定》对此作出明确规定,要求餐饮服务经营者不得设置最低消费额,不得诱导、误导或者迫使消费者超量点餐。

良法还需善治。从市场监管部门执法检查,到餐饮市场主体履行职责,有关方面多措并举,以“光盘”致敬食物,将“光盘行动”持续向前推进。

“你们店里有没有张贴相关标识?有没有什么具体措施?有没有提醒就餐客人不要浪费?”走进四川成都都江堰市杨柳河街的一家火锅店,都江堰市市场监管局综合行政执法大队执法二科副科长王丽铭正在随机检查反食品浪费相关措施是否落实到位。

粮食减损降耗和防止食品浪费,是保障国家粮食安全、推动可持续发展的必然要求。随着《中华人民共和国反食品浪费法》自去年4月29日起施行,“厉行节约、反对浪费”已逐渐深入人心,节约“新食尚”正深刻影响着中国人的生活。

米粒虽小,尤见礼义廉耻;节约事微,可助兴国安邦。一粒粮食,折射传统美德的熠熠光辉,更反映着现代文明的基本诉求。党的十八大以来,党中央高度重视反食品浪费工作。在神州大地上,一份新时代的节粮答卷正在书写。

王丽铭说,下一步还要推进餐饮单位菜单标准化、标识化、精细化,努力倡导更多餐饮商家积极投入到“光盘行动”中,以此促进消费者文明用餐、节约用餐。

中国饭店协会会长陈新华说,出台反食品浪费法让“节约粮食”不再只是一句口号,落实法律规定更是餐饮企业的义务和责任。小份菜的做法顺应时代,将进一步推动我国餐饮行业高质量发展。

一组数据折射了一场“舌尖革命”的风潮——美团提供的数据显示,从2022年初到4月上旬,消费者在美团平台主动搜索“小份菜”“半份菜”“单人套餐”等关键词达142万次。与去年同期相比,今年全国第一季度销售小份菜的平台内商家同比增长110%,相关菜品销量增速达128%。

正值客流高峰期,记者走进成都美食一条街里一家名叫“冒椒火辣”的串串店,店长罗坤正在引导客人。“您好,我们店里有小碗菜,串串也可以按照个人需求拿,主食也可以先点半份。如果不够,后续还可以再加。”罗坤说。

一句温暖的提醒,正是“新食尚”深入人心的见证。反食品浪费法施行一年来,“厉行节约、反对浪费”从一张张海报转变为切实行动,以节约为名的“新食尚”蔚然成风。

“春种一粒粟,秋收万颗子”“锄禾日当午,汗滴禾下土”……回溯历史,“居安思危,戒奢以俭”的古训铭刻在中华民族的精神文脉中。勤俭节约既是个人的美德,更与国家、民族的命运紧密相连。

回望当下,中华儿女阔步走向中华民族伟大复兴之路,经济社会快速发展、人民生活水平稳步提升,但勤俭节约依然是我们永不能丢的“传家宝”。

防止食品浪费,立法已经完成。在做好避免浪费的“减法”“除法”的同时,做更新全社会思想观念的“加法”“乘法”,还需要政府主导、行业引导、公众参与,形成节粮的强大合力。

从“小餐桌”到“大文明”,全社会在行动——从美食节目到博主直播,“珍惜粮食,拒绝浪费”被网友打在公屏上;餐饮业深入开展文明餐桌行动,致力于将厉行节约纳入食品加工、餐饮服务全过程;在学校和单位食堂,引入数字化餐饮管理系统的“智慧食堂”帮助用餐者实现个性化、定制化打饭,餐饮管理者从中实现提质增效,更减少了粮食浪费。

正如北京市农林科学院研究员赵晓燕所说,“反食品浪费法顺应民意、得了民心,我们真切切感受到了立法之后的变化。节约之风吹进人们心里,吹拂在日常生活中,也将影响着我们的未来。”

新华社记者陈聪 王建 董小红

『小餐桌』带动『大文明』,『新食尚』影响着我们的未来