

共同富裕勇争先

厅内展销 全国发售

开化国际大酒店助农增收促共富

本报讯(记者 余立成)“这是我们的‘共富五金蛋’,销往全国各地,每个月可以销售5万枚。”11月21日,记者来到开化国际大酒店一楼农产品展销厅,见到贴有“钱江源”标识的特色农产品琳琅满目,酒店总经理顾林波向记者介绍起店里最畅销的“共富五金蛋”。

“共富五金蛋”是我县各乡镇的农家土鸡蛋,特别受顾客青睐,销售一直都是供不应求,每个月甚至还会出现断货的情况。

“为了方便住店客户的携带,我们还推出了‘共富礼包卡’,客户只需要刮卡兑换,我们就可以将农产品快速递给客户。”顾林波相告,“共富礼包卡”除了一盒土鸡蛋,还有一只土鸡和一块白腊肉,许多订购的客户都十分满意开化的农产品,表示不但会再次订购,还会向其他亲戚朋友推荐。

“开化的农产品很好,把优质农产品销往全国,帮助农户增收,促进共同富裕、助力乡村振兴。”顾林波告诉记者,



者,开化国际大酒店创立“潮峰农业”品牌后,开始与各乡镇携手合作,帮助各乡镇销售白腊肉、土蜂蜜、高粱酒、

山茶油等特色农产品,每年助力大溪边乡、何田乡、池淮镇、齐溪镇等各地农产品销售100万元左右。

龙潭来风

治理“婚宴浪费”还需多方共同发力

魏芳

民政部近期公布的数据显示,2023年上半年,我国结婚登记人数为392.8万对,同比增加19.6万对。进入10月份以来,婚礼潮更被不断推高,多地婚宴市场持续升温,有的地方甚至婚宴酒店“一席难求”。但同时,一些地方婚宴攀比、奢侈浪费等现象依然存在。

2021年4月29日,《反食品浪费法》开始实施,“餐桌浪费”明显好转,但令人尴尬的是,“婚宴浪费”现象却依然相当严重。

笔者以为,治理“婚宴浪费”还需多方共同发力。首先,政府要发力。政府层面不妨根据各地实际,制定统一餐标,对宴席标准进行“限高”。前不久,国家发改委就曾提出对宴会套餐特别是酒店宴会套餐、单桌1500元以上宴会套餐实行重点监管,这就是一个很好的“标准”,也是一种不错的“规制”。

其次,餐饮商家要发力。餐饮商家应严格按照《反食品浪费法》的相关规定,不得诱导、误导消费者超量点餐。同时,要积极承担起提醒、监督的义务和职责,不妨通过提醒“适量点餐”“剩菜打包”、开具“浪费罚单”等有效举措,倒逼宴请者自觉远离宴席浪费行为。

其三,执法部门要发力。相关执法部门应严格按照《反食品浪费法》对餐饮商家和宴请者进行严惩重罚,既对餐饮商家的“不提醒”“不制止”等不作为行为进行必要的处罚,又要对宴请者的恶意食品浪费行为进行处罚,通过“双处罚”倒逼餐饮商家和宴请者一起参与到“反食品浪费”行动中。

此外,宴请者也要发力。宴请者要本着“适量点菜,够吃就行”的原则,自觉做到“吃多少点多少”,并养成“剩菜打包”的就餐好习惯,切忌为了“好面子”而“打肿脸充胖子”,既浪费钱,又浪费食品。

治理“婚宴浪费”还需久久为功。笔者相信,只要政府、餐饮商家、执法部门,包括宴请者都能形成共识,共同发力,定能有效治理“婚宴浪费”现象,守护好“餐桌上的节俭”。

创建全国文明城市
做文明有礼开化人背街小巷
洗出“新颜值”

11月21日,笔者在县城林场路看到,县环卫部门组织人力物力正在清洗街道两旁商店门口地面、台阶等卫生死角,保持卫生整洁,助力全国文明城市创建。

通讯员 齐振松 摄



苏庄镇方坡村:旧屋焕新 年进斗金

本报讯(通讯员 汪玉华)“老办公楼翻新好了,这多亏了财政‘一事一议’奖补资金,租出去一年能为村集体增收不少!”方坡村党支部书记汪细炎高兴地向笔者介

绍。

方坡村是苏庄镇最偏远的行政村,村里主要为留守妇女、老人等,村集体增收困难。来料加工个体工商户有意向租下老村委会办公楼用

于生产,但老办公楼年久失修,存在一定的安全隐患。为此,村两委积极向上争取财政“一事一议”奖补资金。“我们利用这笔奖补资金,对老村委会办公楼进行翻新,

既消除了安全隐患,还拓宽了村集体增收路径,真正实现了‘旧屋焕新,年进斗金’。”汪细炎表示。

关爱未成年人
健康成长

未成年人是祖国的未来和希望,为他们的健康成长创造一个良好的外部环境,不仅关系到每一个孩子、每一个家庭、每一所学校,也关系到一个民族的未来。

