

## 提倡外来人口留村过年

# 新新街道城中村掀起“减租浪潮”

本报讯(见习记者 童玲 王思 通讯员 李素琴)“徐大姐,村里决定给留衢过年的外省店主减免1000元店租。接下来,我们还会视疫情情况,推出相应优惠举措。”1月18日,在新新街道十五田铺村书记徐长寿、副主任黄伟的上门宣传下,来自江西鹰潭的喜洋洋蛋糕店老板娘徐辉宝欣然决定留衢过年。

据了解,十五田铺村常住人口有近4000人,除了700多名本村村民外,其余3000多名都是外来人口,给十五田铺村的疫情防控工作带来了不小的困难。

为化解治理难题,2020年上

半年,十五田铺村推出减免、缓交租金等举措,对村集体名下的36间店面房、近40个菜市场摊位统一实行“减免2个月租金”“年租金分段下浮(年租金3万元以上的下浮10%,2万元到3万元的下浮5%,2万元以下的不下浮)”等优惠政策,共减免租金10余万元,有效助推经济复苏。

今年农村地区疫情防控形势再度严峻,为减少人员流动,十五田铺村提倡外来人口留村过年。村两委除对决意回家的外地商户进行登记外,对留村过年、继续营业的4家外省商户分别减免了1000元租金。与此同

时,徐长寿等村干部积极带头,给予自家店面、房屋的租客不涨租金、缓半年交租等优惠,不少村民也相继为自家租户减租,全村掀起“减租浪潮”。

新新街道共有十五田铺、官庄、杨家田铺、小南门4个城中村,由于临近智造新城、交通便利,外来务工人员聚集,共有外来人口1万余人。新新街道党工委书记周锋表示,他们在督促各村做好防疫工作的同时,将推广十五田铺村的做法,鼓励集体经济基础好的村实行减租或允许租户缓交租金等举措,让更多外来人口安心留衢过好年。

## 柯城区2020年“和君班”结业

本报讯(通讯员 郑晨)1月16日下午,柯城区2020年“和君班”举行结业典礼。来自我区各乡镇(街道)、部门(单位)的35名学员在完成八个月、十次大课的赋能式学习培训后,顺利结业。

“和君班”是柯城区创新培训模式,与和君商学院合作举办的干部教育专业培训活动,自2017年以来已连续举办四期。2020年“和君班”于去年6月5日开班,是我区在疫情防控常态化条件下举办的首个线下培训班,学员们接受了不同领域、不同角度、不同形式的系统培训,并完成结业报告撰写和论文答辩,素质能力得到了进一步提升。结业典礼上,优秀团队、优秀学员、优秀论文受到表彰。

据悉,此次培训不仅邀请业内专家为学员带来三产融合、红色管理、产业园区数字化招商、资本市场等方面

的最新理念,还创新引入了私董会这一企业家学习交流新模式,引导学员围绕疫情后如何修复与推动社会发展进行交流探讨,大家深受启发。“站在巨人的肩膀上,往往能看得更远。”学员陈禹诺颇有感触地说,每一次大课,就是一次站上巨人肩膀的过程;每一次作业,都是一次知识储备、思维方式、转化能力的提升。

“我们希望通过学习培训,让柯城干部队伍打开视野、开拓思路、开放思维,让大家站得更高、看得更远,培养团队意识,激发奋斗精神。”区委组织部常务副部长汪晓勤表示,希望参训学员以结业为新起点,努力做到学无止境、学有“时尚”、学以致用、学有所长,把学到的知识、理念和方法更好地用到实际工作中,在建设“重要窗口”的历史使命中展现新作为、作出新贡献。

## 便民服务

1月15日下午,新新街道乐业社区联合爱尔眼科、口腔医院及96811民生志愿者,在幸福苑小区开展暖心便民志愿服务,免费为居民提供测量血压、检查眼口健康及补鞋、磨刀、修理小家电等服务。

(吴菲 摄)



## 柯城“最多跑一次”改革延伸至全领域

(上接1版)“一次”改革在民生、基层、项目投资、公共场所、“互联网+”等重点领域发力,提升群众和企业的获得感、幸福感。2017、2018年,我区“最多跑一次”改革满意率在全省政务环境指数评估报告中位居全市各县(市、区)第1、第2,2020年农民建房“一件事”改革受到省委主要领导批示。2019年—2020年,我区改革案例作为先进经验刊登在《领跑者》《竞跑者》等刊物上,并在全省推广、宣传。同时,我区以“最多跑一次”改革为“牛鼻子”,撬动营商环境优化,扛起主城担当,助力衢州在企业开办、不动产登记等改革领域走在全

国前列。

### ■记者手记

“最多跑一次”改革就是让信息多跑路,群众少跑腿。不必要的证明能否再少一点?办事流程能否再快一点?服务态度能否再好一点?这些看似微不足道的问题,汇聚起来却是民生大事。越是与人民群众生产生活联系紧密、群众反映强烈的领域和问题,就越是“最多跑一次”改革的发力点。柯城作为衢州主城区,紧紧瞄准发展所需、民心所向的“靶心”,全力打造“最多跑一次”改革柯城样板,极大地增强了群众、企业办事的获得感和幸福感。

## 保持“安全距离”、分时分区预定、送餐上门…… 疫情下年夜饭“吃”法有变

本报讯(实习记者 饶雨萱 记者 陈岚 通讯员 汪慧 钱雷璇)2021年春节进入倒计时,年夜饭去哪里吃,如何安全地吃,成为商家和消费者关注的重点。

1月18日,记者走访柯城餐饮企业时了解到,为保障市民健康安全,让大家安心吃上年夜饭,各大饭店相继推出了“防疫新吃法”。

东方大酒店餐饮部经理周雯告诉记者,今年他们采用大桌变小桌的新模式,让每个座位保持安全“社交距离”,每个包厢人数严格控制在10人之内。此外,

为减少人员聚集,酒店还对年夜饭实施分时分区预订和就餐。

除了桌椅有变化,各家餐饮企业积极求新求变,让年夜饭的形式更灵活。

“为了做好疫情防控工作,我们专门设计了年夜饭外送菜单,有三种菜单供顾客选择,顾客可电话预订,由我们统一进行配送。”友好饭店总经理助理邓菊萍告诉记者,外卖年夜饭的形式很灵活,菜品也很丰富,既有普通的家常菜、制作比较麻烦的炖菜,也有比较高端的波斯龙等菜品,市民下单时既可散点,也

可以直接选取整桌套餐,保障安全、卫生的同时避免了食材的过度积压与浪费。

为丰富市民的年夜饭,不少餐饮企业推出成品和半成品外卖,计划将店里的特色菜做好后真空包装,市民买回家热一热就能摆上餐桌。

区市场监管局工作人员表示,在督促各商家打好“防疫牌”的同时,他们也会持续加大监督检查力度,对公筷公勺配备、进口冷链食品全链条管控等严格把关,全力打好防疫“攻坚战”。

社会主义  
核心价值观

富强 民主 文明 和谐  
自由 平等 公正 法治  
爱国 敬业 诚信 友善