

贯通政策堵点 助力企业引才

街道举行人才政策解读会 “零距离”服务企业



人才是高质量发展的核心驱动力，更是培育新质生产力的关键支撑。天目西路街道在开展三级三维对口企业走访的过程中，了解到人力资源企业对相关人才政策了解不足，理解上存在偏差。为了给企业及时宣传人才政策、提供精准服务，近日，天目西路街道联合静安区人才服务中心，举行专场人才政策解读座谈会。

会上，人才服务中心详细介绍了本市人才引进体系，涵盖居住证积分、居住证转常住户口、留学生落户、人才引进直接落户、上海生源应届毕业生落户以及静安人才新政。

座谈环节中，中国上海人力资源服务产业园区、上海外服薪数据科技有限公司、上海人效云计算服务有限公司、上海吉程人力资源有限公司、上海前锦众程人力资源有限公司、上海丁盛人才服务有限公司等企业就人才新政的实施细则、申请流程及落地举措展开提问研讨与深度交流。人才服务中心以专业视角，对相关问题作出全面且细致的解答。

下一步，天目西路街道将继续以更实举措、更优服务深入推进各项政策的宣传、解读，提高企业政策知晓度，护航企业提质发展。

(经济发展服务中心)

美式墨西哥轻西餐、朝鲜族风情美食……

来静安国际中心，享美食与文化的双重盛宴

□记者 吴赛华

在静安国际中心，“Hey Guac! 饿梨酱”和“故乡妈妈朝鲜族汤饭”两家店铺颇具人气，它们不仅以独特的美食吸引着八方食客，更以各自的品牌理念和文化内涵，成为都市人忙碌生活中的一抹亮色。

Hey Guac! 饿梨酱

阳光轻西餐，畅享自由美味



走进饿梨酱，你就会被店内无处不在的牛油果元素所吸引。从 Logo 上的牛油果小人，到头顶的牛油果形状装饰，再到灯柱上的牛油果图案，每一处细节都透露着品牌的独特魅力。

据了解，饿梨酱是一家以美式墨西哥轻西餐为主打的餐厅，自 2021 年 8 月入驻静安国际中心以来，便以其口碑和阳光充足的环境吸引了众多食客。“我们选择静安国际中心，就是看中了这里一楼的阳光通透，还有前面广场的水柱设计，让整个空间充满了活力。”饿梨酱店长说。阳光透过玻璃洒进店内，与牛油果的翠绿相映成趣，为顾客营造

了一个温馨而舒适的用餐环境。

说到品牌名字，店长表示：“‘Guac’即鳄梨酱，也就是牛油果酱，是墨西哥菜中的灵魂酱料，我们每天现打，保证新鲜。饿梨酱这个名字，既是体现食材本味，也寓意着让顾客在忙碌的生活中，也能享受到一份简单而纯粹的美味。”

“Eat Like You Eat”是品牌的理念，意为顾客可以随意挑选食材组合，定制属于自己的美味。店内提供了丰富的食材选择，从新鲜的牛肉、鸡肉到各式各样的蔬菜、酱料，顾客可以根据自己的口味和需求，自由搭配出心仪的餐品。这种半自助的用餐方式，不仅满足了顾客的个性化需求，也让用餐过程变得更加有趣和互动。

店内的食材均来自市场头部的供应商，保证了食材的品质和新鲜度。值得一提的是，店内的牛油果全部进口自秘鲁、智利等地，保证了酱料的纯正口感。此外，店铺还推出多款健康套餐，如低碳水的蔬菜沙拉、高蛋白的牛肉碗等，满足不同顾客的健康需求。

这里的客群十分广泛，除了周边的白领，还有不少健身人士。“我们的菜品可以满足健身人士对高蛋白、低碳水的需求，很多健身教练都是我们的常客，甚至还有不少外国友人。我们希望与顾客像朋友一样相处，让饿梨酱成为一个在任何时候都让人信赖的品牌。”店长说。

今年，饿梨酱计划在上海开设 3 家新店，并在苏州开设首店，让更多人能够品尝到这份来自阳光下的牛油果盛宴。

故乡妈妈朝鲜族汤饭

暖色调中的朝鲜族风味



与饿梨酱的阳光活力不同，2024 年 1 月开业的故乡妈妈以其暖色调的装修和温馨的家庭氛围，吸引着食客。店内墙面挂着延吉妈妈的图画，让人仿佛置身于一个充满爱的家庭厨房中。

店里的人气菜品众多，延边传统牛肉汤和元气脊骨汤是主打。朝鲜族古法熬汤工艺是制作汤饭的关键，以招牌脊骨土豆汤饭为例，选骨时严选猪颈骨，一头猪只出 4 公斤，经过 4 道工序层层清洗去腥，再用文火慢熬 2 小时，当天熬当天卖，最后加入朝鲜族秘制酱料，2 代传承 30 年的配方让味道别具一格。牛肉的挑选也十分讲究。

店长介绍：“我们试过很多部位的牛肉，最终选择了牛肋骨剔下来的肉，虽然成本高，但口感好，能吸饱汤汁，更受顾客欢迎。”

此外，故乡妈妈还从延边空运干白菜作为汤底配料之一，农家自然晒干的干白菜口感清甜、菜香味足，让顾客能

够品尝到最地道的朝鲜族风味。

故乡妈妈还会根据季节上新品，如冬天会推出参鸡汤，一整只童子鸡加上人参、红枣、枸杞，营养又健康；夏天则有荞麦冷面，酸酸甜甜，十分爽口。在招牌菜品的基础上，还会不定期根据顾客口味需求调整创新。比如考虑到一些顾客不喜欢吃米饭，便推出荞麦面、烩面等；发现顾客浪费米饭较多，就减少每碗米饭的量，并且提供免费续饭。为了让中午等餐的顾客不饿肚子，店长还准备了小零食和免费的柠檬茶、雪梨茶等，让等餐高峰期的时间不再枯燥。

此外，店长还会根据顾客的口味需求做一些个性化的调整，比如推出魔鬼辣脊骨等特色菜品，满足重口味顾客的需求。这种不断创新的精神，让故乡妈妈静安国际中心店始终保持着新鲜感和吸引力。

秉承健康、美味的餐饮理念，故乡妈妈将不断推出更多符合顾客口味需求的新品，增加粗粮、糙米饭等。店长表示：“我们将继续深入挖掘朝鲜族美食文化，将更多地道、美味的菜品带给顾客。同时，我们也将注重食材的品质和新鲜度，让顾客在品尝美食的同时也能感受到一份来自大自然的馈赠。”

无论是追求健康时尚的年轻食客，还是钟情于传统风味的美食爱好者，都能在静安国际中心找到满足自己味蕾的选择。“Hey Guac! 饿梨酱”和“故乡妈妈”正用各自的方式，为顾客带来独特的用餐体验，也为静安国际中心增添了别样的魅力。

尚饮实业总经理程小雨：跨界逐梦，书写女性职场与创业精彩篇章

□记者 吴赛华



程小雨

从法国的浪漫学府，到英国的学术殿堂，再到美国的繁华都市，她在 4 个国家、5 所院校留下求知的足迹，汲取多元文化的滋养；从时尚行业的崭露头角，到投行领域的纵横阖，她在不同职场赛道上转换角色，屡创佳绩；从路书科技的成功创立，到尚饮实业的跨界领航她用智慧和勇气开辟新局，成为行业焦点。她，就是尚饮(上海)实业有限公司总经理程小雨，一位不断挑战自我、突破边界的女企业家。

丰富的海外生活和工作经历，使得程小雨看待世界、社会的角度也更加多元。对外经济贸易大学与法国兰斯高商的联合培养项目，让程小雨早早接触国际化视野。在施耐德电气实习时参与 IBM 知识管理系统项目，埋下了她对互联网的兴趣种子。然而 2011 年回国后，

她的简历却被互联网公司视为“太贵”，最终进入毕德投资 (Wiiam Blair 亚洲分支)从事并购。这段经历反而让她更坚定创业决心。

2014 年，程小雨创立定制旅游平台“路书”创业初期，困难重重但她骨子里那股不服输的劲头让她勇往直前。

“我能想到的事情一定会去做，如果我认准的事情绝对不会放弃。”秉持着这样的信念，她带领团队不断探索创新。当时在线旅游行业竞争激烈，传统模式占据主导，但程小雨另辟蹊径，引入 SaaS 模式赋能旅游行业，提出行业赋能平台的概念，为旅行社等提供定制

化解决方案。在她的努力下，路书逐渐发展成为全球最大的定制师社区，推动了旅游行业的标准化建设，也因此获得了资本市场的青睐和行业的高度认可，程小雨也凭借在路书的出色表现入选 2017 福布斯中国 30 位 30 岁以下精英榜。

谈及女性身份，她直言遭遇过“饭局上的隐形歧视”：“有人默认我是某位大佬的秘书，甚至带下属参会时，下属被误认为是我的上司。”但她认为，女性在冲突管理中独具优势：“共情能力让我们更擅长换位思考，创业公司需要这种柔性领导力。”

(下转 5 版)