

从国企退休职工到私企工会主席,张艳—— 一路见证劳动者幸福感升级

■记者 罗伟

11月22日清晨,阳光铺满街巷,张艳已早早抵达办公室,坐在桌前梳理当日工作清单。“十四五”期间,她从国企退休职工到私企工会主席,成为数千名家政女工的贴心人,一路见证着劳动者权益保障的持续升级。

2010年,张艳退休后加入十堰市贤内助家政服务有限公司,先后任职市场部经理、家政部经理。2019年,该公司成立工会,她被职工一致推选为工会主席。

“刚开始没想太多,就想踏踏实实为姐妹们做点实事。”张艳坦言。履职后她发现,公司近2000名员工多为年龄偏大的女性,不少人经济条件有限,维权与帮扶需求尤为迫切。她始终秉持“乐做职工贴心人”宗旨,把职工的难事当作自家事来办。

2019年,员工赵女士的母亲与嫂子接连患病,家庭陷入困境。张艳了解情况后,第一时间号召大家捐款,同时积极对接相关部门争取补助,最终募集6000余元善款,解了赵女士燃眉之急。此外,当得知一名离异女员工的孩子考上大学却凑不齐学费,她牵头发起“金秋助学”活动,圆了孩子大学梦。多年来,她坚持上门走访慰问员工,将收集到的诉求及时反馈给工会组织,用心用情为职工排忧解难,不



张艳(右二)与社区老人一起包粽子过端午。(资料图片)

仅让工会与职工的联系愈发紧密,更让工会的桥梁纽带作用愈发凸显。

2024年,张艳荣获十堰市五一劳动奖章,同时当选十堰市家庭服务业工会联合会主席。服务范围更广了,她的脚步也愈发匆忙。她多次牵头开展党建共建志愿服务进企业、进社区活动。十堰的街巷小区里,常能看到她走访群众、倾听诉求的身影。她牵头组织技能培训与竞赛,带队深入乡村开展免费技能培训,覆盖1500

余人次,帮助近千名农村妇女就业。

为系牢户外高空清洗作业“安全绳”,张艳积极奔走协调,为120余名从业者申报意外伤害保险,还为众多家政服务人员争取免费体检福利。今年3月7日,她组织行业职工参加市总工会举办的“匠心映红妆 工装展风采”女职工工装风采展,编排的《家政丽影》走秀节目赢得满堂喝彩,生动展现了家政女工的专业素养与精神风貌。此外,她还多次牵头举办

家政行业趣味运动会,让大家在欢声笑语中凝聚团队力量。这一系列举措,不仅让职工的归属感持续增强,更有效提升了家政服务行业的社会认可度。

“劳动最光荣、奋斗最美丽。这五年,我从退休后的清闲度日,变得每天忙碌却充实,心里满是成就感。”张艳感慨道。她的成长蜕变,离不开我市对劳动者权益保障工作的高度重视。五年来,我市精准打出“技能筑基、岗位拓面、社保兜底”民生组合拳:零工车间扎根社区便民利民,技能培训点亮群众求职之路,社保保障网络织越越密。而张艳的坚守与付出,正是这幅民生幸福图景中最温暖的注脚。

从一名退休职工到工会“娘家人”,张艳的五年坚守,是我市劳动者幸福感不断提升的生动缩影。未来,她将继续以真心、耐心与细心,为更多家政女工织密幸福保障网,让这份“稳稳的幸福”延续向更美好的未来。



两款创新甜品成冬日“新晋顶流”

医生提醒高糖需适量

近日,记者走访十堰市场发现,奶皮子糖葫芦与固体杨枝甘露凭借创新形态和口感,成为今冬甜品市场“新晋顶流”,但医生提醒,两款甜品均属高糖高热量食物,食用需控制分量。

■文、图/记者 王琪



固体杨枝甘露。



市民排队购买奶皮子糖葫芦。

创新甜品走红 销量口碑双热

在人民路一家糖葫芦摊位前,购买奶皮子糖葫芦的顾客排起小队。摊主李先生介绍:“现在顾客点名要这款,我们紧跟潮流上架。”奶皮子糖葫芦将奶皮子与山楂融合,外层裹脆糖壳,衍生出“夹心版”“水果替换版”等多种形态——有的将山楂剖半夹奶皮子,有的用阳光玫瑰、草莓等替换山楂,中间填干噎酸奶再贴奶皮子,每份售价15至25元。

固体杨枝甘露同步风靡,以半个凯特芒果为底,涂抹干酪或冷萃酸奶,覆盖西柚粒、西米、爆爆

珠等配料,每份20至25元。六堰一家糖葫芦摊老板张女士透露,奶皮子糖葫芦上线十多天,下午常排队,一周能卖上千串;五堰街一家甜品店工作人员称,固体杨枝甘露上架一周多,周销量突破400份,跃居门店第一。

社交媒体助推两款甜品“破圈”。抖音平台上,奶皮子糖葫芦相关视频播放量超11.5亿次,小红书话题浏览量逾3.7亿次;固体杨枝甘露抖音播放量超6亿次,还衍生出2.0、3.0版本及雪媚娘版、黄桃版等创新吃法。

消费者评价两极 性价比引争议

年轻消费者是购买主力,不少人为“颜值”和“创意”买单。在五堰北街上班的白领小陈说:“传统糖葫芦承载童年记忆,奶皮子版口感更丰富,排队也值得。”大学生小刘购买固体杨枝甘露时表示:“网上很火,配色出片,原料熟悉不易踩雷。”“95后”市民王小姐则称,奶皮的醇厚与水果的清爽结合奇妙,拍照好看。

但评价呈现两极分化。有消费

者认为“酸甜适中、口感丰富”,也有人直言“只是简单组装,风味不融合,不如液体杨枝甘露好喝”。性价比更是热议焦点,有消费者算账:“一整个凯特芒果约20元、柚子10元、酸奶5元,自制成本远低于市售价。”市民李先生尝过固体杨枝甘露后表示:“用料扎实但味道普通,22元一份性价比不高,更多是图新鲜。”网络上也有类似声音,网友称“偶尔吃一次可以,价格太贵”。

医生提醒:

高糖饮食风险不容忽视

国药东风总医院临床营养科副主任雷晓琴提醒,创新甜品虽美味,但需理性食用。她指出,奶皮子富含脂肪,糖葫芦糖衣是主要糖分来源;固体杨枝甘露为达“固体”效果,可能添加奶油、糖浆或增稠剂,两者均属高糖高热量食物,过量摄入会增加肥胖、血糖波动及龋齿风险。

此前有网友发帖称,因每天吃几串奶皮子糖葫芦,一段时间后面色变差,检查发现是糖分超标引发皮肤糖化反应。雷晓琴解释,长期高糖高脂饮食会让体内多余糖分与皮肤胶原蛋白发生“糖化反应”,产生糖基化终产物(AGEs),积累过量会导致皮肤松弛、暗沉、细纹增多等问题,加速老化。

雷晓琴建议,消费者品尝时要控制分量,糖尿病、高脂血症、高尿酸患者及控重人群更需注意,可与人分享、浅尝辄止;避免饭前食用影响正餐食欲,建议两餐之间作为加餐。

