



广东大唐国际雷州发电有限责任公司

实现首季“开门红” 奏响春日奋斗曲



本报讯 记者卓朝兴 通讯员吴智雅 雷电报道:4月7日,记者从广东大唐国际雷州发电有限责任公司了解到,今年一季度以来,广东大唐国际雷州发电有限责任公司不断强化经营管理体制机制建设,扭亏转盈,在谋划交易策略、统筹保供控价、减亏增效等方面取得较好成果,多项指标得到明显改善,经营管理工作持续向好,助力该公司实现首季电量、效益“开门红”,为完成全年目标任务开好局。

据悉,该公司围绕全年目标任务奋进,坚持燃料保供和降本增效两手抓,顺利取得口岸临时开放续期批复;踏准采购节奏,认真分析燃料市场价格走势,3月采购入厂4船具有价格优势的进口市场煤,入厂标煤单价环比大幅下降并实现区域对标领先。该公司精细化船期管控,全力缩减卸港侧空档期,在卸煤量创新纪录的同时,一季度累计完成接卸煤船17船,滞期费同比下降64%,为燃料保供控价工作奠定坚实基础。

此外,该公司不断加强与银行沟通协调,抢抓清洁能源专项贷款政策窗口期,最大限度争取优惠贷款,有效节约了当年财务费用。



精细化管控船期,全力缩减卸港侧空档期,实现降本增效。 通讯员 供图

市委教育工委召开推进会 为教育事业高质量发展提供坚强保证

本报讯 记者文秋华 通讯员莫东生报道:近日,市委教育工委召开全市教育系统基层党建提质年工作推进会,听取市直各学校党组织书记抓基层党建工作汇报,对进一步推进全市教育系统基层党建提质年工作进行部署。

会议强调,2023年是全市基层党建提质年,也是深入实施市教育“十四五”规划关键的一年,全市各级党组织要切实提高政治站位,紧紧围绕市委基层党建提质年“1+2+6”行动方案,做好以下工作:一是要在政治建设上提质升级,要始终坚持党对学校各项工作的全面领导。二是要在党建引领上提质升级,要把贯彻落实基层党建三年行动计划、基层党建提质年“1+2+6”行动方案和市委“竞标争先”行动方案结合起来,采取项目化方式一体把握、整体推进,加快推进中小学校党组织领导的校长负责制,加强基层党组织规范化、标准化建设。三是要在创建党建品牌上提质升级,要找准切入点打造特色党建,建立“学校党建品牌资源库”,健全党建品牌动态管理机制。四是要在全面从严治党上提质升级,各校要进一步强化全面从严治党,推进学校党风廉政建设以及各项业务工作。

会后,参会同志到湛江卫生学校党建校史馆交流学习,到人体生命科学馆和医学专业实验室调研。与会人员均表示要以“竞标争先”“比学赶超”的良好精神风貌,全力推动基层党建工作,为湛江教育事业高质量发展提供坚强保证。

第五届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛 湛江代表团获佳绩

本报讯 记者骆丽华 通讯员林日清报道:日前,第五届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛暨粤菜产业文化交流活动在梅州举行,湛江市代表团派出6名选手分别参加广府菜各组别比赛,6名选手全部获奖,共获5个三等奖和4个优胜奖。本次大赛为我市近年参赛获奖面最大的一次,获奖人数和名次在粤西城市中名列前茅。

本次大赛有来自粤港澳大湾区和省内外周边地市25个代表团(队)、140名选手同台竞技,参赛地市数量、参赛人数均创历史新高。

大赛共分为广府菜系、客家菜系、潮汕菜系三个版块。湛江取得以下佳绩,其中,御唐府集团冼远健获中式烹调名厨组三等奖,湛江市技师学院林旭成获中式烹调新秀组三等奖,岭南师范学院冯巧巧获中式面点新秀组三等奖,大海湾酒楼梁小聪获预制菜中式烹调三等奖,湛江幼儿师范专科学校王文诚获预制菜中式面点三等奖,市人社局获优秀组织奖。

此外,大赛现场还发布了110名广东省2022年度四星级、五星级“粤菜师傅”名厨和26名“粤菜师傅”正高级职称人员名单,并在现场为30名五星级名厨和10名正高级职称人员代表颁发证书,其中来自我市波哥私房菜的卢波大师获“粤菜师傅”正高级职称,金紫荆酒楼的郑向阳大师获五星级“粤菜师傅”名厨称号。

走近“粤菜师傅”

粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛暨粤菜产业文化交流活动既是展示厨艺菜品、弘扬工匠精神的选拔舞台,也是对“粤菜师傅”工程成果的全面检阅和生动推介。

目前,全省累计开展“粤菜师傅”培训44.6万人次,

带动92.4万人次实现就业创业。“粤菜师傅”工程已经成为家喻户晓、影响广泛的金字招牌。

广东“粤菜师傅”工程,不仅帮助劳动者提升粤菜烹饪技能,拓宽就业创业渠道,更通过推动一二三产业融合发展,以美食为媒谱写乡村振兴、高质量发展的新篇章。

据介绍,“粤菜师傅”工程开展以来,通过结合地方特色,以“小切口”推动各地“大产业”发展,目前已建设61条粤菜美食旅游精品线路、587个乡村旅游粤菜美食点,认定明炉烧鹅、干炒牛河等199个“粤菜名品”,认定陶陶居、白天鹅宾馆、炳胜品味等100家“粤菜名店”。

湛江做了些什么?

近年来湛江市委市政府深入推进“粤菜师傅”工程,紧盯“粤菜师傅”品牌建设,实施“粤菜师傅+技能培训+特色农产品研发+文化旅游+网络平台+预制菜”等“1+N”模式,带动技能致富、产业发展。

全市共建成省级、市级“粤菜师傅”培训基地和大师工作室18个,去年开展“粤菜师傅”培训共计9.34万人次,带动或稳定就业9万多人,在稳定就业大局、服务产业发展等方面发挥了独特而重要的作用。

此外,通过此次“粤菜师傅”正高级职称的评选,以终身职业培训途径打通烹饪类人才成长通道,成就人才成长新机遇。

市人社部门相关负责人表示,下阶段我市将坚持以赛促训、以赛促学,并依托人才驿站政策加强柔性引才、高峰论坛,主动走出去、引进来,开拓视野,推动我市“粤菜师傅”工程上新台阶。