

中山工会开展 “百万职工大培训”

本报讯 3月19日,“广东省职工教育培训示范点”揭牌仪式在中山市广播电视大学(以下简称中山电大)举行,中山市总工会常务副主席杜绮玲、中山电大校长官华等出席活动。

为打造一支高素质的产业工人队伍,助推中山产业转型升级,中山市总工会从2014年起启动了“百万职工大培训”,着力提升职工队伍整体素质。中山市职工教育培训基地——中山电大连续三年承办市总工会主办的“职工高等学历提升计划”和“职工素质提升工程”,作为“百万职工大培训”的重要组成部分,截至目前已累计投入280万,为2420名职工提供高等教育学费补助,举办公益课堂400多场,13万多名职工参与学习,社会成效显著。为此,省总工会命名中山电大为“广东省职工教育培训示范点”。

线上线下为职工“送教上门”

在学历提升方面,市总工会开展“职工高等学历提升计划”,通过学费补助激励职工立足岗位、学习成才。依托中山电大便利完善的教学资源,开设包括中国人民大学、南开大学等多所院校的数十个专业,通过面授和远程网络教育,为在职职工提供大专和本科学历教育服务。

广东理丹电子科技股份有限公司的

助力职工学习提升、岗位成才

招聘专员李明杏是该计划的受益者之一:“我报读的行政管理专业课程很实用,掌握了与不同学历、性格职工的沟通技巧后,做人事管理顺手了很多。”2015年秋季入学后李明杏收获了不少职场法宝,随后她推荐了近50位同事参加该计划:“现在公司上下形成了浓厚的学习氛围,在基层职工收获文凭和技能的同时,企业管理水平也有了明显提升。”

为了方便镇区的职工学习,学校网点遍布城乡,除校本部外,还在小榄、坦洲等镇区共设有10个教学点。针对学生数量较多(同一镇区同一专业20人以上)的企业,中山电大还提供“送教上门”的点对点服务。此外,每个班设立专职辅导员及时帮助学员跟进课程学习,使学员顺利完成学业。

自我增值还能积分入户入学

职工素质提升工程包括“职工素质提升课”、“职工流动修身课”等品牌项目。为激励职工尤其是外来务工人员修身提素,累计一定学习次数,还可获得市总工会颁发的培训证书,凭证书可为积分入户、入学加分。

江苏籍职工吴吉新是素质提升课的忠实粉丝,去年4月开始逢课必上,最近他拿到了新鲜出炉的培训证书:“我孩子今年六岁了,想让他呆在我们身边读书,



“广东省职工教育培训示范点”揭牌仪式

罗俊斌/摄

职工素质提升课不仅为孩子入学加分,还给我的工作提供了不少参考和启发。课程内容和我们的工作生活息息相关,比如职业规划、情商管理等等,工作中偶尔有不顺心也学会了自己化解。”

截至目前,市总工会向达到素质提升工程学习要求的职工颁发培训证书5768张,为职工积分入户、入学加分。

流动修身课促新老中山人共融

职工流动修身课着力提升职工尤其是外来务工人员的综合素质,让新中山人更好地融入中山。职工流动修身课设

置了市情教育、安全生产等11大课程模块、97个主题,并“送教进企”解决职工的工学矛盾,同时减轻基层工会的工作负担。

“我们企业从2014年开始就组织职工参加流动修身课,课程内容非常丰富、实用,涉及职场礼仪、执行力提升、弘扬孝道等等。职工特别喜欢,因为几乎每次课程都是整个公司600多人全员到齐,课后收集的评估反馈都是优良。”中山温泉有限公司培训主任老雪莹认为,职工流动修身课是企业培训资源的有益补充。(钟功)

两家餐饮企业入驻民营兴科电子(东莞)有限公司食堂 “火头军”斗菜式 员工受益多

全媒体记者 黄雄

对于企业来说,员工食堂素来是一个“是非之地”。来自全国各地的员工众口难调,难住了不少企业。但是,民营兴科电子(东莞)有限公司对此却有新招——让两家餐饮企业同时入驻食堂竞争,拼得“你死我活”,员工坐收渔翁之利。上百种菜式、低至4元的套餐、便捷的“量贩式自选线”……李素梅听说这间公司膳食太好了,便辞职来这里上班了,她笑言:“辞工辞对了!”

“火头军”入驻 “很少听说员工有不满”

这家位于东莞虎门镇怀德兴科工业园的民营公司有4000多名员工,他们主要来自河南、广西、湖北、湖南、四川,部分来自粤东和粤西地区。目前65%以上的员工是“嘴刁”的90后,他们热衷于可乐汉堡。

“未引入食堂外包商前,员工投诉最多的是膳食质量,甚至有些员工不只是发牢骚这么简单,直接影响公司员工队伍团结。”该公司人力资源部门主管熊大勇告诉记者,自从去年起,公司工会和行政部通过对外招标,把食堂外包给“和骏膳食”和“利群美食园”两家专业公司经营后,无论是食品质量、菜式品种,还是



员工在量贩式自选线上选餐

黄雄/摄

营养配搭、服务品质等方面,都发生了根本性变化。“让几千名员工个个都满意,这不现实也不可能,但是我可以告诉你,我现在很少听说员工对食堂有不满。”熊大勇一脸严肃道。

这家公司的员工食堂占了2层楼,使用面积2万平方米。记者还未进入食堂,就嗅到了“火药味”,外面挂着两条约6米的横幅,一上一下并排着,上面是两家餐饮企业宣传新推出的菜式送“饭后果”的广告。该公司工会生活委员陈生艺笑

言,“他们越是斗得厉害,员工受益越多,我也省心许多。”

“火头军”斗菜式 “最终为了员工吃得好”

走进食堂,记者第一感觉是宛如走进一座美食城。员工可根据口味选择100多种各种菜式。一位叫李素梅的员工,一边惬意地咬着鸡腿,一边满意地告诉记者,因抵挡不住同乡描述这里膳食太好,便辞职来这里上班了。她笑言自

己的选择:“辞工辞对了!”

“和骏膳食”和“利群美食园”两家餐饮企业“火药味”甚浓。一家推出浏阳蒸菜、湘味盖码饭等地方特色菜式,第二天另一家则与对方叫板,推出黄焖鸡、腊味煲仔饭、土耳其烤肉。

在陈生艺看来,他们竞争越大,员工越能吃上物美价廉的饭菜。“和骏膳食”以“快捷美食坊”模式,推出8元三荤一素的套餐,有30多种风味选择。看到对手出招,“利群美食园”马上以“量贩式自选线”回击,吆喝着推出6元和4元的套餐,自选菜式多达70多种。在量贩式自选线上选餐,员工只要把选好菜过秤,价格就会自动显示出来。该公司员工陈志明选了五肉一素,花了6.8元,整个过程才耗时1分半。“员工的膳食时间为1小时,便利的用餐环境让我们有充足的休息时间。”陈生艺如是说。

吃得好,吃得快还不够,还得不断满足职工胃的新鲜感。“半个月左右,我们就会推出新菜,每季都会推出新的品种。比如,天气冷了,会推出品腊味煲仔饭、麻辣汤等,暖和员工的胃。”“利群美食园”负责人杨瑞军说,“别看我们斗得激烈,这都是为了员工吃得更好。”