

# 保护是最好的发展 姜家镇为企业提供“绿色”服务

曹雪玮 邵航锐

从上世纪的工业重镇到现如今的旅游风情小镇,从曾有的六千产业工人到现有的百万旅游人次,面对“共抓大保护,不搞大发展”新时期新要求,淳安县姜家镇不断发挥“服务企业、服务群众、服务基层”的机制作用,坚定破旧立新决心,在生态保护优先中走出绿色发展道路。

近日,姜家镇党委书记王何勇一行走访多家本地企业,重拳推进临湖地带综合整治和大棚房专项整治,在保护生态环境的同时,帮助企业、农户转变经营方式,解决实际难题,促进其更好的发展。



临湖地带整治现场

## 深入企业,坚持整治与服务并行

自临湖地带综合整治和大棚房专项整治开展以来,姜家镇从看现场到定方案、压责任,始终坚持与企业的良好对接,整改拆除纠正清理指导……一系列的“绿色”服务规范了企业整治,也为企业今后的转型发展提供一定的引导。

对于本次临湖地带综合整治后变化,淳安丰源建材有限公司董事长潘自富说:“通过政府的重视和引导,我们公司整治后效果良好,一个是原先出口料是露天堆放,现在都进入厂房室内,还有一个就是截污纳管,处理工业污水。镇里的指导员每个礼拜给我们开会,让每个职工的环保意识得到了很大的提高,环保是每个人的事情,人人都讲环保我们

企业也不能拖后腿。现在通过政府的有效指导,并提供一定支持,我们企业才更加有信心把环保这个事情弄好。现在我们工厂更加整洁了,那么环境也就提升了。”

据了解,在清理整治大棚房专项行动中,共涉及10个项目,2019年2月底已完成整治。整治完成后,姜家镇政府将指导企业恢复生产等相关工作,并引导其转型发展。

姜家镇党委委员、副镇长张世中说:“针对大棚整治和临湖整治这两块工作,姜家本身的水环境优越,生态环境一流,所以我们做好保护工作以此来带动我们环境的提升,结合我们整治和发展,做好‘共抓大保护,不搞大开发’的总的基调。”



整治前



整治后

## 生态优先 “绿色”成姜家发展底色

保护是最好的发展。除了临湖整治和大棚房整治,姜家镇还通过多种方式推动绿色发展:高标准推进清洁乡村、垃圾分类、污水运维,示范推广鸡鸭圈养经验做法,提升美丽庭院建设标准,打造看得见青山绿水、听得见鸡鸣狗叫的田园风光;扎实推进“河长制”管理体制,确保辖区内7条河道交接断面水质保持Ⅰ类;严控开山挖石、森林采伐,让绿水青山常在;大力推广生态村酵素环保工艺,让环保变成时尚,产出效益……

下一步,姜家镇将围绕打造全域旅游新中心的目标,咬定“水质不下降,景观不破坏”的底线要求,着力用活集镇三面环水、乡村灵山活水的生态禀赋,引进一批超低强度开发、超高效益产出的旅游产品,务实推进千岛迷宫、千岛湖山地探险公园、狮城乐园旅游综合体、墨香馆·百琴湖渔文化中心等集聚参与性、体验性的旅游目的地产品,坚决不碰生态红线、坚决不出区规禁线,将“生态壁垒”高质量转化为“生态优势”,打造与千岛湖中心湖区双星联动、优势互补的旅游新中心,让“绿色”始终站在姜家发展的“C”位上。

## 第二届“百业百匠”餐饮行业烹饪比武即将“开擂”

“想成为千岛湖的名厨‘未来之星’吗?想展示你精湛的厨艺绝活吗?”还犹豫什么,赶紧来参加烹饪技能比武吧!

为提升全县餐饮行业厨师整体业务水平,弘扬工匠精神,助推我县旅游事业的快速发展,由县总工会、县人社局、县文广旅体局、县商务局主办,千岛湖旅游集团承办,淳安餐饮协会协办的2019年“旅游集团”杯全县中式烹饪职业技能竞赛,将于3月13日,在千岛湖秀水广场隆重举行,县内从事餐饮烹饪的所有人员,皆可报名参赛。

作为今年首个全县餐饮行业烹饪比武,分理论(应知)知识竞赛和实践操作(应会)技

能竞赛两种环节进行。实操环节要求参赛选手制作三道菜,要制作规定菜、以淡水鱼或鸭子为烹饪原料的自选菜以及自选原料自选烹饪方法的特色菜,菜品要求工艺突出、色泽自然、口味纯正、技法独到,菜品应突出淳安地方特色,体现淳安餐饮文化特色,符合绿色健康理念。

比赛设一、二、三等奖,获奖选手不仅能得到1500元、1200元、800元不等的奖金,获得由县人社局颁发的职业资格证书:前三名的选手,获得三级(高级)职业资格证书;烧制鱼头或鸭煲优秀获奖者,还将推荐参加2019年亚洲美食节(杭州)活动,为了鼓励大

家参赛,所有正式参赛选手也将得到每人300元的食材补助费。

参赛选手可由单位(乡镇)推荐或自行报名,报名截止时间为2月28日,报名地点为千岛湖梦姑路345号2号楼204室“百业百匠”烹饪技能大赛办公室。

除此之外,当天的技能大赛还将进行厨艺展演(切菜、雕花、调摆盘、烹饪技艺、甜点制作等内容)、名宴展示(狮城府宴、贺城府宴、“一源一席”三大宴)和食材展示(全县各乡镇本土特色食材、优质食材、特色地方风味)。

期待有一技之长的大厨们,踊跃报名一展身手。  
何胤昉