平凡岗位 不平凡故事

“翻译官”和“菜篮子”

■全媒体记者 郗建新 通讯员 陈玉霖

面对新冠肺炎疫情境外蔓延势头和国内反弹形势,广东省燕塘投资有限公司严防境外疫情输入,落实社区网格化防控,加强农贸市场食品安全检测,保障肉菜价格稳定和供应力度,配合政府各项防疫检查,扎实做好“菜篮子”保障工作。

■在燕塘肉菜市场,陈灿正在检测农副产品农药残留和瘦肉精 郗建新/摄

“翻译官”上线 为外籍人士翻译防疫措施

8月12日上午,在广州天河区“52号大院”都市公寓门口,向羽璐和吴芷筠正挨个对南来北往的客人,进行严格的测温、消毒和扫描健康码验证,判定无症状后,客人才能进出公寓大楼。

向羽璐和吴芷筠都是“52号大院”都市公寓的管家,都市公寓归属广东省燕塘投资有限公司管理。今年新冠肺炎疫情发生后,向羽璐和吴芷筠轮班坚守在工作岗位上,按照防疫要求坚持做到每日杀菌消毒,登记客人来访信息,查验客人健康码,及时报备防疫统计。

都市公寓入住的客人有一半是外籍人员,来自世界30多个国家和地区。防疫期间,政府发布的防疫文件和防疫知识,许多不懂汉字的外籍客人看不明白,为给客人提供方便,都市公寓组织职工联合街道办成立了“党员+团员翻译小分队”,尽可能地把各种防疫文件和防疫知识翻译成英语供客人阅读,至今已翻译各种防疫相关文章25篇,近四万多字。

“一月底湖北疫情出现后,虽然当时还没有一些具体的防疫标准,但我们提前开始了个人防护和消毒工作。当时口罩供应紧缺,我们动用各种渠道,从外地买到一些口罩,派发给入住的客人,解决了他们的日常出行需求。”广东省燕塘投资有限公司公寓事业部党支部书记张扬介绍。

防疫保供两不误 燕塘“菜篮子”质高价稳

陈灿是广东省燕塘投资有限公司租赁事业总部的工作人员,负责燕塘肉菜市场的运营管理工作。燕塘肉菜市场是广州天河区燕塘社区居民日常主副食品供应点,也是燕塘投资公司落实联防联控、群防群治的主战场。

为有效解决疫情期间社区群众“不愁买”、商户“不愁卖”的“双需求”,陈灿主动放弃春节假期,从老家赶回广州。为避免给家人带来感染的风险,他把妻子和小孩送回岳父母家,自己独自留在燕塘,与同事们坚守工作岗位,每天密切关注每一位档主的生活情况,提供细致的服务和帮助,切实担负起疫情防控责任。

疫情期间,陈灿每日及时跟踪市场菜价,对蔬菜进行农药检测,核查肉禽蛋的进货票据,每天对市场进行消毒。疫情发生后,个别群众对疫情认识不够,进出市场不配戴口罩,陈灿会耐心向群众解释防疫的重要性,直到他们戴回口罩。在疫情严重期,燕塘社区供应不停,食品安全监测到位,市场客流量达到2800多人次。

在陈灿与同事们的努力下,市场大部分商户正常开业保供,肉菜供应力度与往年同期相比保持一致,价格稳定,全力保障了周边群众的“菜篮子”、“肉盘子”和“米袋子”,实现稳定市场和保障民生的“双赢”,让居民吃上放心肉菜。

中建二局二公司

举行“导师带徒”签约仪式

本报讯 近日,中建二局二公司广州分公司举行2020年“导师带徒”签约仪式,来自分公司总部业务部门和基层项目部的69对师徒签约。

自2016年以来,该公司积极推行“导师带徒”人才培养制度。新员工在见习期内,项目部根据他们所学专业、发展定位和性格特点为他们选配专业对口、富有经验的师傅,由师傅对徒弟的工作进行传、帮、带全过程辅导,帮助徒弟了解企业文化、管理理念,掌握和了解他们的思想动态,使他们尽快适应新的工作岗位和环境。见习期满后,分公司人力资源部对师徒的表现、成绩等进行考核,对优秀的师徒公司给予表彰奖励,并优先提拔任用。

“这是公司加强人才梯队建设的务实举措,为新员工指定‘知心人’,老员工全方位贴心引导,为新员工成长成才提供了良好的环境。”谈起“导师带徒”,广州分公司工会主席李江华深有感触。

自2016年起,“导师带徒”活动已先后为分公司培养出200多名岗位能手,40余名新员工依托一对一“传帮带”帮扶,先后走上项目部门负责人、技术骨干等重要岗位,为他们在公司发展奠定了良好基础,同时丰富了公司人力资源储备。

(徐明)

“红鸡蛋”里的“家味”

8月11日晚,中建二局一公司鼎龙湾三期项目为4组团15号楼浇筑封顶工友送去“红鸡蛋”、解暑饮料,慰问加班加点的一线工人,让工友感受浓烈的“家”氛围。

“在我们小时候,老家有一个习俗,过年或每逢喜事时,都少不了“红鸡蛋”。这都多少年没见过了,今天4组团15号楼封顶,给我们发了红鸡蛋,真是喜事,喜事!”浇筑工老李拿着红鸡蛋高兴地说道。

“每逢过年,老爸和老妈会给我们一人一个红鸡蛋,当作新年的礼物和祝福。拿到红鸡蛋的我们总会小心翼翼地捂在手里,舍不得吃,双手被染得红红的。收到红鸡蛋象征一年鸿运连连,今天收到你们的‘红鸡蛋’,感觉很幸福,以后的日子会越来越红火。”混凝土张工笑开了花。

项目负责人表示,“一枚小小的红鸡蛋,蕴藏着项目对工友‘家人’般的问候和关怀。感谢大家的辛苦协作,未来的一个多月里我们将继续攻坚克难,奋力前进。”

通过本次“红鸡蛋”慰问,项目工地不仅充满了浓浓的“家”味,更让工友们切身体会到公司及项目对工人的关心和爱护。先锋队代表表示将不负所望,带领工友安全作业,攻坚克难,奋战到底。

(蔡丹)

珠海市唐家餸餐厅行政总厨欧伟明:

“每次比赛,都是提升自我的机会”

■全媒体记者 蓝娟 通讯员 林国荣

“在参赛菜肴‘椰香百花鸡’的烹饪上,可换用椰油、椰蓉,以突出菜肴浓郁的椰香味。鸡肉下方的鸡蛋可替换为咸方包,以节约参赛时间。”8月11日下午,在珠海餐饮协会备赛指导现场,珠海市唐家餸餐厅行政总厨欧伟明一边仔细倾听技能大赛指导老师的意见,一边拿着纸笔认真记录,为8月中旬即将举办的广东省职工职业技能大赛决赛做准备。

从事中华美食烹饪20多年的欧伟明,精通粤菜、融合菜、药膳菜、港式海鲜火锅和高级点菜等菜式,曾获得2014年中国美食大汇争霸赛金奖、第七届中国烹饪世界大赛(新加坡站)团体金奖和个人金奖等荣誉。平日只要有时间和机会,欧伟明都会主动参加烹饪技能比赛,他告诉记者:“每一次比赛,都是一次突破和提升自我的机会。”作为厨师,参加技能比赛是开阔职业视野的主要途径之一,在比赛的时间限制和同行竞技的紧张氛围下,如何做出既符合比赛主题又“色香味形”俱佳的菜肴?

不少人参赛时都会“秀”出自己的绝活,可欧伟明却显得有些“异类”,经常拿自己从未尝试过的菜肴入手。在即将参加比赛的自选菜肴作品中,他采纳同行提出的使用珠海唐家本地海蚧作为食材的建议,将海蚧蒸熟、拆肉,再与鲜贝、猪肉粒、金华火腿、马蹄混炒后,上蚧盖,最后铺上芝士焗成一道中西融合菜,弘扬出珠海当地的美食特色。

“比赛名次的高低,对我而言不重要,真正重要的是参加比赛的态度和敢于突破自我的过程。”欧伟明坦言。

在欧伟明的微信朋友圈里,记者发现,每一次比赛,他都会拍摄和上传其他选手的参赛作品至自己的朋友圈,作为参赛的学习记录。他表示,“中华美食博大精深,烹饪技能比赛是中华美食精华的一个缩影。通过观察其他选手所做菜肴的选材、制作、调味和呈现方式,进而体会到和自己不同的设计理念和烹饪过程,亲身感受各个菜系和各种风味之间的碰撞,能够帮助我一步步向成为米其林大厨的理想靠近。”