

抓项目建设 稳经济大盘

江北街道加速推动城市提质升级

□记者 董莹

7日上午,江北街道王户口村,挖掘机正在今年新种下的水稻田旁轰鸣作响,工人们都有序忙碌着。据施工负责人介绍,现场正在做的是水系提升工程,今年的水稻已经种下,完善的水利设施将为农作物的生长提供更加优越的环境。

据了解,该项目是江北街道全域土地综合整治项目,包括了王户口村在内17个村,围绕“都市近郊型生态农旅融合发展示范区”的总体定位,在17个村分别开展永久基本农田集中连片整治和旱地改水田项目。

除了农业领域的项目,今年上半年,江北街道加速推动城市提质升级,在年初就对标对表全市重

点工程项目,全年共梳理16个项目18项攻坚任务。在城市的各个角落,都可以看到建设者们忙碌的身影。他们或是在修建新的道路,或是在改造老旧小区,或是在进行绿化景观的升级。同时,江北街道以“高品质创成全国文明城市”为目标,常态化开展晨查,重点整治背街小巷、居民小区等薄弱区域,重点化解治理生活垃圾处理、空中线缆等“堵点”问题。

截至目前,江北街道已完成对下卢平衡地块、学士北路、博士路、江滨北街东延、江北污水处理厂等项目的政策处置工作;20个“补短板”项目已开工17个,完工15个。这些项目的实施,不仅为江北街道居民带来了更加便捷的生活体验,也为东阳城市的形象提升注

入了新的活力。

江北街道坚持锚定“品质江北、科创新城”目标定位,大干快上、奋进赶超,全力推动街道各项社会事业迈上新台阶。1至5月,各项主要经济指标均保持了较好增长态势,其中规上工业总产值17.22亿元、固定资产投资12.17亿元、制造业投资2.67亿元,分别同比增长32.62%、33.1%和37.94%;上半年培育高新技术企业5家,省科技型中小企业培育15家;完成“东阳人经济”回归企业认定2家,回归纳税达1781.74万元,位列全市第一。

随着江北城市提质升级步伐的加快,不仅经济发展呈稳增势头,居民生活安全感和幸福感也得到了显著提升。街道在秸秆焚烧、扬尘污染、餐饮油烟、垃圾分类、水环

境治理等方面持续加大巡查、管控和查处力度。持续稳定辖区内各支流及东阳江排口周边水质,完成对渔溪、浪坑溪、周店溪共12个排口以及东阳江沿岸8个排口上游管道内气囊封堵及导排。全域开展涉安全隐患防盗窗拆除、“三合一”场所整治、企业消防安全通道整治、村居综合体整治等专项集中整治行动,进一步健全完善基层消防治理体系,全方位提升应急处突能力。

展望下半年,江北街道将继续坚定不移稳经济、抓提升、促发展,勇当经济发展“加速器”,争做社会治理“排头兵”,围绕项目建设、生态建设、民生福祉、平安建设、品牌建设以及队伍建设六个方面,加速推动城市提质升级。

守护平安夏日“烟火气”

六石街道开展夏季治安巡查宣防活动

□记者 任振江 通讯员 王湘

本报讯 9日晚,六石街道举行夏季治安巡查宣防活动启动仪式,街道全体机关干部、派出所、交警、行政执法等多部门联合参加,全力开展辖区出租房、夜市、水域等领域巡查,开展交通安全、防范诈骗、反邪教等宣传活动,努力营造平安稳定的夏季社会治安环境。

此次夏季治安巡查宣防活动聚焦夏季高发的入室盗窃、街头“两抢”、电信诈骗等侵犯犯罪,强化街面巡逻防控。同时,持续深化非警务事项协同处置,做好系统治理、依法治理、综合治理、源头治理,将矛盾摸排、源头防范、多元化解、普法宣传延伸至基层治理最前端。

六石街道党工委、办事处切实

担起领导责任,坚持“党政同责、一岗双责、属地管理”原则,把安全工作放在首要位置;六石派出所坚持“有警出警、无警巡防”,对警情高发、流动人口聚集区域开展常态化清查行动;交警部门结合辖区交通事故发生特点,加强易发事故的重点路段、重点时段的巡逻管控,开展交通安全大整治行动。同时,街道上下积极做好宣传动员,发动村(小区)两委干部、党员、村民代表、网格员等各方力量,共同参与到维护社会治安工作中来,以群众“看得见、容易懂、记得住”的方式同步开展反诈、防盗、防溺水、拒黄赌毒等宣传教育,形成群防群治工作合力,切实提高群众守法自觉和自我保护意识,筑起打击和预防违法犯罪的“钢铁长城”。

件件有回应 事事为民生

六石街道开展代表建议专项视察活动

□记者 郑晓东

本报讯 5日,为全面掌握六石街道第二届议会第五次会议代表建议办理情况,进一步推动意见建议办理质效,六石街道人大工委组织开展部分代表建议办理情况专项监督视察活动。

当天,视察组一行先后前往黄雾路等集镇主干道、北后周村、桐坑村等地,就美食街(黄雾西路)尽快恢复通车,维修六吴线、振兴路、镇东路沿线路灯,北后周村前道路拓宽和长松路多个路口加装红绿灯等建议办理情况进行现场视察,并提

出意见建议。截至目前,美食街(黄雾西路)整治提升项目已完成方案设计;六吴线、振兴路、镇东道路路灯去年已完成维修和灯头更换;北后周村前道路将安排第三方进行评估,对存在安全隐患的路口安装反光镜等方式进行改造提升;长松路多个路口已完成红绿灯加装。

下一步,六石街道人大工委将进一步梳理代表提出的意见建议、存在问题和解决思路等,常态化组织代表视察民生实事项目,时刻听取群众心声,为推进六石“工业新城、城市新区”建设贡献人大力量。

播撒“时代楷模”精神的种子

徐利民事迹“东阳马生”宣讲走进木雕小镇



□记者 郑晓东 实习生 陈柯晖

本报讯 昨日下午,六石街道联合“东阳马生”宣讲团在东阳木雕小镇实训基地开展徐利民事迹宣讲活动,为参加“小候鸟”夏令营的六石小学生们宣讲徐利民先进事迹。

“大家猜猜这是什么……”当天,“东阳马生”宣讲团宣讲员陈康妮从一颗有上万年历史的碳化稻米开篇,

讲述徐利民深挖“上山文化”,全心投入直至生命最后一刻;用心为民办实事,扎根基层、心系群众的感人事迹和崇高精神。“小候鸟”夏令营的孩子多来自六石各小学,在宣讲后的互动环节,不少孩子积极举手分享自己的感悟:徐利民事爷无私地为大家奉献了自己的毕生心血;他用尽一生守护了文化传承,我们要学习他的宝贵精神……

“总是要给这片土地留下点东西。”这是徐利民常挂在嘴边的一句话,六石街道旨在通过此次宣讲活动,让辖区少年儿童以徐利民为榜样,汲取“时代楷模”精神,把传承传统文化的种子播撒在少年儿童心间,以榜样力量引领他们茁壮成长,为堪当大任的时代新人。

丰富务工人员子女假期生活

江北开展“暑期小候鸟夏令营”

□记者 董莹

本报讯 8日上午,江北街道临江片区“暑期小候鸟夏令营”首场活动在西范文化礼堂开展,孩子们在志愿者和社工的带领下一同体验了版画制作。

孩子们在志愿者和社工的悉心指导下,将色彩鲜艳的油墨涂抹到版面上,用拓印的方式将图案转移到纸上,每一幅作品都充满了童真与创意。此次版画制作活动不仅让孩子们亲手触摸到艺术的魅力,还通过合作与交流,

增进了彼此之间的友谊。据了解,该夏令营后续还将安排其他丰富多彩的活动内容。在接下来的一段时间里,孩子们将参与书法练习、防溺水安全教育等活动。

此次“暑期小候鸟夏令营”是江北街道临江片区为丰富外来务工人员子女假期生活特别策划。这些孩子们由于父母工作的原因,常常在假期里缺乏陪伴和关爱。为了让这些“小候鸟”们度过一个充实而有意义的暑假,街道和社区共同组织了本次夏令营活动。



山水绿意浓 乡村引客来

近日,位于六石北山麓下的桐坑村满目青翠,蜿蜒清澈的桐坑溪如同一条玉带,串起乡村振兴好风景。近年来,该村先后投入300多万元,用于桐坑溪水系改造和周边环境提升。今年5月,该村邀请专业团队,依托北山麓悬崖、溪流等自然景观打造影视外景拍摄基地,已吸引了多个剧组前来取景拍摄,为乡村注入新活力。

记者 任振江



用一锅鲜汤俘获食客味蕾

“95后”小伙经营火锅店风生水起

创业路上

□记者 楼瑶琳

9日下午4点半,位于东阳银泰城购物中心的汤伯府养生猪肚鸡火锅店,负责人金港华和店员们开始摆放碗碟勺筷,准备茶水小菜,静候顾客光临。火锅店开业一年多,生意一直红火,开业两个月就荣登“大众点评”东阳市火锅好评榜第一名;曾创下一天140桌的记录,相当于每张桌子翻了7轮食客。

大学期间 在茶饮店兼职副店长

出生于1998年的金港华,老家在歌山镇镇干村,年纪不大,却已有7年的餐饮从业经历。他大学读的是汽修专业,计划毕业后从事汽修行业。不过,随着新能源汽车的崛起,他萌生了调整就业方向的念头。

2015年,大学一年级时,他到星巴克兼职,为今后创业开茶饮店积累经验。每天下午上完课,他就匆匆赶去上班,经常忙到晚上10点多,赶在熄灯前回到寝室。周末,在其他同学休息的时候,他早上6点多就起床,开始一天的工作。每天两点一线,虽然忙碌,但非常充实。

3年后,他从星巴克普通店员升职为副店长。2019年大学毕业后,他又先后入职瑞幸、喜茶,学

习品牌连锁店的管理运营方法。在喜茶店,他还做到了店长职位,经常要处理顾客投诉等棘手问题,在店铺运营、员工管理等方面积累了丰富的经验。

三次洽谈 拿下首家加盟店授权

2023年,一直在寻觅创业机会的金港华意识到,各种品牌咖啡、奶茶店遍地开花,茶饮类赛道太卷。去年3月,金港华和妻子到上海游玩,在汤伯府养生猪肚鸡火锅店就餐时,鲜浓的猪肚鸡汤一下子抓住了他们的味蕾,店员的服务态度也令他心情舒适。

随后,他通过该品牌微信公众号了解到,该品牌首次开放加盟授权,正在招募加盟商。几乎在一瞬间,他就决定了创业方向。几天后,他就和妻子、表哥一起动身前往该品牌的上海总部,约见企业负责人,提出加盟的想法。当时,该品牌在国内设有多家直营店,对首家加盟店的授权非常慎重。之前,曾有杭州、嘉兴、金华等多地的投资人前去洽谈,都没有成功。

这3名“95后”以初生牛犊不怕虎的拼劲和闯劲,先后三次前往洽谈,和企业负责人交心。最终,该负责人被金港华“头头是道”的餐饮经营理念所折服,被这个年轻团队的诚意打动,同意了授权加盟。

之后,“95后”三人组马不停

蹄在该品牌总部进行为期一个月的培训。从前厅到后厨,从端茶、传菜、洗碗,到收银、采购、管理,金港华在每个岗位学了个遍。

“其实,每个岗位都有门道。”金港华以洗碗为例介绍说,洗碗是流水操作,要经过清理厨余垃圾、初洗去油污、精洗过水,再用洗碗机高温消毒烘干。人工和机器的协作颇有讲究,才能保证各道工序无缝衔接,不出现机器等人、顾客等碗筷的情况。

用心经营 用鲜汤抓住顾客味蕾

为了让火锅店环境舒适又吸睛,金港华在装修上下了很多工夫,请专人设计空间、美陈,力求呈现最佳视觉效果,大到整体布局、功能划分,小到灯光的聚焦方向、靠垫的材质颜色,都倾注了大量心血。

去年6月份,火锅店赶在端午节前开张。甫一开业,生意就非常火爆,客流超预期。250多平方米的店内设有22张桌子,多的时候,每天要接待顾客120多桌。去年12月31日晚跨年夜,该店客流迎来最高纪录,接待了140多桌,排队达100多桌。当晚,火锅店一直营业到半夜11点。在员工下班休息后,金港华仍接着洗碗,一直忙碌到次日凌晨2点多。

金港华介绍,为确保浓汤鲜香,后厨都是大火现熬。每天晚上8点,后厨就用本土走地鸡、进口



猪肚、猪大骨等食材熬煮汤底,4小时后关火;次日早上9点钟继续开煮,持续4小时。开锅后,奶白的汤水鲜香浓郁,令人食欲大开。为减少浪费,并保证食材新鲜,店里对每月耗材进行数据化管理分析,预判每日用量。对于可以在楼下超市采买的蔬菜,在储备一定量的基础上,都是现用现买。

在服务顾客的同时,金港华还会诚恳地请顾客提意见和建议,提升服务水平。“顾客的满意,是我们最大的动力。经过一年多的磨合,人员队伍渐趋稳定,运行更加顺畅。我们仍要诚信用心经营,让更多食客享受我们的美味火锅。”金港华说。