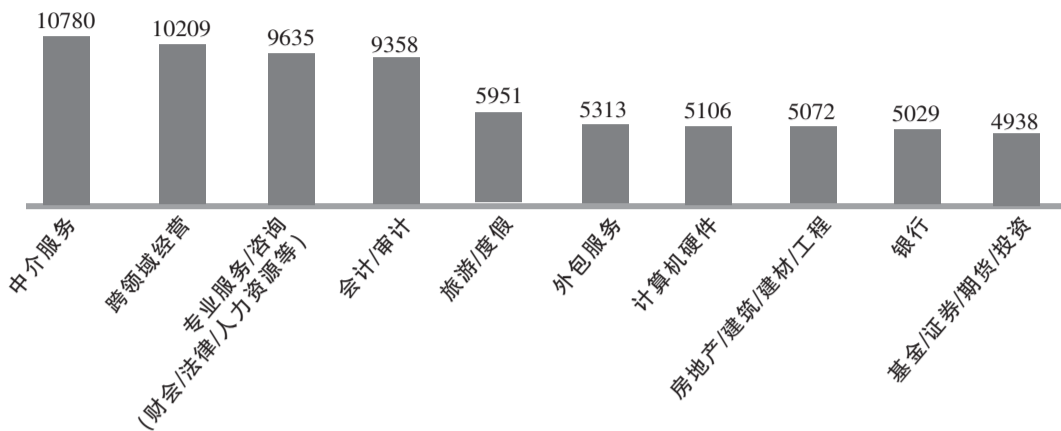


一份秋季宁波白领人才供给报告显示 中介服务业“领跑”高薪行业



宁波2014年秋季招聘十大高薪行业 (单位:元/月)

本报讯(记者 罗湘波) 日前,智联招聘发布《秋季宁波雇主需求与白领人才供给报告》,为求职者找工作提供参考。该报告显示,秋季求职者找工作与国有企业相关的行业竞争最为激烈,而中介服务行业薪酬最高。

据统计,近期宁波有很多求职者将简历投向国有企业。从宁波地区2014年秋季各行业的竞争指数来看,石油/石化/化工行业竞争指数最高,其次是检验/检测/认证行业,再次是保险业,政府/公共事业/非盈利机构和外包服务业的竞争也较为激烈。

总体来看,与国企相关的行业占据了竞争最为激烈的行业前列。石油/石化/化工、保险和政府/公共事业/非盈利机构因行业特性多数为国企。分析认为,国企一直以来职位数量有限,而求职者对国企一直青睐有加,由此导致与国企相关的这些行业竞争激烈。

数据显示,从秋季各职业的竞争情况来看,竞争最为激烈的职业是财务/审计/税务和化工及人力资源,采购/贸易和高级管理这些岗位的竞争也较为激烈。这些部门岗位近期提供的数

量有限,而求职者众多,导致竞争激烈,竞争指数较高。

人力资源行业业内人士表示,临近年末各公司的财会类岗位都会进入一个忙碌期,用工相对稳定是导致市场供应岗位数量少的主要原因。

近期哪个行业最赚钱?该报告显示,中介服务行业以10780元的月薪高居榜首,其次是跨领域经营,平均月薪约10209元;再次是专业服务/咨询(财会/法律/人力资源等)业,月薪为9635元。专业服务/咨询(财会/法律/人力资源等)行业以工作压力巨大但待遇好而闻名,此次的数据也再次印证了这一说法。

据悉,中介服务业包括房产中介、人力资源中介、职业婚姻中介、公证性中介以及信息咨询机构、独立审计机构等。

市场分析人士刘思平认为,中介服务行业虽然不受求职者青睐,但其薪酬水平却位居行业前茅。冷门行业并不意味着低回报,求职者在选择工作时应持理性态度,冷门职业往往竞争较弱,如回报较高,也可以根据自己的工作经验能力予以考虑。

本周中后期有降雨

本报讯(记者 陈胜男) 刚刚过去的双休日宁波气温高,连着两天午后最高气温都是逼近30℃,不过进入新的一周降温首当其冲,市民要注意保暖了。

昨天夜里一股弱冷空气开始影响我市,而冷空气到来前常常会出现短暂的升温过程,过去两天就是此次升温的顶峰时期。这种现象在气象上被称为“锋前增温”。气象专家介绍,秋季冷空气异常活跃,每当冷空气逼近时,暖气团被北方的冷空气不断推进南下,在短时间内狭小的空间里汇聚了更多的暖空气,气温就很容易攀升。气象学上称这一天气现象为“锋前增温”。

不过,随之而来的将是一次阴雨降温天气过程。冷锋过境时和过境后,气温会出现明显下降。据市气象台预报,本周前期宁波天气多云为主,中后期阴雨天气登场,预计周日才会转好。受弱冷空气影响,今明我市最高气温跌至23℃,最低气温16℃—18℃。下雨的日子里气温虽不会再继续下滑,但是体感偏凉,建议市民做好保暖工作,以防患上感冒等呼吸道疾病。

进入10月,甬城几乎没怎么下雨,缺少有效降水以至于我市已出现气象干旱,这次即将到来的降水以阵雨为主,或多或少能为大地解解渴。

与此同时,降水天气到来也能为空气洗洗澡。按照往常的规律,吹北风的时候宁波空气质量普遍不佳,一方面输入性污染源进入,另一方面本地污染物也会随风而起。但这次冷空气后有降水相伴,所以这周空气质量不至于太差。

宁波菜烹饪民间有高手

□记者 张磊杰

豆腐皮包黄鱼、蟹粉豆腐羹、糖醋排骨、甜桂糯米蚕茧、咸香芋泥……昨天下午,面对一道道色香味俱全的宁波菜,专业评委和大众评委都被诱惑得不知该如何选择了。

当天在江北来福士广场举行的是由宁波市文化馆主办的“首届厨王争霸——宁波菜民间烹饪高手大赛”总决赛。现场选手们翻锅颠勺,扑鼻的香味四散弥漫,吸引众多市民驻足。

宁波菜又称“甬帮菜”,宁波菜制作技艺现为省级非物质文化遗产项目。比赛从10月4日起启动,有400多位市民报名参加,经过近10天的海选,共有30位民间烹饪高手进入复赛,随后又评选出10位决赛选手,展开终极对决。这些选手没有一人是专业厨师。

当天的决赛选手们必须完成一道以虾作主料的“命题作文”和一道自选菜品,根据两道菜的综合考量决出名次。

来自鄞州邱隘的陈玲丽很有诗意地为菜取了名字叫“船交绿草美如忆”。“其实就是茭白。我是从酱萝卜中获得灵感,通过独家秘方,让茭白越嚼越感到清甜。”她说,“但我绝对没有放糖和味精,现代人饮食要讲究健康,品尝食物的原汁原味才最好。”

老家北仑郭巨的曹佩芬把妈妈教的拿手菜重现灶台,“记得在我童年的时候,每次家里来客人,妈妈总会做这道甜桂糯米蚕茧,我还帮着一起搓过糯米团呢。”为了参加比赛,曹佩芬把这童年的味道做了“革新”,“我在糯米中加了豆沙栗子馅料,这样会使口感更丰富。”“曹阿姨的菜那是交关好吃,她做的烤麸、酱萝卜,每次一带到单位就被抢光了。”当天曹佩芬的好几位同事特意赶来为她加油打气。

“宁波菜的历史源远流长,早在《史记·货殖列传》中就有‘楚越之地,饭稻羹鱼’之记载。自



昨天,“厨王争霸”宁波菜民间烹饪高手大赛决赛有6位参赛者获得金、银、铜奖。

记者 胡龙召 摄

公元1842年宁波开辟为‘五口’通商口岸之后,大大刺激了饮食业的发展,旧时三江口、江夏街一带,酒楼饭肆林立,宁波风味特色的菜肴有近百种,还诞生了如冰糖甲鱼、雪菜大汤黄鱼、剔骨钢烧河鳗等‘宁波十大名菜’。”中国烹饪大师、宁波菜制作技艺代表性传承人陈效良是当天的专业评委。他一边细细品味,一边娓娓道来,“首先今天比的是宁波菜,所以必须本土地道,不能做成川菜、鲁菜等其他菜系。另外,宁波菜擅长腌、烩、炖、蒸等烹调方法,注重原料本味的保持及发挥,朴实无华,味鲜重咸,这一点也得有所体现。而最重要的还是味,虽说一道菜讲究色香味俱全,但味是中心,对现代人而言,还得注意营养成分。”

经过评委们的评选,来自北仑小港街道竺山社区的赵海玲凭借一道酸甜可口的“糖醋排骨”,赢得此次厨王争霸赛冠军。

宁波出发航班有变化 飞桂林取消 飞三亚减少

本报讯(记者 吴明京) 冬天去三亚、春天去桂林是很多宁波市民的休闲旅游方式。然而从昨天起,大家去桂林三亚不如以前方便了,民航执行冬春季航班时刻,宁波飞三亚每天只有1班,飞桂林航班取消。

我国民航系统每年都要进行两次航班计划调整,每年3月的最后一个星期日至10月的最后一个星期六,执行夏秋季航班时刻计划;10月的最后一个星期日至第二年3月的最后一个星期六,执行冬春季航班时刻计划。这样的调整,俗称航班换季。

据介绍,此次宁波机场执行冬春季航班时刻后,每周航班起降超过1000架次,比去年同期增长8.8%。其中,宁波机场绝大部分航班均继续“保留”,比如飞兴义、呼和浩特、南宁、潍坊、临沂等。部分航班的密度还得到了增加——飞深圳达到每天6班,飞南昌达到每天3班。国际出境方面,飞济州、曼谷、首尔将继续运营外,飞新加坡航班增加到每周3班。

但此次冬春季航班时刻执行后,航班数量与前段时间的夏秋季航班数量相比有所减少,减少的每周航班数量约100班,主要集中在宁波飞北京、郑州、三亚、珠海、香港等,这会不同程度给市民出行带来不便。其中,宁波飞三亚由每天2个航班减少到每天1个航班,该航班每周一三五七宁波起飞的时刻都不好,晚上21时15分起飞,到达三亚机场是次日的零时20分。最不方便的是宁波飞桂林航线的取消,该航线在今年夏秋季给宁波人前往桂林带来了很大便利,取消后宁波人飞桂林要通过杭州等地出发。

市民需要注意的是,换季后全国机场出发的航班时刻都会有所变化,在外出时要注意航班的起飞时间和航班号以免耽误行程。