

黔东南州

专业规划师推动社保扩面提质



凯里市社保规划师为群众讲解社保政策。

今年以来,黔东南州聚焦社保服务升级,以培育建设专业化服务队伍为抓手,通过组建专业队伍、系统培育赋能、特色精准服务等措施,大力打造培育社保规划师队伍,提升服务效能,推动黔东南州社保扩面提质稳步提升。

分类组建专业队伍。黔东南州立足社保经办痛点和县域业态差异,推行社保规划师专业化队伍组建工作,在凯里市、天柱县、榕江县等地先行试点,实行差异化选人、精准化定岗、特色化履职,搭建分层分级、覆盖全域的社保服务骨干队伍。围绕企业生产、基层民生、新业态服务三大领域,择优从社保经办业务骨干、乡镇基层经办人员、社银网点工作人员中选拔人员组建专属服务队伍。依托州内园区企业集中、“村T”非遗业态,组建新业态企业社保规划师队伍;结合乡村人口基数大、基层服务需求广,搭建县乡村三级基层社保规划师梯队;紧扣“村超”“村BA”赛事经济、小微企业集聚特点,组建行业专项社保规划师队伍,推动实现队伍全覆盖、岗位适配化。通过精准组队、定岗定责、分工履职,彻底解决以往社保服务粗放化、无专人精准指导的问题。截至目前,黔东南州社保规划师队伍有规划师270名。社保规划师试点以来,依托专业化规划队伍精准攻坚,黔东南州企业职工基本养老保险新增参保3223人、失业保险新增参保1640人、工伤保险新增参保11015人,重点群体、新业态参保盲区全面清零。

系统培育赋能提质。黔东南州坚持把能力建设作为社保规划师队伍建设关键,建立州级统筹、全域培训、标准统一的常态化培育机制,全方位提升队伍履职服务能力。州级社保经办机构常态化下沉试点县(市)开展专项督导和业务集训,统一社保政策解读、参保方案测算、待遇规划、问题处置等全流程服务标准,规范服务话术与经办流

程,补齐基层队伍业务短板。创新“社银联动”培育模式,将“社银一体化”服务站点、银行一线人员培育成基层社保服务辅助力量,壮大基层服务队伍。健全下沉服务机制,依托乡镇、村居服务窗口设立社保规划专窗,推动规划师常态化下沉基层、直面群众开展服务,构建上下联动、全域覆盖的专业服务体系。同时通过系统化培育、标准化管理、常态化练兵,不断提升队伍专业履职能力,群众就近咨询、就近办事的需求得到了保障。社保规划师试点以来,黔东南州针对性开展社保规划专题培训600余人次,“社银一体化”网点新增办件量20446件,今年8月网点办件量同比增长28.9%。

发挥优势精准服务。黔东南州立足“村字号”IP流量特色优势,推动社保规划师精准服务,把队伍专业优势转化为社保提质增效实绩。凯里市社保规划师主动聚焦“村T”经济、城区商圈、灵活就业群体,通过线上宣讲、线下走访入户,一对一开展参保规划、政策答疑、断保续保指导,累计精准服务群众600余人次。天柱县三级社保规划师队伍深耕乡村一线,常态化开展缴费提档指导、待遇资格认证、参保规划定制服务,试点以来累计服务群众500余人次,为群众定制个性化缴费规划近百人次,有效引导群众主动提档缴费。榕江县社保规划师创新“‘村超’+社保规划”服务模式,在赛事一线设立服务驿站,精准服务赛事从业人员、商圈摊主、游客群众,同步深入小微企业规范用工参保,精准化解行业参保风险。黔东南州依托规划师队伍常态化、精准化、场景化服务,群众参保主动性大幅提升,队伍建设、服务提质、参保增效实现深度融合。据统计,今年8月黔东南州城乡居民基本养老保险人均缴费档次金额同比提升51.49%。

(文/图 杨裕昆 龙先华 龙静)

好一多:

一盒牛奶里的科技密码

向淳

一款酸奶能承载多少关于一座城的想象?在贵州,好一多折耳根酸奶给出了独特的答案。

折耳根,学名鱼腥草,是贵州人餐桌上的寻常一味,却是许多外地人闻之色变的“味觉挑战”。让一味个性鲜明的食材与酸奶相遇,最初只是企业公众号推文里的一句玩笑。出人意料的是,消费者热情被瞬间点燃,呼声之高,让好一多决心认真对待这份期待,迅速立项研发。

2020年产品上市后,网络热度一路飙升,接连登上各社交平台热搜榜单,小红书上品鉴笔记超过2万条。从好奇尝鲜到“越喝越上头”,它被许多游客列入“来贵阳必打卡”美食清单。

折耳根酸奶的走红并非孤例。以此为起点,好一多相继推出修文猕猴桃酸奶、铜仁有机抹茶酸奶等融合贵州风物的系列新品,形成独具地域特色的产品矩阵,将“贵”字号风味融入乳品研发,成为游客行李箱里塞得下的“贵州记忆”,也打开了一条地方好物走向广阔市场的创新之路。

慢研发打磨风味

折耳根酸奶的诞生,始于一次“意外”。本是公众号推文的玩笑,消费者反响异常热烈,“宠粉”的好一多随即立项研发。

研发远比想象艰难。团队遇到的第一道坎是市面没有合适成品原料。他们跑遍修文县,最终在一片荒山上找到野生折耳根,与农户签约按绿色标准种植,高价收购。

处理设备又是难题。没有现成设备,团队背着原料四处寻找厂家,定制了一套清洗加工线。产品试制后,企业专门组织品鉴会,数十名消费者受邀担任“品鉴官”,现场反馈被逐一记录,成为调整口味的重要依据。

折耳根自带特殊挥发性物质,如何既保留辨识度又不喧宾夺主?团队试验几十种配比方案,最终找到平衡点,让折耳根的清香与酸奶的醇厚微妙融合。“最难的是杀菌环节。”好一多一线研发人员邹甜说,“温度稍高一点,风味就变了。反复调试,才找到温度窗口。”

市场反响远超预期,外地游客从皱眉尝鲜到“越喝越上头”,纷纷将其列入“来贵阳必打卡美食”清单。

核心技术支撑“鲜领”

创新离不开扎实的产业根基。成立于2001年的好一多,是贵州为数不多的全产业链巴氏鲜奶生产企业,也是国家级农业产业化重点龙头企业。为从源头把好品质关,好一多先后投入3.5亿元,引进纯种荷斯坦奶牛,在修文建成两个现代化牧场。经自繁自育,存栏规模近万头,每日可提供70吨以上优质鲜奶,占贵州高端鲜奶市场九成份额。

“核心竞争力就是两个字,‘鲜活’——因鲜而活,因为奶源足够新鲜,才能保留足够的活性营养物质,如乳铁蛋白等核心营养物质。”好一多质量总监冯晓飞说,从牧场到工厂只需1小时,比跨省调运奶源的乳企通常快2到3天。

支撑“鲜活”二字的是一套完整技术体系。生产端,好一多坚持75℃、15秒低温杀菌工艺。“常规常温奶有的做到120℃以上,活性核心营养物质基本被杀灭。我们宁可牺牲部分产能,也要保住鲜活营养。”冯晓飞介绍,这一工艺使

乳铁蛋白保留率做到国内领先。

数智化为品质保驾护航。好一多投资两千余万元建成自动控制系统,精准控制各环节温度。比如“以前手工测蛋白质、脂肪、乳糖,费时费力还易出错。现在用进口数智设备,30秒到1分钟就出结果。”好一多一线质检员李丹见证了检测设备的升级。

2020年,“新鲜订”平台上线,消费者通过微信小程序可足不出户订奶,支持指定配送日期、一键暂停、一键“换着喝”、自由随心订等个性化功能。平台在微信餐饮服务排行榜长期居前,电子奶卡成为年轻人间体面的社交赠礼。

截至目前,好一多已建成覆盖全省80多个县的2000多个销售网点。

持续深耕地域特色

折耳根酸奶之后,好一多相继推出修文猕猴桃酸奶、铜仁有机抹茶酸奶、青岩玫瑰酸奶等产品,“贵州名片”系列持续扩容。到2025年,企业已推出30多种口味,将“贵”字号风味融入乳品研发。

研发方向分梯度布局:面向大众的经典款,面向年轻人的鲜享款,面向精英和高净值人群的高端定制系列。“销量最好的是红盒鲜奶和原味酸奶,但最有故事的是折耳根酸奶。它开辟了特色酸奶研发模式,后续产品都是这个路子。”冯晓飞说。目前,团队正向功能性酸奶、药食同源酸奶方向拓展。

持续创新需要智力支撑。2026年6月,好一多与贵阳学院签署校企战略合作协议,共建联合乳业创新实验室,在新型乳制品开发、功能型饲料研发、数字化转型等领域开展产学研协同创新。“乳业定向实训班”和“毕业即上岗”订单班将企业岗位技能培训前置至在校阶段,实现人才培养与产业需求无缝衔接。

仅在2025年,好一多凭借中高端产品矩阵实现产值3.5亿元,技术创新投入占预算10%。从一款大胆创新的地域风味到30多种风味矩阵,从认真倾听消费者的每一句心声,到全程守护一杯鲜奶的品质,再到让一杯酸奶承载起一方水土的记忆——好一多正成为一座城、一方人独特的味觉名片。

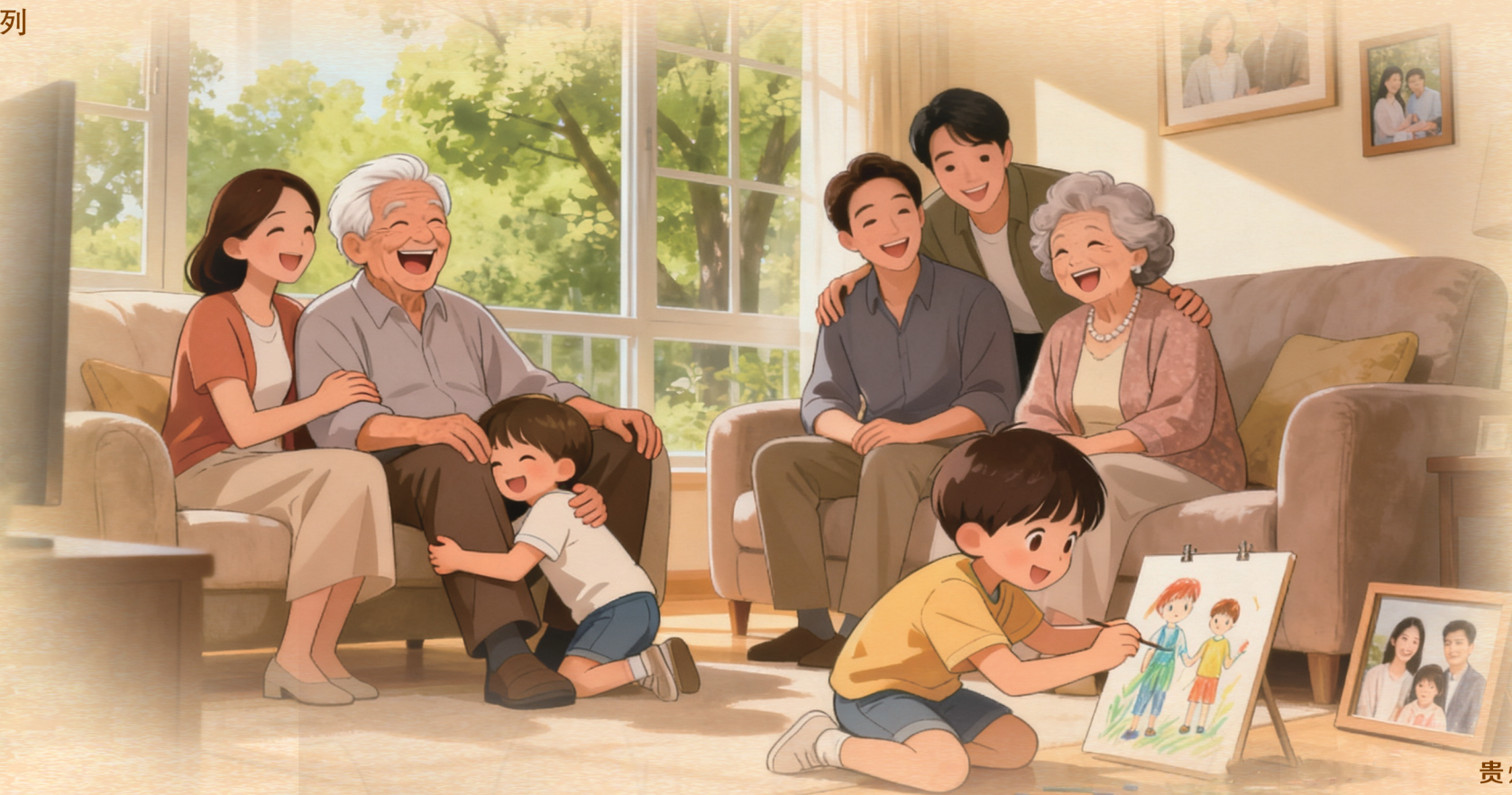
本版责编:肖茜 熊璞 张元斌 樊天晴 版式设计:黄艳

公益广告



公益广告·移风易俗系列

身后厚葬薄于名
生前尽孝重于行



厚养是指

父母长辈健在时,尽自己所能给予充分的物质供养和精神关怀,使其安享晚年。

薄葬是指

在丧葬事宜上,坚持简约适度、文明环保的原则,简化仪式,从简治丧。

贵州日报报刊社 贵州日报当代融媒体集团