

豫园股份党委与浦南医院党委携手 双向赋能

10月29日下午，浦南医院党委书记雷撼、工会主席周怡率专家团队走进豫园股份，以“党建引领双向赋能”为主题，通过医疗咨询、商圈参访、座谈交流、党建签约等项目，探索资源共享、优势互补的立体化党建新路径，打造企医协同、双向奔赴的党建样板。豫园股份党委书记、副董事长朱立新，党委副书记、工会主席范志韵，监事会主席周文一，文商集团党委书记陈继东、美丽健康党委书记贾晓薇等参加了活动。

在豫园股份总部，来自浦南医院呼吸科、内分泌科、皮肤科等七名资深专家为总部大楼的员工们提供一对一咨询，针对常见健康问题，提供诊疗建议和健康指导，让大家足不出楼就能体验优质医疗资源，营造了“豫园一家”的暖心氛围。

在豫园商圈，浦南医院党委一行先后来到海上梨园、老庙黄金景容楼、童涵春堂中药博物馆、豫园南翔馒头店等商圈场景，实地探访“文化+消费”“非遗+品牌”创新实践，了豫园商圈把百年商道与东方美学进行有机融合的成果，以及传统品牌焕发新活力的生动内涵。在交流座谈会上，双方围绕“组织共建、资源共享、活动共办、发展共赢”等四个维度，现场签订《党建共建协议书》。

雷撼表示，豫园股份在党建引领企业高质量发展、满足人民美好生活需求方面有着丰硕的成果和场景。浦南医院要依托自身专业优势，把健康服务、科普教育更多地送进商圈、企业，实现党建共建“1+1>2”的聚合效应。

朱立新表示，签约只是起点，下一步要推动党建、医疗、文化、消费等多领域系统性协作。通过互访互学，支持资源共享，拓展彼此间的合作路径，实现多领域融合。把党的政治优势转化为双方发展优势，持续提升豫园品牌温度与浦南医院服务广度。



此次党建共建，是豫园股份党委构建“立体化党建格局”的又一落地成果。未来，双方将以人民健康与幸福美好生活为共同目标，持续放大“党建+健康”协同效应，为推动上海城市建设和区域经济发展贡献更多智慧和力量。



两项豫园股份职工合理化建议(先进操作法) 获评上海市级创新奖

近日，上海市总工会发布《关于命名2025年上海市职工合理化建议和先进操作法优秀成果的决定》，由豫园股份工会推荐申报的两个项目获得命名，分别是：《关于推动“豫园灯会”文化传承及海外传播的建议》获评“上海市职工合理化建议创新成果奖”；《化妆品中视黄醇及6种视黄醇衍生物含量的检测》获评“上海市职工先进操作法创新成果奖”。

豫园股份在“AI赋能智启金融——金融外滩AI应用大赛”上

获得佳绩

10月15日下午，由滨江党建·金融外滩区域化党建联席会议、金融外滩工会联盟共同主办的“AI赋能智启金融——金融外滩AI应用大赛”在交行上分举办。黄浦区人大常委会副主任、区总工会主席姚晓红，交通银行上海市分行党委委员、副行长、工会主席，金融外滩工会联盟轮值主席刘钢华，区委组织部副部长、区人才工作局局长程扬勇，区总工会常务副主席、党组书记董磊，及金融外滩工会联盟成员单位工会主席、代表等共同出席。

经过前期筹备申报，共有16个项目入围现场发布，同台进行成果展示和演绎。其中，来自豫园股份津美化妆品的《WEI蔚蓝之美AI赋能消费体验升级》获评“最佳项目奖”；来自豫园珠宝时尚集团王梦婷的《“珠联智合”豫园珠宝电商视觉AI应用》获评“项目入围奖”。

豫园股份工会将持续推动“AI+业务”的技能提升，引导各级工会探索业务发展新形态、新模式，助推一线员工在AI时代的岗位技能提升，激发更多创新创意活力，为全球家庭智造快乐生活赋能助力。



豫园股份工会召开 “2025职工金点子成果”评审发布会

11月18日下午，豫园股份工会召开“2025职工建言献策金点子成果”评审发布会，来自珠宝时尚、上海表业、海鸥表业、津美化妆品、童涵春堂、股份总部、舍得酒业等单位的14个金点子成果逐一亮相发布。自本轮征集活动启动以来，先后收到各产业板块提报的29个项目，经初审筛选出14个项目入围复审环节，预估改善价值超3000万元。豫园股份党委书记、副董事长朱立新，监事会主席周文一，党委副书记、工会主席范志韵，黄浦区总工会基层工作部部长邱梦然，以及股份党群、FES、劳模工匠代表等参加评审会。

朱立新表示，这些金点子成果来源于一线员工在日常工作中解决问题的思考与实践，体现的是集体智慧，是推动企业发展的重要潜力和底气。金点子成果内容逐年丰富，参与人数不断增加，创新层次不断提高。点子虽小，但也能汇聚成大能量，更是群策群力赋能企业成长进步的重要体现。

朱立新充分肯定大家在实践中提出的创新点子对企业发展所带来的价值。他表示，要为生产一线的创新者们搭建更多舞台、创造更多机会，要鼓励大家主动传播经验知识，实现金点子成果的可应用、可复制、可推广。要主动构建常态化平台，鼓励员工展示才能、贡献智慧。不断激发全员创新意识，形成立足岗位、实现价值的创新文化。期待今后能有更多来自不同产业、不同岗位的高质量创新成果的涌现，齐心协力助推豫园股份走好创新发展之路。

在评审现场，项目领军人围绕项目背景、改善举措、实施成效、效益测算、获奖情况等维度进行发布。在这些成果项目中有技术工艺方面的技术创新、工艺改良、新品研发，如海鸥表业《红旗汽车钟》，珠宝时尚集团《发明一种仿生指动力旋转测试仪》等；有精益管理方面的成本节降、质量改善、运营提效，如股份总部《战略集采降本7步法及其实践运用》，舍得酒业《包装生产成本优化》等；还有AI技能应用方面的AI

工具融入业务场景，提升敏捷办公效率，如津美化妆品《WEI蔚蓝之美AI营销实践突破》，童涵春堂《AI赋能营销》等，大部分成果已经投入生产实践，并带来一定经济价值。

由公司领导、劳模工匠以及党群、FES等共同组成的评审组，在评审过程中重点关注金点子成果的实际应用状态与运行效果，深入评估其投入产出比和经济效益。同时，评审组还围绕项目的可复制性、推广潜力以及在实施过程中可能存在的潜在痛点和难点，与项目领军人进行了深入交流互动，旨在全面衡量项目的综合价值。

股份工会将继续夯实职工建言献策、合理化建议等平台载体，紧扣“场景化体验升级、精益化运营提质、生态化协同增效”等维度，引导培育更多具有先进性、创新性、实用性的“小发明、小创造、小革新、小设计、小建议”等金点子成果项目，推动一线创新成果向经营实效转化，积极营造“我为发展献计策，人人都是赋能官”的氛围，推动岗位创新、实现共创赋能。



陈卤出新豆 用技艺传承非遗

五香豆非遗传承人胡晓斌获评“黄浦工匠”

近日，黄浦区总工会正式发布新一批“黄浦工匠”名单，由豫园股份工会推荐的胡晓斌，经过层层筛选和PK选拔荣膺此项称号。

胡晓斌从普通生产工起步，历经15年磨砺，精通五香豆制作的8道基础工序，尤其擅长现代工艺创新与多口味研发。烧煮五香豆的关键在于火候控制，稍有不慎，整锅原料便会报废。凭借多年实践，胡晓斌练就了精准掌控火候、翻豆结霜的绝技，制作的五香豆白霜均匀、口感清糯、味道醇厚，每一颗都堪称精品。

他领衔起草了《五香豆标准化制作工艺》档案，将师傅们的经验转化为数据化标准，解决了工艺口口相传、质量不稳的难题。通过标准化流程，将学徒的初学期从一个月缩短至一周，产成率从85%提升至95%。该工艺标准荣获黄浦区立功竞赛“金点子”称号。

在生产实践中，胡晓斌每年烧煮超过40万公斤豆品，带领团队成功还原了风味和口感更细腻的精品奶油味五香豆，并创新研制了藤椒、芥末、薄盐等14款改良型及新口味五香豆。不

仅满足了消费者多样化的口味需求，更成为上海特色旅游食品。

他创新利用真空负压技术筛选蚕豆原料中虫蚀粒，显著提高五香豆的良品率。他利用水结冰会微微膨胀的原理，从内部疏松蚕豆纤维优化口感，创新试制出了老年人也能嚼得动的“胖蚕豆”。他还积极参与“走进长三角非遗保护成果展示”等26项文化活动，让更多人近距离聆听五香豆的故事，感受其深厚的文化底蕴，品味这一极富上海历史文化特色的经典美味。