

湖州以城市的最高礼遇向人才致敬

今年起,“520”有了特殊意义

人民网湖州电 2023年起,5月20日在湖州有了特殊意义——“湖州人才日”。日前,记者从湖州未来大会新闻发布会上获悉,湖州以城市的最高礼遇向人才致敬,把每年的5月20日设立为“湖州人才日”。

为何要专门设立人才日?湖州市委组织部副部长、市委人才办副主任、市公务员局局长臧雷鸣介绍,人才日设定的目的有三:一是向全社会释放湖州渴求人才、礼敬人才的强烈信号,二是全面打响“湖州爱你”人才工作品牌,三是全力打造“全国人才创新创业理想城市”的最优生态。

湖州历来重视人才。近年来,湖

州先后推出“人才新政4.0版”“博士双创新政”等含金量十足的人才政策,推出人才免费游免费行、人才企业“头雁”培育等一系列举措,充分彰显了湖州重才、爱才、惜才、敬才的诚意。此次设立“湖州人才日”,是湖州优化人才生态的又一标志性举措。

人才日为何定在5月20日?据悉,因“5”的发音和“湖”发音接近,“520”中文谐音巧妙地表达了“湖州爱你”的寓意。

此外,在2023年首个“湖州人才日”,湖州将举办以“聚青年人才·创美好未来”为主题的湖州未来大会。发布新一轮“南太湖精英计划”,全面升级引才方式、引才渠道;推出千名

博士招引计划,面向全球招引1000名以上博士;组织万名青年人才招聘,推出1.2万个优质就业岗位……湖州未来大会总体采用“1314”架构,即举办1场开幕式,设置青创未来篇、智造未来篇、悦享未来篇3个篇章,组织14场主题活动。据悉,这也是近年来湖州举办规模最大的引才活动。

为了吸引青年大学生来湖,湖州还将启动全面建设“青创新城”,聚力把湖州打造成全国青年人、世界留学生创新创业的新兴城市。

在引育青创主体方面,湖州引导发展数字游民公社等新经济平台,加大“互联网+”现代服务业、文化创

意、网络直播、快递物流等新经济新业态新模式的创业引导力度,吸引更多青年来湖创业创新,实现在好风景中孕育新经济、在新经济中集聚更多人才。

在强化政策保障方面,湖州迭代升级青年创业政策,在原有大学生引进、实习补贴、安家补贴、购房补贴的基础上,进一步拓宽补助范围、提高补助标准,对技术技能人才及大学生创业项目给予更大力度支持,对来湖投资建设青创园的项目,符合条件的,分别给予150万元、100万元、70万元的奖励补助,对青创项目给予3万元至25万元不等的创业资助奖励。

领证不用回老家啦!

皖纳入婚姻登记“跨省通办”试点

人民网合肥5月18日电 日前,国务院批复同意扩大内地居民婚姻登记“跨省通办”试点。

在安徽等21个省(自治区、直辖市)实施结婚登记和离婚登记

“跨省通办”试点。

双方均非本地户籍的婚姻登记当事人可以凭一方居住证和双方户口簿、身份证,在居住证发放地婚姻登记机关申请办

理婚姻登记,或者自行选择在一方常住户口所在地办理婚姻登记。

试点期自批复之日(2023年5月12日)起2年。

全球首个区块链SIM卡在沪问世

据《新民晚报》报道 5月16日,上海树图与中国电信联合发布共同研发的区块链创新产品——BSIM卡(Blockchain SIM,简称“BSIM”卡)。这是上海优势科研力量与行业领军企业深度合作的创新成果,也是全球首个具备区块链账户管理功能的手机SIM卡。作为“下一代互联网”Web3.0网络的访问入口,该成果是既安全又便捷的Web3.0用户终端入口和用户数字资产管理解决方案,将有助于数字经济治理,促进Web3.0创新应用和Web3.0产业生态发展。

此次发布的BSIM卡,是一个安全便捷的个人账户管理设备和普通用户访问Web3.0的入口,更是构建Web3.0账户与数字身份体系的基石,将按照IEEE P3217标准的要求接入Conflux OS操作系统,作为用户可选的功能模块,提供身份认证、访问控制、授权管理等用户数字身份相关的公共基础服务。借助BSIM卡与实名认证的手机号之间的映射关系,这套数字身份体系可以提供符合监管要求的Web3.0/区块链账户实名认证功能。

BSIM卡与传统SIM卡在外观上几乎没有区别,但其主要功能是在卡内生成和存储用户的公私钥,以“私钥不出卡”的方式进行数字签名,从而显著降低用户遭到手机上木马、病毒等恶意软件攻击的风险。除了基本的私钥管理和数字签名外,BSIM卡还可实现加密存储、密钥找回等操作,甚至能在卡内集成传统的U盾功能。

据中国电信股份有限公司研究院副院长李安民介绍,接下来,BSIM卡将在湖南、香港等地落地,面向元宇宙数字资产、数字身份认证、物联网设备采集等应用场景。

上海举行
残疾人就业招聘会

5月18日,参加招聘会现场技能展示的残疾人代表在进行手冲咖啡展示。当日,“乐业助残 虹创未来”——2023年虹口区残疾人就业招聘会在上海市虹口区青少年活动中心举行。本次招聘会现场共设有就业咨询区、现场展示区、招聘区和线上面试屋四大功能区,18家企业提供职位超百个,还有职业指导师为求职者现场答疑解惑,提供就业咨询、职业指导和政策咨询等服务。 新华社 发



海鲜预制菜一年卖出近亿元

铁板鱿鱼须何以飘香长三角

据《浙江日报》5月18日报道 从冰箱取出一袋铁板鱿鱼须预制菜,用微波炉解冻后,放入油锅炒一两分钟,一盘香气四溢的海鲜“硬菜”就端上了餐桌;尝一口,肉质饱满,鲜嫩弹牙……

随着生活节奏的不断加快,便捷又美味的预制菜越来越火。在舟山,多家企业将目光瞄准海鲜预制菜产业,抢“鲜”竞逐新赛道。以海鲜为主要原料的预制菜怎么做?香不香?

铁板鱿鱼须、醇香扇贝、香酥小黄鱼……走进浙江一家食品有限公司,海鲜预制菜展品琳琅满目。“我们已开发出近100个海鲜预制菜单

品,产品进入长三角地区2000多家门店、超市,此外还在淘宝上销往各地。海鲜预制菜一年卖出近亿元。”该公司副总经理胡艺介绍。

“真空度93.3千帕,油温85℃,油炸时间150分钟……”工作人员仔细核对数据后,按下屏幕上的按钮,发出了小黄鱼的油炸指令。罐体开始轰轰作响,白色蒸汽从里面冒出。此时,研发该技术的舟山一家食品有限公司总经理应晓国恰巧来车间指导。

与传统高温油炸相比,真空低温油炸究竟好在哪里?“传统油炸油温一般在200℃以上,高温不仅会破

坏食品营养成分,还会产生对人体有害的物质。”应晓国指着屏幕说,在真空环境下,油的沸点降低,85℃左右油温就可以炸制小黄鱼,不仅保留更多营养成分,吃起来也更酥脆可口。

记者来到浙江舟山人才创业园海洋生物产业中试研发基地,一款会变色的包装膜正在进行量产前的试验。“我们研发的这款包装膜会根据时间变化,呈现不同颜色。当海鲜预制菜超过最佳赏味期时,它会变成紫色,给消费者最直观的分辨。”应晓国说,海鲜预制菜的品质风味、营养安全、追溯溯源等都是大家的关注点,也是他们的研究方向。