

# 全省深化产业工人队伍建设改革暨职工成长型社会建设工作推进会在瑞召开

■记者 蔡佳佳 董伟

近日,全省深化产业工人队伍建设改革暨职工成长型社会建设工作推进会在瑞安召开。会议通过总结部署、政策解读、经验交流等方式,进一步推动全省产改工作走深走实。

省产改工作联席会议各成员单位分管领导、联络员,11个设区市产改工作联席会议召集人、总工会分管领导和劳经部负责人,省各产业工会主要负责人参加会议。

会议通报了全省产业工人队伍建设改革前一阶段工作情况和下一阶段工作安排,解读了《浙江省职工成长型社会建设实施方案(2026—2028年)》和《浙江省民营企业推进产业链产业工人队伍建设改革工作指引(试行)》。省发展改革委、温州市总工会、安吉县总工会、仙鹤股份有限公司作经验交流。

会议强调,产业工人是高质量发展建设共同富裕示范区的中坚力量。全省各级工会组织要紧紧围绕科技创新和产业创新深度融合,以深化产业工人队伍建设改革为牵引,以职工成长型社会建设为总抓手,加强思想政治引领、完善技能提升机制、健全职业发展体系、强化合法权益保障,努力造就一支有理想守信念、懂技术会创新、敢担当讲奉献的产业工人队伍。

与会期间,参会人员还实地考察华峰集团、瑞立集团两家职工成长型企业。

华峰集团创新“八级工”制,员工凭技能提待遇,最高年收入可达100万元;依托大师工作室常态化开展“名师高徒”结



对、岗位技能比武、QC创新攻关,大批普通操作工成长为企技术骨干,实现职工增收、企业增效双向发展。

瑞立集团深耕“产教融合”,创办瑞立中等职业技术学校,并联动省机电技师学院设立瑞安学院,形成“一主两翼”职教办学格局,落地“工匠即师资、产线即课堂”的培养模式。依托企业自主技能等级认定权限,集团完善了从初级工到高级工程

师的全层级人才评价机制。

参观后大家纷纷表示,两家企业探索

形成的产改路径务实有效,为全省民营企业打通职工成长通道,纵深推进产改工作提供了可复制、可推广的瑞安经验。



扫一扫,看视频

## 政府出资为高龄老人买保险

# 十年参保近百万人次 赔付1900余万元

■记者 郑智建

当前,省民政厅、省财政厅、国家金融监督管理总局浙江监管局已联合出台专项政策,明确2026年12月底前实现全省70周岁以上户籍老年人意外伤害保险全覆盖,全面夯实高龄群体民生兜底保障。作为温州养老普惠工作先行样板,我市连续十年为全市70周岁以上户籍老人统一购买意外伤害险,并创新推出“一次投保、保障三年”长效机制,稳稳守护全市13.6万名高龄老人,持续擦亮“老有所安、老有所暖”的城市底色,为全龄友好城市建设注入温暖力量。

我市为老人购买意外伤害险,源自真实民生需求。早在2016年就有相关调研发现,我市有近5万名60周岁以上老年人自费购买意外险,且每年出险案件多、金额大,无论是从主观意愿,还是从客观现实来看,老年人对意外险都有很大需求。为打破高龄人群商业保险投保壁垒、减轻家庭意外风险,自2017年6月起,我市为全市70周岁以上户籍老人统一购买了意外伤害险。

十年深耕,惠民成效持续释放。目前,该项目累计参保近100万人次,超1.4万名老人成功获赔,总赔付金额达1900余万元。其中,2024年有2141位老人获赔,总赔付金额358.4万元,年度赔付率突破100%,稳居全省县域第一梯队,较2017年提升约23个百分点。

区别于省内多数地区一年一签、年年续保的方式,我市独创“三年一保”长效机制,从一年一投保、年年招标备案的繁琐,调整为每三年开展一次集中招标,合同签订与保费拨付仍按年度执行。此举

大幅削减民政、保险机构年度行政工作量。同时,三年保障周期内统一锁定保额、条款及全部保障责任,三年周期内政策标准不调整、保障内容不缩水,彻底打消老人及家属“政策变动、标准下调、保障中断”的顾虑,实现长期稳定、安心普惠。

养老保险服务也实现提质升级,彻底告别以往“群众主动跑、多头跑”,形成镇街驻点、网点办理、上门代办三轨并行的双向便民服务模式。

我市111岁长寿老人詹昌成,因在自家院落搬椅子时意外摔倒就医,需要理赔。老人年事已高,行动完全不便,家属也年岁偏大,无力往返保险公司网点递交理赔材料。得知情况后,承保公司工作人员主动开启全程上门专属理赔服务,工作人员现场核验身份,收集病历等全套资料,当场核算并支付赔付金额,老人全程零跑腿。

“乡镇(街道)安排专人驻点、常态化入户宣传,联动村社摸排信息、跟进赔

付,多数时候群众无需主动申请就能完成理赔,高效又省心。”中国人寿瑞安市支公司相关负责人说。目前,全市各乡镇(街道)均设置专属服务点,配备专职工作人员,常态化进村入户宣传政策、排查出险信息、跟进理赔服务。

针对高龄、独居、瘫痪、行动困难群体,工作人员主动上门收资料、办手续、解难题;对身故、重伤大额案件,实行优先上门送理赔金,打通服务“最后一公里”。根据老年人记忆力弱、行动迟缓的特点,保险公司还放宽理赔时限,投保人意外发生后最长两年内均可申请理赔,最大限度包容老年群体办事特点,切实保障其合法权益。

三年长效机制筑牢保障根基,超高赔付率兑现民生承诺,上门贴心服务守护弱势高龄群体,一个个举措,织就一张全覆盖、稳运行、服务优、有温度的护银发安全网,形成“政府托底、保险经办、村社协同、老人安心、家庭减负”的养老保障瑞安样板。



硃桥猪脏粉:

## 老街四十载烟火 一碗粉留住家乡味

■记者 孙伟芳/文 白雷/图

丰湖老街流水潺潺、古巷蜿蜒。在硃桥氤氲的烟火里,有一家传承44年的老店。邻里熟客随口一句“煮碗猪脏粉”,便是老街最鲜活质朴的日常。莹白筋道的粗粉铺底,翠绿青菜、鲜嫩丝瓜点缀色泽,葱花、香菜提香增色,焖煮入味的猪脏铺于表层,搭配热气腾腾的鸭血浓汤。各色食材交融碰撞,鲜香扑鼻、热气氤氲,色香味俱全。这道瑞安非遗小吃,是扎根老街、深入人心的家乡烟火味。

### 硃桥老店 两代人接续守味

循着香气走过沧桑硃桥,前行50余米,丰湖街129号的硃桥猪脏粉老店便映入眼帘。门店朴素低调,老式店招古朴厚重,墙上的瑞安非物质文化遗产牌匾,是40余年匠心守味的最好见证。热气顺着炉火缓缓升腾,方形木桌整齐摆放,整间小店暖意融融。

店主李巧萍和戴晓波夫妇正在忙碌着,夫妻俩各司其职、配合默契,一人守在灶台掌勺,另一人便打理店内琐事,招呼往来客人。沸腾的鸭血高汤香气四溢,掌勺人手法娴熟,烫粉、加料、调味一气呵成,粗粉入锅稍作烫煮10余秒,一碗色泽鲜美的猪脏粉便端上餐桌。这份美味,是戴家两代人用心传承的瑞安老味道。

故事始于1982年。彼时,戴晓波的父亲戴炳贵从国营企业下岗,为养家糊口、撑起生计,决心做小本生意。一次偶然的机会,尝到温州猪脏粉风味后,他发觉当时瑞安鲜有此类特色小吃,便下定决心摆摊经营。没有现成配方,一切从零开始。戴炳贵每日天没亮便奔赴市集挑选鲜货,反复调试卤料、慢熬高汤,历经无数次试错,终于打磨出适配瑞安本土口味的独特做法。起初他在硃桥脚下摆摊售卖,凭借食材新鲜、口味纯正等特点迅速“圈粉”,食客常年排队。1983年,家中新房落成,流动小摊正式扎根丰湖老街,开启老店的深耕之路。

戴晓波和哥哥从小伴着店内烟火长大,年少时他们每天4时许便到店帮忙,清洗食材、打理杂物,到7时许再去上学。日复一日的耳濡目染,让戴晓波深谙食材门道与经营本心。此后他系统学习烹饪技艺,积累酒店从业经验,练就一身好厨艺。2002年,戴晓波与李巧萍婚后不久,便接过传承接力棒,开设涌泉巷分店,让硃桥猪脏粉走出老街。2012年,夫妻俩全面接手硃桥老店,一心一意守护这份本土老味。

多年来,夫妻俩始终诚信经营、真诚待客。在外卖尚未普及的年代,只要食客有外送需求,两人便亲自跑腿配送。李巧萍回忆,有一次配送时遇到大雨,途中电瓶车、手机均断电,几经波折延误送达,她就直接免收餐费。如今小店开通线上外卖,方便众多食客。外卖配送易颠簸洒汤、过时损耗口感,但凡收到顾客反馈,他们都会及时妥善处理退款。



“做外卖主打攒人气,利润微薄,不能辜负食客信任。”李巧萍坦言,他们始终建议大家到店品尝原味鲜香。

### 匠心烹鲜 一碗粉香寄乡愁

40余年口碑长盛不衰,靠的是严苛选材与匠心工艺。小店坚持每日采购生鲜,陶山粗粉专属定制,柔韧筋道、口感独特。猪脏是猪脏粉的“灵魂”,其处理工序更是要一丝不苟:食盐搓洗、剔除肥膘、多遍清洗、焯水去腥,再加入秘制香料文火焖煮1个小时以上,出锅肥而不腻、入味醇厚、全无腥膻。凭借稳定品质与地道口感,老店常年人气平稳,日均卖出200余碗猪脏粉,一碗碗热粉,都是数十年坚守的成果。

地道老味,最慰人心。用餐高峰时段,店内常客络绎不绝。家住飞云的林女士今年40多岁,是追随老店多年的忠实食客,她说:“从小吃到大,几十年味道没变,食材干净不腥不腻,我就认准这家。”年过七旬的林老先生早年在老街周边企业工作,迁居杭州20余年,却始终惦记这口家乡烟火。每次回乡,他必来老店打卡,一口热粉下肚,他满心感慨:“这就是刻在瑞安人骨子里的家乡味。”

据了解,老店全年无休,每日6时营业至18时。不仅本地市民常来光顾,定居上海、杭州的瑞安游子,返乡大学生等,都会专程寻味而来。即便老街巷弄曲折,食客依旧循着缕缕粉香而来,奔赴一场跨越数十年的舌尖之约。

古桥如故,烟火常青。两代匠人初心不改,四十四载风味如初。深藏丰湖老街的一碗硃桥猪脏粉,盛满岁月温情、承载城市烟火,是瑞安最动人、最治愈的家乡味道。



风味菜市

图说 我们的价值观

# 助人为乐 人间大美

富强 民主 文明 和谐  
自由 平等 公正 法治  
爱国 敬业 诚信 友善

陕西户县 王文吉作

中宣部宣教局 中国文明网