

企业认可就是人才 连云港激发人才“第一资源”创新活力

11月8日,2024花果山英才双创周如约而至。该活动已成为连云港人才交流、项目招引、企业合作的重要平台。为了打造“一带一路”区域人才中心和创新高地,近年来连云港持续深化人才发展体制机制改革,围绕“谁来评”“怎么评”“如何用”等科创人才发展的核心问题,探索出一批以创新价值、贡献、能力等为导向的评价制度,有效激发人才“第一资源”的创新活力。

通讯员 张显坤
现代快报/现代+记者 王晓宇



首批“百企千才”名单发布 通讯员供图

“周转池”破解高层次人才编制紧缺难题

传统编制管理体系一定程度上存在资源分配不均或使用效率低下等问题,制约着高层次人才的选择。2024年,连云港制定出台《市级高层次人才事业编制“周转池”管理办法》(下称《管理办法》),旨在打破编制壁垒,优化资源配置,激活“第一资源”的创新动能。

“周转池”制度,通过“总量控制、动态调整、专编专用、人退编收”的运转模式,搭建灵活高效的编制管理机制,解决了一些单位因编制资源紧缺而难以招募急需高层次人才的困境,同时也避免了编制资源的闲置和浪

费。在该模式下,人才周转期一般为5年,最长不超过8年。

《管理办法》对拟使用周转编制的高层次急需紧缺人才应具备的条件进行了详细规定,确保有限的编制资源能够精准投放到最需要的地方,真正实现“用在刀刃上”。连云港市留学人员创业服务中心作为“周转池”的载体,首批提供了100名周转编制,专门用于保障急需引进的高层次人才。

此外,“周转池”制度的适用单位范围也更加广泛。除了事业编制已满或登记设立事业单位性质的省级以上重大科研平台、承担国家或省战略任务的新型研发机构以及市属高职院校、科研院所、医院外,承

担国家、省级重点工程、重大项目的企业及人才攻关联合体牵头单位、全市重点产业链链主企业同样也可申请使用周转编制。

“百企千才”树立“企业认可就是人才”理念

在“谁来评”方面,连云港全面下放人才评估评审权给用人单位,探索出一条以企业需求为导向、以企业认可为标准的人才评价新路径。

“我是研究生学历,只能达到B类人才标准,没想到通过‘举荐委员会’推荐,我可以享受到D类人才政策,孩子也享受到了子女优先入学政策。”李华锋是江苏恒瑞医药股份有限公司制剂分公司质量副总监,

在连云港市人才等级认定中,他经用人单位举荐,享受到了更多的人才优惠政策。

这一变革的核心在于连云港市始终树立“企业认可就是人才”的理念,打破传统人才评价的“四唯”(唯论文、唯职称、唯学历、唯奖项)现象。2023年,《连云港市“百企千才”支持计划(2023—2025年)》印发实施,聚焦“三新一高”、临港石化等重点产业,计划用3年时间,从国家高新技术企业、“专精特新”企业中遴选出100家,赋予其人才举荐权。2023年,连云港已成功遴选出首批“百企千才”计划成员,包括30家用人单位和200名人才。

为了进一步优化人才发展环境,连云港还提出,对于入选“百企千才”的人才,将享受职称绿色通道、中级职称或技师考核认定、高级职称评审推荐等一系列优惠政策。对入选人才,还将择优作为市“521高层次人才培养工程”、省“333高层次人才培养工程”以及政府特殊津贴专家等各级重点人才项目推荐人选。

“双盲公正”构建公平公正科研评价体系

围绕“怎么评”,连云港改革优化市工程计划,实施人才工程计划和计划评审机制“双盲评”,探索更加公平公正的科研评价体系。

连云港市今年的科研项目改革,以“双评”与“双盲评”的有机结合为核心,实现了评价机制的全面升级。“双评”机制,即“线上”与

“线下”双重评审。线上独立评价确保了每位专家在无干扰的虚拟环境中,能够基于专业判断对科研项目进行客观评价;而线下综合分析则集合了多方智慧,通过综合考量项目的创新性、实用性及潜在价值,进一步提升了评审结果的全面性和准确性。

“双盲评”则保障了评审的独立性和规范性。连云港通过随机抽取的方式确定评审专家,确保评审过程不受人为因素干扰;同时,评审相关流程均在网封运行,评审专家在不知晓申报人及申报单位信息的情况下进行独立评价,有效避免了利益冲突和偏见。

除了评审机制的创新,连云港还对人才政策进行了全面“回头看”。在充分调研和广泛征求意见的基础上,连云港整合人社、教育、卫健等相关部门,对现有人才引育政策进行深入分析和调整优化。同时,通过开展资金使用绩效评价,确保每一分人才投入都能产生最大的社会效益和经济效益,推动人才政策更加精准科学。

在连云港,人才已成为推动城市发展的核心力量。截至目前,该市的人才资源总量已达98.3万人,每10万人中拥有大学文化程度的人数高达1.47万人,居苏北五市之首。同时,全市累计引进国家级人才58人、省双创人才167人、省双创博士367人,不仅为连云港的科技创新和产业发展提供了强有力的智力支持,也为城市的持续繁荣和产业升级注入了新的活力。

大运河“藏”了一肚子非遗美味



中国大运河
THE GRAND CANAL OF CHINA

近日,“美在美食”第二届江苏非遗美食荟(运河篇)在扬州圆满收官,来自天津、河南、安徽、浙江、江苏等大运河沿线8省市70个非遗美食类项目齐聚,让食客们大开眼界。趁着暮秋初冬,把这些美味收入肚中吧!

现代快报/现代+记者 宋经纬 综合扬州发布、淮南发布、修武文旅公众号及淮南日报



制作中的香河肉饼



扬州炒饭

图片来源:扬州发布

香迷糊在香河肉饼

在“运河沿线美食”片区,来自河北的香河肉饼展台前排起了长队,吸引市民游客排队品尝。香河肉饼是河北省廊坊市市级非遗代表性项目,并入选河北省第一批“燕赵老字号”保护项目名录。

据说香河肉饼已有600多年的历史,其前身可以追溯到一千多年前的突厥饼,明成祖朱棣迁都北京时,被带到香河一带。伴随着大运河便利的水道交通,肉饼沿河开店,名震京津,香飘千里。

香河肉饼最大的特点是肉饼皮薄如纸、肉连无筋、外酥里嫩、油而不腻、润而不柴,食后有余香。该项目传承人张井林一边制作肉饼一边向现场市民游客介绍其制作过程和历史渊源。

香河肉饼分擦油和加酥两大类。擦油肉饼选用上等肉,配以葱、姜、豆豉、香油等调馅,烫面包好放入擦油平锅内微火煎烤至外焦内熟,其饼皮薄如纸,馅匀且有弹性,口感外脆里鲜。加酥肉饼,烙前面皮擦酥,更有香酥、甜嫩等特点。

张井林专做肉饼已经50多年,在保留肉饼原有风味的基础上,不断探索肉饼标准化生产技术以及多渠道推广模式。2022年“香河大张肉饼”正式入驻直播间,将操作台搬到了线上,该项目也迎来了新的发展机遇。

这颗蛋不简单

隋炀帝大业四年(公元608年)开挖永济渠,焦作成为隋唐大运河永济渠的渠首所在,是大运河文化遗产的重要组成部分。大运河上船



大厨制作非遗美食

只往来,便利了交通也让沿岸美食升级,五里源松花蛋就是其中之一。

在焦作修武县五里源乡有一座千年古刹海蟾宫大殿,相传五代时期天下大乱,战火不断,为治理国事燕王的丞相刘海几次进谏均遭拒绝,刘海一气之下弃官出家修道,来到五里源乡隐居,因口吞金蟾莲花,得道成仙。然而,原本清澈的马坊泉却变得浑浊不堪,百姓怨声载道,于是刘海命仙鸭下凡治理,从泉底取鸭蛋回报百姓。人们发现,鸭蛋剥开后晶莹剔透,内嵌如琥珀状松枝状的图案,所以被称为“松花蛋”。

五里源松花蛋李氏传人关于松花蛋,必须是马坊泉水养的鸭子产的蛋,因为这里的鸭子每天吃水里一种叫“活石头”的微生物,所以产下的蛋个大、质好、味香,经加工制作而成的松花蛋,蛋壳利落,松花清晰,色艳味醇,营养丰富。

松花蛋模样独特,味道也格外可口,Q弹的蛋白、绵软的蛋黄,配上简单的酱汁调料,可以干下好几口白米饭,岁月轻抚温柔的五里源

乡,也为人们留下了时间的美味。

热乎乎的牛肉汤

有这样一类食物,取自当地的物种,汤汤水水、滋味悠长。山东的朝天锅、山西的羊杂汤、陕西的水盆羊肉、北京的卤煮、南京的鸭血粉丝汤,还有淮南的牛肉汤。

淮南地处淮河沿岸,这里的人们随着淮河的喜怒哀乐,随着滔滔淮河水生活着。淮南牛肉汤制作技艺记载于汉,名传于宋,研制于清,发展于改革开放。牛肉鲜汤,采用淮河两岸的优质黄牛和新鲜牛腿骨熬制,汤里加上滋补药材和卤料,小火熬制,经过长时间的炖煮,滋味醇厚。

从吃法上,可以看出淮南人的处事风格,既有北方人的憨直与豪情,亦有南方人的聪慧。

盛牛肉汤的碗一律是粗瓷大碗,竹筷是预先泡在热水里放在炉子上煮过的,比较卫生。细看碗中,牛肉片宽大而平展,纹络如花;粉丝细长,光亮如冰丝;翠嫩的香菜,散于堆积如雪的热汤上面,热气袅袅。

碗的一侧放置了一盏小碟,半边是鲜红的辣酱,另一半是一瓣瓣金黄色的糖蒜头。酱蒜小碟冷冷的色调,反衬出大碗盛出的牛肉汤更加香烈撩人。

清晨起大早,若赶去东市场的后街,可以望见栉比相接的汤棚,店家快速在内盆里放几撮肉片,混了粉丝、干张、豆饼搅入漏瓢,浸在滚热的汤中,往复溜几个来回,倒在粗瓷碗里。注入汤,铺上葱花,点缀些香菜,一口喝下,此番美味,人生别无他求。

让秋色“铺满”炒饭

颗颗饱满的虾仁,粒粒金黄的米饭,只要吃一口扬州炒饭,便再也忘不掉它的美味。

关于扬州炒饭有两种说法,一是隋炀帝巡游江都(今扬州)时,把他喜欢吃的“碎金饭”(鸡蛋炒饭)传入扬州;也有学者认为,扬州炒饭原本出自民间老百姓之手。

据考证,早在春秋时期,航行在扬州古运河邗沟上的船民,就开始食用鸡蛋炒饭。旧时扬州,午饭如有剩饭,做到晚饭时,打一两个鸡蛋,加上葱花等调味品,和剩饭炒一炒,做成蛋炒饭。明代,扬州民间厨师在炒饭中增加配料,形成了扬州炒饭的雏形。

清嘉庆年间,扬州伊秉绶开始在葱油蛋炒饭的基础上,加入虾仁、瘦肉丁、火腿等,逐渐演变成多品种的什锦蛋炒饭,其味道更加鲜美。

随后,通过赴海外经商谋生的华人,特别是扬州厨师,把扬州炒饭传遍世界各地。暮秋时节,来上一碗独具“秋色”的金黄炒饭,岂不妙哉!