

# 上海新增528家“和谐劳动关系达标企业”

■劳动报首席记者 罗菁

**本报讯** 近日,市人力资源和社会保障局、市总工会、市企业联合会/企业家协会、市工商业联合会联合下发了《关于授予“上海市和谐劳动关系达标企业”称号的决定》(沪人社关[2022]167号),决定授予528家企业“上海市和谐劳动关系达标企业”称号。

劳动关系是社会最基本、最重要的社会关系之一,构建

和谐劳动关系是建设社会主义和谐社会的重要基础。2016年以来,本市持续推动和谐劳动关系创建活动,不断完善创建活动的工作机制、创建标准、激励机制等方面,进一步加强劳动关系协调的源头治理。工作机制上,创建活动的基础工作下沉街镇,发挥贴近企业优势,加强对企业的辅导培育。创建标准上,涵盖规范性、建制性、发展性、感受性、减损性、否决性等六个方面,增强指标的客

观性和可操作性。激励机制上,积极整合相关资源,充实各项激励措施。通过弘扬先进经验,更好发挥创建活动的正面引领作用。

新一轮和谐劳动关系创建活动开展以来,全市各方积极参与,充分调动劳动关系主体的积极性、主动性和创造性,引导企业自觉遵守劳动保障法律法规,补短板、强弱项,不断提升用工管理水平,发挥正面引领作用;引导职工增强对企业

的责任感、认同感和归属感,自觉履行劳动义务;推动形成企业得效益、职工得实惠、经济得发展、社会得稳定的良好局面。和谐劳动关系创建活动在激发企业创建和谐劳动关系的内生动力,发挥先进企业的正面引领作用、推动存在问题的企业达到和谐标准,努力在企业内部及时化解劳动关系矛盾方面发挥了积极作用。

至2021年,“上海市和谐劳动关系达标企业”累计总数

已超过1.1万家。创建成功的达标企业除被授予“上海市和谐劳动关系达标企业”铭牌和证书之外,符合条件的还可以享受到不纳入劳动保障监察部门的主动监察范围、不纳入社会保险经办机构主动审计稽核范围、适当延长其他工作时间制度批复有效期等激励措施。此外,在申报首席技师资助、上海市技术能手评选等项目,享受企业职工职业培训补贴优惠政策时也可予以优先考虑。

# 申城已有超2.3万名咖啡师 将推动设立咖啡行业人才的“上海标准”

**本报讯(劳动报记者 叶赞)** 在上海,咖啡不仅有内涵、有温度,还是产业新高地。正在进行的第二届上海咖啡文化节上,百余项活动不但拓展了咖啡消费的内涵深度,还将推动咖啡行业人才“上海标准”的设立。

市第十二次党代会为上海今后5年发展定下了一个具体目标:“世界影响力”显著提升。报告中提到,要推动更多“上海标准”、“上海方案”成为国际规则制定的参照系。

## 申城咖啡师超2.3万名

2021年,在《虹桥国际开放枢纽建设总体方案》的指导下,虹桥品汇推出了首个专业品类进口集散平台——虹桥国际咖啡港。劳动报记者了解到,为推动咖啡行业人才的“上海标准”早日出炉,咖啡港与上海市人社局技师协会达成深度合作,将与盟友共同参与编制中国咖啡师职业认证标准。

上海市技师协会咖啡专业委员会副主任夏渊告诉记者,人力资源和社会保障部已于6月27日颁布《咖啡师国家职业技能标准》,“这意味着企业在对人才的选择、对员工的评判上,已经有了更权威的标

准。”他向记者介绍,上海咖啡馆数量有7857家,保守估计一线咖啡师至少有2.3万人。“目前,咖啡师根据从业资历、技术水平的不同,薪资范围也有从几千元到上万元的跨度。在经过几年一线吧台的历史之后,大部分咖啡师会转入营运、研发、培训等部门或岗位,有部分会转入咖啡豆烘焙,咖啡设备、



■摄影 颜筱依

器具销售或咖啡产品销售等产业链上游环节或配套环节中,也有部分咖啡师会选择开店,经营自己的独立门店。”

他还指出,在咖啡产业中,除了咖啡师是国家《职业大典》中定义过的“职业”,其实还有很多相关的工作岗位,“但岗位之间的界限不是很清晰,很多人同时扮演了多种角色。”

## 咖啡职业至少十余种

例如,从产业链条上来看,涉及的岗位有咖啡的种植者、处理者、烘焙师、品质鉴定师等。从配套产业上来看,还有跟咖啡设备、器具相关的工业设计师、咖啡机械工程师以及跟培训相关的咖啡培训师等。

记者了解到,随着咖啡行业在中国日渐成熟,咖啡产业结构也越发完善。咖啡产业链自上而下的结构为:咖啡豆种

植——咖啡生豆贸易——咖啡烘焙加工——咖啡设备供应——咖啡技术供应——咖啡电商——咖啡品牌门店。据粗略统计,常见的相关关键性岗位和职业起码有十余种。

因此,如果有人跟你说“我是做咖啡的”,不要傻傻地以为人家只能是一名咖啡师,他也可能是咖啡贸易商、咖啡烘焙师、咖啡设备商、咖啡培训师、咖啡研发师、电商咖啡师、咖啡店店长,甚至是咖农。

上海虹桥国际进口商品展销有限公司副总经理朱菁告诉记者,今后,咖啡港将举办咖啡师职业认证、专业咖啡培训、高能级行业大赛,促进提高上海咖啡从业人员整体水平,并逐步实现咖啡师国内外标准一体化,打造咖啡产业的上海标准、上海规则,成为以认证赛事为核心的培训中心。

## ■相关链接

### 常见的咖啡相关职业:

- 1、咖啡农:风吹日晒、披星戴月**  
咖啡农是在整个咖啡链中最辛苦的职业,首先他要在荒山野岭照顾咖啡树,关注每一棵咖啡树的生长,拓展各种提升咖啡品质和口感的处理方式,同时学习对于咖啡的萃取和品鉴知识,另外还要把咖啡豆卖出去。
- 2、寻豆师:出差和奔波是生活常态**  
大部分的寻豆商都是卖生豆为主,寻找自己需要的生豆,然后再寻找合适的买家。出差是他们生活的常态,奔波于不同的国家和咖啡庄园,而且需要品鉴各种品质的咖啡豆。
- 3、烘焙师:对咖啡风味起到关键作用**

烘焙师就像魔术师,他们让绿色的咖啡生豆慢慢变成棕色、褐色,外观更加饱满圆润的咖啡熟豆。他们对于咖啡风味起到关键性作用,会有自己的烘焙数据。

### 4、品控师:常出现在精品咖啡馆

品控师一般拥有及其扎实的咖啡基础、味觉极其灵敏。因而能很快速地捕捉到市场需求,来调整咖啡原料与配方。该职位在精品咖啡为主的咖啡馆居多。

### 5、研发师:“网红”饮品开发者

一些创意饮品出自他们之手。研发师对于各种原物料的特性及与咖啡的混合方式都了如指掌,一些最近很火的网红饮品都是他们的研发成果。

### 6、咖啡师:身兼数职要有服务意识

咖啡师可能是大家最熟悉的与咖啡相关的行业,技能并不局限于冲煮咖啡,最主要的是有充分的服务意识,并且懂得与顾客沟通。而且他们可能还会兼任包括刷碗、洗杯子、打扫卫生等,所以咖啡师通常被认为是全能的。

### 7、产品设计师:洞悉市场,把握消费者心理

产品设计师是与消费者直接相关的,要设计跟咖啡相关的衍生产品,需要具备专业的咖啡知识。

### 8、咖啡学者:啡科界的科学研究人员

这一类职业或许平时很少会听到,但他们的作品却可以经常见到。他们为咖啡的发展提供了众多的科学依据。