

随州日报

SUIZHOU DAILY

中共随州市委机关报
随州日报社出版

国内统一刊号:CN42—0026 邮发代号:37—52

2024年9月
7 星期六
甲辰年八月初五
第10710期 今日4版



随州新闻网: <http://www.suiw.cn>
E-mail: szrbs@21cn.com

我市推进“水电气网”联合报装助推营商环境更优化

随州日报讯(全媒体记者滕锐、通讯员靳伟、熊姿)日前,曾都区文峰塔小学改扩建项目正如火如荼地进行。项目负责人表示,“水电气网”的联合报装对于项目的顺利推进起到了至关重要的作用。

近年来,市发改委会同国网随州供电公司主动作为,提前谋划,联合供水、供气、通信等企业跨专业联动,打通水电气网行业壁垒,通过梳理多条线、多事项流程和报装要求,搭建“水电气网”线上联合报装平台。自去年起,建设单位能够通过湖北政务服务网,利用工商企业

“水电气网”联合报装平台进行在线申报。这一变革将建设单位以往需要多次奔波于不同部门的繁琐流程,转变为多部门主动对接的便捷服务,为建设单位节省了时间和精力。

曾都区文峰塔小学通过线上平台申请水电气网联合报装后,很快便迎来了由国网随州供电公司、高新区供电公司等单位组成的联合踏勘队伍,他们到项目工地现场指导企业进行“水电气网”接入的设计工作。据透露,过去用户在申请电表、水表、燃气和网络等项目时,至少需要往返四次,既耗时又费力。

现在,供电等业务系统与工程建设项目审批管理系统实现互联互通,用户在前往当地行政服务中心办理业务时,可以根据实际需求,自主选择组合申报“水电气网”业务事项。市工改系统对业务实行“联合受理”后,通过线上“一网流转”至“水电气网”企业信息系统,由相关公共服务单位执行“联合踏勘、联合验收”。这一流程的优化,将以往需要多次往返办理业务的繁琐过程,转变为“联合办理、线上办理”,极大地便利了用户,实现了“水电气网”接入的高效办理。

随州市庆祝第40个教师节大会召开

弘扬教育家精神打造过硬教师队伍 推动随州教育事业高质量发展

随州日报讯(全媒体记者王璐莹)9月6日,随州市庆祝第40个教师节大会召开。市委书记钱远坤出席会议并讲话。他代表市委、市政府向全市广大教师、教育工作者和离退休教职职工,致以节日的问候和崇高的敬意。他强调,要全面贯彻新时代党的教育方针,大力弘扬教育家精神和尊师重教优良传统,深化教育综合改革,打造高素质专业化教师队伍,推动随州教育事业高质量发展。

市委副书记、市长胡志莉主持会议并讲话。市人大常委会主任、市委教育工委书记甘国栋宣读表彰通报。

会议指出,近年来,市委、市政府始终坚持优先发展教育,社会各界关心支

持教育,广大教职职工呕心沥血献身教育,推动全市教育事业取得新成效、展现新气象。

会议强调,百年大计,教育为本;教育大计,教师为本。要弘扬教育家精神,在传道授业解惑中打造过硬教师队伍,坚定正确政治方向,始终强化党建引领,筑牢教师思想根基;坚持学高为师、身正为范、春风化雨,提升教师综合素养;坚持精准育才、精准引才、精准用才,建强教师人才队伍。要在立德树人的教育综合改革中办好人民满意的教育,围绕坚定理想信念、厚植爱国情怀、加强品德修养、增长知识见识、培养奋斗精神、增强综合素质下功夫,培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者

和接班人。

会议强调,要厚植教育强市沃土,始终把教育摆在优先发展的战略地位,牢固树立“办教育就是促发展、保民生、强未来”的思想理念,努力解决教育发展中的突出问题,旗帜鲜明理解教育、关心教育、支持教育。要创优教育发展环境,教育主管部门要履行好牵头抓总职责,各相关单位要立足自身实际,发挥职能优势,为教育事业添砖加瓦,各级各类学校要扛牢“为党育人、为国育才”使命,形成全社会共同办好教育的强大合力。要赓续崇文重教氛围,让尊重知识、尊重人才、尊重教师在全社会蔚然成风,加强教师权益保障,大力减轻教师负担,使全市广大教师和教育工作者当好广大学生引路人、优质教育实践者、教育公平践行者,推动随州教育事业高质量发展。

会议宣读了《中共随州市委教育工作委员会 随州市教育局关于2024年随州好老师、随州市卓越班主任和随州市教育工作先进个人评选结果的通报》,并向教师代表颁奖;4位受表彰代表作交流发言;市教育局汇报了全市教育工作情况。

市领导陈兴旺、李德荣、罗兰、黄秋菊,市政府秘书长金厚鹏出席会议。各县(市、区)政府、随州高新区管委会主要领导和分管教育工作的负责同志,市直有关单位负责同志、部分优秀教师和教育工作者代表等参加大会。

随州日报讯(全媒体记者包东流)9月6日,市政府召开专题会议,听取项目建设提质增效、企业和市场主体纾困解难、金秋随州“一季三会四赛”活动筹备组织、稳住外贸基本盘、守牢安全底线等重点工作落实情况,研究部署下一阶段重点工作。市委副书记、市长胡志莉主持会议并讲话。

会议强调,要对重大项目内容进行再梳理,聚焦城市更新、新质生产力、交通、农业、文旅等方面,根据产业和城市的发展情况不断调整和完善,建立健全重大项目调度推动机制,明确时间节点进行定期调度,确保各重大项目稳步推进。要增强服务意识,加强与企业和市场主体的沟通交流,不断优化服务,强化协调,形成合力,对企业和市场主体提出的困难和问题进行清单化调度,持续优化营商环境,用真招实招为企业和市场主体纾困解难。要按照“人生难得几春秋,休闲度假到随州”“跟着赛事游随州”“跟着丰收购随州”三条主线,有针对性地推介旅游产品,谋划精品线路和特色礼品,加强与旅行社的联系与合作,扩大游客来源。要进一步开拓思路,稳定外贸企业生产经营,着力帮助企业抢订单拓市场,积极培育外贸新业态新模式。要坚持人民至上、生命至上,坚决扛起“促一方发展、保一方平安”的政治责任,以实措施扎实做好各项安全防范工作,防范各类事故发生,坚决守牢安全底线。

市领导吴丕华、黄继军、柴普军、徐锋、罗兰,市政府秘书长金厚鹏参加会议。

市政府召开专题会议 研究项目建设 提质增效等重点工作的

我市8项建筑工程获评省结构优质工程

随州日报讯(通讯员柯鹏、卢林洲)日前,从省建设工程质量安全协会获悉:我市草甸子街历史文化街区保护改造建设项目、市人才公寓建设项目、湖北汉东电力发展有限公司产业基地3号仓储综合用房等8项工程获评省建筑结构优质工程。

今年以来,市建筑工程质量和安全

监督站不断强化施工现场管控,严格落实“住宅质量信息公示”及“一证两书”制度。目前,随城已有40个住宅工程进行了质量信息公示,公示信息597

条,为2386户出具“一证两书”;共对房屋住宅工程实行举牌验收2575户,统一出具了验收合格证明;督促企业及项目全面宣贯《工程质量安全手册》,认真执行“三化”标准,即施工工艺样板化,施工过程精细化和技术交底提升。

我市推进住餐消费 提质扩容助力5A创建

随州日报讯(全媒体记者张琴、通讯员温翔)9月1日,我市第四期“楚大厨”培训结束,今年全市已有378人接受培训,有力地推动了餐饮服务人员管理水平、服务意识和服务能力提升。

随着游客对品质化旅游的追求,住宿、餐饮等日益成为影响用户体验和评价的关键因素。市商务局配合市文旅部门不断丰富完善吃、住、购、娱等旅游要素,突出地方特色亮点,全面提升旅游服务和体验,助推5A景区创建。

近年来,全市商务系统聚焦“全年乐享·全民普惠”主题,联动文旅部门,结合文旅节庆、赛事活动以及节假日,以消费赋能景区发展。组织万达广场、吾悦广场、大润发等商业综合体开展May好生活节、美食嘉年华、“荆楚购·我爱您五月”、“好车聚惠 驭驭未来”等促消费活动,指导县市区开展蔬菜采摘节、油桃产销节等活动,发放餐饮、商超消费券以及“惠购湖北”汽车消费券共计1394万元。

市商务局按照“楚大厨”培训计

划加强餐饮队伍建设,从2022年以来已累计培训2800余人,弘扬“随州菜”特色美食文化,服务全市餐饮业高质量发展。今年4月,推荐随州本地共10家楚菜名店、30道特色美食小吃、3条美食名街入驻“全省楚菜美食地图”小程序,推动随州地标美食与地标餐厅深度融合,吸引游客和市民消费。

该局还联合市公安和消防、文旅、市场监管等职能部门,每月定期对全市商超、燃气餐饮企业、酒店等行业开展安全隐患排查,目前已走访企业2985家次,排查整改隐患427条,压实安全生产主体责任,严防安全事故发生。

市商务局相关负责人介绍,下一步将组织全市大型商超和餐饮酒店通过电子显示屏、海报等大力宣传5A景区创建工作,营造浓厚创建氛围;积极融入炎帝故里景区元素,组织开展“车房家”秋季车展、“银杏树下”美好乡村生活节等促消费活动,拉动市场消费;开展全市重点餐饮酒店服务技能培训,提升餐饮酒店从业人员服务质量,加大检查力度,督促指导餐饮酒店依法诚信经营,完善服务质量管理体系,为广大游客提供优质消费体验。

曾都区开展“中华慈善日”主题宣传 启动“社区美好100米”公益行

随州日报讯(全媒体记者钟金辉、通讯员邵睿)9月5日,曾都区第九个“中华慈善日”主题宣传暨“社区美好100米”公益行启动仪式在淝水社区举行,进一步弘扬慈善文化,提升公众慈善意识,营造全社会关心、支持、参与慈善的良好氛围。

今年9月5日是我国第九个“中华慈善日”,主题是“崇德向善 依法兴善”。“社区美好100米”公益行,是以专业社会工作为支撑,以社区公益基金为保障,聚集社区“五社”资源,关注社区居民和困难群众需求,助力社区基层治理,努力打造人人公益、人人志愿的“共同缔造”品牌。本次活动旨在

通过社区公益基金平台,依托“共同缔造”的精神,汇聚社会各界爱心力量,共同为改善社区环境、支持困难群体、推动社区发展而努力。

活动现场设置了展板宣传展示慈善法、《湖北省慈善条例》、公益慈善项目成果等,邀请社会组织、志愿服务团队、爱心单位等集中为居民提供义诊、义剪、磨刀等便民服务,同时还有爱心企业、社会组织、志愿团队、社区工作人员现场开展义卖和公益服务,热烈的歌舞表演将全场气氛推向高潮。此外,活动现场还开展了爱心募捐,爱心单位与企业代表,以及爱心的社区居民们纷纷慷慨捐赠,献出爱心,为社区公益基金添砖加瓦。

应山滑肉:千年非遗美食香飘万家

随州日报特约记者 程淇 通讯员 周春晓

“长条的肉外面裹着金黄的外皮,咬一口满满的香味,天然吃上一碗滑肉,胃能舒服一整天。”9月4日,在广水市十里街一家早餐店,刚吃完早饭的刘先生赞道。

应山滑肉是广水市传统美食之一,为厨祖詹王所创,至今已有1300多年的历史。詹王偏好用肥腻的猪奶脯肉做菜,他把肉去皮切成骨牌状,用清水长时间浸泡,经多次冲洗沥水,减少油腻。再用精心配制的多味调料拌匀入味,腌制后上油锅烹炸,出锅笼蒸。几经调制后,送上餐桌的竟是一种肉质鲜嫩、口感滑爽、唇齿留香的特色美食,詹王将这道菜命名为“滑肉”,从此广为流传。

相传,贞观年间,唐太宗李世民久病不思饮食,宫廷御厨束手无策,詹王挺身而出,为唐太宗秘制滑肉。唐太宗顿时胃口大开,命其留在宫中照顾自己的饮食,统领御厨烹饪天下美味。

食,并封其为王。从此,詹王被奉为厨祖师。

在广水有着无“滑肉”不成席的说法,但凡红白喜事或宴请宾客,在民间端出的第一道菜必是“滑肉”。2011年,应山滑肉被省政府列入全省第三批非物质文化遗产名录。广水市级非物质文化遗产传承人谭文红,便是用古法制作应山滑肉的厨师之一。她讲究原材料的“纯、鲜、净”,制作理念上的“滚、淡、烂”,并注意把握火候、掌控时间,制作出来的滑肉汁浓味鲜,肉质入口即化,油而不腻。

除用古法制作应山滑肉外,她还根据现代人的口味和饮食习惯改良制作方法,用本地时令蔬菜搭配,制作萝卜滑肉汤、莴笋滑肉汤、三鲜滑肉汤等,还创制了煨炒滑肉等特色菜肴。

近年来,广水市坚持“有效保护、合理利用、传承发展”理念,在坚守传统核心技艺的基础上,致力推进非遗项目产业化发

展,释放非遗项目市场活力。

2016年,广水市非遗保护中心在省级农业产业化龙头企业大自然公司建立了应山滑肉、应山奎面生产基地和传承基地。公司聘请华中农业大学教授,优化应山滑肉的制作技艺,严把产品质量关,实现了非遗技艺的生产性保护和传承。大自然公司通过线上、线下销售,不断拓宽销售渠道。风味纯正、包装精美的应山滑肉深受消费者青睐,销售额一路上扬。

“我们的产品精取上等五花肉作材料,采取古法工艺制作,高温高压杀菌,无需添加任何防腐剂。”大自然公司总经理杜向阳介绍,“公司通过产业化生产,把美味的滑肉做成汤罐头、真空袋装滑肉,让‘广水味道’香飘千万家。”

如今,在广水几乎家家户户会制作滑肉,但詹氏“应山滑肉”传人只有两人,至今仍沿袭詹王“应山滑肉”的制作工艺。



2023年4月动工兴建的“均洪线”是连接随县均川镇和洪山镇的重要农村公路,全长39.4公里。该路是随县县域农村公路提档升级重点工程,此前4米宽的水泥路面升级为6米宽的沥青路面。目前,均川镇路段已建成通车,预计今年年底全线建成通车。图为9月4日,“均洪线”三里岗镇新集村路段建设现场。(随州日报全媒体记者李文军摄)



滑肉这一非遗项目实现产业化发展

随州高新区新增9家 省级科创“新物种”瞪羚企业

随州日报讯(特约记者钟克波、郭海洲)近日,省科技厅公示了2024年拟入库湖北省科创“新物种”企业名单,位于随州高新区的湖北斯诺新材料科技有限公司、湖北昇星新能源材料有限公司等9家企业入选科创“新物种”瞪羚企业。

近年来,随州高新区针对不同成长阶段的企业建立“科技型中小企业——高新技术企业——瞪羚企业”梯

度培育模式,关注培育企业技术需求及发展瓶颈等难题,坚持“一企一策”精准指导培育,以强化企业政策宣讲、融资对接、技术引进等方式,助推创新主体成长壮大。

下一步,随州高新区将坚持创新驱动战略,加快发展新质生产力,走好高质量发展之路,为奋力谱写中国式现代化湖北实践随州篇章贡献高新力量。