

中原时评

今日头条

国考面临“退烧”是市场之福

公务员考试这一相对公平的求职渠道真的可能面临“退烧”。继2015年广东省考创5年来最低考录比16.7:1后,广州市考也可能面临较低考录比的现状。有媒体记者昨日从广州市人力资源和社会保障局获悉,最近的职位报考情况表显示,市考提供的738名公务员岗位,目前共12762人报名,平均考录比17:1。而就在一年前,广州市考的666个职位有7万多人报考,考录比是106:1。(4月21日《南方都市报》)

从职业预期来看,公务员这个饭碗对很多报考者而言,意味着一份工作,也意味着一种“学而优则仕”的可能。现在,报考情况在广东出现断崖式“退烧”,说明这样的职业价值理念正在发生一场静悄悄的变革。

为什么会有这样的变革?原因

有二。一方面,近年来的反腐工作取得重大突破,规范公务员收入方面也取得较大进展。对昔日热衷于公考的考生而言,如果是基于灰色福利的想象报名,那么现在的状况自难令他们满意。另一方面,包括自贸区在内等刺激经济的政策利好条件,重新激荡起市场的信心。“创客”成为潮流,年轻人的创造力有了更好的实现空间,不必死盯“公家饭”。

国考考录比降低是正常的社会现象,就现代政府的属性而言,公务员本就是一份普通职业,负责提供服务。过去那种“朝为田舍郎,暮登天子堂”的文人理念,的确影响了很多。但在转变工作作风,转变政府职能的当下,这种理念本身已与时代精神相违。毕竟,社会人才的来源渠道

极为有限,当年轻人都想着混“公家饭”,甚至把公考变成一种热,其他行业的人才需求便会受到压缩。而事实上,真正创造社会财富的主体是市场,推动多数人才在市场的浪潮中实现人生价值,公共部门本身方能找到价值所在。

广东公考考录比骤降,让人看到了告别公考热的可能,也看到了转变政府职能的希望。一个具有服务精神的公务员队伍,应该告别的是那些不踏实的非正常报考因素。考录比骤降不意味着难以筛选人才,反而说明市场的吸引力在提升。从这个角度来说,考录比的下降正是一种无形的淘汰,剔除那些本就不是冲着这份职业本身价值的考生,重新还原这份职业的服务之义。□晚报评论员 杨兴东

中原时评

不妨用开放的思维看博士生进保卫处

近日,四川大学官网公布的招聘启事引起关注。“根据保卫部(处)工作需要,特面向校外公开招聘管理岗位工作人员2名……”岗位没什么特别,但其中一条要求却引发热议:学历要求一栏写着,博士学位(公安、消防专业硕士学位及以上)。保卫处招人也需要博士?这两个名词搭在一起激发了讨论。记者了解到,四川大学对行政管理类岗位的招聘,原则上都要求博士学历。(4月21日《成都商报》)

博士生进保卫处没有什么不可以,尤其是要想消除学历歧视,自然

需要高学历与低学历的岗位相互流动,直白说来,就是要人尽其用,靠本事吃饭。

退一步讲,就算该高校真有学历歧视,有人才浪费的嫌疑,也没有什么大不了的,毕竟人才的流动是双向的,尤其是在市场经济的冲击下,如若其岗位满足不了博士对待遇和成就的要求,自然会离去。比如,当年的硕士淘粪工也并没有普及化,不是吗?

市场自然有市场的道理,不妨用开放的思维,看待如今的学历问题,以及职业诉求。□刘义杰



漫画 焦海洋

微话题

考驾照3次不过要测智商,你怎么看?

@南方都市报:在德国,考驾照仅仅只有5次机会,一次就能通过路考的概率不到2/3。如果考了3次还没有通过,就会被送去参加智商和判断力的心理测试。如果通过了测试,还有两次考试机会;如果没通过,就会被认定为“不适合开车的人”。你怎么看?

甲方

不能轻易下结论

@ccqx5495:驾考涉及方方面面,不能轻易就下结论。

乙方

利于减少事故发生

@酱油都是他们的:德国高速不限速,时速200多公里当然要有更高的要求。

@NSNS2009:如果学习过程严格认真,3次肯定是能考过的,德国人做事号称最认真、最为规矩,所以交通事故也是极少发生的。

龙口温泉海景房
您身份的证明,大海、沙滩、黑松林覆盖。亚洲滨海最大高尔夫球场覆盖,全年无雾霾,是您投资、度假的不二选择。
走,去感受海边的温泉,健身祛病养心!
12.6万/套起 70年大产权 现场付款送万元现金
热线:0371-55680838
农业路经三路交叉口银丰商务A座1002室

雪花:倾心酿造好啤酒

打造啤酒全鲜链条

什么样的啤酒才是好啤酒?

雪花郑州工厂生产管理人员给出了答案:“让消费者在餐馆里喝到的雪花啤酒,跟工厂刚下线的一样新鲜。”为了实现这一点,雪花啤酒的品质管理从原料产地开始,直至售点终端,精心打造出一条啤酒的全鲜链条。

雪花啤酒的原料选用非常严格,工厂按照全国统一的原料检测标准进行

全球集采,采用优质澳麦、捷克顶级雪花等为主料,确保各项原料的新鲜及高品质。

在雪花郑州工厂,有一个岗位叫“原料管理员”,工作场所就是“绿色车间”,从原料采购、检验、运输、仓储、加工等整个过程跟踪管理,确保原料的绿色天然、纯粹及安全,譬如,在麦芽加工时,由原料管理员在麦芽加工过程中安

装世界顶尖的质量控制记录仪等设备,对原料的卫生、理化、微生物等各项指标全面检测,以确保符合雪花内部严苛的内控标准。

新鲜,是从原料延伸到售点终端的一条全鲜链条。雪花郑州工厂采用现代物流模式,能够以最快的效率将产品配送至河南省各区域。而郑州市区的消费者,最快一个多小时就能喝上这新鲜的啤酒。

1000多道工序铸就顶级品质

一流的工艺技术才能保证酿造的高水准和稳定的产品质量。以新鲜度为例,雪花在国内首家应用了“微生物PCR检测及ESR新鲜度控制技术”,真正实现糖化、发酵、过滤、灌装等整个酿造过程的无菌化操作,保留了啤酒中的更多营养元素,口感更新鲜,啤酒的生物及风味稳定性不断提升。

软技术强,硬技术更是顶呱呱。在雪花郑州工厂,笔者见到了国内最快易拉罐生产线,其生产效率为每小时生产9万听,目前国内最快,一眨眼的工夫25听啤酒就灌装完成。据介绍,今后,雪花勇闯天涯等高品质听装啤酒将从这条新鲜链条上走进广大中原百姓的餐桌。

雪花郑州工厂建立了高标准的全品质管理自动化控制系统,从原料精选到产品出库,1000多道工序及整个生产过程全部由中央控制系统设定程序,指令机器人操作完成,无菌高效的作业使啤酒的纯净度极大提高,营养得以更好地保留,确保每一瓶啤酒的纯粹品质。

三级品评系统确保每瓶啤酒品质如一

据了解,为了确保消费者的第一感受,雪花建立了成熟而规范的全国、省级及工厂级三级品评系统,将“好啤酒”的概念细化为近100个不同的指标,由雪花的“国嘴”们去鉴别和品评。确保每瓶雪花啤酒风味一致、品质如一、口感新鲜。中国啤酒行业共有53名国家级品酒师,而雪花啤酒就拥有其中13位。

“这些品酒专家构成了雪花严格质量监控体系的一部分,雪花啤酒每月都要到全国各地市场抽取样品,组织‘国嘴’对啤酒的新鲜度、风味值等指标进行品评,‘国嘴’们用苛刻的标准为雪花啤酒的高品质保驾护航。”雪花郑州工厂一负责人说。

对此,一位啤酒营销专家表示:啤

酒行业间并购接近尾声,未来啤酒业将进入拼品质、拼内功的阶段。雪花郑州100万吨超大型工厂,不仅通过精选优质原料、采用一流的工艺及现代化生产线、配备专业的人才团队等方面精练内功,更难得的是用心去酿造,这样才使得雪花啤酒真正获得了消费者的青睐,成为啤酒行业领航者。



炎炎夏日即将来临,作为消暑的最佳武器,各种啤酒已粉墨登场。那么,怎样的啤酒才算好啤酒?好啤酒又是如何酿造的?

为了探寻以上问题,近日,笔者走进雪花啤酒郑州100万吨超大型工厂,从雪花啤酒的酿造实力、水准及对品质的极致追求中找到了答案。

该工厂于4月9日刚刚正式下线,是目前中原地区最大、最新、最现代化的工厂,也是华润雪花在豫新建的第三座现代化工厂。

李丽君/文 马健/图