

达州市商务局打好行政效能建设“组合拳”

消

费

潮流风向标



10

星期五

2024年7月26日

13508257150

□主编:洪叶

□编辑:任林早

今年以来,达州市商务局坚持以改进工作作风、提高行政效率、优化服务质量为抓手,联合市纪委监委驻市人大纪检组采取多项举措,促进商务服务效能有效提升。

转变服务理念 积极争创群众满意机关

始终坚持以“人民群众满意”为目标,实行限时办结制、急事急办制、深化企业联系制,积极主动为企业办好每件事。

在全市商务系统中开展了“四比四看四查”活动,通过比思想,看责任意识强不强,查工作中有无不履行职责、推诿扯皮现象;比作风,看组织纪律观念强不强,查工作中有无作风不实、得过且过现象;比素质,看执行能力强不强,查工作中有无观念陈旧、推进不力现象;比贡献,看敬业精神强不强,查工作中有无敷衍塞责、疏漏失职的现象。通过设立意见箱,建立“党员示范岗”,推行“戴徽”上岗,公开服务承诺等方式,广泛接受社会各界和服务对象的监督。

提升服务能力 促进商务工作高效运行

健全学习制度,局党组确定每周一为学习日,组织全体干部职工集中学习,以中央、省、市重要文件(会议)和商务法规为主要内容,让干部职工熟悉最新政策法规,提升理论素养。

组织开展“商务业务大讲堂”活动,每月举办一次不同主题的业务辅导培训,为全体干部职工开展商务工作奠定良好的基础。

整合资源,提高服务能力,通过开展“五个一”活动,每个党组成员联系一个县(市、区)商务局,一户发展型企业,一个“两新组织”,一户困难职工和一户贫困群众,坚持上门服务、跟踪服务和全程服务,有效地解决了服务对象和经营企业存在的问题,促进商务经济的总量增长和质量提升,夯实了服务经济社会发展的基础。

提高服务水平 切实打造优质服务品牌

严明纪律,增强自律能力。通过开展讲党性、重品行、作表率活动,使每个干部职工坚持按行为准则办事,绝不触碰“红线”,擅闯“禁区”,始终保持党员干部的纯洁性。

提升效能,增强实干能力。通过开展“庸懒散浮拖”专项教育,有效解决了“中梗阻”和“吃拿卡要”等问题。

坚持依法行政,简化审批程序,提高审批效率,有效地解决了工作中缺位、错位、越位等问题。

健全制度,增强执行能力。修订完善了《达州市商务局机关管理制度》和《目标管理考核办法》等内容20余项,为增强执行力提供科学完备的制度保障。健全完善监督体系,通过“达州商务”栏目、商务局门户网站和微博、微信等载体推进政务公开,对重点工作进行跟踪督查,做到事事有回音,件件抓落实,有效地促进商务部门政务规范和透明用权。

□本报通讯员 何林 何韬

既接地气又亲民 地摊火锅俏达城

市民纷纷打卡感受市井烟火气

一台卡式炉、一口铁锅、一张折叠桌、几把折叠椅、几副碗筷……因口味鲜香、形式新奇、价格低廉,地摊火锅在达城越来越受人喜爱。每到饭点,一家人或三五好友围坐在一起,享用一锅热气腾腾的火锅,在欢声笑语中,感受市井烟火气。



市民品尝地摊火锅。

近日,记者来到达城西外滨河西路的一家地摊火锅看到,不到傍晚6点钟,火锅店外已经坐了不少桌用餐的市民,他们三五成群,围坐在一起大快朵颐、推杯换盏。

记者了解到,该店锅底价格为29元一锅,菜品则是以不同颜色的盘子来区分,其价格分别为3元、6元、9元、12元、18元一盘。

“吃啥不重要,主要是来感受这种市井氛围,感受这种烟火气,更重要的是和好朋友一起坐在坝坝里吃饭摆龙门阵的感觉。”采访中记者发现,地摊火锅注重外摆,以接地气、亲民的形象示人。这种风格不仅符合了当下消费者对于休闲、自在的就餐环境的需求,同时也传递出地摊火锅所倡导的自由、轻松的消费理念。

因此,对于很多人来说,地摊火锅不仅仅是一种食物,更是一种文化认同。它反映了消费者对于烟火气的追求,让人们在享受美食的同时,也能感受到一种归属感和文化共鸣。

走访中,记者了解到,到地摊火锅店用餐的消费者,年轻人占大多数。

也有市民表示,地摊火锅的菜品分量还是有点少。“菜品分量少,只适合人少来吃,人数多了吃下来也就不便宜了。”市民刘先生表示,想要吃饱的话,盘子数量也就多了,算下来也不便宜。

随后,记者在外西秋棠街附近一家火锅店门口看见,不少食客坐在折叠椅上,面前的折叠桌上摆满了各种菜品,卡式炉上的铁锅里正咕嘟咕嘟冒着热气。

在店内的冷藏柜里,记者看到不同颜

色的盘子里盛放着各色菜品,以一盘3元、6元、9元、12元、28元为单价,供顾客自主挑选。

“我们店的锅底分大小锅,其价格分别为36元和28元一锅,菜品则是按盘子颜色来区分价格。”该店老板王女士告诉记者,28元的菜品主要是清油毛肚、鹅掌、腰片等,12元的主要是一些普通荤菜,6元和3元的主要是素菜。

王女士介绍,“客人要吃什么菜都是自助挑选,吃完了数盘子结账即可,人均消费四十元左右。主打的是一个价格亲民,因此每天前来光顾的客人也是络绎不绝。一个晚上,能接待近二十桌。”

“地摊火锅之所以受到广大消费者的青睐,其价格优势是重要原因之一。”据王女士介绍,相较于传统火锅店,这种地摊形式的火锅以其低廉的价格和丰富的菜品选择,让消费者在同样的消费下,能够享受到更多的菜品和更好的消费体验。

“价格不贵,菜品也挺新鲜,坐着折叠椅,感觉像是在露营野炊一样,舒服得很。”前来用餐的市民赵女士说,她和朋友两个人正好约起一路吃火锅,因为人少,不好点菜,点多了又担心吃不完,浪费了,就选择了这家店来吃,不仅可以吃饱,还可以吃到更多的菜品。

□本报记者 郝富成



地摊火锅。

了解更多达州本土资讯,请扫描二维码,关注掌上达州APP。



掌上达州