

今年上半年珠海人力资源市场供求状况分析报告发布

企业用工需求逐步增加 就业形势总体稳中趋好

日前,珠海南方人力资源服务有限公司发布的《2021年上半年珠海人力资源市场供求状况分析报告》显示,随着经济逐渐回暖,今年上半年珠海企业用工需求逐步恢复,求职人员伴随季节性有明显增长,就业形势总体稳中趋好。

市场用人需求量大幅度增长

《报告》显示,2021年上半年,通过珠海人力资源市场“线上线下招聘渠道”登记需求的企业13309家次,登记需求岗位数465194个次;求职应聘人数305828人次,求人倍率为1.52,即每1.52个岗位对应1名求职者。2021年上半年登记需求岗位数与去年同期、上期相比均有大幅度上升,分别为120.62%和93.82%;求职应聘人数与去年同期相比下降30.55%,环比上升13.06%;求人倍率较去年同期0.48增幅216.67%,显示市场用人需求量有大幅度的增长。《报告》总结,今年上半年企业用工需求逐步增加,求职人员伴随季节性有明显增长,用工市场趋向活跃,市场就业压力较去年减小,就业形势总体向好。

《报告》还关注到,2021年上半年网络线上招聘成为了重要的招聘应聘渠道,通过抖音、云招聘、直播带岗、微信招聘、微信

小程序招聘、公众号小程序招聘等新媒体发布的用工需求达288281个次,占比61.97%。

生产制造类需求明显增加

《报告》显示,企业仍是用工“大户”,占总需求比重的90%以上。其中,有限责任公司、私营企业的需求位居首位,占总需求比重的58.58%;其次外商投资企业为12.33%、国有企业为9.4%。

产业需求方面,第三产业用工占主导地位,成为吸纳就业的主要力量。

行业需求方面,2021年上半年岗位需求占比前六位的行业依次为,制造业18.04%、机械/机电/设备/重工5.34%、通信/电信/网络设备5.21%、房地产服务/评估/物业4.07%、酒店/住宿/旅游3.81%、建筑与工程3.68%。制造业仍然是用工需求最大的行业,居首位。

岗位需求方面,2021年上半年岗位需求中,其他生产制造类、普工、质检员/测试员分别占

用工需求的3.67%、2.94%、2.35%、2.17%,环比去年均有小幅度增长,表明一线生产制造类用工需求增大,占11.13%,环比增长2.33%,是人力资源市场需求的最大类。

市场流动求职者相对减少

求职人员总量方面,2021年上半年求职人数总量为305828人次,比去年同期440337人次下降134509人次,求职人数总量占比减少30.55%;求人倍率为1.52,比上年同期(求人倍率0.48)上升216.67%。说明随着国内疫情得到有效控制,企业用工趋向稳定,市场流动求职者相对减少,岗位选择范围大,有充足的就业机会。

求职人员学历方面,2021年上半年排在前四位的分别是:大专占39.21%、本科占18.96%、中专占15.27%、高中占14.26%。

求职人员为大专和本科学历的共占58.17%,但是企业招聘岗位对大专、本科学历者的需求仅占

9.57%和2.50%,大部分岗位招初中、高中、中专,或者不限学历。供需对学历要求不匹配,出现大专、本科学历者找工难的现象。(艾琳)



政策咨询区

珠海市人力资源市场招聘现场 羊城晚报记者 杨楚滢 摄

“00后”应当如何“理智”理财



将炒鞋当成一种理财或是一种投资手段,是不理智的行为
图/视觉中国

随着“00后”逐渐长大,投资群体也加入了一股新生力量。网上有一句:70后炒股,80后炒房,90后炒币,00后炒鞋,运动潮鞋成了大学校园里最炙手可热的投资品。但是,作为工业产品的运动鞋,真的适合作为投资对象吗?

“00后”炒鞋的逻辑一般是这样:首先是真实的需求;其次是限量手段的饥饿营销,强行制造高大上的稀缺性;再是暴利刺激,某些热门款的收益可达到1200%甚至更高;接着是抖音、小红书等新媒体夸大的宣传和明星效应;最后是潮鞋在校园里掀起了一股文化潮流,甚至成为身份的象征。但是归根结底,这还是一场资本游戏和心理博弈。在这场炒鞋游戏中,品牌方和鞋贩子通过鞋子生产多少、放货多少、定价多少、代言是谁,精准把握“00后”的投资和消费心理,稳稳当当地站在金字塔顶端操控一切。所谓的投资者除了少部分有资源能先拿到货先出手得到部分收益,绝大部分买家都是散户,也成了最后的“接盘侠”。金字塔顶端赚的盆满钵满,散户们除了能满足一时的虚荣心,并没有多大意义。

所以将炒鞋当成一种理财或是一种投资手段,是不理智的行为。那“00后”怎样才能理智理财,不被当成韭菜一次又一次地收割呢?

工行珠海分行理财经理郭温婷为“00后”们支招。其一是树立正确的投资观。要分清楚

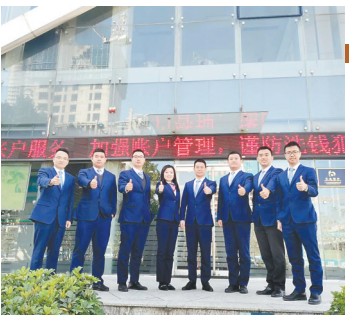
投资和投机,投资的收益来源是投资标的所产生的财富,投机是收益是另一个投机者的亏损。切忌盲目自信和盲目跟风,更不能父母的钱投机倒把,这跟啃老赌博没有区别。

其二是合理控制消费。“00后”多数是在校学生,暂无购房、购车等压力,但也无很广的经济来源,因此做好预算,合理控制自己的消费,摆脱月光族,才能积累自己的第一笔财富。

其三是做好组合投资,分散投资风险。做投资前首先是确认自己风险承受能力,风险承受能力决定了投资组合的种类和投资比例;例如投资者是属于平衡型的,就不要将全部资金投资于一只股票,可以考虑投资一篮子股票的基金,并且可以分比例选择与其投资方向不同的另一只基金分散风险。其次是拉长投资期限,将长时间的回报作为依据,不要太看重短期收益,短期的价格波动不能决定产品的投资收益。再者是定期查看自己的投资组合,学习分析总结产品的业绩表现和市场的关系,以此判断是否需要调整。最后是根据实际情况确定投资预期收益,及时止盈,切忌追涨杀跌,功亏一篑。

如果确实是投资“小白”,也可以从黄金定投和基金定投开始,按固定期限投入一笔资金,既可以强制储蓄累积财富,也可以慢慢积累投资经验,培养良好的投资习惯。

(艾琳)



交通银行创新推出“琴澳助创贷”项目 受访者供图

日前,交通银行琴澳助创贷正式上线,这是交行广东省分行立足横琴粤澳深度合作区,为解决企业融资需求,助力横琴产业

琴澳助创贷正式上线

发展而专门设计的创新产品。如果企业在琴澳,刚好又是横琴新区政府类投资基金所投资的小微企业,那么,这款产品真的很适合。

据了解,琴澳助创贷额度“足”,单户最高2000万元,其中信用额度最高500万元;期限“快”,最长三年(其中纯信用贷款最长一年);成本“低”,符合条件的可享受贴息政策;审批“快”,享有绿色通道,流程快捷;用款“活”,根据需求随借随还。

交通银行作为国有银行,为持续贯彻落实粤港澳大湾区建设要求,加快推进粤港澳大湾区业务发展,在总行层面,近年来先后出台了关于深入推进粤港澳大湾区业务发展的政策方案和业务指导意见。广东省分行更是把“彰显国有大行担当、突出湾区大行特色”作为打造“一流省分行”和推进高质量发展的重要方向。

广东省“十四五”规划目标中,制定了以粤港澳大湾区国际科技创新中心建设为引领的重

点任务,其中,横琴粤澳深度合作区是重点推进的三大创新合作区之一。

为积极参与大湾区建设、深度融入横琴新区发展,协同政府产业规划支持横琴新区的生物医药、新一代信息技术等符合战略新兴产业发展方向的企业发展,交通银行立足横琴粤澳深度合作区实际,积极与横琴政府合作开展投贷联动,创新推出“琴澳助创贷”项目,竭力解决小微企业“融资难”的问题,扶植小微企业健康发展,支持横琴新区的

战略新兴产业发展和实体经济,在体现交通银行作为国有大行的担当上不遗余力。

“琴澳助创贷”业务的上线,标志着广东省分行“聚焦金融创新,促进大湾区跨境合作融通”和“瞄准重点领域,推动大湾区特色业务发展”走出了坚实的一步!未来,广东省分行将围绕“双区建设”,全面增强服务实体经济的适配性,助力粤港澳大湾区建设具有全球影响力的科技和产业创新高地,为加快建设创新驱动强省贡献交行力量。(艾琳)

既是“蔬菜之王” 又是“平价人参”

文/图 梅尔



牛蒡

A 起源中国的药用食材

牛蒡 (Arctium lappa), 菊科,牛蒡属二年生草本植物,广泛分布于欧亚大陆,高可达2米,地上部分特征明显很好认,茎通常带紫红色,头状花序具有一个球状的总苞,苞片被针状或线状钻形,顶端有软骨质钩刺。所有苞片都向外支棱着,看起来像一个大刺球,其种加词 lappa 意思即为“毛刺”。牛蒡的花是紫红色,看上去颇像是蓟属或飞廉属的植物,但牛蒡的叶子要巨大得多,而且边缘没有蓟属或飞廉属常见的针刺。

有不少人觉得牛蒡是日系美食,其实牛蒡最早出现在中国,以野生为主。牛蒡的外观和铁棍山药很像,从外表上看,这俩都长得还真差不多。其实,牛蒡比较细长,看上去很像是瘦版的山药;牛蒡表面光滑,而山药则带有细毛;另外,牛蒡切开不带有粘液。不过牛蒡的功效却与山药不太相同,它是深藏不露的天然“补品”,富含丰富的胡萝卜素,是胡萝卜的110倍。牛蒡还有补肾的功效,肾健康能缓解腰痛还能防止脱发,一直被人们称为“蔬菜界人参”。

东北著名的“狗宝咸菜”是由桔梗制成的,然而真正的“狗

宝”指的却是牛蒡。狗宝来源于牛蒡的日语名称,它的发音 gobou 其实是来自中国,中国古代(隋唐之前)吴越地区所地方言发音为古吴音,古吴音里的“牛”读音类似“gou”。大约南北朝时期,日本跟南朝来往较密,古吴音大量传入日本,因此“牛蒡”传过去也就变成了 gobou。经过改良后,成为广泛种植的蔬菜。日本占领东北期间,经常见人们挖掘桔梗的肉质根来吃,因牛蒡也有相同的肉质根,尤其是做成菜以后,外形差不多,故而混淆,因此桔梗这种美丽的“小蓝花”也就成了东北人口中的狗宝(gobou)。

牛蒡在中国历来多是药用,不过在古籍记载中也不乏食用方面。《本草》中记载:“牛蒡古人种子,以肥壤栽之。剪苗淘为蔬,取根煮曝为脯,云甚益人,今人宜罕食之。”说明明朝之前,中国人还是会把它当蔬菜吃的,而且叶子、幼茎和根都有食用。可能后来蔬菜品种增多,牛蒡就不那么受欢迎了。毕竟牛蒡的根含纤维很多,而且有股土腥气。《救荒本草》也有记载食用:“采苗叶作熟,水浸去邪味,淘净。汪盐调食及掘出取根,水浸洗净,煮熟食之。久服甚益人,轻身耐老。”

在初秋的时令根茎菜中,除了山药、芋头,有一个小东西其貌不扬,却代表了健康、养生,那就是牛蒡。牛蒡曾被美誉为“蔬菜之王”,也有着“平价人参”之称。就纯吃货而言,牛蒡做出的美食,也让人食而难忘。



牛蒡焖饭

B 进入日本料理的牛蒡

自古以来,牛蒡被视为男性的养生圣品。牛蒡因加工复杂,口味太重,在中国逐渐被放弃食用,但牛蒡在公元940年前后传入日本,却被培育成优良品种。日本把牛蒡奉为营养和保健价值极佳的蔬菜,享有“蔬菜之王”之美誉,又名“东洋人参”“东洋牛鞭”。

日本的牛蒡品种繁多,因土质的不同,大致分成了长根系品种和短根系品种。如长根系品种的代表系,滝野川牛蒡,其肉质根一般长度在1米以上,属于

晚熟类型,东京的“渡边早生”、埼玉县的“山田早生”等都是滝野川系。

在日本,大浦系牛蒡是最古老的品种,据说在940年,藤原秀乡讨伐平将门之前,在成田山新胜寺祈愿战胜,之后的酒宴上用到了一根长约75厘米,粗17厘米,重3.75公斤的大浦牛蒡。平乱结束后,大浦牛蒡便成为了贡品。大浦牛蒡主要在千叶县八日市的大浦地区栽培。属于早熟粗短类,肉质根中空,可以用来填塞其他食材。

叶型牛蒡,可食用部位是粗大的叶柄,维C含量比根部高,这个类型的叶柄是白色,而不是其他牛蒡的紫红色,因此被称为“白茎”,如日本福井县的“越前白茎”,也是江户时代就有培育的古老品种。



金平牛蒡

C 牛蒡的数种美食料理

牛蒡的味道微甜,初食觉得有点冲,有着“炒花生味”“中药味”“树根味”,还有人觉得是“人参味”或“咖啡味”,很多人刚开始不太适应,但习惯了就会特别喜欢。挑选长度在60厘米以上,大概一元硬币粗的牛蒡,笔直无分岔、粗细均匀的品质比较好。牛蒡的表皮最好是淡褐色,而且不长须根,手握牛蒡较粗的一端,自然垂下的说明新鲜细嫩,吃起来口感较好。

牛蒡的食用方法多样,食用前先去根的外表皮,用水浸泡后切丝或片。用开水煮沸,煮软后的牛蒡清凉爽口,风味特殊。可凉拌、荤炒,也可做汤。如果不喜欢牛蒡的土腥味,一般跟鱼和肉一起煮时,可以去异味,而其本身的土腥味可以通过泡清水或稀释的日本醋来去除,还能防止切开的牛蒡因氧化而发黑。

金平牛蒡是日本较为知名的一道传统菜式。相传金平是赖光四天王之一的坂田金时之子,性格强硬暴躁,力大无穷,后世商人就以金平作为牛蒡的卖点。金平牛蒡类似酸辣土豆丝,只不过是醋而是用酱油调味,牛蒡要纵切成丝,上胡萝卜丝、酱油、糖、日本米酒,文火炖煮。

柳川锅则是从江户时代流传下来的一种泥鳅火锅料理,主要是用泥鳅、牛蒡等食材,加

上酱油、味噌、辣椒等调味料,然后浇上鸡蛋液。现在也有用牛肉代替泥鳅的柳川牛肉锅,做法相似,主材除了牛肉片、牛蒡,还有胡萝卜、水芹、芋头等等。

如果是第一次尝试吃牛蒡,建议做成焖饭。焖煮过的牛蒡有一种淡淡的甜味,清爽中带着米香。具体做法是将米洗净,浸泡30分钟以上。处理牛蒡前先准备一碗清水,在水中倒入少许白醋,比例大约是50:1。用刀背刮去牛蒡的表皮,将刀呈30度角与牛蒡贴近,像削铅笔一样削牛蒡,牛蒡丝放进白醋水中,可以防止氧化。将白玉菇切成段,鸡腿肉切成丁,鸡腿肉丁里加入姜片、料酒、盐腌制一会去除腥味。起锅热油,放入鸡丁煸炒至略微变色,放入牛蒡、白玉菇、杂菜翻炒至半熟,加入生油、耗油、盐翻炒均匀。将浸泡好的大米连水一起倒入一砂锅内,倒入炒好的食材,搅拌均匀。开大火,听到噗噗的声音马上揭开盖子,转中火,用勺子搅拌均匀。看到米饭逐渐收干,盖上盖子转小火,等气孔中能闻到淡淡的饭香立刻关火焖15分钟左右。这时可以沿着锅盖倒入少许食用油,这样做可以让砂锅饭产生锅巴。最后开中火,看到气孔冒气后再关火焖8分钟,打开锅盖,撒上葱花,牛蒡饭就完成了。