

廉租房“烧饭难”，应有制度化解决方案

海客谈 | 简之

1月18日上午，由市新闻传媒中心联合市民政局、市慈善总会、市红十字会等单位发起的“福满万家”融媒公益行动，首站来到普陀鲁家峙岛的廉租房住户孙万年的家，志愿者们不仅送来了新春福袋，还贴上窗花、春联和福字，营造出过年的喜庆氛围。孙万年夫妇不久前陷入“烧饭难”困境，在爱心人士帮助下很快得到了解决，眼见志愿者们送来的团圆福袋中有米有油，他高兴地说，要和老伴做一顿香喷喷的年夜饭开心过大年(据《舟山日报》1月19日报道)。涓涓细流汇成爱的海洋，小小微心愿传递着社会的温暖，“福满万家”聚焦我市困境家庭、一老一小、新区建设者等群体,通过送帮扶、送关爱让新春佳节皆大欢喜。只不过,对于新冒出来的“烧饭难”问题,还应寻求制度化解决。

困难群众岂能“烧饭难”

柴米油盐是基本民生需求,生活再困难也得“开伙仓”。也正因此,孙万年夫妇遭遇“烧饭难”一事经媒体报道后,立即引起了全社会关注,并很快得到了解决。这说明,越是整座城市变得越来越好,人们越不会坐视困难群众跌破生活的底线。

孙万年夫妇居住在普陀鲁家峙瑞和家园小区的廉租房,此前一直用瓶

装液化气烧饭。但前一阵子液化气瓶不给配送了,原因是国家出台了新的用气规范,开放式厨房不符合安装燃气管道标准,也不能使用罐装燃气。于是,老两口陷入了“烧饭难”困境。

有人建议,可以用电磁炉烧饭。但孙万年妻子腿脚不便做不了饭,他自己心脏动过手术,医生表示安装了心脏起搏器需要与电磁产品保持60厘米的安全距离,因此也无法使用电磁炉。看来,最好的办法是设置独立厨房。普陀区住建局表示,经过审批廉租房是允许装修改造的,孙大伯可以提出申请。但问题又来了,孙大伯家境困难,无力承担开辟独立厨房的装修费用。

不管有什么客观原因、有多少实际困难,都不能让困难群众陷入“烧饭难”。既然孙万年夫妇无法凭一己之力解决“开伙仓”难题,政府有关部门就有帮扶责任,整个社会也不能袖手旁观。事实上,问题也正是这样解决的。

爱心救助堪称“及时雨”

在共同富裕稳步推进的过程中,我市对困难群众的方方面面保障也日益周全,其中包括“居者有其屋”。但困难家庭各有各的难处,时不时就会出现一些特殊情形,就如孙万年夫妇突然遭遇“烧饭难”。在这种情况下,社会爱心的及时响应就显得难能可贵。

新闻刊播后,社会各界爱心人士纷纷奔向孙万年家纾解困。普陀区舒雅门窗经营部为孙大伯家定制并安装

了门套和移门,开辟出一个6平方米的独立厨房,还送上了500元过年红包。市蓝焰燃气有限公司工作人员上门检查后,确认符合使用燃气要求,立即恢复了供气,同时免费更换了破损的管道和阀门,排查隐患确保安全。蓝焰公司一位爱心人士还慷慨解囊,赠给孙大伯1500元用于开辟独立厨房的费用。

再小的困难,困难家庭也可能难以承受;再大的困难,整个社会也能轻松分担。大家有钱出钱、有力出力,困扰孙万年夫妇的“烧饭难”难题很快得到了解决,彰显出社会大家庭的温暖。在春节来临之际发起“福满万家”融媒公益行动,就是为了汇聚社会爱心、激发慈善之力,让岛城沐浴在爱的海洋中。

舟山是一座爱心充沛的城市,每逢一方有难总有八方支援,一场场爱心“及时雨”让困难户暖心,也让更多人安心。这份磅礴的爱心力量,洋溢着安全感、幸福感,必将随着社会进步而越来越强大。眼下许多困难家庭大多如孙万年夫妇一样,属于因病因灾致贫,这种情况谁也不能保证自己不会遇上,只有在政府救助的同时还有爱心帮扶,这样的“双保险”才能牢牢托住社会保障之底。

政策配套还须“齐步走”

孙万年夫妇的“烧饭难”难题虽已化解,但这件事显然还不能“到此为止”。因为,没有独立厨房的廉租房恐怕不止孙万年家这一处,而但凡居住

在廉住房的都是靠政府救济的困难群众,免不了也会遭遇“烧饭难”。既然如此,就不能逐一通过媒体呼吁、社会救助解决问题,更应该有一揽子的制度安排。就如帮扶弱势群体,要靠低保等制度性安排托住基本盘,在此基础上的爱心帮扶才能更好地发挥拾遗补漏作用。

政府是廉租房的“房东”,本该为居住者提供“开伙仓”的条件。现实情况是,一部分公房是不具备独立厨房的老房子,以前还可以因陋就简“开伙仓”,而在国家出台用气新规后就出现了“烧饭难”问题。显然,问题的症结在于相关政策不配套。

毫无疑问,随着经济社会的不断发展,“安居”标准也需要与时俱进。近年来,我市各级政府积极推进老旧小区改造,完善老城区民宅卫生设施,帮助困难老人进行居室适老化改造,可谓改善居住质量的“组合拳”。实施新的用气规范,有利于确保老百姓居住安全,同样是推进安居工程的重要一环。

只是,制度需要相互衔接、整体推进,这样才不至于挂一漏万顾此失彼。在新的用气规范下,独立厨房既然成为刚需,就应该成为推动廉租房改造的一个契机。问题是时代的声音,有关部门有必要从孙万年夫妇遭遇“烧饭难”一事中得到启发,在对老旧廉租房进行全面摸排的基础上,及时制定独立厨房改造方案。这件事关系到困难群众“开伙仓”,理当以“马上就办、真抓实干”的工作作风抓落实。

排档上“星”吃着放心

点滴录 | 小井

沈家门夜排档广受青睐,但到了跟前也难免犯嘀咕:该选哪家呢?这个问题,今后就不成问题了。《海鲜夜排档星级评定》舟山市地方标准日前发布,今年“五一”假期前首批星级排档将闪亮登场,后续每月按照评定标准进行重新认定(据《舟山日报》1月18日报道)。如此,“选择的困惑”也就有望化解。

游客云集之处,餐饮业常见良莠难分。这是因为,不依赖回头客的经营更容易做“一锤子买卖”。对沈家门夜排档实行星级评定,从经营信息公开、场所布局、设备设施、人员管理、污染防治管理、菜肴制售、特色服务等方面进行严格评估,划分为五星、四星和三星三个等级,有利于提升信誉度和辨识度,让消费者放心地看“星”吃海鲜。

据报道,众多经营者正信心满满地争取上“星”。他们相信,星级评定可以进一步提升沈家门夜排档的档次,从而让生意越做越红火。由此可见,加强行业管理既是一种约束、也是一种促进,对经营者而言同样受益匪浅。事实上,欺客宰客终究是个别现象。实行星级评定,就能形成一种正向激励,有效遏制“劣币驱逐良币”现象,鼓励经营者通过诚信经营、优质服务以“星”揽客。

当然,排档上“星”还有赖于监管上心。星级评定除了“评得准”更要“管得住”,这样才能真正赢得消费者认可。一些地方的星级饭店之所以给人名不副实的不良体验,就是因为管理滑坡导致“星星”贬值。市市场监管局普陀分局表示,通过综合三次评定结果确定星级排名,并且每月进行重新认定,如此特之以恒定能让沈家门夜排档“星光灿烂”。

沈家门夜排档的硬件环境和设施已几经升级,上“星”之后方方面面一定会越来越好。



本版署名文章不代表本报立场
每个人都应有话筒,欢迎争鸣

海客谈 | 月湖

众所周知,鱼具有丰富的营养,舟山人还常常自诩“因为从小吃鱼,所以特别聪明”。但事实上并非所有人都爱吃鱼,特别是内陆地区不好“这一口”的人更多。

为什么有人不爱吃鱼?有人或许会觉得提这样的问题过于幼稚,靠山吃山、靠海吃海,口味不同、各有所好,这不是很正常吗?但从市场营销的角度说,这个看似不是问题的问题其实很值得深究。

以海产品为主打的“宝宝馋了”系列产品之所以销量激增,正是因为琢

磨透了“为什么宝宝不爱吃鱼”这个问题,从而通过深加工迎合了宝宝的口味。据《舟山日报》1月2日报道,致力于婴幼儿辅食的“宝宝馋了”品牌在10多家主流电商平台上都设有旗舰店,去年“双十一”线上销量40多万单,同比增一倍,居各平台母婴细分类目销售榜前三,目前已积累400万“宝妈粉丝”,产品入驻线下门店3万余家。

“宝宝馋了”的创始人郭宝平称:“专注婴幼儿零辅食领域,灵感来自我的姐姐和外甥。”2016年春节回家,郭保平的姐姐向他抱怨,想给孩子吃点虾皮补钙,可买来的虾皮要么有硫磺味,要么就是过咸,根本吃不了。身为浙江海洋大学硕士研究生的他,针对“宝宝

不爱吃”这个问题,开始了婴幼儿辅食餐的探索之路。

目前,“宝宝馋了”产品种类已涵盖零食、调味品、辅食食材、饮品和主食五大类目,产品数量300余款,完全可以做到“总有一款适合你”。其中,去年就上新60余款,将近20%的产品迭代率确保了“宝宝馋了”能在保证品质的情况下,迎合消费市场的变化和更新。

由此可见,坚持以问题为导向,琢磨透“为什么有人不爱吃鱼”这个问题,往往就能用新产品开辟新市场。为什么有人不爱吃鱼?大概会有各种各样的“堵点”,比如有人接受不了鱼腥味,有人对付不了鱼刺,不一而足。而不管是什么问题,多半是可以通过深

加工迎刃而解的。把鱼腥味除了、把鱼刺拔了,这有何难?借鉴“宝宝馋了”成功经验,变卖原料为卖产品,通过深加工不断推出“一条鱼”新款,适应不同口味、满足不同吃法,不爱吃鱼的人就会越来越少。

“宝宝馋了”拥有50余家合作生产厂家,其中爆款“高钙鲜虾片”就产自普陀展茅的浙江裕舟海洋食品有限公司。“一片虾片里就有一只鲜虾”,通过精心加工的美味虾片,宝宝怎会不爱吃?同样的道理,还可以针对老人、孕妇以及各类消费者量身定制“一条鱼”系列产品。以问题为导向,把原本不爱吃鱼的人都“开发”出来,市场前景真是不可限量。

社会主义核心价值

富强 民主 文明 和谐

自由 平等 公正 法治

爱国 敬业 诚信 友善

舟山市自行设计作品