



节前最关注 **假**

南京“霸气老板”昨天开始给员工放假 元宵节后才上班

春节吃吃喝喝少不了,事先做点「功课」很重要!
有单位把春节「天假」延长成「寒假」,你羡慕吗?

离除夕还有一个多星期,内心活跃的人早放飞了心情,只盼过节。而南京一位“霸气”的民企老总,从昨天起就给员工放了假,假期直至元宵节后,而奖金工资依旧正常计算。这让众多网友羡慕嫉妒恨,“这是逼我跳槽的节奏么!”同时也盛赞该老板为“业界良心”“南京好老板”。

现代快报记者 王颖菲

南京一单位,放假近一个月

在微博上贴出的一份南京某工程项目管理咨询有限公司的红头文件上,“悍然”写着这样的放假内容:“2014年元月22日上午领完奖金和元月份工资后开始放假,2月17日上班,不影响员工过元宵节。”

仅这一句,就让不少网友“落下伤心泪”,“这老板太良心了吧。”

然而继续往下看,则更让他们“备受刺激”“小心脏难以负荷”。文件上紧接着写道,“外地员工往返路费按实报销;家庭是员工温馨的港湾,每人500元的过节费,两瓶高档黄酒,给家人带去问候;放假期间,工资和奖金按公司规定正常计算。”

这家公司39岁的老总马志恒告诉现代快报记者,自己的初衷很简单,“员工们辛苦了一年了,到年底好好休息一下也是应该的。”他表示,自己公司不大,员工也就10人,不过,相比于五六年前的一两人单打独斗,已经发展了很多。正因为如此,他希望能趁着过年,好好感谢一下这些和他一起奋斗的伙伴们。前段时间,他就向员工做出了口头承诺,昨天正式打成红头文件,盖章签字。

马志恒表示,他们企业主要负责招标代理和工程造价咨询。到了年末,虽然招标代理部分的工作基本结束,但涉及到工程结算,特别是帮建设单位计算付给施工单位的工程款这部分项目,还是比较忙碌。因此,很早以前,他就和员工讲好,在22日以前尽量把工作做完,可以早点回家。

有了激励和目标,员工也不负期望,全部都早早地完成任务。“前段时间大家天天加班,非常辛苦,过节费和礼物,也算是对他们的补偿。”

谈放假,有人欢笑有人心碎

“怒点赞”“此乃南京好老板”“太给力了,老总威武”……此外,网友们的呼声也格外一致,“求职位,随时准备上岗!”

不过,一些更“幸福”的人,显然对此不以为然,并“得瑟”地晒出自己的放假时间表。“早一周前就放假了。”南京一家小型快递公司的快递员小孔表示,半个月前,他们公司就开始停止接货,直到大年初八以后才恢复。而一些在装修公司上班的网友

也纷纷表示,因为年末装修工都回家了,他们也没什么生意,因此四五天前就纷纷放假。

与之相反,不少延迟放假或根本没放假的人,只能“暗自神伤”。“今年春节,连假都没有。”在南京一家电子厂上班的小罗,看完微博,十分“心碎”,他表示,虽然工厂的流水线春节停了,但他所在的工程部每年都要安排人员值班。他是去年进的厂,算是新人,所以今年便给他安排了值班的任务。“虽说能拿三倍加班工资,但怎么说,还是宁愿在家过年。”在奥体一家川菜馆上班的90后姑娘小李也是同样,“得等到大年初三才能回家。”她表示,因为自己要负责大年三十晚上的包间服务,因此没法和家人共度除夕,就算调休,最早也要等到初三了。

南京工程项目管理咨询有限公司

天字(2014)002号

关于2014年春节放假安排

为了让全新一年的员工过一个宽松、祥和、快乐的春节,经公司研究决定,2014年春节放假做出如下安排:

1. 2014年元月22日上午领完奖金和元月份工资后开始放假,2月17日上班。
2. 2014年2月17日上午9:00上班,不影响员工过元宵节。
3. 外地员工往返路费按实报销。
4. 家庭是员工温馨的港湾,每人500元的过节费,两瓶高档黄酒,给家人带去问候。
5. 假期期间,工资和奖金按公司规定正常计算。

特别感谢全体员工一年来的辛勤劳动,为公司一年来的发展做出巨大贡献,向各位员工及其家人拜年。

南京工程项目管理咨询有限公司

漫画 俞晓翔 (图片来源于网络)



春节前最后一次学做年夜饭

快报讯(记者 孙羽霖)欢乐社区行之“学做年夜饭”已经连续举办了四期,活动培养了一批忠实又热情的“掌勺人”。在马上春节来临之际,我们将举办最后一次学做年夜饭活动。此次活动,我们将走进五星级酒店南京状元楼,学做淮扬风味的宴请名菜,这一次,你能抢到名额吗?

本次教大家做年夜饭的厨师叫王敏虎,他是状元楼宴会厅厨师长。从业20年来,王敏虎具有丰富的酒宴工作经验,并多次负责国内外嘉宾在南京的饮食安排。

这次,王敏虎将教读者做几道淮扬风味的名菜,分别有雨花石汤圆、蜜汁藕、鸭血粉丝汤、淮安软兜、芦蒿凤尾虾、瓜姜金丝鱼柳等。请有兴趣的读者,拨打电话96060报名(限前15人)

时间:明天(1月24日)下午1点半
地点:夫子庙状元楼

假期重头戏 **吃**

春节年货囤得多 选购保存有讲究 水果有蒂一面朝上 喝不掉的葡萄酒可以烧菜

快报讯(记者 刘峻)今天腊月二十三,按南京的习俗,就是“小年”。忙年的节奏越来越紧凑,不少家庭已经开始囤各种好吃的了。如何保存它们呢?医学专家说,其实,新鲜的菜当然是最好的,但是如果囤菜的话,也是有一些窍门的。

南京市中西医结合医院营养科副主任中医师王东旭说,叶类蔬菜保存要领是在菜叶上喷点水,或者用保鲜膜把蔬菜包好之后,根部向下放在不容易被阳光照射的通风处。相对于带叶蔬菜而言,为了利于保存而且不失营养,不妨多采购一些根茎类蔬菜。

对于水果的保鲜,江苏省中西

医结合学会亚健康专业委员会主任委员张明说,买回水果后最好垂直竖放,有蒂的一面朝上,这样是为了保持它们生长时的姿态。

春节期间,酒是必不可缺的,已开瓶而未喝完的葡萄酒,可以换到小瓶中,让瓶中存不住空气,就可再保存24小时。葡萄酒一定要横放,最好是瓶口稍向下倾斜一些。

对于喝不掉的酒,还有一个办法就是用来烧菜。开了瓶的酒时间长了就会产生醋味,用来做料酒相当不错,比如说烧肉时,加入这样的葡萄酒,会使肉嫩而不烂。在欧洲一些餐厅,厨师就喜欢烧菜时加一勺葡萄酒,菜的滋味也是极好的。

社区年夜饭大赛 素菜唱主角

快报讯(记者 毛丽萍)提起年夜饭,相信很多人脑海中浮现的都是美味佳肴。可是,昨天南京一社区推出居民自制“美味年夜饭”评比,大家端出的拿手菜居然“素”唱主角,除了鱼之外,基本上都是素菜,而且得了第一名的,是一盘香菇菜心。邓府山社区相关负责人笑言:“现在生活条件好了,大家都喜欢吃素了。”

蛋饺、土豆丝、韭黄炒肉丝、香菇菜心、西红柿炒鸡蛋……每道菜都“有形有色”。5名评委开始逐一品尝打分,9号香菇菜心因为色、香、味俱全夺得第一名。“我没想到能拿奖,本来就想参与一下。”41岁的凌金红憨憨地笑着,说自己开了一家早餐店,平时就爱做饭,“结婚以后,几乎每顿饭都是我烧的。”说起这道菜,凌金红说并没有下多大工夫,“做菜的最大前提就是‘开心’,开心了才能做出好吃的菜。”



亨瑞公司近期12大项目获批

刷新项目获批
时间最新记录

留学捷径先移民

绿卡学生美名校
录取率高十倍

投资50万美元 全家拿美国绿卡 多个精品项目供选择

办理加拿大各类移民项目 | 安提瓜捐款25万美元,三个月拿护照

办理欧洲、中美洲多国移民

葡萄牙 西班牙 希腊
英国 匈牙利 塞浦路斯等



★ 欧洲最低25万欧元购房获绿卡
★ 一人申请全家移民 安享欧盟教育、医疗等福利

www.visa800.com
苏公编准字[2008]0004号

免费咨询:400-699-0808

咨询热线:025-84710037

办公地点:中山南路49号商茂世纪广场24层C3-C7座