

网约车司机

成旭峰:用心服务 温暖乘客出行路

□ 本报记者 刘子璇

“上车请系好安全带”“空调温度您觉得合适吗?”“下车别忘了您的随身物品”……每次乘客坐上网约车司机成旭峰的车,总会有种宾至如归的感觉。来自临县林家坪镇的“滴哥”成旭峰今年37岁,从离石到太原,他已经连续开了四年的网约车。

早些年,他开过小吃店、洗衣店,打过零工、送过外卖……最后,他把目光放在了做网约车司机上,“这个工作早出晚归很辛苦,但是只要自己肯吃苦,那也算有个稳定收入,稳定了心里就踏实。”成旭峰说。

每天凌晨5点,成旭峰起床穿好衣服洗漱完毕,准备出车。擦拭车辆,检查轮胎、灯光、刹车等设施,调节好车内温度,在后座备好矿泉水、纸巾,打开接单软件……这些琐碎的出车准备工作,对于成旭峰来说已经成了雷打不动的习惯。

“每天出车前认真打理车子,不仅能给自己一个舒适的工作环境,也能给乘客良好的乘坐体验。乘客坐得舒服,你的第一步服务就到位了。”成旭峰的跑车座驾是一辆新能源汽车,如今,这辆车已经和他“并肩作战”快三年了,车子白净如新的外表和整洁的

内部环境时刻体现着车主对车辆的爱惜和对乘客的负责态度。

早高峰是成旭峰最紧张的时候。“有时,一些赶时间上班、上学的乘客就会在车上一直催着加快速度。所以早高峰接单也相当考验司机的耐心,要是耐心不好,很容易上火。”成旭峰说,碰到赶时间的乘客,自己都会尽力安抚他,并在保证安全的情况下加快速度,让乘客最快到达目的地。

注重细节,是成旭峰经常挂在嘴边的话。有时接到去火车站、飞机场的预订单,他都会提前到达指定地点。“服务好,口碑自然就好了。接单质量和数量也就有了保证,毕竟平台是有派单倾斜的。”成旭峰乐呵呵地说。

“什么事情都是开始容易,坚持很难。”不管是车辆卫生还是日常驾车,成旭峰都在努力坚持做到最好。经过长期工作实践,成旭峰总结出“脚轻手快、轻踩慢带”8个字的行车经验,并时刻提醒自己驾安全车、行规范路、保持平稳,随时注意观察上下车乘



成旭峰和他的爱车

客。“坐他的车,就是感觉放心、舒心”,很多乘客都这样称赞他。

四年的时间足够改变很多,然而成旭峰却从未离开网约车行业,且跑车热情不减。成旭峰说,自己就是一名普通的劳动者,服务好每一个乘客,让他们平安回家,就是最大的职责。之所以能坚持下来,除了开网约车赚钱稳定之外,还因为他找准了自己在网约车行业的定位,并始终保持着良好的心态。

快递小哥

崔少华:奔跑的青春最美丽

□ 本报记者 韩笑



工作中的崔少华

他每天雷打不动地早起,早晨七点便匆匆骑上摩托车朝着网点奔去,七点十分准时到达网点开门。入库、理货、出库……这样的循环工作往往要持续到晚上九点。除春节外,崔少华一年四季几乎没有休息的时间,他用周而复始的坚韧和辛勤守护着自己的生活。

今年是崔少华接触快递行业的第五个年头。五年时间,他从一名快递

配送员成长为离石区网点负责人,其中的艰辛只有自己知晓。

2019年,崔少华关闭了自己经营三年的汽车装潢店,成为一名快递配送员。“选择当快递小哥,一方面是因为这份职业可以多劳多得,靠努力赚钱;同时还能接触到各行各业的人,提升与人沟通的能力。”崔少华说。

快递小哥的日子是忙碌而辛苦的。凌晨四点,当第一趟快递车开始卸货,快递员们就要到达网点把所有包裹分拣归类。上午八点出发送货,崔少华便开始了一天的奔波。

“刚开始我负责的是吴城、信义那一块的快递配送。由于路程比较远,每天饭点都是在送快递的路上度过的,到了下午四五点才能有空隙吃口饭。”崔少华坦言,一线投揽工作远比

自己想象中的辛苦得多,但既然选择了这一行就得好好干。

送快递考验体力,更考验脑力,是一项技术活儿。“刚开始送快递的那会不熟悉路,走到村里没信号的地方联系不上客户,就只能返回去找个有信号的地方打电话问清楚路再继续送,有时候一天就得跑三四百公里。”崔少华回忆道。

几个月下来,崔少华把那附近的路跑了个遍,再偏僻的地址他都能准确送到,附近的村民也都认识了这位年轻小伙。“有时候送货正赶上饭点,看我还饿着肚子送快递,大爷大妈们就会热情地招呼我和他们一块吃,那时候就觉得再辛苦也值了。”回想起那段时光,崔少华满是感慨。

在基层投揽员的岗位上锻炼了两年后,崔少华先后被调往了方山县、离石区担任网点负责人。“我很庆幸自己当时咬牙坚持下来了,正是那段经历成了我最宝贵的财富之一,也让我在处理网点遇到的各种问题有了经验。”如今,作为离石区网点负责人的崔少华已然成熟了许多。

步入快递行业的几年来,崔少华始终坚持以更高的标准要求自己,在扩大业务量的同时,不断提升服务品质,为客户提供高品质、高时效的快递服务。也正是因为坚持和毅力,使得崔少华从一名基层快递小哥逐步成长为网点负责人,成就了一番快递事业。

“期盼着每一份快件都能安全准时送到客户手中。”这便是崔少华最简单而又朴素的愿望。



五一特刊

烹调师

张会鹏是地地道道的汾阳市贾家庄村人,也是本地成长起来的二级烹调师,目前在汾阳汾州食府当炒菜组组长。今年39岁的他,长相和善敦厚,中等身高,微胖的身材,戴一副黑框眼镜。他不善表达,每天把所有的精力都用到了炒菜上,尤其是当他戴上厨师帽,穿上工作服,搅起炒锅炒菜的样子让他瞬间变成了另外一个人。

每天早上8点,他就赶到饭店准备中午所需食材。到了午间,后厨灶台前,开火,倒油,油温热立刻下入葱姜蒜,只见铁勺在锅底翻炒,滚烫的热油和翻滚的瞬间爆发出香味,瞬间蹿起的火苗把他黝黑的脸照得通红,随着眼镜框里跳动的火焰,一道道精美可口的炒菜随之端上餐桌。

“民以食为天”“技不压身,能掌勺饿不着。”高中毕业后,在父亲的推荐下张会鹏拜师在汾阳市鼎鼎大名的厨师韩宏斌门下,正式从学徒打荷做起。“师傅领进门,修行在个人”,从18岁踏入厨师行业,30年来他兢兢业业、日复一日沉浸在三尺灶台,秉持着“做好人,做好菜”的工作信条,他一心专注厨艺创新和菜品研发,精雕细琢每一道菜品,为来汾阳贾家庄的食客奉上美味佳肴。

付出终有收获,他曾先后获得“中国晋菜名师”“中国晋菜大师”称号;2019年,在全国第八届烹饪技能大赛中荣获银奖;2021年,荣获2020年度“中华金厨奖”;2023年,在第四届吕梁职业技能大赛中荣获一等奖,获得“吕梁技术状元”称号;2023年,在第32届中国厨师节上荣获“金厨”称号;2023年他制作的一道“唐王醋鱼”被山西省人社厅评选为“十大新派晋菜”。

张会鹏目前还担任着汾阳市餐饮旅游饭店行业协会名厨专业委员会副主任,作为餐饮协会副主任,始终不忘传承发扬汾阳美食文化不遗余力,在汾阳市申报“中国厨师之乡”期间,他带领餐饮职工积极挖掘烹饪文化历史,参与烹饪餐饮服务人才培养,并与协会同事、广大汾阳餐饮人共同积极挖掘我市烹饪文化历史,编纂了《汾阳厨事》一书,挖掘整理中国厨师之乡·汾阳名厨事迹,组织撰写了《名厨传承谱系》。2021年,在汾阳市委、市政府的领导下,参加“山西小吃暨汾阳美食走进北大”活动,深化省校合作,宣传汾阳美食文化、展示汾阳良好形象,收到一致好评。

2022年,与汾阳名厨创新推出了更符合现代人饮食口味和需求的“汾阳宴”,为“中国厨师之乡·汾阳”再添一抹亮色。截至目前,共起草发布119项团体标准,位居全省第一。

“现在唯一的想法就是服务好每一位来汾州食府的食客。”张会鹏说,“希望未来把我们的‘中国厨师之乡’的金字招牌越做越响。”



正在炒菜的张会鹏

张会鹏:用匠心守住家『乡』味

□ 本报记者 康桂芳