



就业有路 增收有门 乌兰察布为残疾人搭建圆梦平台



●唐氏综合征患者在喜憨儿洗车中心工作 乌兰察布市残联供图

高质量的就业,帮助他们在岗位上实现增收、收获尊严。

就业是民生之本,也是残疾人走出家门、融入社会、实现自身价值的重要途径。近年来,乌兰察布市残疾人联合会始终将残疾人就业增收摆在突出位置,聚焦残疾人实际就业需求,不断拓宽就业渠道、优化帮扶举措、完善服务体系,持续推动残疾人实现更稳定、更

只能跟着母亲在洗衣店勉强帮忙。加入乌兰察布市喜憨儿洗车中心后,经过工作人员的悉心辅导和针对性训练,张驰的生活发生了实实在在的变化:他不仅能熟练完成擦车等岗位工作,回家后还能主动帮母亲拖地、洗衣,同时结识了新的伙伴,生活自理能力和社会适应能力均有显著提升。母亲也能更专心地经营洗衣店,家庭收入和生活质量稳步提高。

据乌兰察布市残联工作人员介绍,乌兰察布市喜憨儿洗车中心,是乌兰察布市残联指导引进深圳市“喜憨儿洗车”项目,由大诺助残圆梦服务中心打造的智力残疾人辅助性就业项目,2025年10月获得正式授权。该中心位于集宁区虎山东路,总投资20万元,占地面积167平方米,目前已吸纳6名以唐氏综合征患者为主的智力残疾人就业,每人月工资1500元。运营至今,中心累计洗车超15000辆、接待顾客20000余人次,凭借认真负责的服务获得周边群众的广泛认可,同时实现了职业康复、辅助性就业与托养照护的多重效益。

为帮助智力残疾人更好地适应岗位,融入社会,中心采用“职业康复+辅助性就业”的服务模式。技能培育方面,邀请项目创始人及专业培训师定期授课,针对唐氏综合征患者的认知特点,通过方格擦拭练习、汽车“十八宫格”识别等针对性训练,锻炼学员的肢体协调与认知能力;社交交往能力培养

就业帮扶,已累计为乌兰察布市300余名残疾人搭建稳定就业平台,创造直接经济价值近2亿元。为切实保障残疾人的就业权益与就业质量,所有就业残疾人年收入均稳定在3万元以上,用人单位为其足额缴纳五险;上海灿聘还额外为残疾员工购买商业保险,定期组织年度体检、发放节日福利,全方位提升残疾人就业的获得感与安全感。

跨区域牵线搭桥 残疾人就业多了新门路

随着就业模式不断创新,跨区域就业成为残疾人拓宽就业渠道的新方向。自2019年起,乌兰察布市残联与上海灿聘网络科技有限公司开展合作,搭建跨区域残疾人就业精准帮扶平台,53岁的化德县残疾居民陈明亮,就是这项帮扶举措的首批受益者之一。

练技能送岗位 全方位帮残疾人稳就业增收

残疾人稳定就业,离不开完善的政策支撑、扎实的技能培训和精准的就业服务。记者从乌兰察布市残疾人联合会了解到,2025年,乌兰察布市残疾人新增就业789人,完成年度任务(523人)的150.86%,其中城镇新增183人、农村新增606人,残疾人就业工作取得扎实成效。在拓宽就业渠道方面,乌兰察布市持续扩大按比例就业覆盖面,乌兰察布市按比例安排残疾人就业的单位发展到303家,安置残疾人职工1103名,征收残疾人就业保障金6163万元;乌兰察布市政府办公室、市直畜牧工作站、市农技推广中心3家单位,共招录(聘)3名残疾人。同时,残疾人集中就业实现稳步发展,全年发放残疾人集中就业补贴46万元,助力12家企业稳定安置203名残疾人就业。



●教练员示范羽毛球动作要领 实习记者 张玥 摄

下班去哪? 乌兰察布青年夜校羽毛球课开班啦

“平时上班久坐办公室,很少有时间运动,青年夜校的羽毛球课正好填补了我们下班后的空闲时间。”青年学员王佳一边擦汗,一边说,“我不仅学到了专业的羽毛球技巧,还认识了很多新朋友,运动完浑身轻松,特别解压。”

刚参加工作的李瑞表示,这是他第一次系统学习羽毛球,教练讲解细致,课堂学习氛围轻松,自己非常期待后续的课程。

场上切磋球技,场下交流谈心。原本互不相识的青年们,在一次次挥拍练习、一声声相互鼓励中快速拉近了距离,大家从工作生活聊到兴趣爱好,畅所欲言,在汗水与欢笑中卸下工作疲惫,感受运动带来的畅快。

集宁区团委工作人员表示,青年夜校是服务青年、凝聚青年的重要阵地,本次羽毛球课程精准聚焦青年的健身需求与社交期待,让广大青年在工作之余强健体魄、放松心情、拓展社交圈。据了解,本次青年夜校项目仍在火热招生中,除羽毛球课程外,还推出了架子鼓、围棋等多项文化艺术与兴趣爱好类课程;乌兰察布市文化馆也同步推出舞蹈、太极、模特走秀等公益课程,课程品类丰富、覆盖范围广泛,可满足不同年龄、不同爱好市民的学习需求。

下一步,集宁共青团将持续聚焦青年所思所想,推出更多形式多样、内容丰富的夜校课程,不断丰富青年精神文化生活,搭建青年交流互动的优质平台,让青年在热爱中展现青春风采。

“传统汤圆大多是黑芝麻、花生口味,现在的汤圆花样多了,尤其是咱们本地的特色汤圆,口味很有新意。”苏彤告诉记者,奶制品汤圆外皮软糯有嚼劲,内馅绵密香浓,既满足了年轻人想尝鲜的需求,也带来了全新的味蕾体验。“今年元宵节我买了几包锅茶口味的汤圆,吃了之后特别惊喜。馅料里不仅有咸奶茶,还加了咱们本地常吃的炒米,一口下去口感层次很丰富,也亏得商家有巧思,把咱们乌兰察布的特色做得这么到位。我很喜欢这种咸香的风味,除了在家里囤了几包日常吃,还特意多买些送朋友,就算不是节日,当作零食吃也很合适。”



●学员练习动作要领 实习记者 张玥 摄

不止节令限定! 锅茶、奶食入馅 乌兰察布把本土味道包进美食里



●市民在点心铺购买草原特色汤圆 本报记者 徐楠 摄

“虽然不是节日,但这款锅茶汤圆太合口味了,我多买些平时吃。”现在草原风味和传统美食结合得真好,我买了不少零食,还能给朋友们分一份。”3月13日,在乌兰察布中心城区的一家海鹏点心铺内,市民们一边选购特色汤圆,一边和记者说。记者近日走访本地多家点心铺、特产店了解到,原本作为南方传统节令食品的汤圆,传入乌兰察布后,深度融合本地草原美食底蕴,衍生出锅茶、奶食、沙棘等极具本土特色的创新口味,打破了传统汤圆的节令限制,已成为本地市民日常食用、外地游客选购伴手礼的热门选择。

说起汤圆,在不少人的传统印象里,是带着元宵节专属仪式感的食品,只在特定时节登场,平日里很少出现在日常餐桌。但如今,这一情况在乌兰察布正在悄然发生改变。在乌兰路的一家点心铺内,市民苏彤选购了十袋特色汤圆,正让店员分别打包成精致礼盒,准备送给外地的亲朋好友。

“传统汤圆大多是黑芝麻、花生口味,现在的汤圆花样多了,尤其是咱们本地的特色汤圆,口味很有新意。”苏彤告诉记者,奶制品汤圆外皮软糯有嚼劲,内馅绵密香浓,既满足了年轻人想尝鲜的需求,也带来了全新的味蕾体验。“今年元宵节我买了几包锅茶口味的汤圆,吃了之后特别惊喜。馅料里不仅有咸奶茶,还加了咱们本地常吃的炒米,一口下去口感层次很丰富,也亏得商家有巧思,把咱们乌兰察布的特色做得这么到位。我很喜欢这种咸香的风味,除了在家里囤了几包日常吃,还特意多买些送朋友,就算不是节日,当作零食吃也很合适。”

各式草原特色汤圆

这些广受好评的特色汤圆,并非简单的口味猎奇,其背后是乌兰察布深厚的草原美食底蕴。作为“中国草原酸奶之都”,乌兰察布的奶食文化传承已有上百年历史,锅茶、炒米、奶皮子、酸奶、沙棘等食材,早已融入本地市民的一日三餐,成为刻在乌兰察布人舌尖的专属味觉记忆。正是这份独有的饮食底蕴,让传统汤圆有了本土化创新的根基——把本地人耳熟能详的本土味道,与汤圆软糯的口感深度融合,既保留了传统汤圆的形式,又注入了乌兰察布独有的美食灵魂,这也是它能快速获得本地市民广泛认可的核心原因。家住集宁区新区的退休市民李桂兰,是吃着本地奶食长大的老乌兰察布人,她告诉记者,此前她对汤圆一直没什么兴趣,一年也就元宵节象征性吃几个。

“以前的汤圆都是甜口的,总觉得不符合咱们本地人的口味,甜腻得慌,吃两个就不想吃了。现在不一样了,把咱们天天喝的锅茶、常吃的奶皮子都做到汤圆里了,一口下去全是熟悉的咸香味道,完全不腻。现在我家冰箱里常备着,早上煮几个当早饭,或者下午饿了煮几个当点心,吃得特别舒坦。”李桂兰说。

市民赵凯则经常把这款特色汤圆当作伴手礼,送给外地来乌兰察布游玩的朋友。他说:“以前外地朋友来,我准备的特产无非就是奶食、牛肉干,现在都会额外给他们带上几包咱们本地的特色汤圆。这不是随便跟风做的网红口味,是真切切切把咱们乌兰察布的奶食文化、草原饮食底蕴融进去了,朋友拿回去煮了,一口就能尝到咱们乌兰察布的特色,更普通的特产更有新意,也更有咱们本地的文化味儿。”

不止本地市民青睐,这些带着乌兰察布草原美食印记的汤圆,也收获了不少外地游客的喜爱。来自西安的曹蓬勃一直对草原美食情有独钟,这次结束乌兰察布的旅程前,他特意选购了许多本地特产带回家,其中就有好几包草原风味汤圆。

“我经常来内蒙古旅游,也常喝沙棘汁,这次来乌兰察布,正好赶上元宵节刚过,汤圆还在售卖,就先买了几包沙棘馅的尝尝。”曹蓬勃说,沙棘汤圆酸酸甜甜,口感很解腻,家里的女儿也特别喜欢,“回家之后我又在本地商家的线上直播间买了几包,平时煮着当宵夜也很合适。这种带着地域特色的美食,不只是舌尖上的味道,也能让人朋友真切感受到乌兰察布的风土人情。”

如今,融入了乌兰察布美食底蕴的特色汤圆,早已跳出了传统节令甜汤的局限,从只能水煮的节日食品,逐渐融入了更多日常消费场景。记者了解到,为了让特色汤圆的食用场景更丰富,不少市民还摸索出了多样的新吃法,不管是搭配奶茶、酒酿做成甜品,还是作为早餐、宵夜的简餐,都十分合适。小巧的汤圆规格,也贴合现代人轻食的饮食习惯,不管是家庭小聚,还是朋友分享,都很适配。

在本地经营一家社区超市的王晓红告诉记者,草原风味汤圆作为本土化创新的特色食品,既保留了汤圆团圆吉祥的传统寓意,又注入了浓郁的乌兰察布草原民族特色,给传统美食增添了新的活力。“不少外地游客都会把它当作伴手礼,把乌兰察布的草原味道带回家,和亲友分享旅途的收获。”王晓红说,“草原奶香和软糯汤圆的结合,既能让外地游客尝到地道的草原风情,也能让本地市民感受到熟悉的家乡味道。它不再只是节令里的限定食品,而是慢慢走进了更多人的日常生活,成了随时可以享用的暖心小食。”

从南方传来的传统节令美食,到融入乌兰察布草原美食底蕴的本土特色新品,小小的汤圆,不仅是南北饮食文化的交融碰撞,更是乌兰察布本土美食底蕴的创新表达。它让传统节令食品有了扎根乌兰察布的味觉根基,也让本地独有的草原美食文化,有了更贴近日常、更易传播的新载体。



●草原特色汤圆受欢迎 本报记者 徐楠 摄