

# 总有些信息您用得着



## 4月到7月求职状况:冷门没人干,热门挤不下 一个计算机岗位4个人争

□晚报记者 陈静 实习生 马春燕 通讯员 张航

部门经理连一半也没招够  
根据统计的结果显示,在这几个月期间,有部分职业缺口很严重。

计算机技术人员一个岗位4人争  
与前面正好相反,供大于求的前10个职业中,最严重的出现了一个岗位4个人争。

本报讯 郑州市职介中心日前公布了4月到7月份郑州市人力资源市场供求状况分析,希望能给有求职意愿的市民们做个参考。

其中,力工需求2014人,实际求职者1127人;保险业务人员需求1620人,只有785人应聘;商品监督和市场管理员需求1601人,只有868人应聘;部门经理需要705人,只有350人应聘;保育、家庭服务员需要589人,只招到了367人;裁剪缝纫工需要611人,求职者只有274人。

其中,推销展销人员需要2234人,应聘者达到了4506人;计算机工程技术人员要583人,有2208人报名;财会人员需要751人,有2087人应聘;电力设备检修工电工要480人,有1745人应聘;驾驶员需要552人,1570人应聘;行政办公人员要419人,有1300人求职。

### 高招专科一批 今晚公布征集志愿

我省高招专科一批一志愿的投档、录取工作昨日已基本完成。二志愿于今日8时开档,今晚,省招办将公布该批次需要通过征集志愿完成招生计划的院校及其专业的详细信息,暂时未被录取且符合征集条件的考生,可在规定时间内进行志愿二次补报。  
张竞跃

### 大学南路昨日开建 预计12月中旬通车

大学南路建设工程昨日正式开工。该路段规划建设范围南起南四环北至南三环,道路全长3937.4米,规划红线60米,双向八车道。预计12月中旬建成通车,到那时,南出市口常常堵车的情景会大为改观。  
陈静 晓歌

### 卡拉OK版权费优惠期本月截止

#### 再不交版权费 有可能被诉讼

昨日,记者从负责收取河南KTV企业版权费的河南天合文化有限公司了解到,我市目前8.4元/天/包的价格与全国大部分地区收费标准持平,现在郑州市每天有3~4家的KTV企业签约。在本月15%的优惠政策结束后,未交纳版权费用的KTV企业可能会面临法律诉讼。  
刘涛

### 飞机上有了“郑州烩面”

郑州特色小吃“烩面”搬上郑州进京的奥运航班了。

南航河南公司日前把郑州往返北京、天津、上海、青岛、沈阳、香港等地的航班列为创建奥运“金牌航班”,餐饮方面选取了“糖醋熘黄河鲤鱼焙面”、“桂花皮丝”、“糖醋鲤鱼”等豫菜系列,“郑州烩面”则出现在进京航班的头等舱B类套餐中。  
王菁 杨现利



### “吉象”捐赠 北京残奥会

昨日,我市残疾人工艺美术大师张存世历时两年创作的巨型黄河陶艺《吉象双连壶》完成创作,计划近日启程捐赠给北京残奥会。

《吉象双连壶》耗用5吨多上等的黄河澄泥,上半部是2.08米高的仰韶文化代表作品“双连壶”,下半部为2.01米高的大象造型,作品栩栩如生。这两个高度设置分别庆祝2008年在北京举办的奥运会和纪念2001年申奥成功。

晚报记者 裴蕾/文 常亮/图

# 健康、美味——香雪儿的快乐道

郑州香雪儿食品有限公司自1999年成立,目前拥有26家连锁店,面积逾4000平方米的自有中央工厂,200多名快乐员工,是一家集科研、专业生产、经营面包、蛋糕、西点、月饼、冰点为主的连锁民营企业,河南烘焙协会副会长单位。

### 创新健康美味生活

在郑州香雪儿食品有限公司的网站上,总经理李培育的致辞中,有这样一段话:“香雪儿始终把‘奉献社会、创新自我’为己任,面对消费者,我们一贯秉承‘创新健康美味生活、营造快乐微笑世界’为办企宗旨,通过最贴心的服务、最专业的技术、最完备的标准化管理体系奉献给每位消费者最优质的、健康的产品。同时,我们相信办企之前要先做人,无论市场如何变化,做‘良心工程’,永远以诚实、守信回报广大消费者。”

了解食品行业的人都知道,做“良心工程”这五个字,说着容易做着难。高额利益的诱惑、低劣产品的充斥、不断涨价的原料,都使很多做食品行业的人难以坚持初衷。但李总从创业之初到现在,十年来恰恰把这做为香雪儿的立足之本。从今天香雪儿的成绩来看,这么做是对的,他不仅得到了同行的尊重,更赢得了广大消费者的认可,现在香雪儿已经成为行业的一面旗帜,一个烘焙界时尚快乐的风向标。

### 营造快乐微笑世界

在香雪儿的团队中,有一种很强的凝聚力,李总说,那是快乐的力量。员工生活快乐、工作快乐、带给顾客快乐,顾客购买

香雪儿月饼 [福饼送给有福人]

电话: 66300718 66364790 网上订购请上: www.shinsure.com  
生产地址: 文化路新柳路交叉口北 电话: 63789777 63789888

快乐,品尝快乐,享受快乐。美味与健康,服务人员的浅浅微笑,优质的产品都是快乐的理由。

曾经有人说,金钱不是万能的,因为它买不到健康和快乐。而在香雪儿,吃得是健康美味,玩得是开心快乐。每一块香雪儿产品的诞生都保证是真材实料,在生产环境上,更是严格要求。所有员工进入生产车间都必须经过六道清洁消毒工序,2500平方米的生产车间,足够的空间保证了干净整洁的生产环境。口感上在健康的前提下,力求完美创新,每一款产品的口感都经过专业烘焙师的反复调试。

### 专业就出最佳品质

中秋佳节就要到了,提到月饼,香雪儿

李总只说了一句话:专业!他认为只有专业的工艺,专业的精神,专业的技术,专业的团队,才能打造专业的好月饼。

为了采购到合格优质的原料,香雪儿远赴湖北,采购真正的洪湖鸭蛋,洪湖鸭蛋香、沙、咸,做出的蛋黄月饼口感最好。莲子采用的是湖南天下闻名的湘莲子,红豆更是千里迢迢,来自被广袤绿色森林覆盖的大兴安岭。今年中秋香雪儿月饼在保留广式和苏式月饼的基础上,融合了西点的一些特点,增加了滇式月饼,还有手工打制的无蔗糖南瓜月饼,木瓜月饼等产品。口感上更是有着很多创新口味,香葱肉松、香辣牛肉、佛跳墙等,满足不同人士的各种需求。

### 好品质带来好荣誉

香雪儿在9年的发展过程中,由于成绩突出,所取得的荣誉和奖项不断更新,历获“1999年最优质月饼”、“车轮杯2003年全国面包赛金奖”、“唯艺金钻杯2003年全国裱花蛋糕河南赛区金奖”、“白燕杯2003年全国面包技术赛团体银奖”、“车轮杯2003年全国月饼技术比赛河南赛区金奖”、“2005年消费者最喜爱的十大名点”、“全国优秀饼店”、2003年至2007年连续5年被评为河南省十佳月饼、2007年被评为河南省四星级饼店等荣誉。

其实,香雪儿还默默地做了很多社会公益事业,今年六月份香雪儿给在郑州医院疗伤的四川灾区儿童整整送了一个月的面包,大爱无声,也许就是这样的情怀。

笔者手记: 初见郑州香雪儿食品有限公司总经理李培育,以为他是军人出身:低调、守时、爽快、认真、沉稳、平和……总之,可以找到很多赞美之词用在他的身上都不过分。第一次走访,和他约在一家茶室,谈话过程中,杯子里的水总是满的——不经意间李总已经帮你把喝掉的茶添上了。中间他接了一个电话,电话里他竟然一步一步地教对方怎么炒胡萝卜丝,挂了电话,他说,他女儿今年考上大学了,现在他每天教她做一道菜。一时间,分不清那个在商战中运筹帷幄,颇具领袖风范的铮铮铁汉,与眼前这个充满对女儿的细腻柔情的父亲,哪个才是真正的李培育。

也许正是这样细腻与大气并存的性格,造就了今天香雪儿的成功,谱写了一个烘焙行业的神话。