

善用群众“金点子” 走出发展“新路子”

——洞口县岩山镇人大助力群众“金点子”落地侧记

邵阳日报记者 曾小慧 通讯员 曾春 曾钰琪

金秋10月,在洞口县岩山镇千亩油菜示范基地里,农机忙碌穿梭,农民喜笑颜开,一垄垄油菜相衬整齐有致,一道道工序忙而不乱,一派耕种忙碌的热闹景象。

从一片油菜花海的畅想到农文旅融合创新发展的实践,是岩山镇人大坚持察民情、聚民智、惠民生,把群众意见建议转化为发展“新路子”的一次有益探索。

“小建议”成为“金点子”

“逢六进站找代表,群众有事好商量。”一直以来,岩山镇石仁片区人大代表联络站坚持定期开展接待选民日活动,收集群众意见建议,切实履行代表职责。

7月26日,岩山镇石仁村村民曾春霞进站反映情况,镇人大代表傅勇华负责接待。作为石仁景区的一名创业者,曾春霞提出,村口至景区道路沿线有部分土地在秋冬种植油菜,每逢春季油菜花开,景色悦目宜人,但由于缺乏系统规划,油菜花小而散,吸引的游客量比较有限,优势和潜力未能得到充分发挥。傅勇华耐心听取曾春霞所反映的问题,与其深入沟通交流,详细做好记录,并在整理完毕后向岩山镇人大主席团提交报告。

接到报告后,岩山镇人大主席团进行了认真细致地梳理讨论,组织人大代表通过开展“千名代表访万人”活动入户走访群众、召开意见建议征求会、进联络站收集建议等方式,了解实际情

况,将民声民意汇聚成一条条生动务实的意见,研究形成了《关于打造农文旅融合千亩油菜示范基地的建议》,建议发挥本地资源优势,打造岩山镇千亩油菜示范基地,将农业生产与休闲观光旅游有机结合,全面开启集观赏、增收为一体的农文旅产业融合发展新模式。该项建议得到镇党委、政府的全面采纳,成为全镇发展共识,明确为乡村振兴重点发展项目,于10月初正式实施。

“金点子”变成“妙招子”

为稳步推进油菜种植,确保项目顺利实施,岩山镇人大依法履职,担当作为,积极推动该镇农文旅产业融合发展。千亩油菜示范基地以“党支部+合作社+农户”模式推广“稻油轮作”,由政府统一流转土地,统一翻耕播种、统一维护管理。在前期规划过程中,岩山镇人大以开展代表活动为载体,以视察调研和考察学习为重点,组织代表围绕乡村旅游、特色农业等开展考察学习2次,提出对策建议8条,把考察学习成果转化成为促进地方经济发展举措。在基地建设过程中,岩山镇人大组织人大代表围绕政策落实、项目落地、资金落准等方面实施全过程监督,同时通过“我为群众办实事”等实践活动,帮助协调解决土地问题,提供种植技术指导,积极参与发展建设,发挥示范带动作用。

日复一日,油菜基地披上了片片新绿。“春赏菜花夏收籽,油菜种植好处多!”正在田间地头忙着清除杂草的石

仁村老党员张大爷说道。来年开春,金灿灿的油菜花海将吸引众多游客前来采风打卡,带动旅游、餐饮、住宿等相关产业的发展。

“妙招子”开拓“新路子”

千亩油菜花让田园风光无限,也开启了全域旅游的精彩篇章。岩山镇有非遗项目木雕以及楹联、陶艺等文化资源,还有智胜区党团支部旧址、傅石林烈士墓、月塘村革命烈士墓、石人菩萨、青龙桥、双龙桥、会仙桥等景点,具备良好的文旅基础。近年来,岩山镇依托特色农业、传统文化、生态环境三大优势,将资源串珠成链,着力打造一条集休闲采摘、旅游服务、文化体验、观光度假于一体的精品旅游线路,延伸旅游产业链,千亩油菜示范基地建设便是其中的重点项目之一。

为把资源优势充分转化为发展动能,岩山镇人大充分发挥基层人大代表桥梁纽带作用,认真倾听群众心声,共同探讨发展愿景,有效凝聚起共商共建的强大合力,为农文旅融合发展献计献策。今年以来,岩山镇石仁片区各级人大代表共提交相关建议10余条,内容涉及乡村旅游用地政策、村庄道路拓宽改造、“白改黑”、高标准农田建设、美丽庭院创建、非遗文化资源引进、智慧文旅等,均被相关政府部门吸纳,相继落实落地。



把学习成果转化成为工代赈的真实效

省发展和改革委员会“发改讲堂”在邵

开讲 夏文斌出席

邵阳日报讯 (记者 刘波 通讯员 唐辉) 11月3日下午,湖南省发展和改革委员会“发改讲堂”在我市开讲,为全省各州市、县市区发改系统主要负责人进行以工代赈业务培训。省湘西地区开发领导小组办公室副主任夏文斌出席。

新时代的以工代赈是一种符合中国特色社会主义制度的工程项目组织方式,是一项基于共同富裕目标和就业优先战略的基础性制度安排和重要政策设计,既是“国之大者”,又是“关键小事”。

会上,国家发改委地区振兴司专家徐欣作主旨报告,解读中央以工代赈有关政策,介绍各地实践情况,围绕如何在新形势下规范和加强拓展以工代赈工作、充分发挥以工代赈政策作用、确

保“赈”出实效进行专题培训,并就如何谋划实施以工代赈专项投资项目、做好推广以工代赈方式工作业务指导。怀化市发改委作以工代赈赈济模式的典型经验推介。

会议强调,各级发改部门要充分认清以工代赈重要意义,着力打造一批能吸纳更多群众、能发放更多报酬的优质项目,更好促进群众就业增收。以工代赈的主阵地,在乡镇、村和社区,各地要有序组织,及时向基层进行专业化传达,为基层答疑解惑,打通以工代赈项目落地的“最后一公里”。要将学习成果转化为推动工作发展的强劲动力,努力在以工代赈项目的高效实施、有序管理和全面推广等方面深入开展创新探索,形成本地经验,造福群众。

凝聚邵商力量 服务邵阳发展

邵商研究院揭牌 龚红果等出席

邵阳日报讯 (记者 郭慧鹏) 11月3日,邵商研究院揭牌仪式在邵阳职业技术学院举行。市领导龚红果、晏丽君等为邵商研究院揭牌。

邵商研究院由邵阳职业技术学院和市工商联联合筹建,是全省首个地方性商业研究院,以弘扬邵商精神、传承邵商文化、服务邵商发展、引领邵商未来为宗旨,围绕邵商发展的体制机制、历史文化、现实问题、投资兴业、转型升级、产业链条等方面,开展前瞻性研究、持续跟踪研究和实践应用研究,致力于打造服务邵阳、辐射湖南、面向国际的新型智库、活动平台和人才基地。

龚红果代表市委、市政府向邵商研究院的成立表示祝贺。他指出,邵商群体实力雄厚、故

土情深,是推动邵阳高质量发展的中坚力量。邵商研究院要主动融入全市发展大局,深入开展基础理论研究与应用对策研究,多出成果、出好成果,为推动邵阳经济社会高质量发展提供智力支持。广大邵商要依托自身资金、技术、人脉等优势,加强与异地邵阳商会、家乡的紧密联系,积极探索校企合作新模式,与邵商研究院进行专业共建、人才共育、资源共享。各级各部门要发挥好主导作用,对邵商研究院给予思想上的重视、政策上的倾斜、工作上的支持,推进产学研用深度融合,要一如既往地关心、支持邵商发展,全面落实惠企政策,兑现惠企承诺,让广大邵商在家乡投资放心、创业安心、发展顺心。

为企业发展提供精准优质司法服务

邵阳日报讯 (记者 艾哲 通讯员 陈凌云) 11月2日,市中级人民法院院长曾鼎新率队深入三一重工,与企业负责人座谈,面对面问需于企、问计于企。

座谈会上,曾鼎新介绍了邵阳法院在优化营商环境、支持和保护企业健康发展上所做的主要工作,听取了三一重工的发展历程以及近年来在实施全球化、数智化、低碳化转型战略中取得的成果和下一步发展愿景等情况介绍,详细询问企业运营中遇到的困难和司法需求,诚恳征求企业对法院工作的意见建议,并且就

劳动争议等方面的法律问题探讨和解答。

曾鼎新表示,优化法治化营商环境是人民法院服务和保障经济社会高质量发展的重要任务和实际举措,邵阳法院将继续秉持“法治是最好的营商环境”理念,充分发挥审判职能作用,坚持能动司法,坚持以法治思维和法治方式安商惠企,倾听企业心声,主动靠前服务,助力企业防范化解法律风险,做实护企后半篇文章,进一步完善惠企便企机制,积极运用司法手段破解企业急难愁盼问题,为企业健康发展提供精准优质的司法服务。



11月3日,施工人员在邵阳县金石镇金夷村新新高速公路二标段高架桥头调试首片箱梁。当日,该标段率先开展架箱梁作业。邵阳日报通讯员 郑国华 邓喧喧 摄影报道

(上接1版)

“不要小看林生丽控制成本的生意经,其实她用的是‘倒推成本法’,淳朴而先进,国企改革初期曾经在全国广泛推广过。”邵阳市会计学会一专业人士表示。

饭菜的成本基本计算清楚后,林生丽做的第二件事就是为顾客立下“硬规矩”:第一、不得浪费食物;第二、不能浪费纸巾和一次性塑料杯;第三、点单打饭都要排队。

“凯阳餐馆这‘约法三章’,也是精细控制成本的好办法。就如‘排队就餐’这一点,不但有利于形成一种良好秩序,从而减少餐馆管理人员,减少工资成本,而且有利于有效缩短用餐时间,从一定程度上减少水、电等费用的开支。”邵阳市烹饪协会秘书长赵国强分析。

顾客担心,价格如此低廉,凯阳餐馆是否能保证食材质量?“开业28年以来,我们从来没有接到过一起关于凯阳餐馆的食品质量投诉。”本身是凯阳餐馆常客的一位市场监督管理工作人员说。

“林阿姨在2019年以前,都是自己亲自到南门口市场和江北蔬菜早市去买菜。2019年后,随着年龄的增长,行动没有以前利索了,林阿姨就把每天供应蔬菜的任务交给了我。只要哪天我送的蔬菜稍微不新鲜,她都会要我马上更换。”凯阳餐馆的蔬菜供应商小胡说。

“林老太太凶起来非常吓人的。我们这些给她送猪肉、牛肉、粉面、大米或者调料的,没人敢用假冒伪劣糊弄她!”负责给凯阳餐馆送调料的禹师傅介绍。

控制欲望

2019年冬,经媒体报道,“凯阳餐馆24年坚持走超低价经营路线惠及低收入人群”的故事,迅速传遍邵阳大街小巷。也就是从那一年的起,林生丽先后被评为“邵阳好人”“湖南好人”“中国好人”。

“现在,凯阳餐馆平均每天能卖早餐600碗左右,自助餐200份左右。即便这样,我估算了一下,每年落到我腰包里的纯收入也只有6万元左右。”11月1日中午,忙完中餐的林生丽透露。

林生丽好友赵女士在今年9月林生丽获评2023年第二季度“中国好人”后,曾劝她:“哪怕你把每碗早餐和中餐各只提价一块钱,你平均每天就多收入800元,一年就可多赚28万多元;如果平均每碗提价两块钱,你依然是邵阳最低价格,平均每天就可多赚1600元,一年下来,你就多赚57万多元,以后你养老就不用愁了!”

“随便涨价,我还是‘中国好人’吗?丢了‘诚实’这块金字招牌,我们的生意还有这么好吗?”林生丽笑着反问“闺蜜”。

很少有人知道,林生丽坚持超低价经营路线,还受到她良好家风的影响。林生丽父亲是高级工程师,母亲是县处级干部。从小,她就受到父母“要关爱群众”“要诚信做人”等教育。下岗后,她不等不靠,自主创业,给下岗的工友们作出光辉榜样。

林生丽自己的小家庭,也一直支持凯阳餐馆的运营模式。丈夫徐忠诚长期担任大祥公安分局一线民警,目前退休在家;唯一的儿子在市交警支队担任辅警,儿媳也没有固定工作。“妈,和钱相比,我们更爱您的高风亮节!”儿子曾对林生丽说。

“开餐馆肯定要赚钱,但赚多少、怎么赚,就得靠自己控制自己的心了!”林生丽说。

同道相助

“凯阳餐馆能够坚持下来,靠我一个人的力量是不行的,我要感谢这些跟我志同道合的帮手!”林生丽指着一群在厨房忙碌的人说。

两名从凯阳餐馆开张就在店里帮忙的服务员,均来自郊区,目前都是已经做奶奶或外婆的人了,但依然“死心塌地”在凯阳餐馆工作。

“现在,她们的工资也只有3000元一个月。如果只为了收入,她俩早就跑了!”林生丽说。

“我们跟着林大姐做事,也跟着林大姐做人。在凯阳餐馆,我们感觉自己就像以前国营食堂的职工一样,天天在为为人民服务。”两名老服务员之一的朱汉珍说。

随着凯阳餐馆名气的上升,凯阳餐馆的生意越来越好。眼看餐馆人手不够,周围许多志愿者赶来帮忙,其中包括林生丽的侄子和一位朋友的女儿。

“我利用平时上班的时间差,每天上午6时至9时来姑姑店里帮忙3小时,帮助姑姑把凯阳餐馆这面旗帜打下去!”林生丽的侄子说。

“阿姨,这次我外出带了一个旅行团,捡到一些打火机,您一定有有用。”在一家旅行社担任管理人员的成少林将一把打火机放在凯阳餐馆收银台上。

“林阿姨的精神让我深受感动。我平时帮不上什么忙,送点打火机给她,表示对她餐馆的支持和鼓励吧!”成少林表示。

短评

石周鑫 袁光宇

“让低收入者、家里困难的人都可以到店吃得起饭。”这是林生丽创业之初许下的承诺,至今28年从未改变初心。

林生丽是邵阳凯阳餐馆的老板,其“自助餐”经营方式和“光盘行动”消费理念,吸引了众多居民前来体验。

每天凌晨4时起床炒料,早餐高峰期既做老师傅又当服务员,忙得团团转;早餐后又得赶紧为中餐做准备,一直忙到下午3时许才能稍微喘口气。这样的工作,她重复做了28年。

一个社会并不缺少在聚光灯下受万人追捧的偶像,缺少的是守得住冷板凳,在

人生的独幕剧中也能坚持发光发热、心有所向的人。“中国好人”最可贵的地方就是在平凡工作中创造不平凡的业绩。林生丽在普通岗位上默默耕耘,诚实守信、敬业奉献,以实际行动践行着社会主义核心价值观,成为道德实践的榜样和向上向善的楷模,树立了一根新时代精神文明建设的闪标杆。

28年坚守初心,需要控制成本,更要控制欲望。下岗职工林生丽,用她独特的“控制论”,将自己写进“中国好人”的光辉史册。

这碗溢满“诚信”芳香的米粉,泡在岁月“金色”浓汤中,味道从未改变!