

线路多了,配套设施更完善了,司机服务态度越来越好——

公交服务优化 市民出行便捷



记者 刘波 通讯员 吴军民 王希文

“现在,线路多了,配套设施也更完善了,司机服务态度越来越好,我们坐公交车出行越来越舒心!”9月9日上午,说起近几年城市公交出行的变化,75岁的市民何志光连连点赞。

优化线路方便群众出行

9月9日10时许,市民姚女士在大祥区人武部登上一辆45路公交车。她说,有了45路公交车,去往中心城区就方便了。

9月1日起,扬子巴士开行了全长15.3公里的45路公交车线路,起始站和终点站分别为刘黑村、横木朱家冲。它让桂花桥以西的市民可以乘坐公交车进城,并解决了大祥区公交路网不完善、群众出行不便的问题。

45路公交车并不是今年市区唯一新增的公交线路。1月16日起,市区新增由桂花桥西至北塔区五金城的43路公交车,满足了雪峰南路、邵州路沿线居民乘坐公交出行的需求。

根据实际情况,我市及时优化公交线路,让群众坐车更便捷。7月30日,市交通运输局优化了43路公交车线路,调整为途经北塔区龙山路、云山路。线路优化后,中驰一城、恒大华府等小区居民出行更方便。

市交通运输局副局长蒋胜利介绍:“为方便火车南站、建设南路沿线群众乘坐公交车至宝庆东大汉汽车城,我们制定了801路(邵州车站至高崇山)线路优化方案,拟安排运力开行803路。”

据了解,市城区公交由2013年度的23条线路298台车逐步发展到目前的36条线路803台车,新增线路13条,延伸线路15条,增开夜班车线路7条,对18个摩托车限制通行区域外停放点实施公交无缝对接。

为了方便群众出行,我市还调整了市区高铁站公交车收班时间,将邵阳火车站的公交车收车时间由原来的22时10分调整至22时30分,与邵阳火车站最后一班高铁抵达时间同步。

不断完善公交出行配套设施

9月9日上午9时许,在市区西湖路市脑科医院公交站台上,几名乘客坐在候车亭下的凳子上静候公交车的到来。

数据显示,目前市城区共有公交候车亭388座。因为资金紧缺等原因,不少公交候车亭没有设计坐凳。

为了解决群众乘坐公交车候车不方便的问题,在资金紧张的情况下,今年市交通运输局依然对西湖路、宝庆路等道路的公交车站坐凳进行改造。目前已完成西湖路、宝庆路等27条道路的公交车站坐凳改造,安装坐凳539条。每处候车亭设计一条坐凳,设计式样为仿古式,采用镀锌方管,设计尺寸为长1.5米、宽0.35米、高0.42米。

据了解,9月底前,市交通运输部门还将对安装了简易坐凳的邵水西路、邵水东路、五一北路、五一南路、铁砂岭路、西外街、城北路、戴家路候车亭进行升级改造,并将简易坐凳统一改造为仿古式;10月底前,将对邵阳大道沿线23组公交候车亭进行升级改造(采用3幅仿古式设计),届时,全市候车亭所有坐凳均为规范统一的仿古式。

今年以来,我市还完善了市城区公交车语音报站系统。目前,市城区803台公交车都安装了语音报站器,在提供语音报站服务的同时,还将巩固国家卫生城市成果和创建全国文明城市等公益广告纳入播报内容。

强化行业管理提升服务水平

今年以来,市交通运输局先后组织开展了“规范功效服务”“做有温度的交通人”“双十最美”等一系列活动,进一步提高公交从业人员的素质,规范文明服务行为,大力整治驾驶员违法违规和不文明行为。

今年以来,在我市公交行业领域涌现出不少好人好事。7月13日早上,17路公交车驾驶员石榴花紧急帮助自燃小车灭火,其义举被人民网首页《视频新闻》栏目报道;8月14日深夜,1路公交车司机余志刚在送完其他乘客后,看到一对老年夫妇行动不便,便更改了行车路线,送老人回家……

大祥区机关食堂吹起“节俭风”

记者 伍洁

通讯员 胡海燕 胡晓建

本报讯 “阿姨,麻烦少打一点菜,我吃不饱,别浪费。”“好的,不够再来加。”9月9日12时,正是大祥区政府干部职工用餐的时间,机关食堂内已经有不少人在打卡排队取餐,打菜窗口不时传来打菜阿姨与就餐者温馨的对话。这是该区践行“光盘行动”,让崇尚节约成为“新食尚”的一个生动写照。

为严格落实各项节约措施,坚决杜绝“舌尖上的浪费”,作为负责

区级机关食堂餐饮的后勤保障部门,大祥区机关事务服务中心立即行动,做好机关餐饮节约工作。该区机关事务服务中心从机关食堂入手,实施了一系列有效措施杜绝饭菜浪费。通过每日统计就餐人数,按需备餐,实现精准供餐;进一步完善、规范食材采购程序,确保采购的食材绿色新鲜,降低食材损耗;采取冷藏保鲜等方式,管理和储存好食材,最大程度地减少粮食的浪费;加大宣传,通过在墙壁上张贴勤俭节约和“按需取餐”等内容的宣传海报,积极倡导广大干部职工争做光盘行动的参与者和珍

惜粮食的推动者。

同时,该区机关事务服务中心在用餐环节,还设置了专门的“光盘劝导员”现场参与打菜和巡视,对机关干部点餐和用餐“光盘”的情况进行监督,针对浪费现象进行及时提醒。当天,正在收拾餐盘的工作人员任师傅表示,机关食堂践行“光盘行动”以来,多数用餐者都能按需取食,泔水桶内的剩饭剩菜明显减少。



9月10日,湘窖洞藏酒庄在隆回开园,该藏酒基地可用藏酒面积达2万平方米,所售酒收益的5%将用于公益助学,被授予湖南省青少年发展基金会“爱心实践基地”。 胡梅 黄钰 摄影报道

一边抖音直播,一边炒血鸭卖血鸭 向冬兵的美好生活



向冬兵正在通过抖音直播炒血鸭全过程。

一分钟内,炒好的血鸭就被“抢走”。“现在,通过抖音直播,每天要卖五六十只血鸭。”向冬兵边说边开始着手炒第二只血鸭。

向冬兵今年43岁,邵东市人,从1997年开始,他就在高速路口开这家餐馆。他有一道拿手好菜——血鸭,因此,店里的生意一直很好。今天疫情期间,受疫情影响,餐馆生意突然清淡起来。那些日子,他就在店里刷抖音,抖音里一些关于美食的短视频让他灵机一动:我也可以通过抖音直播卖自己的拿手好菜血鸭呀!想到就做到,他通过抖音直播开始卖血鸭。他将炒血鸭的整个流程通过直播展现在广大粉丝面前。刚开始直播,便得到了粉丝们的追捧。“第一天,我就卖了二十份血鸭!”向冬兵说。因为他炒的血鸭强调原汁原味,越来越多的粉丝争相下单。目前,他炒的血鸭销往广州、上海、北京等地。

“我现在每天中午开始通过抖音直播炒血鸭,然后卖血鸭,每天和粉丝们坦诚交流,有点累,但很充实很幸福!”向冬兵如是说。

分许,邵东市两市镇高速路口一带的五丰铺饭店,店主兼大厨向冬兵一边炒着血鸭,一边通过抖音直播向网友们打着招呼。

记者 袁进田

“各位亲,血鸭基本炒好,想吃的,可以下单了。”9月10日12时30