

两渡煤业
「码」上提马上办

汾西矿业讯 为进一步加强与职工之间的沟通交流,积极回应职工关切,近日,两渡煤业正式开通二维码反馈渠道,为每一名职工提供便捷、高效且私密的发声途径,确保职工反映问题事事有着落,件件有回音。

广大职工通过手机扫描二维码,随时随地提交他们在工作与生活中遇到的疑点、难点问题,无论是对办公环境、工作时间与休息安排、福利待遇、“两堂一舍”等方面的需求,还是对薪酬结构、绩效评估、薪酬挂钩方式和分配制度的见解,再或是对企业发展的建议和想法,相关部门定期收集和整理信息,并将其进行分类、分析研判,而后全部予以解答、解决,切实做到关心职工福祉,保障民生合法权益,推动矿井高效发展。(黄昆)



水峪煤业澡堂改造 让幸福升级

汾西矿业讯 近日,水峪煤业全力推动职工澡堂的全面升级改造工程,一系列人性化举措赢得了职工们的高度赞誉。

在此次升级改造中,崭新的吊篮系统不但显著提高了空间利用率,还为澡堂环境增添了现代气息,使其愈发整洁有序。与此同时,新安装的消防系统宛如坚固的堡垒,为职工安全保驾护航。新增的烟感

报警和防火喷淋装置,有力保障了职工在洗浴时的安全。另外,澡堂的通风系统也完成了创新升级。强化后的热风烘干功能,让职工在寒冷的冬季也能迅速烘干衣物,极大地提高了职工幸福感。

职工们纷纷表示今后将满怀激情地投入到工作岗位中,为企业的长远发展贡献自己的力量。(王浩)



为进一步丰富教职员工的业余文化生活,近日,员工学校举办气排球比赛。赛场上,参赛选手身手矫健、步伐敏捷,犀利的发球、默契的拦网、热血的扣杀,每个动作都展现出队员们高昂的斗志、拼搏的精神。赛场上挥动的双臂传递着力量与团结,紧咬的分数让比赛高潮迭起,精彩的防守和反杀不时引起观众的阵阵喝彩。

付婷娟 摄影报道

香源煤业

矿工身边的“能量”补给站

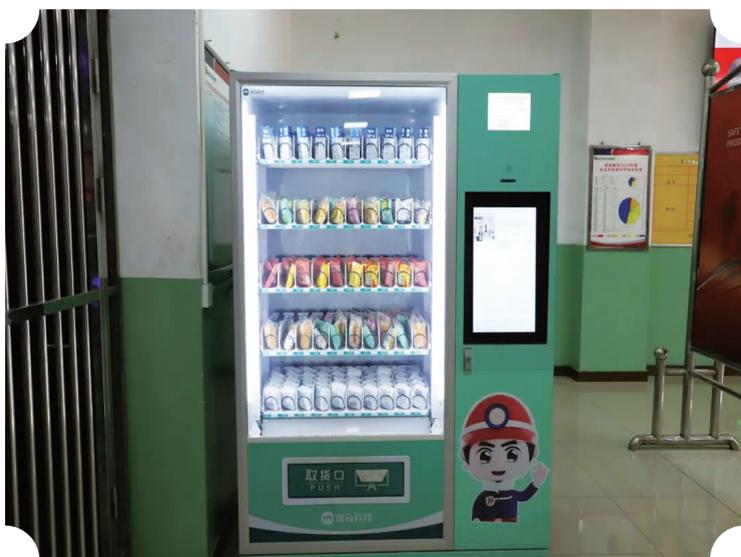
汾西矿业讯 为进一步巩固矿井安全堡垒,增强职工的安全意识和防护技能,营造浓厚的安全生产文化氛围,近日,香源煤业在矿井入口处巧妙地打造了一座“能量驿站”——一台融合安全知识竞答与体力恢复功能于一体的创新答题兑奖机。此举不仅为职工们提供了一个能量补充的港湾,更开创了一种“以答促学,以奖促知”的生动安全教育新模式。

职工们踏入连接井口与地面之间的通道内,纷纷止步流连,目光被那座独具匠心的“能量补给站”深深吸引。仅需“刷刷脸、点一点”,便可实名参与到有奖答题活动中,准确率达95%的答题者,将会得到答题兑奖机随机派送的一份“惊喜”,种类涉及面包、饼干、香皂、牙膏等。这些小小的惊喜,不仅为职工们紧张的工作之余带来片刻的宁静憩息,更是滋养心灵的甘露,润泽着他们的精神世界。

“以前,我们学习安全知识大多是通过开会、看资料,形式比较单一。现在有了这个答题机,感觉学习变得有趣多了,除了能学到新知识,还能赢取小零食补充体力。”一位职工在答题后兴奋地分享道。这种寓教于乐的方式不仅提升了职工们的学习积极性,还有效促进了安全知识的普及,让职工们在轻松愉快的氛围中筑牢了安全防线。

值得一提的是,这台答题兑奖机自动识别职工信息后,根据每位职工的岗位类别“量身定制”一套涵盖安全生产法律法规、岗位安全操作规程、现场作业流程等多方面的安全知识试卷。该公司安全管理部门再利用大数据分析技术,对答题数据进行实时统计和分析,精准掌握职工安全知识学习情况,为后续的安全培训教育工作提供了有力的数据支撑。同时还会定期更新兑奖机内的安全题库,确保知识常学常新,使得安全教育工作更加有的放矢。

在日后的工作中,香源煤业将持续秉持“安全第一、预防为主”的工作原则,不断创新安全管理模式和方法,努力构建更加完善的安全生产管理体系,为职工们创造一个更加安全、健康、和谐的工作环境,更为企业的持续健康发展提供坚实保障。(樊海龙王妮)



“红花炖鸡面中的刀削面,也有标准的长宽厚度要求。”

“山西打卤面,为了丰富的口感和色彩,采用了由白面、高粱面、菠菜面组合而成的包皮面……”

这是设备修造厂职工食堂厨师长雷志平在介绍参加首届“白象杯”面食烹饪邀请赛中获得金奖的两项参赛作品。

雷志平从事厨师行业至今已有30个春秋,凭着久经磨练的扎实功底和日积月累的娴熟技艺,从一个名不见经传的打杂工逐步成长为该厂职工食堂厨师长,还有着高级中式烹调师、中国烹饪名厨等令人啧啧称赞的头衔。他已将热爱融入到这份工作中,用心“烹”出生产一线职工们的幸福生活,用情“调”出自己的美味人生。

诚心擦亮服务窗口

说起雷志平和设备修造厂的缘分,还是在2017年,该厂为提高职工福利新建了职工食堂。有了厨房,还要有厨师,就这样,雷志平成为了设备修造厂的掌勺厨师。

俗话说“百人百味,众口难调”。列菜单是雷志平每周的“重点工作”,不仅要品类不重复,还要结合当季菜品、制作成本以及烹饪时间综合考虑。当然,每周的菜单也不是一成不变,每到开饭时间,雷志平都会细心观察,看看哪些菜品受欢迎、哪些菜品剩得多,他都用心一一记下。有时还利用休息时间与职工们交流,征求大家对饭菜的意见和建议,不断更新和改进菜品。他扑下身子抓服务,摸着心窝提质量,脚踏实地抓细节,就是为了让职工吃得饱、吃得好、吃得满意。

用心坚守工作岗位

一勤天下无难事。清晨6点天还没亮,雷志平已经开启了忙碌而充实的一天。他除了准备一日三餐,只要一有时间就到前厅查看职工就餐情况,及时安排后厨补充菜量,帮窗口职工打菜。晚上8点准备好第二天的食材,检查食堂门窗、水电气关好之后,他才伴着夜晚的星辰结束一天的工作。当厂里组织开展大型活动,食堂工作量也会加倍,而他总是任劳任怨。

常年周而复始的忙碌,让雷志平落下了手腕疼、腰疼的毛病。每次都是简单处理一下,贴个膏药便接着工作,这对他来说不过是“家常便饭”。

说起家人,他深觉亏欠,陪伴家人的日子掰着手指数都能数得见。每每提起回家,他总是开玩笑说:“食堂是我家。”他用一双巧手满足了一线职工的味蕾,保证食品安全和营养均衡。“也许看到大家吃的开

心,就是我工作最大的动力。”雷志平笑着说。

潜心研究创新品质

随着企业高质量发展和后勤工作的不断推进,雷志平坚持以学习提高水平,以水平带动服务,以服务促进质量。工作中他经常从细节中思考如何提高饭菜品质,下班后自己购买食材,在家里研究制作。为了学习更多的菜肴,他一有时间就翻看烹饪类书籍,去网上搜罗视频资料,反复练习直到掌握为止。同时,他还利用厂里组织的外出培训机会,认真学习老师讲解的每个制作要点,与其他厨师交流经验。通过不断实践,他的面点制作技术越来越高超,各种口味的菜品也逐渐充实起来:花卷、馒头、面条、水饺、包子、酥饼等主食目不暇接,晋菜、川菜、鲁菜、江湖菜也是轮番上阵。2018年,雷志平在参加汾西矿业职工技能大赛中获得烹调组第三名的好成绩。

源于对工作的热爱和追求,雷志平在传承传统面点技艺的基础上,还十分注重烹饪食材的研究。此次获得金奖的红花炖鸡面和山西打卤面,就是他潜心钻研健康养生之道的智慧结晶。



奔赴热爱的烟火匠人

——记设备修造厂职工食堂雷志平
刘娜