

北京大兴新媒体产业基地总工会
专职工会工作者 景玉

景玉

2017年3月16日
星期四
晴

事多不压身,为职工提供精准服务

今天早上不到8点,我就来到了办公室,匆匆吃过早饭后,把今天召开2017年度新媒体产业基地招聘会的相关物品搬上车后,便赶往招聘会会场。来到现场发现,虽然没到召开的时间,但已经有不少寻找工作的人早早地来到了现场。

随着时间的推移,来参加招聘的人越来越多。只见活动现场,招聘单位跟求职者都在紧张的进行相互的了解,希望能在有限的时间中,找到合适的对象。最终在招聘结束时,很多前来找工作的人脸上露出了满意的笑容。很多招聘企业也都对这次活动赞许有加,说这次活动收获很大,今后还会积极参加工会举办的各种活动。我们工作人员听了,心里高兴极了。作为一名工会

工作者,我要把职工和企业之间的桥梁搭建好、联系好。

回到办公室时已经是中午时分了。每天中午我们都会在食堂门口摆出体育器材,方便职工利用中午休息时间娱乐健身。

随着职工慢慢离去,我又该忙下一件工作了。下午刚刚上班就接到了下属建会企业的电话,说是在企业中有名职工查出患有恶性肿瘤并且家庭将面临重大经济困难。于是,我立马找出各种帮扶政策,帮助职工一起渡过困难。我第一时间将各种文件发送给企业,嘱咐企业尽快上报材料,以便及时给予职工帮助。

虽然每天有很多事情压身,但是我干得却很起劲,觉得很有意义。我要从小事做起,精准服务职工。

职工日记

北京燃气集团
高压管网分公司职工 赵欣静

赵欣静

2016年12月15日
星期四
晴

内心的温暖比太阳还热

去医院看望手术后的姥姥,她给了我一把糖让我送给隔壁住院的小朋友。推开门,我就听到他们正对护士喊着妈妈。突然看到我进来,一双双明亮的眼睛静静地望着我,然后就开始争先恐后地跟我问好。

不大的病房里居然有7个小病号,最小的还不到两岁。他们都是因为天生残疾而被父母遗弃,是福利院送来治疗的小孩。我给他们发糖,每个人都特别兴奋红着脸说着谢谢。有一个小朋友还仰着头对我说:“我特别听话,下次还能再给我糖吃吗?”那表情渴望又认真。虽然他有一双因为畸形而扭曲的腿,却始终有着一双明亮又干净的眼睛。就好像自己和其他健康的小朋友没

有什么分别。看着他们腰部手术后那些大大小小的缝线痕迹,再看着他们天真的表情,我心酸却也佩服他们的坚强,真希望他们永远都能简单快乐,不记得自己曾经只是个被人遗弃的孤儿。

走出病房,听着屋里的笑声,分不清是我温暖了他们,还是他们温暖了我。好多人都注定了天生残疾,可是他们却如此单纯地渴望着生活。或许正因为如此,他们才更懂得珍惜每天的阳光,更懂得生命的可贵,更不会吝于付出真情和真诚的微笑。现在的社会正需要这种发自内心的强大的正能量,我们应该庆幸自己可以拥有健康的躯体,能让我们的善良站的更直,让我们的真诚释放的更大!



幼儿园请来“五星级”大厨

□本报记者 边磊 文/摄

金灿灿的“羽毛”,萌萌的小嘴巴,炯炯有神的黑芝麻眼睛……当小巧可爱、活灵活现的小鸡酥被端上桌时,孩子们的眼睛都直了。

端菜的陈宇明师傅曾是萃华楼饭庄的高级技师。像他这样的“五星级”大厨在华丰幼儿园一共有五位,分别来自“便宜坊烤鸭”、“仿膳饭庄”等知名饭店,并获得过北京乃至全国烹饪比赛的金奖。他们有的是中式烹调的高级技师,有的是高级面点技师、鲁菜、广式面点,大厨们各有所长。

给孩子做饭更讲究

“过去幼儿园厨师的工作就是单纯的做饭,但现在,我们花心思聘请业内资深大厨,希望他们不仅做出饭菜,更能创新出更多高营养、低糖、低脂、利于孩子成长发育的健康食品。”华丰幼儿园园长王东月介绍,“让孩子们愿意吃饭、爱上吃饭,并通过美食感受中国传统的饮食文化。”

原本就职于仿膳饭庄的尹旭师傅擅长做各种传统美食和宫廷美食,在幼儿园做饭的过程中,他发挥特长,将宫廷菜品的特色融入到日常三餐中。深受孩子们喜爱的菊花鱼就是出自他的手。用斜刀在剔下鱼骨的鱼肉上打七连刀,再将片下的鱼块用直刀手法切七刀,每刀深至鱼皮,又不能断。最后成菜宛如朵朵盛开的菊花,外酥里嫩、酸甜爽口,色、香、味无一不让孩子们惊叹。

“和星级酒店不同,给孩子们做饭要更细致,口味更清淡。饭菜讲究软、烂、嫩,便于消化,对烹饪方法和火候的要求也就更高。”陈宇明师傅说。“让孩子们看见食物就有胃口,需要在食品的色彩和造型上下功夫。”

“一看见菜就有胃口”

厨师班定期与保健医生召开交流会,从饭菜的营养素摄入量,到颜色搭配,为孩子们的健康饮食计划保驾护航。就算是同样一道菜,小班与中班大班的制作方法都不同。

“我可喜欢幼儿园的饭菜了,一看见菜就有胃口。”中一班的张紫钰说。很多家长也向幼儿园反映,“娃在幼



儿园都长胖了!”

前面提到的小鸡酥,是幼儿园里“人气”超高的一道小点心。如果不是给孩子做,这个带馅点心可以省下好几道工序,但是为了让孩子喜欢,需要面点师傅做出金灿灿的“羽毛”,萌萌的小嘴巴,然后还要用黑芝麻给“小鸡”点睛。“好多孩子一看这个小点心,都大叫着说,‘好可爱啊,我都不舍得吃了!’”

很多大人都不爱吃杂粮,但在华丰幼儿园的食堂里,贾志超师傅就将各种杂粮做成香甜可口、软硬适中的杂粮饭。王东月告诉记者,在一次家长品尝会上,教室的门被围得水泄不通,家长们都围着厨师们要学习厨艺。

将出《舌尖上的“丰”味》

王东月告诉记者,虽然厨师班是“豪华阵容”,但不代表孩子们吃的都是“豪华菜品”,给孩子们制定什么样的菜单,营养、健康、孩子们喜欢才是最需要考虑的。“我们和所有的幼儿园一样都要精打细算,比如一菜两吃,西蓝花切下来的茎,这在很多人眼中就是‘边角料’,但是我们的厨师一样能做出有营养又好吃的小菜。”

为了让孩子们在家也能吃上同样健康又赏心悦目的美食,大厨们将多年经验编进《舌尖上的“丰”味》,待书出版后分享给家长。“青豆20克、胡萝卜半根……”这是华丰炒饭的菜谱,图文并茂、步骤详细,便于学习。

为学生提供管理规范、安全放心、现做现吃、口感与营养兼备的饮食,是东城区“健康·成长2020”工程的核心要求之一。王东月表示:“让孩子们吃出营养、吃健康、吃出品质、吃文化是老师和家长们共同的心愿。”