

市总工会:

“135工作模式”打造集体协商样本

□李国保

近年来,市总工会认真学习宣传、贯彻落实《江苏省集体协商条例》,深化集体协商提质增效,大力实施“135工作模式”,着力打造集体协商样本,全面推动集体协商工作走深走实,构建和谐劳动关系。

建好一支队伍,指导集体协商工作

近年来,市总工会加大投入、招聘力度,着力打造一支工作过硬的专职集体协商指导员队伍,他们着重在选人用人方面下大功夫、花大力气,做到严格标准选。制定《盐城市“四会”专职集体协商指导员标准(试行)》,坚持公开招聘,全面掌握情况,提高综合素质。市、县总工会按照省总要求,落实各项待遇,为大胆使用、管理指导员创造良好工作环境,提高专职集体协商指导员指导企业、服务基层能力水平。市总出台《盐城市专职集体协商指导员工作考核办法》,加强专职集体协商指导员考核管理,提高专职集体协商指导员工作积极性。结合专职集体协商指导员不同情况,有针对性进行实用培训、实效考核、实际奖励,并首次实行听取和征求基层行政方和职工方代表意见和建议做法,极大地提高了专职集体协商指导员踊跃参加省市集体协商工作业务培训的积极性。加强市级集体协商指导工作室阵地建设,做到“上带下、下学上”,督促全市11个县(市、区)分别建立集体协商指导工作室21个,配备兼职指导员51人,宣传、督查、指导辖区内企业(行业)开展集体协商,成为劳资双方互动学习“打卡地”,架起了企职交流沟通的“连心桥”。此外,试行建设市级“集体协商实训基地”,组织开展专职集体协商指导员工作交流、专题培训、技能比武等活动,推动专职集体协商指导员队伍建设提质增效。

发布三张清单,落实集体协商任务

明确工作目标导向,制定集体协商任务分解清单。市总工会实行集体协商工作任务清单制,将集体协商重点工作任务细化、分解落实,督促各县(市、区)总工会和市直基层工会积极依法开展集体协商。任务清单制分10大项30多个小项具体工作,全部分解到各级工会,逐条对照落实,逐块督查实施。

做好规定自选动作,制定集体协商内容指引清单。通过走进企业、走近职工、走向一线征询职工意见建议等形式,市总工会向企业(行业)发布首份《集体协商内容(议题)指引清单参考60条(2023年第一版)》,为企业(行业)集体协商提供更多自选、实用内容(议题)清单参考。

坚持指导服务同步发力,制定专指履职清单。规范集体协商程序,编印集体协商教科书。紧扣集体协商规范化10项工作程序,细化协商流程,市总工会、大丰区总工

会、亭湖区总工会分别编印《集体协商简明读本》等教材,规范协商要约内容、协商议题和规范流程,通过“按图索骥”,使企业(行业)快速掌握集体协商动作要领,推行集体协商全程规范,依法开展集体协商,确保集体协商程序精准规范。

培育“五大典型”,深化集体协商质效

突出“一地一品”特色,培育典型品牌。市总工会在全市实施“一地一品”集体协商特色做法,先后培育了各类典型,涌现出东台坚持二十年来对下印发集体协商要约文件、大丰区让协商职工走向协商一线、射阳县加强行业集体协商、建湖县电商网约车集体协商创特色、阜宁县“微”协商、盐都区“都”协商、亭湖区实现三个领域全覆盖、滨海县集体协商实行“ABC”管理、响水县建设集体协商“议事巴”作用显著、盐城经开区着重抓好韩资企业集体协商、盐南高新区培植新典型发挥新作用等“一地一品”特色典型。

突出“新企新职”协商,培育标兵典型。突出平台企业+新就业形态劳动者保障集体协商,培育“新”标兵、抓好“新”典型、开展“新”活动,打造“新”品牌。近年来,市直快递行业、亭湖区外卖送餐行业、建湖县网约车、盐都区电商行业集体协商扎实有效,一批标兵典型脱颖而出,为做好新就业形态集体协商打下基础。

突出“技薪双商”成效,培育“能级”典型。全市建制企业(行业)开展集体协商全部实行“能级工资”集体协商和“薪酬激励”机制集体协商,市总工会重点在江苏仁禾“能级工资、滨海物业职工建立”薪酬激励机制集体协商的基础上,把“一技一薪、技薪双商”有机融合起来,实行能级+薪酬培育运行模式,着力培育能级+薪酬典型样本。目前,技能技薪双商上已取得一定成效。

突出规模企业建制,培育示范典型。市总工会在依法开展集体协商工作中,突出规模以上企业建立集体协商制度,培育不同规模、不同类型企业示范典型。重点在抓新就业形态规模头部企业集体协商示范典型,先后在电商物流、网约送餐、货车司机、快递行业、清洗保洁行业等建立集体协商制度;在各县(市、区)生产型规模以上企业,加强指导服务培训,以培养示范典型3至5家为目标,经过努力,基本完成任务等两个层面上下功夫、求实效。

突出“质效评估”做法,培育数智典型。健全质效评估机制。制定《盐城市集体协商工作质效评估实施办法》,开展“一二三星级集体协商企业评选”活动,建立集体协商过程、结果、知晓度和满意度等方面质效评估体系,全市评定一星级企业(行业、区域)133家,二星级企业76家,三星级企业11家,省级集体协商示范企业4家。

江苏科华物业阜宁服务中心——

打造职工满意食堂 “烹”出舌尖上的幸福

“服务中心一天四次送餐到车间,让我们不出厂门也能吃到热气腾腾的可口饭菜,真的好开心。”日前的一个中午,江苏科华物业管理有限公司阜宁服务中心食堂送餐车前往阜宁协鑫集成科技有限公司送餐,员工小李接到餐盘后高兴地如是说。

在宽敞洁净、可容纳700余人用餐的食堂餐厅,我们见到了正在后厨检查食材质量的阜宁服务中心项目经理、食堂负责人王平,这位具有10年客服(餐厅管理)经验、去年元月接棒服务中心的女强人,在科华物业管理公司的指导和前任老领导的协助下,秉持“职工为本,服务至上”的经营理念,持续强化和完善4D、6S管理体系,全力以赴做优“食”事,将点滴关怀融入一菜一饭,让1400余职工们吃出健康,吃出美味,于细微处感受到“家”的温暖,尽享企业馈赠的幸福。

“想要职工信得过,首先自身要过得硬。”据王平介绍,为打造职工信得过食堂,该中心采取过硬招子,从环境、菜品、管理多方面入手,把关爱员工健康,落实食品安全责任制,提高职工食堂管理水平视为提升后勤保障能力的重要举措和有效形式,对职工食堂设施设备、加工制作、工作环境进行全面优化,引导职工形成“营养、安全、健康”的餐饮理念和饮食习惯。

不仅如此,多处细节都体现了服务中心管理上的“高标准”。职工餐厅实施“明厨亮灶”,采用透明玻璃墙和隔断矮墙,公开食品加工烹饪、冷菜制作、餐饮具清洗消毒等重点区域食品加工操作过程;用专间来放置蒸箱等餐具清洗消毒设备;专间储存各种调味料、大米、面粉等原材料;专人定期检查操作间、洗碗间、下水道的卫生情况;餐厅入口处加装了防蚊(蝇)的磁力门帘;在食品安全有关的关键部位都安装了“全球眼”,并纳入实时监控……

一切为了职工健康,是该中心一以贯之的工作准则。为保证食材(品)安全卫生,他们从食材采购、入库、成品加工都有一套严格的管理制度。食材采购实行招标制,选择一批信得过的供应商参与招标竞争,派人实地勘察后

以价廉物优者中标;所购食材在进库前都要严格检查,禁止霉变、过期食材入库;对每一顿成品饭菜都要取样打包,存放时间不低于3天,并认真填写记录。

同时,服务中心还在职工中开展“合理膳食行动”。从周一到周日的菜谱各不相同:早餐有肉包、春卷、油条、豆浆等20个系列,中、晚餐有红烧带鱼、青椒肉丝、狮子头、青菜香菇等13个荤素品种。食堂给每名员工发放了“平衡膳食、天天蔬果、健康你我”的宣传单,鼓励员工共同参与“三减三健”(减盐、减油、减糖,健康口腔、健康体重、健康骨骼)等宣教活动,引导员工合理科学平衡膳食,让营养健康意识变成大家的自觉行动,从而使科学膳食以更接地气、通俗易懂的方式融入职工日常生活。

更值得一提的是,这个服务中心还根据企业需要,开展送餐服务。阜宁协鑫集成有限公司从事特殊产品加工,整个厂区严禁烟火。鉴于此,服务中心与企业主动对接开展送餐服务,虽增加了许多工作量,但他们仍一丝不苟,开辟一个专供送餐的厨房,每天早、中、晚、夜四次送餐,让500余员工不出厂门同样吃到称心可口的热饭热菜。同时,他们还增设了特色菜肴供应窗口,新增盖浇饭、黄焖鸡、手工馄饨水饺、手抓羊肉、荷叶蒸肉、香辣鱿鱼、雪媚娘等15个品种,零利润、成本价出售,每天吸引百名以上员工光顾。

另外,该中心每年都要举行一次食堂厨师技能大赛,邀请县有关职能部门和企业行政、工会负责人及职工代表当评委,不断提升菜肴品质;定期由物业服务中心和三个企业工会牵头组织职工代表进行满意度测评;在每年的五一、十一等重大节日,食堂都开展一次“美食节”活动,厨师们拿出看家本领,将每道菜都做得美轮美奂、美感十足,吊足了员工胃口。目前,该中心食堂已成为全县学习的示范点,先后被省、市、县相关部门授予“江苏好食堂”“江苏省餐饮质量安全示范食堂”“营养餐厅(食堂)”“健康食堂”等荣誉称号。

周永祥