

留住和吸引青年人才 为辽宁全面振兴蓄力

——访李锦记酱料集团董事、李锦记家族第四代成员李惠雄

本报记者 赵静

核心提示

党的十九大报告把人才工作放到党和国家工作的重要位置,提出“人才是实现民族振兴、赢得国际竞争主动的战略资源。”中央领导多次强调人才的重要性,提出“青年兴则国家兴,青年强则国家强。青年一代有理想、有本领、有担当,国家就有前途,民族就有希望。”当前,辽宁全面振兴最关键的是人才,最紧缺的也是人才,青年人才的引进和培养理应放在更加突出的位置。

李锦记酱料集团董事、李锦记家族第四代成员李惠雄,近期围绕如何留住和吸引青年人才等问题,接受本报记者采访,为推动辽宁全面振兴、全方位振兴建言献策。

人才兴业

提升中华厨艺界专业水平

李锦记集团创立于1888年。经过131年的发展,已经成长为有200多款产品、畅销全球100多个国家和地区的酱料品牌。家族企业能够兴旺发达并持续传承,取决于建立了什么样的文化基因,李锦记在长期发展实践中总结提炼出来的“务实诚信、永远创业精神、思利及人、造福社会、共享成果”的文化基因,早已深深根植于李锦记的处事经商之道中,这种基因在李锦记家族传承的过程中,代代相传,不断丰富,成为家族永续、基业长青的基础和保障。

李锦记倡导“人才兴业”的理念,一些细节可以清晰地窥见李锦记“育人”“留人”的哲学。

每年,李锦记都会举办“创业纪念日”活动,在创业纪念日晚会上,李锦记特别设立了“长期服务奖”的颁发环节,由家族成员亲自为员工颁奖,以感谢和嘉奖多年来与公司风雨同舟的员工。受奖励的员工中不乏为李锦记服务10年、15年、20年,甚至是45年的资深员工。

此外,李锦记也一直致力于为中餐行业培养人才。自2011年起,李锦记设立了“希望厨师项目”,每年通过全额资助经济有困难、有志青年学习厨艺,让

他们掌握一技之长,9年来已经走出了一条“扶志+扶智”的精准扶贫公益之路。截至目前,李锦记已经投资千万元,资助了641名经济困难的青年学习中餐烹饪,其中319名已顺利毕业并走上工作岗位,开始带领家庭脱贫致富。

李惠雄还通过在全国4所重点职业院校中餐烹饪专业设立“李锦记企业奖学金”,激发青年学生学习热情,鼓励他们向更深入、更精细的方向发展与创新;通过举办“李锦记青年厨师争霸赛”“中国厨师节”等大型赛事,为厨师提供厨艺交流及切磋的平台,开阔厨师视野,同时提升中华厨艺界的专业水平。

李惠雄表示:“感谢辽宁省相关政府部门的信任。李锦记事业能够不断发展壮大,得益于各级政府及社会各界的扶持与关爱。李锦记与辽宁的感情很深厚,并一直与辽宁各方保持密切合作。未来希望能够继续尽自己的绵薄之力,为辽宁的全面振兴、为国家的精准脱贫助力,也希望李锦记能够继续与各方携手,凝心聚力,共创辽宁发展的新时代!”

引才聚才 让青年人才在辽宁落地生根



2018年荣获“国家绿色工厂”称号的李锦记广东新会生产基地。 资料图

李惠雄认为,近年来,辽宁省委、省政府始终高度重视人才工作,紧密围绕辽宁全面振兴目标,实施人才优先发展战略,聚焦人才发展重要领域和关键环节,制定出台了一系列政策文件,各市也相继推出引进人才的优惠政策,全面提升辽宁对人才的吸引

力和集聚能力。辽宁人才工作虽然取得了明显成效,但也面临着高层次人才缺乏、人才吸引程度不高、薪酬等客观条件吸引力不足等问题,与辽宁的发展需求,与先进省份相比,尚有不小差距。应该清醒地认识到,青年人才规模和结构还不能完全满足辽

宁全面振兴需要,青年人才队伍的整体素质和创新能力亟待进一步提升,青年人才资源开发的基础性工作还有待加强,相关政策配套措施还需进一步优化,政策的执行效果还有待改善,辽宁青年人才市场化发展还有很大提升空间。

对于如何留住和吸引人才,李惠雄提出了自己的看法:“辽宁正迎来新一轮全面振兴的历史机遇,政府相关部门应采取各种方式、方法和途径吸引青年人才,并创造良好的营商环境,制定各类人才培养措施,为老工业基地振兴提供强大的智力支持和人才保证。”

具体来说,应着眼于优化人才结构,深入分析辽宁人才需求,积极研究探索新时代人才工作有效措施,实施更加积极、开放、有效的人才战略。首先,要把现有青年人才用好,发挥其重要支撑作用。其次要大力吸引海内外青年人才到辽宁来,以园区、企业、高校、科研院所为载体,实施海外高层次人才聚集计划。深入实施青年英才储备计划,加大博士、博士后培养和引进力度。同时,多措并举,着力改革

创新,不断优化青年人才创新创业环境,鼓励在辽高校毕业生创新创业。最后还要强化服务意识,优化人才发展生态,推动形成崇尚科学、尊重创新、爱才重才良好氛围。

李惠雄认为,应充分发挥好高校、科研院所培养集聚人才作用,留住各行各业存量人才,促进企业家人才、产业高端人才、紧缺专业人才的培养与引进。营造“引才聚才、人尽其才、才尽其用”环境和氛围,努力做到“拴心留人”,使人才“安身安心安业”,把更多优秀人才尤其是青年人才集聚到推动辽宁老工业基地全面振兴的生动实践中来,努力把辽宁建设成为人才集聚之地、人才辈出之地、人才向往之地。

引进人才的最终目的是“用”。李惠雄认为,要让青年人才在辽宁落地生根,发挥出最大优势,就要切实解决青年人才住房、补贴、配偶就业、子女入学等现实问题,防止青年人才二次流失;针对不同层次人才,要分类制定有针对性、有吸引力的留人政策,通过灵活有效的人才支持政策,使青年人才创业有机会、干事有平台、发展有空间。

家族传承 培养家族企业“创二代”

改革开放40年来,第一代企业家开拓了家族事业,如今企业面临着进一步扩展以及可持续发展的问题。家族企业年轻一代正长大成人,越来越多的家族企业也面临着代际传承问题。如何在传承中将家族企业二代培养成“创二代”,助推家族企业可持续发展已经成为改革开放40年经济发展中面临的又一重大课题。

李惠雄认为,家族企业接班人的培养,重要的是准确把握年轻一代的“脉搏”,以最新的大数据为支撑,分析这个群体的特点、价值取向、成长规律以及在传承等方面遇到的各种问题。此外,要因势利导,鼓励和扶持家族企业自主成立组织,提供引导和监督,有针对性地助推家族企业年轻一代培养工作。通过自主成立组织,帮助家族企业面对

面地进行代际之间的沟通,发掘出企业家和二代接班人之间内心深处的真实想法,分享在家族传承和二代培养方面的心得和体会,形成代际共鸣,从而发展出相对于外部培养更为有效的自我教育成长机制,为家族企业年轻一代“接班”打下良好基础。

同时,要重视家族企业社会责任建设。2013年,李锦记联合两岸三地的学者,共同推出了《中国家族企业社会责任报告》。报告中提出,做好企业社会责任不仅仅是企业的义务,还需要配以完善的制度环境和法治环境。李惠雄认为,应在社会上树立家族企业履行社会责任优秀典型,表彰先进,通过推广成功的企业社会责任模式,进一步激发家族企业履行社会责任的积极性和主动性。

链接 LIANJIJE

李锦记酱料集团简介

1888年,李锦裳在广东省南水发明了蚝油,创办了李锦记。经过131年的发展,李锦记从一间只生产蚝油和虾酱的小作坊发展成为拥有200多款产品、远销100多个国家和地区的跨国酱料集团。

李锦记集团总部设于中国香港,在香港、广东新会、广东广州以及美国、马来西亚设立了生产基地,在全球拥有超过5000名员工,是一家具有全球网络的跨国公司。

李锦记坚持“100-1=0”的品质管理理念,秉承品质百分百坚持,为人们提供选料上乘、味道醇正、安全健康的高品质中式酱料,是中式调味品的领军品牌。近年获得的荣誉包括:

2006年“李锦记”商标被评为“中国驰名商标”;2008年李锦记成为“北京奥运会餐饮供应企业”;2010年成为“上海世博会酱料供应商”和“广州亚运会酱料供应商”;2012年至2016年,李锦记产品三次入选航天员食用酱料,随“神九”“神十”和“神十一”登上太空;2016年,李锦记荣膺G20峰会调味品供货商;2017年,李锦记成为厦门金砖会晤调味品供货商;2017年和2018年,凭借在员工敬业度、人才发展和工作环境等方面的出色表现,李锦记(中国)销售有限公司获颁“亚洲最佳企业雇主奖”;2018年,李锦记新会生产基地荣获国家工业和信息化部颁发的“国家绿色工厂”称号。

辽宁日报

有融乃大

辽宁日报融媒体中心
省内第一新闻信息发布源

报 / 网 / 端 / 融 / 合 / 全 / 媒 / 体 / 传 / 播