

引进人才,关键吸引力在打造“三个闭环”

城市如何缓解“缺才焦虑”

在疫情形势趋于平稳的同时,一场诸多城市参与的“引才”热潮正悄然涌动。求才若渴的除了老牌一线城市,还有力图实现弯道超车的二三线区域中心城市,甚至一些四五线城市也希望通过大量引才来加快发展步伐。随着各大中城市的政策跟进,买房优惠、租房补贴、项目资助等物质奖励或者本科落户等户籍政策已经大同小异、彼此趋同。引才、留才、用才政策如何做到精准?



缺才焦虑驱动精准引才

7月22日,人力资源和社会保障部在2020年二季度新闻发布会上表示,1~6月全国城镇新增就业564万人,完成全年目标任务的63%。招聘平台BOSS直聘发布的《2020二季度人才吸引力报告》显示,二季度就业市场复苏显著,招聘高峰延迟到来,人才需求环比增长57.2%,同比增长14.8%。

在今年就业形势相对严峻的背景下,抢抓机会“抄底”引进储备人才是不少城市的共识。记者了解到,多地的引才目标瞄准硕士、博士等更高学历层次人才。

比如,广东省域副中心城市汕头提出“三年招千名博士”的目标,开出年收入保底35万元、家属和子女享受配套服务、落户事宜开通绿色通道等一系列优惠政策。

而同属于粤东地区、发展相对滞后的汕尾市则开出更高“价码”。除执行国家及省政策规定的薪酬待遇外,

引进人才三条底线

结合调研和专家采访,记者发现,进一步提升城市人才能级和人才活力,首先应完善三方面政策体系。

第一是人才政策持续稳定。曾有城市为吸引人才一度放开落户,但因错估城市承载能力,96小时内4次变更条件;也有地方引进了人才后政策跟不上,既浪费了人才,又消解了引才政策的积极初衷。高质量政策和相关保障的稳定性是激发人才潜力的重要因素。

第二是人才与当地发展规划、阶

关键吸引力在打造“三个闭环”

什么是城市对中高端人才最关键的吸引力?记者调研发现,人才看重的是“三个闭环”:

第一环,产业链闭环。2014年回国创业、已是深圳市绚图新材料科技有限公司董事长的林海晖说,所在区域能在三小时内完成产业链全链条配套供应,就可能更有效吸引高端创新创业者。

第二环,创新闭环。在多位受访者看来,人才是创新的根基,创新驱动实质上是人才驱动。城市应加快培育适宜人才创新的土壤,特别是对于复合型的创新人才,应给予更宽松的环境。

孙锐分析,人才链、创新链、产业链互动融合,能加倍激发人才的支撑作用。他建议,不同城市可结合实际,错位布局,建设机制灵活、功能齐全、产业配套的创新型、专业型孵化器,完善科技金融服务体系,打造与地方特色产业相匹配的人才高地。

段尽量匹配。“要让人才引进与当地发展战略、产业结构调整和布局同步谋划、同步推进。”广东一位资深人才工作者说,要注重结合人才水平和市场需求,看人才在本地重点产业领域是否帮助掌握关键核心技术、是否拥有自主知识产权、能不能填补“卡脖子”技术的空白等战略考虑。

第三是城市激励、服务人才的治理能力尽量完善。受访者认为,引进人才需要在树立良好用人导向、搭建人才施展才华的舞台、营造干事创业氛围等方面精准着力,再辅以经济上的激励、生活上的便利。

第三环,政务服务闭环。多位受访者说,良好的政务环境、有序的法治环境不仅能为发展保驾护航,更能解除人才的后顾之忧,营造爱才敬才的良好氛围,从吸引人才向成就人才转变。

孙锐认为,留住人才、用好人才,应繁荣科技服务和人才服务产业,建设高品质、高效能的公共管理及服务体系,在有条件的地方,可以探索打造人才发展法治建设先行区。

受访者也指出,对二三线城市来说,打造像一线城市那样的产业、创新和政务服务环境非一日之功,但可探索扶持支柱产业和项目、为人才提供智慧转化平台等。

“只有在产业发展、项目支持、配套政策等方面为人才创造良好的干事创业氛围,在搭建人才舞台、创造良好发展环境等方面持续着力,练好城市引才内功,才能‘以才引才’,发挥人才集聚效应。”孙锐说。

据新华网

宴席普遍剩三成,有的吃一半扔一半

盛宴缘何转眼变“剩宴”

荤素满桌、觥筹交错,待到宾主散去,盛宴转眼变“剩宴”。记者近日采访发现,相比日常“下馆子”,讲究排场的婚宴、寿宴、生日宴、升学宴等大型宴席中食物浪费情况更突出,成为餐饮浪费重灾区。一些受访餐饮从业者表示,目前大型宴席的浪费率普遍在30%以上,有的达到50%甚至更高。



过分讲究排场,餐饮浪费惊人

位于太原晋阳街的金伯爵是一家主营婚宴的主题婚礼酒店。记者日前在中午时分看到,这里正举办一场25桌的婚宴。下午1点过后,婚宴结束,客人陆续离开,桌上的剩饭剩菜还有差不多三分之一:大半条蒸鱼、半盘子鸭肉、几乎没动的炒饭……都被收进厨余桶里。

酒店一位服务员告诉记者,客人不好意思打包,主人担心卫生问题,剩下的饭菜基本都被倒掉了。

负责晋阳街厨余垃圾收运的张德庆告诉记者,在他负责的四五十家大小餐企中,金伯爵主题婚礼酒店是厨余垃圾的“大户”,婚宴产生的泔水量少则两三桶,多则七八桶,是其他饭店的几倍。“看着白花花的米饭和没吃完的鸡鸭鱼肉,我都觉得心疼。”

多家经营宴席的餐饮企业介绍,婚

宴、生日宴、升学宴等大型宴席的剩菜率普遍在30%以上,有的会达到50%甚至更高。

在北京工作的王佳欣说,不久前她曾参加一场婚宴。一桌饭上万元,但有一桌客人不足十人,有的只坐了四五个人。很多菜和汤根本没动过就倒掉了,感觉是“吃一半扔一半”。

“目前宴席上餐饮浪费严重。”江苏省餐饮行业协会执行会长于学荣说,一般婚宴、生日宴等宴席的桌数不少,每一桌的菜品也比较多,容易造成浪费,一些地方过分讲究排场,往往一桌宴席上的菜品会浪费40%左右。

山西会馆门店经理富燕飞给记者算了一笔账,普通婚宴一般设15桌到30桌,中档宴席的价格在每桌1500元左右,如果按每桌菜浪费三成来算,一场30桌的婚宴就要浪费上万元。

主人要面子大鱼大肉,客人重健康求清淡

“宴席上浪费多,主要还是讲面子的问题。”刚刚为儿子办完婚宴的李女士说,婚姻大事是大场面,远近亲友都来道贺,准备饭的时候宁可剩下,也不能少了,真要是“光盘”了,难免叫人笑话,不够体面。

为迎合顾客这种心理,餐饮企业纷纷推出宴席套餐,菜品大多以“八凉十热”打底,再加主食、汤、点心、果盘等,基本都在20道以上,有的多达26道、28道,远远超出一桌10人的用餐量。

不仅如此,主客双方还存在“结构性供需矛盾”。受访群众表示,宴席主人在点餐时更喜欢上鸡、鸭、鱼、肉等硬菜,觉得只有硬菜才显得有诚意、有面子,但现在人们生活质量明显提升,对大鱼大

肉兴趣寥寥,反而更喜欢吃清淡可口的素菜。因此,宴席上剩下的往往是花钱多、做起来费工夫的荤菜。

一位高档酒店餐饮部经理告诉记者,不光是主人讲面子,客人也讲面子。在有的场合,即使碰到再喜欢吃的菜品,客人也不会吃掉最后一口;有时候虽然没吃饱,但看到周围的人都停下筷子,自己也不好意思继续吃了。

“过去物质匮乏,酒席是否丰盛体现了主人家的实力、面子,但当前物质已经大大丰富,这种习惯和风气在某种程度上异化为攀比、摆阔气、炫富,很多人被裹挟其中,即使心里不认同,也不得不随大流。”民俗专家常嗣新说。

餐企合理优化供应标准,全社会共同推进节约

不少受访者表示,解决宴席上的浪费、在全社会培养节约意识和节俭习惯是一项长期任务,也是一项全民行动,需要社会各界多元化、多角度共同推进。

“针对婚宴、生日宴等宴席浪费,过去做了很多工作。”武汉大学社会学系研究员吕德文表示,特别是从党员干部着手,严禁大操大办红白喜事已经起到了积极作用,下一步解决宴席浪费问题仍然需要党员干部以身作则,率先垂范,做厉行节约、反对浪费的践行者、宣传者和监督者,带动形成良好社会风气。

餐饮行业也需增强节约意识,改进服务,合理优化供应标准。富燕飞、于学荣等餐饮界人士表示,餐饮企业应主动承担起倡行节约的责任,通过加强员工培训、配备点餐师等途径引导消费者适

度点餐,采取合理设置宴会菜单、鼓励打包等措施避免浪费。

据了解,商务部、中国烹饪协会刚完成宴席节约服务规范行业标准,正在向社会征求意见,在完善服务标准和程序的基础上切实推进宴席节约。

记者了解到,针对宴席浪费问题,已经有餐饮企业在行动。一些酒店对宴席套餐的菜品进行了调整,减少油腻硬菜、合理设置菜量、降低包餐价格;一些酒店免费提供打包盒、打包袋,还为客人讲解剩菜如何存放、如何二次制作等技巧。

多位专家提到,杜绝婚宴、寿宴等宴席浪费很大程度上还属于移风易俗的范畴,还需加强宣传,持续倡导。

据新华社