

快乐老人报



国内统一连续出版物号: CN 43-0024 Happy Maturity 快乐伴一生 邮发代号: 41-178 第1619期 零售价: 1.80元

硬核! 依法保护退休再就业

编者按 超龄劳动者具备丰富的专业知识和实践经验,在许多岗位上发挥着不可替代的作用。近期有两个案件,其裁判理念充分体现了对超龄劳动者就业权益的实质保护。

案件1 退休返岗未重签合同,法院判待遇“不变”

黄某于2013年4月入职北京一家公司。2015年双方签订劳动合同,约定合同期限自2015年3月1日起至2018年2月28日止。合同写明,黄某月收入为税前1.2万元,包括基本工资6000元和绩效工资6000元,其中绩效工资根据年底考核结果统一发放。2017年8月16日,黄某年满60周岁退休。公司未与黄某另行签订劳务合同,黄某继续在原岗位工作。后因该公司扣发2017年度及2018年度绩效工资共7.2万元,黄某诉至法院,要求公司支付绩效工资。公司称,黄某已达退

休年龄,不再享有绩效工资。即便应享有,因公司当年经营亏损且黄某未完成绩效考核指标,黄某亦无权领取绩效工资。法院查明,黄某退休后继续从事原工作,公司未就工资报酬等事宜与其重新协商,故双方存在劳务合同关系,且该劳务合同的内容应参照原劳动合同执行。原劳动合同并未约定具体的绩效考核方式,黄某在退休前均全额领取了绩效工资。在此前提下,该公司扣发黄某绩效工资的行为,缺乏事实与合同依据。最终,法院作出判决,该公司向黄某支付2017年度及2018年度绩效工资。

案件2 合同到期第二天摔了,公司承担赔偿责任

2023年7月1日,徐某在达到退休年龄后,受一家物业公司雇佣,为一小区提供保洁服务,《劳务协议》约定协议期至2024年6月29日。去年6月30日16时40分左右,徐某手提塑料袋经过小区楼下楼梯旁的斜坡时,摔倒受伤,致十级伤残。物业公司以双方劳务合同期限届满,徐某并非在为其提供劳务过程中受伤为由拒绝赔偿。徐某诉至重庆市城口县人民法院,要求物业公司赔偿其医疗费、误工费等各项费用共计11.6万元。法院经审理后认为,双方劳务合同期限虽已届满,但是否构成劳务合

同关系应当结合是否存在提供劳务的事实予以综合认定。徐某受伤时间、地点、行为外观与该物业保洁人员上下班时间、范围、内容相吻合,结合该物业支付徐某工资、重新雇请保洁人员的时间等情况,承办法官最终认定徐某受伤当天仍是在为物业公司提供劳务,并判决由物业公司在过错责任范围内,对徐某因此遭受的损失承担赔偿责任,赔偿其医疗费、误工费共6.5万余元。物业公司不服,提起上诉。重庆市第二中级人民法院经审理后,依法驳回其上诉,维持原判。(摘编自《工人日报》、上游新闻)



湖南探索 居民医保分档缴费

《湖南省基本医疗保险参保长效机制创新综合试点方案》日前已正式印发。方案明确,湖南将探索居民医保分档缴费机制,完善居民医保筹资机制,推动缴费与城乡居民人均可支配收入相匹配,试行差异化个人缴费标准。(摘编自《三湘都市报》)

12306选座 “窗”字变成竖线

近日,有网友留意到,在12306购票选座时,原本A、F座两侧的“窗”字变成了竖线。12月3日,铁路12306客服回应,这是因为个别车体有些靠窗的位置没有窗,而是壁板,改成竖线是为了避免旅客误解。(摘编自《华西都市报》)

社长:王翀
总编辑:周刚
执行总编辑:何谷
本版主编:邹东锋
本版版式:孔丽 校对:尹华智

本报常年法律顾问
金州律师事务所 刘岳 冯观



发行服务热线:11185(邮局)
0731-88906498(报社)
广告热线:0731-88902498
新闻热线:0731-88905158

电动自行车新国标引热议

12月1日起,电动自行车“新国标”实施过渡期正式结束。与此同时,网上存在不少对“新国标”的争议与疑惑。12月4日晚,工业和信息化部消费品工业司、中国自行车协会就相关问题作出回应。中国自行车协会发文称,网传“铁皮座椅”仅

为极个别企业采用不合理的方案,并非行业普遍现象,更不是新标准要求。关于“不能带小孩”问题,中国自行车协会提到,目前企业已经研发出的新标准产品中,70%以上车型有后衣架(后座),能够满足亲子出行需求,少数车型因定位

单人骑行而未设计后衣架。关于“超速会急刹”问题,中国自行车协会表示,新车型在达到25km/h时只是不能再继续提速,不会紧急制动。同时,新标准中不但没有“禁止安装后视镜”,而且还明确规定“鼓励安装后视镜”。记者从工信部了解

到,个别企业在执行新标准过程中,理解不够全面、准确,导致生产投放的车辆引发诟病,这不是行业普遍现象。工信部消费品工业司已指导相关企业抓紧优化产品设计方案,加快生产令消费者满意的产品。(摘编自《中国青年报》)



家有酥鱼待亲友

掌勺人 马存海,河北张家口,71岁

菜品特色 骨酥肉嫩,不怕扎嘴

酥鱼是河北传统名菜,我爱做这道菜招待亲朋好友,深受夸赞。

鲫鱼或鲤鱼选5斤左右,去内脏,保留鱼头、鱼身和鱼鳞,用盐、料酒腌30分钟,下油锅炸至表面金黄。准备葱姜蒜各适量,花椒、八角各10克,醋

500克,白糖50克,酱油200克,料酒100克。

在砂锅底垫竹片或白菜帮防糊,依次铺葱姜蒜、香料,码放鱼,加入糖、醋、酱油、料酒和清水(没过鱼身),大火烧开后转小火慢炖4个小时以上,至鱼骨酥软。关火后自然冷却,使汤汁凝固即可。

