

昆明市南坝人力资源市场 新兴岗位 带来更多选择

2月27日,记者走访昆明市南坝人力资源市场了解到,随着春节假期结束,市场已全面恢复营业,节后用工市场稳步升温。节前因务工人员集中返乡造成的用工短缺正逐步缓解,招聘、求职两端人气回升,市场预计元宵节前后将迎来供需两旺。



求职者与招聘方交流求职信息

带来二次元原画师等新兴岗位

当天,南坝人力资源市场里,人头攒动,咨询不断,零工招聘区、生活服务行业招聘区、新就业形态招聘区等功能区域划分清晰,各类招聘信息展板依次排开。

从岗位结构来看,机械制造、销售、餐饮服务仍是需求主力,多数企业单次招聘人数超10人。司机、电工、服务员、焊工、保安等基础技能岗位占比较高,短期工、临时工需求旺盛。与此同时,新就业形态专区热度攀升,两家省外科技术型企业带来二次元原画师、机箱设计师、电脑装机技术员等新兴岗位,为年轻求职者提供更多选择。

“今年我们主要招聘财务、统计、仓管和操作工,咨询的人不少,达成意向

的也多。”昆明够味爽食品有限公司人事专员庞女士告诉记者,公司将招聘年龄放宽至25至50岁,身体条件达标者年龄可适当放宽,无经验员工可由师傅带教上岗。求职者最关心薪资待遇与通勤距离,企业也在优化福利、简化流程,尽快补齐生产一线缺口。

同样忙着“揽人”的还有省外企业。泉州超红科技有限公司专注游戏主机研发生产,此次带来一批技术型岗位。公司招聘负责人表示,云南务工人员踏实肯干、动手能力强,企业提供食宿、技能培训与晋升通道,希望招到愿意长期深耕的技术人才,充实研发与装配团队。

“用工热”预计持续一个月左右

现场求职者或驻足细看岗位信息,或与招聘人员深入交流,心态更趋理性。“我想找一份电商运营或客服类的工作,时间相对规律,也能学到新东西。”今年22岁的王霖宇一早便来到市场,他此前做过线下销售,希望转向线上新业态,既能提升技能,也有更稳定的发展空间。

来自曲靖的求职者张师傅有着多年电工经验,手持电工证的他在多个技术岗位前咨询。“现在技术岗都看重证书,有证上岗更有底气。”他说,除了薪资,自己也关注企业培训机会,希望通过学习更新技术,适应行业新要求。

零工专区的电子屏滚动更新家政小时工、装修日结工、临时配送员等灵

活岗位,信息实时更新、线上线下同步推送,满足灵活就业需求。“零工岗位当天报名、当天上岗、工资日结,很适合想快速上岗、时间灵活的求职者。”现场工作人员介绍。

随着返岗人流持续增加,南坝人力资源市场回暖。南坝人力资源市场主任曹天瑞介绍,目前每天有十几家企业进场招工,节后集中招聘与求职态势明显,“用工热”预计持续一个月左右,元宵节前后将迎来一波招聘求职高峰。

传统岗位稳供给、新兴岗位增活力,灵活就业更便捷,这座城市的就业市场正以蓬勃姿态,迎接新一轮招工求职热潮。

本报记者 张田睿 摄影报道



开屏消费观



市民又有好口福了

时令春菜香椿集中上市

春节过后,时令春菜集中上市。记者走访西山区南华农贸市场及多家商户了解到,香椿价格从节前的高位快速“腰斩”,如今持续走低,较去年同期降幅显著,市民得以轻松实现“香椿自由”。

整体价格较往年更亲民

在南华农贸市场,商户介绍,今年香椿价格波动尤为明显:春节前一天上午售价达120元/公斤、下午降至80元/公斤,目前价格稳定在50元左右/公斤。据悉,节前上午采购人流集中,推高了价格;下午客流减少后价格随即下调,节后香椿供应量大幅增加,成为价格持续走低的核心原因。

记者走访多个摊位后获悉,今年香椿价格较去年同期下降约七成——去年同期香椿零售价高达140元/公斤,而目前昆明市场香椿零售价区间为40至100元/公斤,整体价格较往年更为亲民。

今年香椿价格大幅下降,主要得益于天气偏暖。温暖气候不仅促使

香椿上市时间提前,更让产量大幅提升,充足的市场供应直接带动价格回落。随着春节假期结束,昆明各类时令春菜全面进入上市旺季,市场正式开启“吃春”模式。

据悉,香椿的供应期可延续至5月,其中前期上市的香椿最鲜嫩、口感最佳,后期香椿偏老,更适合油炸等烹饪方式。

从全国市场来看,香椿价格呈现明显区域性差异。杭州香椿价格从节前200多元/公斤降至136元/公斤;常州红香椿价格较春节前的云南货源便宜一半以上,预计清明节前后本地香椿大量上市后,价格将进一步降至20至40元/公斤,市民尝鲜春菜的成本将持续降低。

怎么买怎么吃才正宗

香椿选购技巧

看颜色: 优先选择紫红色、芽叶短小的香椿,这类香椿香味最浓郁、口感最嫩;翠绿、叶片偏长的香椿则偏老,口感较差。

香椿必吃做法

香椿炒蛋: 香椿焯水后切碎,与鸡蛋充分搅匀,加入适量食盐翻炒至成型即可,鲜香入味、十分下饭。

凉拌香椿: 香椿焯水断生后,挤干多余水分,加入蒜末、食盐、生抽、香油、辣椒油拌匀,口感清爽解腻,适

看粗细: 以梗细、手感软嫩为宜,梗粗发硬的香椿口感粗糙,不建议选购。

闻香味: 凑近香椿能闻到浓郁的自然香气,如果香味清淡或无香味,说明新鲜度不足。

合春日食用。

香椿拌豆腐: 嫩豆腐切块装盘,撒上切碎的香椿,淋少许食盐和香油,做法简单,清淡又鲜香。

炸香椿鱼: 香椿裹上薄薄一层面糊,放入油锅中炸至金黄酥脆,外酥里嫩,适合用偏老一点的香椿制作。

> 重要提醒

香椿一定要焯水!香椿中含有亚硝酸盐,用沸水焯烫30秒至1分钟,可去除大部分有害物质,食用更安全。

市场摊贩表示,随着气温稳步回升,云南本地香椿还将持续放量,价格有望继续保持亲民水平,市民可趁鲜品尝这道春日限定美味。

本报记者 刘连红 摄影报道