

人才引进 力度持续加码

《粤港澳大湾区产业发展及人才流动报告》数据显示,2019年,珠海以2.75%的人才净流入率冠绝粤港澳大湾区。在流入人口中,本科及以上学历的高层次人才占比达到62.35%。可以说,无论是在数量还是质量上,珠海的人才引进都走在了大湾区的前列。

为了弥补人才基数偏小的短板,珠海市区层面已采取了诸如“珠海英才计划”等一系列领先的人才引进举措。在此基础上,横琴新区更推出了针对高学历、高新技术型和复合型人才的人才引进政策,其中包括企业人才引进补贴、高层次人才落户条件优惠、安家生活补贴等等。

根据现行政策,符合规定条件的博士、硕士、学士可获得15万元、6万元和3万元的租房和生活补贴,而在横琴工作的博士后,各

项政策叠加后最高可以获得100万元以上的补贴。

持续加码的人才引进力度,显著提升了横琴新区经济结构的质量和新兴产业的发展速度。据统计,横琴新区注册企业数量已超过5.3万家,其中科技型企业近1万家,金融类企业逾6000家,澳资企业逾2500家,经济活力与多样性不断提升。

伴随着人才引进战略的不断发力,横琴新区人才的流入与产业结构的升级形成正向循环。而以横琴·澳门青年创业谷、中拉经贸合作园、粤澳金融合作示范园、粤澳合作中医药科技产业园等一系列规划中或是已建成的产业园区,也代表着高层次人才流入方向。这里也将成为珠海市人才集聚程度最高、最具发展前景的区域之一。

创业扶持 多重手段并举

如今,创业已成为高层次人才毕业后的一大去向。

日前,横琴·澳门青年创业谷在成立五周年志庆活动上发布的一组数据引发了各界关注:五年来,创业谷累计孵化、培育高新技术、创新产业项目433个,其中包括港澳地区的项目244个,帮助企业融资金额超5亿元。

创业的高失败率一直是阻碍创新产业持续发展的重要因素,其中创业者所面临的困难多集中于寻找资金来源和商业模式的辅导。为此横琴新区不断优化创业孵化载体和平台的建设、产学研全链条搭建以及社会资本与优质项目之间的对接渠道。

除横琴·澳门青年创业谷之外,横琴新区还打造了澳门大学、澳门科技大学产学研示范基地,引入多所国家重点实验室,并建设了横琴国际科创中心、横琴国际商务中心等一系列高端产业载体和面向初创型企业的办公空间,并面向港澳企业、科技创新类企业、项目及科研机构提供租金减免、“一对一”管家服务等举措。

以ICC横琴国际商务中心为例,由珠海大横琴集团联合BEEPLUS蜜蜂科技打造的“大横琴&BEEPLUS”空间,是横琴新区引入的首个高端灵活办公空间项

目,目前已有包括贸易服务、科技金融、信息咨询、互联网等13类行业近百家企业入驻,其中港澳台企业占比达到30%。空间内不定期举办各类交流沙龙、分享会、企业路演等形式的社群活动,已成为澳门学人发展协会、中澳青年文化联合会、澳门韩国互动交流协会的“学术交流基地”。

而在融资渠道方面,横琴新区在原有“最高300万元贷款额度贴息,单笔最高5万元一次性担保费补贴”的创业贷款优惠政策之上,于近日出台了《横琴新区扶持中小微企业融资风险补偿办法》,规定新区内金融机构在开展贷款、贷款保证担保和创业投资等类型的业务过程中遭受损失的,由区财政安排资金进行有限补偿,从而鼓励金融机构向小微企业发放资金,降低企业融资难度。

通过对平台载体、空间配套、融资渠道等方面资源的全面疏通,横琴新区为创业创新提供了良好的成长环境和营商环境。在此背景下,今年前四个月,横琴新区新增注册的澳门企业数量超过300家,同比增加1.23倍;注册资本11.58亿美元,同比增加5.85倍。特殊时期下,横琴新区依然展现出强大的增长动力。

进

入7月,全国高校陆续迎来毕业季。今年的毕业季受疫情影响,比往年推迟了一个月,加上今年创纪录的874万高校毕业生数量,多重因素叠加,进一步加大了就业市场的压力。

为化解稳就业保就业、抢人才留人才的难点与痛点,近日,珠海横琴新区围绕人才、创业和跨境合作,接连推出重磅举措,包括为小微企业拓宽融资渠道、加大创业扶持力度以及人才引进力度等等。作为“全国人才管理改革试验区”和“粤港澳人才合作示范区”,横琴新区承担着先行先试的使命,在引进高层次人才、推动创新产业发展、珠澳跨境合作等领域,不断开创全新的模式与发展路径。

珠海横琴新区打出发展“组合拳”

让人才进得来,留得住

文/图 何叶舟



随着人才引进战略的不断发力,横琴新区人才的流入与产业结构的升级形成正向循环

服务保障 对标国际领先

地方政府做好人才引进的服务保障,人才入驻便无后顾之忧。在这一方面,横琴新区也作出了一系列重要举措。

日前,横琴新区人力资源服务产业园暨横琴新区人才交流服务中心正式启用。这个项目是横琴新区为服务人才打造的首个人力资源服务领域产业园区。横琴新区党委副书记李伟辉在开园仪式致辞中表示,该园区的建设旨在聚集和整合起政府与人才有关的公共服务职能和市场化的人力资源服务机构,为企业和人才提供“一站式”服务,帮助横琴企业解决“招人难、留人难”的难题。横琴新区人力资源服务产业园由横琴新区管委会采取“政府主导,企业运营”模式,由大横琴发展公司负责运营管理,BEEPLUS蜜蜂科技提供项目的整体化解决方案,包括设计、建设等环节的空间一站式定制服务。产业园将重点打造“3平台+N基地”服务支撑体系,即“人才公共政务服务、人才市场专业服务、高层次人才贴心服务”三大平台+“人才交流、培训、实习”等系列基地建设,为横琴开发建设和服务澳门经济适度多元发展提供充足的人才保障和智力支撑。

值得注意的是,该产业园项目突破了以往政务空间的传统形态,将其打造成集商务会晤、企业

路演、企业-人才交流平台、人才公共政务服务等多功能于一体的综合型政务服务空间。政务服务窗口、人力机构服务窗口和企业咨询区通过物理空间的连接汇聚,形成真正意义上的人才服务“一站式平台”,而BEEPLUS Caf é、路演台和楼顶露天花园等多种形态的社交场景,能够充分满足人才交流、资源互通的需求。

横琴新区人力资源服务产业园的落地,彰显了横琴新区的人才战略中的精细化服务与运营的理念。当天下午,该产业园就举办了“横琴新区第26期英才交流会”,24家国企、优秀民企、高新技术企业报名参会,提供各类工作岗位200余个,效果立竿见影。

2020年是珠澳合作开发横琴新区的“开局之年”,人才资源将是下一步建设横琴新区、推动区域经济社会持续发展的核心动力。未来新区将以更加专业化的团队和市场化的运营,实现粤澳深度合作发展,与国际高度接轨,打造领先的发展模式和高质量发展水平。

江门雅瑶加油站员工拾金不昧受客户赞扬

7月7日20时许,江门雅瑶加油站,一辆桂A896RE的面包车的顾客在6号加油机加油后匆匆离去。值班员工温艳梅发现,车辆驶离后地上遗漏一件黑色垃圾,迅速走过去保洁清理。但一看竟是一个黑色的钱包,她马上向出口追去,但车辆已经消失在夜幕中。

温艳梅马上向站长告知事情的经过。经检查,钱包内有一张身份证、驾驶证,还有若干卡片和现金。站长翻查了当时的监控视频并向雅瑶派出所求助,在查询到顾客韦荣恩的电话后,马上去电联系告知其钱包遗漏的事情。

9日20时许,当班班长陈顺儒接待了前来认领钱包的韦先生,在确认钱包内的所有物品完好无损后,韦先生感谢说:“幸好遇上你们这么好的人,东西分毫不差,你们加油站的员工不仅素质高,服务也好!”说着还当场要用现金奖励员工温艳梅,班长和员工们婉拒后表示:“拾金不昧是传统美德,你的好意我们心领了。”韦先生跟大家来了个合影,并转发朋友圈表扬以表感激之情。

江门雅瑶油站对已是多次拾金不昧的温艳梅进行了表扬,并鼓励大家向她学习。(莫群益 张凤娇)

传统的下午茶吃法

下午茶起源于英国,因此基本的食物构成也是以英式下午茶为基础。

经典英式下午茶的构成,除了配有凝脂奶油和草莓果酱的司康外,还有另外两种不可缺少的食物:咸食和甜点。

咸食的主要形式是三明治,放在下午茶套装盘的最下层。因为下午茶除了吃“甜点”的意义外,还有填饱肚子的意义。因此各种咸味肉食作为内馅的面点是一餐下午茶的基础。用司康和咸食充饥以后,心情也放松下来,交谈也变得深入。

这时候,就可以进入到甜点时刻。水果塔、慕斯蛋糕、泡芙都是常见的下午茶甜点。外形精致,入口甜蜜,一场正式而高级的下午茶本身就可以成为聊天的话题。

饱腹的咸食先打底

经典夹心三明治是下午茶中最知名的咸食。传统三明治用吐司面包作为基础面包,中间夹馅料。英式下午茶中的三明治因尺寸迷你而被称作手指三明治,旨在两三口就能吃完一个。既能吃饱,也能吃得优雅,是我们在家里也可以制作的经典款三明治。

与此同时,无论是造型还是面包的使用,下午茶中的三明治都不再拘泥于以往的传统。在法棍面包或是其他手工面包片上,放上黄瓜卷、三文鱼等新鲜食材,不仅颜色更亮眼,入口也更清凉美味。也有用玉米卷饼制成的三明治卷,筋道的口感和“站立”的外形也被更多的人喜欢。

一些特别的汉堡如金枪鱼夹心堡也很受欢迎。同样创新地采用了面包造型,虽然是咸食,但是新鲜诱人的外观会给人更多惊喜。这种面包在制作和购买上都稍有难度。因此,不妨去一次下午茶餐厅,尝试一下这种特别的下午茶专供餐点;而迷你盐水平肉汉堡是迷你款汉堡的一种,符合下午茶咸食“两三口就能吃完”的定则。盐水平肉咸味适中,也是下午茶咸食中极受欢迎的肉类之一。

精致的甜点很享受

经典芝士蛋糕是传统的下午茶甜点之一,口感十分细腻温润。各种芝士并不是容易购买的食材,一次的用量也并不多。因此,不如去下午茶餐厅一次把这些甜点吃个够。

其余的精致甜品也特别出众。如红加仑泡芙的外形可爱,馅料饱满,酥皮薄脆。红加仑泡芙诞生于法国,由一大一小两颗泡芙球拼合而成,正如参加下午茶必备的优雅礼服;酥脆塔壳搭配浓郁慕斯,内敛却经典,沉静低调的巧克力慕斯更是经久不衰的世界级甜点;奶油水果塔因水果口味而有清口作用。水果气息清新自然,可以缓解甜点的甜腻口感。

虽然传统下午茶形式依然很受欢迎,但是很多餐厅也会经常推出自己的限供甜点,作为招牌或者特色。

比如海盐黑巧克力。手工巧克力也可以在下午茶中找到,只要一两颗,就能让你心满意足;椰蓉白巧克力。白巧克力更适合甜食爱好者。对任何下午茶点心来说,巧克力都是百搭的福利;玛德琳蛋糕,非常经典的一款法式蛋糕,但是却不容易做到完美。真正好吃的玛德琳蛋糕,去专业的餐厅就可以品尝到;费南雪蛋糕又被称为“金融家蛋糕”,虽然是常见的蛋糕类型,但仍可以制作出创新的造型和口味;芒果慕斯挞。和家庭烘焙相比,下午茶专门餐厅拥有着不一样的资源——各种专业模具和厨具,因此做出来的甜点无论样式或味道,都是家庭烘焙难以实现的。这也是正式下午茶的意义所在:白巧克力慕斯挞、巧克力等专业的烘焙食材并不容易购买。对烘焙爱好者来说,品尝一次正宗的下午茶甜点,会对改进自己的口味和技术起到良好作用;多种口味的马卡龙。单独购买马卡龙往往价格较高,但是如果作为下午茶套餐中的一种甜点,马卡龙的价格就显得合理了。而且专业餐厅的甜点每天都有稳定的客流量,所以也会保证马卡龙的新鲜。巧克力糖果慕斯,创新的慕斯蛋糕,搭配榛果、可可奶油和巧克力脆片,降低甜腻程度。现在,一些餐厅已经开始有意识减少甜点中的含糖量,以符合多数人的口味。

品尝一顿正宗的下午茶

文/图 梅尔

正式传统的下午茶,吃的不仅是那些特别的甜点小食,也是在吃一份优雅和一份好心情。音乐缓缓,食物精致,可以和好友一边咀嚼时光,一边满足自己。

下午茶是外出吃饭时最特别的一餐。你可以用它代替午餐,也可以因此省去晚饭。下午茶的食物可以最简单,也可以无所不含:有茶饮,有充饥的咸食,还有重头戏甜点。

从视觉上说,下午茶因为食器的设置更为“立体”,宣示着自己的特别。通常,侍者会一次性将食物备齐。此后的时间,我们便可以和朋友不受打扰地聊天、享受美食,不用担心菜肴会冷场,不用顾虑是否周全。毕竟,让人们能够无忧无虑地享受轻松一刻,就是一场正式下午茶存在的意义。



甜点方面代表物是马卡龙



造型三文治是咸食的代表



近年特别流行海盐巧克力

链接

下午茶出行小贴士

- 1.查看酒店或餐厅官网,确认是否需要预订。
- 2.确认下午茶的供应时段,以免错过。
- 3.提前了解点单模式,确认是自助还是套餐。
- 4.中午不要吃饱。
- 5.提前记好就餐位置,和朋友约定时间后要规划好路线。
- 6.穿着不要过于随便,不妨隆重一些。
- 7.如果是传统的三层下午茶套餐,记得从最下一层咸食开始从下往上吃。
- 8.餐前记得洗手,多数甜点可以直接拿着吃。