

构建三级新时代文明实践立体网络 文明实践有了新阵地

“创文”亮点报道①

首席记者 张亦奎

单方操办的婚宴控制在20桌以内,双方合办婚宴控制在40桌以内,菜金标准每桌控制在1000元以内。在唐先镇秀岩村文化礼堂边的家宴中心,这样的喜庆事宜操办指导性标准显得与众不同。以前农村摆酒席,容易过度吃喝,浪费严重,我们出台这项规定就是为了推进文明就餐、节约消费,倡导文明新风。该村党支部胡献忠说。

秀岩村的婚宴新规是我市推进新时代文明实践中心建设的一个缩影。自去年被列为全国第二批新时代文明实践中心建设试点以来,我市坚持高起点谋划、高标准实施、高质量推进,投资320万元建设全省领先的集精神文明建设指导中心、新时代文明展示中心、志愿服务管理中心、志愿项目孵化中心、志愿服务培训中心五个分中心于一体的新时代文明实践中心(如图),打造建管用育一体化、可学可看可示范的新时代文明实践指挥平台。

在新时代文明实践阵地建设上,我市重点在盘活阵地资源上下功夫,市一级成立新时代文明实践中心,并建立市、镇(街道、区)、村(社区、企业)管理服务的中心、所、站三级组织网络。截至目前,我市已建成文明实践中心1个、镇(街道、区)文明实践所16个、村(社区)文明实践站420个,实现中心(所、站)全覆盖。在三级组织框



架的基础上,充分发挥党政机关、企事业单位、学校、爱国主义教育基地的优势,建立多个新时代文明实践基地和文明实践点,推动新时代文明实践阵地全方位、深层次、多元化发展,并不断向田间地头、农家院落、学校课堂、企业社区延伸,真正实现群众在哪里,文明实践就延伸到哪里。

同时,我市创新推出文化家园融合模式、部门职能融合模式、民营企业融合模式,打造了一批新时代文明实践示范站点,为新时代文明实践向三江六岸、文化礼堂、文明单位延伸提供了典型样本。如象珠镇新时代文明实践所和集镇所在地几个村的实践站都位于村民广场旁,结合文化中心、图

书馆以及村文化礼堂来打造,统一设置了志愿服务台、历史文化展示、文明实践展示、道德讲堂、书画艺术室、阅览室等功能区域,已成为广大村民身边的精神文化家园。

在志愿服务队伍建设方面,我市出台了《志愿服务注册管理及激励办法》,加强对志愿服务工作的统筹规划、协调指导、督促检查和经验推广,建立多层次志愿队伍。全市共有注册志愿者11.8万人,注册组织队伍1421个,建成雷锋广场8个,开展多样化志愿服务,服务内容基本涵盖了阳光助残、心灵关爱、学生守护、文明旅游、科普教育、法治宣传、禁毒防艾、垃圾分类、文艺传播、生态环保等多个基础领域。

群众有服务需求,可以通过线上接单反馈至中心,中心安排志愿服务队就近服务,中心通过收集百姓的意见和建议提供更为精准的服务。市志愿协会会长李峰松说,这里不仅有各类五金文化展示,还有文明创建成果展、有声图书室,是市民陶冶情操、学习知识、丰富生活的好去处。

今年以来,结合新时代文明实践试点工作,我市相继开展了志汇永康大讲堂、志愿项目大比拼、志愿服务大提升等活动,推动全市志愿服务常态化发展、规范化建设、品牌化打造、创新发展,建成集展示交流、资源运作、合作共享于一体的科学化志愿服务运转体系。

从无处安放到变废为宝 餐厨垃圾有了新归宿

创文 亮点报道

首席记者 张亦奎

11月23日晚,经济开发区某快餐店负责人徐之波结束了一天繁忙的工作,和员工一起将餐厨垃圾收集进专用垃圾桶后放到指定位置。这是昨天运走的餐厨垃圾,有35公斤食物残渣、25公斤泔水。徐之波打开手机App,翻看前一天的废弃物登记信息,签订收运协议后,每天都有专门的工作人员定时定点过来收运,有效解决了我们处理餐厨垃圾的后顾之忧。

这些餐厨垃圾由伟明餐厨垃圾再生资源有限公司集中收运。经过该公司专业化处置后,又脏又臭的泔水不仅不再污染环境,还能制成生物柴油、产生沼气发电,同时也杜绝了泔水猪、地沟油这些潜在的健康杀手。

记者在伟明餐厨垃圾再生资源有限公司垃圾处理车间看到,运送而来的餐厨垃圾经过地磅称重、自动分拣、细分制浆、湿热水解和离心机提取油脂、有机渣等程序后,被分离成固体和液体,再进入浆料脱水机进行水渣分离。分离好的有机物被输送到加热罐进行加热分解,餐厨垃圾最终分离成油水渣。其中,水渣进入厌氧系统进行发酵产生沼气。沼气可以回收用于锅炉燃烧,还



可以用于发电。分离出来的泔水油将作为工业原料,做成生物柴油、肥皂或者化学拆分剂。一整套流程下来,前一晚还是市民餐桌上的残羹剩菜,转眼便转化成清洁能源(如图)。

平均一吨垃圾能发电120千瓦时。伟明餐厨垃圾再生资源有限公司副总经理贺包瑞说,从餐厨垃圾收运、到自动分拣、再到对沼气沼渣进行燃烧发电,全部自动化操作,目前中心每天能处理餐厨垃圾100吨,地沟油10吨。

近年来,我市通过健全一体四系(一体指餐厨垃圾收运体系,四系指收运员系统、信息平台系统、监

管系统及调度与保障系统),建设餐厨垃圾综合利用和无害化处置中心,多部门严查严管垃圾回流现象,着力破解餐厨垃圾处置难题。去年10月以来,我市将城区饭店、宾馆产生的餐厨垃圾纳入集中无害化收运处置体系,由餐厨垃圾收运处置定点企业永康伟明餐厨垃圾再生资源有限公司进行统一收运处置。该公司与餐饮单位签订收运协议,随后发放专用垃圾桶,并商定每天上门收运的次数。餐饮单位只需将餐厨垃圾装入专用垃圾桶,放到双方事先约定的位置,以桶等车的方式进行收运。截至目前,全市已签约收运协议餐饮单位1300多家,

餐厨垃圾实现减量25%以上。

目前,我市餐厨垃圾收运工作正以点带面形式铺开,实行两定模式,即定点倾倒+定时清运,变乱丢放为精确投、变随时倒为定时运、变粗管理为细管理。

市综合行政执法局相关负责人介绍,自推行餐厨垃圾处理方案以来,基本上从源头杜绝了泔水猪、地沟油上桌,保障了市民舌尖上的安全,餐厨垃圾处置不仅提升了垃圾分类收集处置的实效性,还挤压了私人收运的空间,减少了餐厨垃圾回流市场的风险,真正让曾经无处安放的餐厨垃圾有了新归宿。