

春节后“点对点”返岗服务启动,首批务工人员已抵达上海

“家门口”到“岗位上”全过程保障

本报见习记者 徐心远



昨天下午,369名湖南籍来沪务工人员乘坐G2176次列车抵达上海南站,受到上海人社部门和用人单位的热烈欢迎。 本报记者 李茂君 摄

春节过后,来沪务工人员陆续返岗,企业也进入节后复工关键阶段。昨天是大年初四,2026年春节后来沪务工人员“点对点”返岗服务启动。首批100名云南籍、369名湖南籍务工人员分别乘专机和高铁专列抵达上海,随后由相关部门统一安排接站并送往用人单位和住宿点,开启新一年的工作生活。

今年返岗服务更加注重全过程保障——不仅解决来沪务工人员“如何来”的问题,也关注“来之后”的环境适应与稳定就业。

集中返程降低出行成本

春节期间跨区域出行需求集中,购票难、票价高、换乘复杂,是许多来沪务工人员面临的现实困难。通过包机、包列等方式集中组织返岗,在一定程度上降低了返程成本,也减少了旅途中的不确定性。

来自云南红河州绿春县的施红春便是首批乘专机返沪的务工人员之一。今年35岁的她自2011年起在上海工作,目前任职于上海真兰仪表科技股份有限公司。“以前从老家回上海要一天半,一路奔波,花费也不小。”这次乘坐包机返沪,大大缩短了

时间,也节省了交通费用。

集中返岗同样惠及公共服务岗位。在首批返沪人员中,两名来自云南的消防员通过统一安排顺利回到岗位。上海市长宁区消防救援支队自2020年起与红河州开展劳务协作,定向培养当地青年成为消防员。长宁区消防救援支队队长李东睿表示,春节期间车票紧张,价格也高,这样既方便他们返程,也能保证按时归队。

重在稳定与融入

抵达城市只是第一步,如何顺利进入工作状态更为关键。部分企业在安排岗位培训的同时,也通过生活保障和过渡安排帮助来沪务工人员适应新环境。

京东物流上海区招聘经理康肃介绍,公司将接收本次返沪的多名云南籍新员工。人员到岗后,先安排

住宿和休整,再开展试岗和岗位培训,“给他们一个适应过程,再正式进入工作状态”。物流行业节后业务量迅速回升,但企业更看重员工的稳定性和长期发展。

制造业企业则更加关注生产连续性。上海振华重工(集团)股份有限公司承担大量海外订单,生产节点往往与国际项目进度紧密衔接。振华重工长兴分公司机电安装事业部副经理司汉卫表示,春节期间仍需保持生产节奏,通过提高加班补贴等方式鼓励员工留岗,“项目周期紧,不能停下来”。

与此同时,也有企业利用节日期间组织参观和年味活动,让来沪务工人员提前熟悉工作环境。一些新员工在休整期间参观景点、参加集体活动,既缓解初到城市的陌生感,也有助于建立新的社交联系。

在公共服务层面,相关部门还提供职业指导、技能培训和权益咨询等支持,帮助来沪务工人员尽快融入就业环境。对企业而言,这意味着更稳定的用工来源;对劳动者而言,则降低了在陌生城市就业和生活的成本。

据了解,节后本市还将面向农民工、高校毕业生和失业人员等群体举办多场招聘活动,覆盖制造、物流、养老等行业,更加注重岗位与求职者之间的精准匹配。

贺岁杯·网球传奇明星赛开拍

轰出新春第一记ACE球

本报记者 龚洁芸

正月初四的上海,年味正浓,网坛热浪更盛。上海体育馆内掌声雷动,贺岁杯·网球传奇明星赛迎来首个比赛日。阿根廷“大菠萝”德尔波特罗的暴力正手依旧势大力沉,法国“阿里”特松加化身全场开心果,首次来华的巴蒂低调亮相,一场融合了顶级竞技与新春欢乐的网球盛宴,让申城市民度过了一个难忘的“网球年”。

本次赛事是徐家汇体育公园升级改造后,上海体育馆首次“变身”专业网球场迎来的首秀。赛场内,由巴蒂、德尔波特罗、李喆领衔的“飞马队”,与王蔷、特松加、洛佩兹领衔的“神马队”展开激烈的团队积分对抗,6位网坛传奇与8位网球达人跨界组队,让比赛既有星光又有烟火气。同期举办的“2026一球致胜网球大奖赛”面向业余选手,与传奇明星赛相映成趣,丰富了新春网球文体氛围。

当天的混双焦点战中,德尔波特罗搭档“飞马队”达人可梨,迎战老对手特

松加与“神马队”达人张佳乐的组合。时隔多年,两位昔日的网坛猛将再次隔网相对,少了几分职业赛场的剑拔弩张,多了几分老友重逢的惺惺相惜。

比赛中,德尔波特罗标志性的单手反拍和雷霆正手频频轰出制胜分,每一次得分后,这位阿根廷名将都会振臂庆祝,点燃全场气氛。而球网对面的特松加则完全释放了天性,他不仅用精湛的球技回敬对手,更抓住每一个机会与观众互动,高高跃起的高压球后不忘送上搞怪表情,让紧张的比赛充满了欢声笑语。

为了让比赛更具观赏性和悬念,本届贺岁杯采用了极具特色的赛制。除了单打和双打,明星赛每日压轴的“明星一球致胜”环节堪称全场高潮。

该环节实行极端的“一分决胜制”,14位选手全员集结,每局只打一分,先得分者获胜。这种赛制将偶然性拉满,不仅考验球员的技术,更是对心理素质的极大挑战。现场观众屏息凝神,每一次挥拍都伴随着全场的惊呼,为新春之夜增添了无限刺激与欢乐。

扎台型 街头的“新春快乐”

上海年味·漫笔

本报记者 舒抒

“年味”是需要一些感官刺激的。今年新春,我在上海特色街区、滨江水岸走走逛逛,看看那些别出心裁的布置和装饰,仿佛经历了一场“美育之旅”。各家商户的主理人都在努力地为这座城市“扎台型”,装点自家店铺的门面。他们这么做不只是为了让自己的生意更好、门店更有辨识度,而是真心希望为这座城市增添不一样的年味。

去年夏天,烘焙店“baked”在愚园路开业。元旦过后,这家店换上了新春装饰:红、粉、金三色相间的气球蝴蝶结,形态宛如香喷喷的酥水结。一旁形如鞭炮的装饰物围成了一棵松树的形态,还有烟花、金色球球以及“2026”字样的装饰,用心又喜庆。商户负责人透露,这组主题装饰上线后,门店首周末的客流量同比提升约35%,尤其是下午到傍晚装置亮灯后,吸引了大量的亲子家庭和年轻人前来打卡。

在baked对面的愚园路1088弄,今年春节,网红餐厅Onita的门头装饰也选择了烟花主题,用近期颇为热门的渐变色塑料制作了红、粉、金、紫等多种色彩的烟花,搭配爱心和“福”字,温馨的装扮与Onita主打的小酒馆风格非常契合。

春节一直是愚园路客流淡季,商家为何还要费尽心思布置门头?商家给出的回答很真诚:春节不同于其他节庆,营造年味的核心不是单纯的“促销氛围”,而是“价值共鸣场”的构建,也是商业空间参与营造“欣欣向荣生活图景”的最直接方式。

春节更像是另一个层面的“扎台型”:自信的中国年轻人大方地向全球游客展示自己的语言和文脉,鼓励后者在社交媒体上记录并传播真实的中国,以及中国青年的精神风貌。

西岸梦中心是这两年上海新的网红打卡地。今年春节,西岸梦中心给我一种身处《功夫熊猫》的“赛博感”。高饱和色块叠加上红到发紫的霓虹元素,让这里的“水岸新春季”充满了特别的年味。

我想,除了春节本身对中国人的重要性,上海成熟的消费氛围、包容的创新消费要素以及激烈的商业地产竞争,都是大家争相把“年味”玩出花的原因。

眼下,国际消费中心城市建设的纳入上海加快建设“五个中心”,持续提升城市能级和核心竞争力的重要一环——消费在上海有如此重要的战略地位,遇上春节这么重要的时令,商家可不得变着法子吸引目光、做强品质?

再来看武康路,这里过年的氛围也别有风味。1月中旬刚刚举办过FENDI快闪的买手店LOOKNOW和咖啡店PLUSONE,此刻门前“长”满了粉黛乱子草。巧合的是,店主说,今年春节的装饰灵感也来源于烟花,希望营造色彩明快又毛茸茸的视觉效果。

伴随入境游进一步放开,武康路上的外国游客数量稳步增长,商户主理人们将春节视为向境外游客传播中国文化的绝佳机会。一些商户为自家的玩偶和毛绒挂件产品设计了汉服、旗袍等“皮肤”,作为新春特别款销售。还有商户鼓励员工主动用中文向境外游客说“新春快乐”“春节快乐”,激起对方学习这句应景中文的兴趣,带一些旅游纪念品和照片之外的特别记忆回国。

自信的中国人大方地向全球游客展示自己的语言和文脉,鼓励后者在社交媒体上记录并传播真实的中国,以及中国青年的精神风貌。

西岸梦中心是这两年上海新的网红打卡地。今年春节,西岸梦中心给我一种身处《功夫熊猫》的“赛博感”。高饱和色块叠加上红到发紫的霓虹元素,让这里的“水岸新春季”充满了特别的年味。

我想,除了春节本身对中国人的重要性,上海成熟的消费氛围、包容的创新消费要素以及激烈的商业地产竞争,都是大家争相把“年味”玩出花的原因。

眼下,国际消费中心城市建设的纳入上海加快建设“五个中心”,持续提升城市能级和核心竞争力的重要一环——消费在上海有如此重要的战略地位,遇上春节这么重要的时令,商家可不得变着法子吸引目光、做强品质?

大过年的,为啥忙着数司机、扫路杆

马年新春,他们奔走在上海街头,只为市民游客的“方便”更方便

新春走基层

本报记者 陈玺撼

公厕虽小,却是老百姓身边直观反映城市文明、温度和精细化管理水平的一扇窗。在“寸土寸金”的上海,新建改建公厕的空间有限,需要一批“找厕所的人”,来挖掘低效空间和社会共治的潜能。

马年新春,上海的街头就有这样一群人在奔走,他们有一双盘活空间的“慧眼”,更有一颗宝贵的同理心。

公厕门口数司机

大年初二上午,上海南站南广场出租车候车区不时响起“嗒嗒”的声音。声音的源头,是孙晓康的手机,他正用手指敲击屏幕,每敲一下,手机上的计数器就增加一个数。他的计数对象,是在排队入场的出租车司机和等待如厕的司机。

知道孙晓康工作的人会觉得奇怪,他是徐汇区环管中心环卫设施科的工作人员,大过年的,跑来数司机?答案就在距离出租车候车区几步路的地方,一座近期刚投入使用的环卫公厕。

“我们都叫它微公厕,只有两个厕间和一间管理室。”孙晓康说,来数

司机,是为了验证公厕能否在如厕高峰经受住考验。平时,这间公厕已高负荷运行,如果春节期间,出租车候车区、公厕前出现大量司机,数量明显高于前期调研数据,环卫部门就要启动紧急预案,协调周边的公厕资源,引导有需要的司机前往。

管理公厕的工作人员去数司机,孙晓康坦言,这样的景象很少出现:“以前按标准建公厕就行了,建设前或建设后的换位思考不够,不常站在实际使用者的角度去改善公厕的设计或管理方案。”

这座微公厕正是换位思考的产物。按照公厕规划和设计标准,城市独立式单层公厕所用占地面积不应小于70平方米。可“翻遍”上海南站南广场,能够符合用地面积要求,还通水电、能排水的地方根本没有。

最后,孙晓康们看中了出租车候车区旁一块十几平方米的空地,只要设计到位,至少可以放两个厕间,更重要的是,下面连接汇金商场,水电的问题和南站管委办、商场协调,应该能够解决。

微公厕落地后,有效化解了司机和乘客的如厕难题。

接近中午,排队的司机多了起来,候车区密密麻麻停了四五十辆出租车。关上车门,锦江出租车的汪师

傅哼着小曲,没几步路就走到了公厕旁的热水箱,接了一壶热水,顺便洗个手再上了个厕所。说起这座新公厕,汪师傅竖起大拇指:“真帮大忙了,以前肚子疼,车扔在这里,跑去最近的公厕要好几分钟,遭罪啊!”

网红街区扫路杆

还是大年初二上午,武康大楼附近也出现了“怪人”——把手机举高,扫描路杆上的二维码,然后过马路,再扫一个,直到把周围9个都扫完。

这个“怪人”是孙晓康的同事,徐汇区环管中心环卫设施科科长刘佳悦。他扫描的二维码叫“周边公厕扫码导航”,可以显示附近500米半径内的公厕,还能看闲忙状态。

刘佳悦说,节假日期间武康大楼周边游客大幅增加,其中有如厕需求的日均8000多次,有效的导引系统,可以把他们高效分流到附近60多座公厕,300多个厕位。近期,“周边公厕扫码导航”还开发了外语版本,扫码后,系统界面自动切换到手机设置的语言,目前有英语、韩语等版本。

为了验证靠不靠谱,刘佳悦不厌其烦地设置语言、重启手机、扫码,试了好多遍。

大过年的,“扫路杆”无聊又辛苦吧?刘佳悦摆摆手:“现在是锦上添

花,早期在周边‘找厕所’才真累。”

《公共厕所规划和设计标准》明确,商业区公厕应按200米至300米服务半径设置1座,但具体落实到武康大楼周边区域,绝非易事。这里沿途布满优秀历史建筑和文保单位,还有复杂的地下管线,稍有不慎便“伤筋动骨”。

社会共治,成为相对更具操作性的选择。然而,回忆大家走访商户的过程,刘佳悦说,吃“闭门羹”或碰冷脸是常态。

倒不是人家“无情”,的确是苦衷。有些商户担心开放后,来的人太多,影响员工和客人上厕所;有些商户的厕所狭小,满足员工和客人的需求还来不及。“维持善意需要成本,这个成本不能让开放公厕的单位独自承担。”刘佳悦说,目前徐汇区绿化市容局已和街道达成共识,由街道向部分社会开放公厕免费提供卫生纸等耗材,绿化市容部门则负责定期上门免费维修因开放而损坏的设施、设备,一些巡回保洁资源也将向这些公厕倾斜,解决他们保洁人手不足的难题。

验证完“周边公厕扫码导航”后,刘佳悦又盯上了线下导引系统:“有老人向我们反映,不会用在线导航,需要纸质版的公厕指引。”他坦言,这一点还有待改进,要和街道讨论一下,进一步升级线下的公厕点位导引系统。

扫码看视频

年货太多了,吃不完怎么办?

本报记者 任翀

春节长假,上海年货消费迎来高峰,火腿、香肠、咸肉、醉蟹、糟鸭、八宝饭、松糕等具有地方特色的年货最受欢迎。不过,囤的年货多了,一两天乃至整个春节假期都吃不完怎么办?食安专家提醒,科学选购和妥善保存不可忽视。

腌腊鲜美,适量为宜

不论是从健康的角度,还是美味的角度,腌腊制品都讲究适量食用。如果消费者一次性购买数量较多,需妥善保存。

其中,火腿、南风肉、咸肉、香肠等,可以分割后装入容器,放入冰箱冷冻。每次烹饪时取出合适的分量解冻,千万不要多次“冷冻—解冻—再冷冻”。这样不仅影响腌腊制品风味,还会滋生细菌。

至于风鸡、风鹅等,可以悬挂在阴凉干燥的场所,比如家中朝北的阳台等。但在食用前,务必用温水清洗,然后烧熟煮透。

糟醉味浓,安全第一

另一个受上海消费者欢迎的还有糟醉食品。不过,糟醉食品多为冷食,属于安全风险较高的食品。消费者无论是购买成品、自行制作还是外出用餐时点单食用,都要把安全放在第一位。

首先,预包装的糟醉食品往往分量不小,取用和保存都需注意卫生。具体来看,未开封的瓶装、袋装等糟醉食品可放在阴凉避光干燥处常温保存,但无建议放入冰箱冷藏。开封后,要用无水的干净器具取用,然后拧紧盖子或将袋装产品放入可密封的容器后冷藏

并尽快食用。

其次,对购买糟醉食品或自行制作糟醉食品的消费者来说,一定要注意双手、容器清洁。食安专家提醒,不建议消费者自行制作糟醉食品,没有经过高温杀菌的食材一旦处理不当,很容易出现细菌超标。自制糟醉食品,也有注意事项:务必让糟醉卤汁完全浸没食材,减少食材与空气接触。这类自制糟醉食品的取用、保存方法与预包装的糟醉食品类似,但保质期更短。

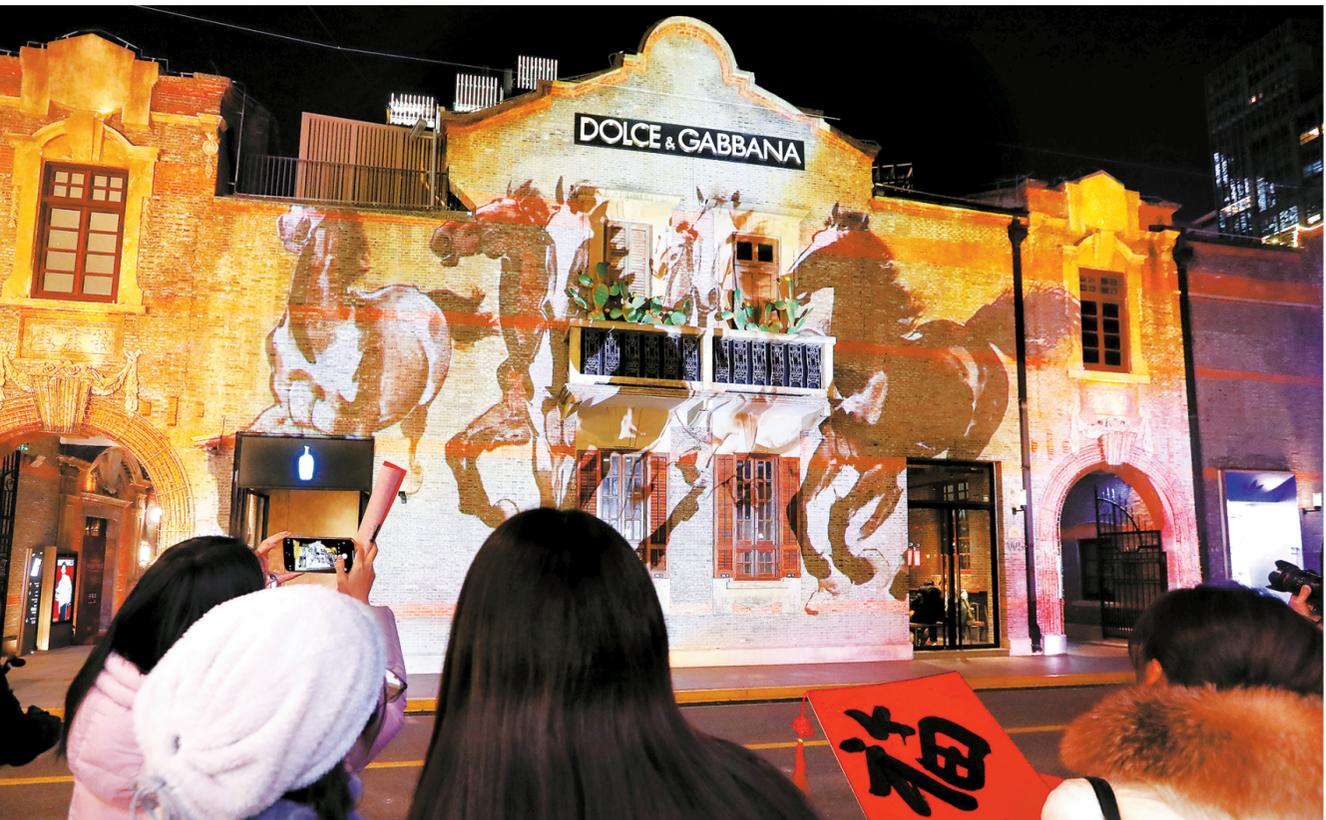
最后,消费者在外用餐时,千万不要选择餐厅自行制作的生醉水产品。

糕团甜蜜,莫吃太多

八宝饭、松糕、汤圆等各种传统点心也是上海人节日餐桌上不可或缺的美味。但要提醒的是,这类点心都是“高碳水”食品。糕团点心的主要成分是精制碳水,过量食用会使血糖快速升高,对糖尿病患者等需要控糖的人群很不好;而且在食用前,务必用温水清洗,然后烧熟煮透。

这类点心可以采取冷冻的保存方式。其中,八宝饭可以使用保鲜膜、保鲜袋包装后,放入冰箱冷冻保存。松糕、年糕等糕点可以在常温时先根据每次食用量切割包装,汤圆根据分量分装,然后冷冻保存。

冷冻、冷藏食物时,可以查看包装材料的使用说明。例如,保鲜膜建议选用产品说明中标注“可冷冻”“耐低温-18℃”的PE材质;保鲜袋建议选用明确标注“食品级”“可冷冻”的厚款PE袋,不要用薄款普通PE袋;一次性饭盒优先选用带“PP”(聚丙烯)字样并标注“可微波、可冷冻”的厚质产品。



“一马当先” 点亮张园

春节期间,“一马当先”光影秀点亮张园,吸引市民驻足观看。这是第四届“闪亮·上海”静安国际光影展之“闪亮·静安”光影SHOW新春”活动之一,聚焦茂名北路步行街及周边张园、丰盛里区域,联动静安全域多点商圈,打造品牌化、场景化、个性化的夜间光影场景。该光影秀联动徐悲鸿美术馆,以徐悲鸿《奔马图》《群奔图》为创意原点,打造核心数字内容,六匹飞驰的骏马从悲鸿画作之中飞驰而出,穿越过一个一个缤纷多样的奇异时空,为市民呈现一场别样的光影盛宴。 本报记者 蒋迪雯 摄