

拓展岗位万余个 服务企业超千余家次

## 经开区推动就业工作实现质效双升

□本报记者 孙艳

精准搭建招聘桥梁，畅通人岗对接渠道；升级就业服务平台，构建多元服务生态；聚焦职业能力建设，打造高素质技能人才梯队；深化跨区就业协作，精准开展帮扶赋能行动……2025年，北京经济技术开发区（以下简称经开区）紧扣“稳就业、促就业、优就业”工作主线，以产业需求为导向、以精准服务为抓手，推动全年就业工作实现质效双升。全年累计拓展岗位万余个，开展各类招聘活动百余场，服务企业超千余家次，为区域经济社会高质量发展筑牢坚实就业根基。

今年以来，经开区人力资源和社会保障服务中心紧盯春招、秋招关键节点，构建全方位、多层次、广覆盖的校园招聘网络。全年组织校园招聘活动30余场，带领区域内企业走进北京大学、清华大学、西北工业大学、哈尔滨工业大学等高校举办专场招聘，搭建起高校人才与经开区企业的直通桥梁。立足区域产业特色，开设新一代信息技术、生物医药等产业专区及博士专场，联动天津和平区举办京津协同专场招聘，组织集成电路产业专项招聘活动，为高精尖产业发展注入精准人才动能。

同时，深化常态化就业促进服务，全年组织“春风行动”“就业援助月”“民营企业服务月”等专场招聘会40余场，联合周边8镇举办招聘会10余场，创新开展5场“直播带岗”

活动，构建“线上岗位推送+线下面对面洽谈”联动模式，累计吸引超4万人次观看。这一模式有效打破供需对接壁垒，实现企业用工需求与求职者就业诉求的高效匹配。

值得一提的是，聚焦企业与求职者多元需求，该中心推动“亦就业”平台整合升级，新增零工招聘板块，设立中高层次人才专区，构建“一平台多板块”的综合服务架构。平台上线智能匹配系统，新增公众号便捷跳转入口，实现简历一键投递功能，全方位满足灵活就业群体与用工企业的需求。目前，该平台已形成集蓝领招聘、技术技能人才对接、高层次人才引育于一体的区域特色就业服务载体。年度注册企业近千家，累计发布岗位6000余个，招聘需求人数超万人，实现区域内招聘需求的高效聚集与供需精准对接。

在人才培养方面，扎实推进“十百千”人才培养计划，从120家挂牌校企合作人才联合培养基地中，通过“走访调研+综合评估”的创新筛选机制，遴选出10个精品项目进行推广，持续优化区域人才培养模式。建立技能大师工作室全面评估机制，强化传技带徒过程监管，保障人才培养质量，全年完成百名技能人才培养并实现增量突破，推动技艺传承与高技能人才队伍建设深度融合。对近20家职业技能等级认定企业实施动态跟踪管理，强化认定全流程监管，累计完成千余人

次职业技能等级认定，有效提升劳动者职业技能水平，为产业发展提供坚实技能人才支撑。

此外，该中心在做好区域内就业服务保障的同时，进一步深化跨区域就业协作，推动专项帮扶精准落地，为多地群众拓宽就业与技能提升渠道。组织近20家优质企业赴内蒙古两旗举办“线上+线下”招聘会，提供70余个岗位、覆盖需求近700人次，同步开展现场直播带岗，让当地求职者足不出户即可对接优质岗位；同时开展电商培训，通过“就业+培训”模式，助力帮扶地区人口高质量就业。在房山、平谷、门头沟等地区开展精准就业帮扶，聚焦当地农村转移劳动力、返乡青年、农家乐经营者、个体创业者等群体的就业创业需求，累计开展技能培训超百人次。

采用“理论授课+实操演练”的培训模式，重点开展中式面点制作、直播带货、电商运营等实用技能培训，有效激发群众创业热情，提升就业创业能力，为助力乡村振兴注入人社力量。

下一步，该中心将继续锚定高质量充分就业目标，聚焦重点产业发展需求，通过政策扶持强化企业人才引育支持，推动技能人才队伍建设，助力构建“企业强基、人才聚力、产业提质”的良性生态；持续搭建多元化就业服务平台，开发优质适配岗位，以“线上+线下”联动模式打造全链条就业服务体系，为区域产业发展持续注入人才动能。

市级应急救护培训覆盖500余所学校30余万师生

## 百场应急救护培训进高校活动启动

□本报记者 任洁 文/摄



近日，由北京市教委与北京市红十字会共同主办的“守护青春‘救’在身边”北京高校应急救护技能交流展示活动在北京林业大学举办。截至2025年，市级应急救护培训已走进500余所学校，覆盖师生30余万人。明年，北京市红十字会将联合相关部门面向全市92所高校组织百场红十字应急救护培训进高校活动。

据悉，北京市教委将应急救护培训作为完善校园安全体系的核心举措，成立跨部门专家指导组，创新“理论+实操+竞赛”教学模式，开发覆盖大中小各学段的课程体系，实现高一、大一新生军训应急救护培训全覆盖。截至2025年，市级应急救护培训已走进500余所学校，10万学生取得培训证书，中小学校100%完成应急救护知识普及。教育部

门持续强化“硬核”保障支撑，联合中国红十字基金会等单位，向全市学校配送AED、急救包等设备1774套，实现重点区域“应配尽配”，建设115所全国学校急救教育试点学校，推动急救技能与体育课程、课外活动深度融合，涌现出一批“会急救、敢施救”的师生典型。同时，北京市教委打造专业化师资队伍，依托北京教育融媒体中心——北京市红十字会应急救护培训基地，组建“专兼结合”市级师资库，推动校医、保健教师全员持证上岗，通过“送教上门”“线上课程”等方式，让优质资源辐射每一所学校。

本次交流展示活动吸引全市48所高校积极参与，经过校内选拔与复选阶段的层层角逐，中国公安大学、清华大学等11所

高校红十字应急救护队伍来到展示活动现场，在模拟的踩踏事故、地震灾害、交通事故、运动损伤等多样化紧急场景中开展救护演练对决。面对模拟的“心脏骤停”“闭合式骨折”等多种复杂伤情，队员们从现场评估、检伤分类到心肺复苏、创伤救护、骨折固定，每个步骤均进行规范操作，配合默契，展现了扎实的急救技能功底、良好的心理素质和高效的团队协作能力。经过激烈角逐和综合评审，活动最终评选出中国公安大学为团体一等奖，其他奖项也各有归属。

北京市教委相关负责人表示，市教委将与市红十字会和各高校共同构建学生急救教育工作新局面，加强多部门协调联动，强化体育教师急救培训，推动全市体育教师获得救护员证书，并构建家校社一体的育人体系，让急救知识走进千家万户。

“守护青春‘救’在身边”百场应急救护培训进高校活动在现场正式启动。北京市红十字会相关负责人透露，该活动将深入开展普及应急救护知识、防灾避险技能、救护能力培训等活动，实现首都高校全覆盖，切实提升高校师生应急救护能力，进一步发展壮大红十字应急救护队伍，让更多师生成为生命救护的“第一响应人”。

北京站与民族文化宫联合打造流动“文化盛宴”

□本报记者 宗晓畅 通讯员 孙敏

近日，在北京站第八候车室，旅客们发现了一道别样的风景线——一幅幅精美的民族文化宫馆藏文物图片在“文化驿站”展厅亮相，为南来北往的旅客奉上了一道移动的“文化盛宴”。

作为新中国建设史上的重要里程碑，新中国成立10周年“首都十大建筑”承载了几代人的集体记忆。其中，北京站与民族文化宫分别作为交通枢纽与民族文化展示的典范，在各自领域发挥着重要作用。此次合作，是这两座建筑落成60余年来的首次深度联动。本次展览精心选取了民族文化宫收藏的珍贵文物图片，涵盖各民族服饰、工艺品、乐器等多个类别，每一幅图片都配有详细的文字说明，让旅客在候车的同时能够近距离感受优秀中华传统文化之美。

据悉，2024年以来，北京站启动“艺术殿堂焕新计划”，将李苦禅《盛夏图》、王子武《春风得意》、王雪涛《松鹤图》、霍春阳《梅花》等25幅修复完毕的名家画作复制品，按“一候车室一风格”原则精心陈列，让尘封的艺术珍品重新成为旅客视线中的焦点，旅客在候车的同时可近距离感受优秀中华传统文化之美。

民族文化宫相关负责人表示：“将馆藏文物以图片形式在火车站展出，能够让更多群众接触到优秀的民族文化，对于增强文化自信、促进各民族交往交流交融具有重要意义。”

本次展览受到了广大旅客的热烈欢迎。文化学者罗吉华评价道，这种合作模式开创了公共文化服务的新形式，实现了文化资源的共享与高效利用，是“让文物活起来”的创新实践。

## 怀柔区第二届火锅节启幕

□本报记者 崔欣

冬日寒意渐浓，热气腾腾的火锅成为驱寒暖胃的最佳选择。近日，“遇见火锅 暖韵全城”怀柔区第二届火锅节拉开帷幕，为市民游客带来一场冬日美食盛宴。

据悉，本届火锅节内容丰富多彩，亮点突出。精彩的开场表演迅速点燃现场氛围，参与商户代表介绍了为本次活动量身打造的专属优惠措施，表达了以美食会友、为市民冬日生活增添温暖的诚意。活动现场还集结了怀柔本地多家热门火锅店的招牌锅底，如醇厚骨汤、劲爽麻辣、鲜香菌汤、创意番茄锅等，为市民游客提供免费品鉴、一站式体验多种风味的机会。此外，本次活动特别联合怀柔区消费帮扶中心，设立

对口支援产品展销专区，将来自内蒙古四子王旗的优质牛羊肉等特色农产品引入火锅节现场，既丰富了食材选择，也有效拓展了对口支援地区的销售渠道，实现了消费帮扶与美食品味的双赢。据介绍，该中心全年累计实现消费帮扶金额1000余万元。

为扩大活动覆盖面，主办方还通过网络平台直播间同步推出线上专属优惠活动，累计吸引超3000人次在线观看，带动线上线下订单1500余单，有效激发了消费活力，实现了线上线下联动促销。

据了解，“遇见火锅 暖韵全城”主题消费月活动将持续至2026年1月3日。

## 首钢矿业公司便民餐厅温暖开餐

□本报记者 石海芹 通讯员 王鑫源



“家属区的老人和孩子吃饭不方便，能不能把食堂开进社区？”一句朴实的建议，迅速点燃了服务民生的行动力。从选址规划到空间设计，从装修施工到市场调研，从菜品研发到运营筹备，软硬件同步推进，近日，首钢集团有限公司矿业公司（以下简称首钢矿业公司）便民餐厅开门迎客，架起了企业与职工家属之间传递温情、密切联系的“连心桥”。

依托首钢矿业公司旗下17个食堂多年积累的供餐经验和食品安全管理体系，该餐厅在运营中坚持高品质选材、价格惠民。菜

品当天采购、当天制作、当天销售；荤素搭配合理，小碗分装，卫生便捷。此外，依托企业自有供应链优势，菜品定价普遍低于周边市场，真正实现“家常菜，好吃不贵”。

为了让服务更贴心、更高效，该餐厅与首钢矿业公司工会携手，在“首矿之家”APP上线“便民餐厅”订餐专栏，支持线上预订，方便职工及家属提前安排用餐。未来，该餐厅还将建立常态化菜品研发机制，按周期进行新菜试制与菜单轮换，不断提升餐饮品质，持续丰富职工餐桌。