

后续报道

市人大常委会对4家单位公开征集建议已一周,不少市民有话说 噪声污染受关注 就业问题成重点

□记者 李砺瑾 通讯员 曹国丽

本报讯 昨日,记者从市人大常委会了解到,从11日开始,有不少市民打来电话或发来电子邮件,对市环保局、市人力资源和社会保障局、市水务局、市旅游发展委员会这4家单位提出了意见和建议。

11日,本报A02版刊发稿件,对今年市人大常委会决定对市环保局等4家单位开展工作评议进行了关注。从目前市人大常委会已经收集到的意见和建议来看,大家对这4家单位都有不少话要说。例如,在对市环保局的评议中,噪声污染、排污问题成为大家关注的焦点;大学生就业问题、社保问题则成为大家对市人力资源和社会保障局评议重点。此外,对市旅游发展委员会和市水务局,大家也提了不少建议。

据了解,面向社会公开征集意见的时间截止到今年6月20日。您可以登录洛阳人大网(网址: <http://www.lypc.gov.cn>),了解相关信息。如果对上述4家单位有什么意见或建议,您可以将意见或建议发送至电子邮箱 lyrdgzpy@126.com,或邮寄信件至洛阳市人大常委会办公室信息督查科(邮政编码为471023),也可以拨打电话63911309咨询。

废水直接排出,污染地面,还威胁饮用水水源地……

这样的污染源,昨日取缔了17个



□记者 韩铁柱

也许您不会想到,部分被丢弃的饮料瓶、矿泉水瓶在被重新利用时,产生的污水竟然直接威胁到我们日常饮用水的水源地。

昨日,洛龙区李楼镇10余家对水源地造成威胁的废旧塑料加工作坊被取缔。

废品随意放,污水直接排

昨日上午,我们来到洛龙区李楼镇杨村的几个废旧塑料回收和加工作坊。在一间不大的作坊里,废旧塑料袋、塑料纸随意堆放,堆得有一人多高。

工作人员介绍,经过清洗、粉碎等简单处理,它们都被制成豆子般大小的塑料颗粒,并被转卖给一些生产拖

鞋、电线包皮的加工厂。在这一处理过程中,产生的污水直接排到了地上,而马路对面就是市民饮用水水源地保护地之一的李楼水源地。

昨日,市环保局对17家这样的废旧塑料加工作坊予以统一取缔。

要想“水缸”净,得从源头治

在现场负责这次统一取缔行动的李楼镇镇长马永伟表示,李楼水源地治理主要就是彻底取缔这些水源地水井附近的废旧塑料加工作坊,同时对区域内垃圾、堆粪场、化粪池、养殖场(2家)等进行清理,对保护区内排污沟渠进行整治,确保饮用水水质100%达标。此前,他们已给这些废旧塑料加工作坊下发了停产拆除通知,这次是彻底取缔。

在聂潘路南侧一家废旧塑料加工作坊里,记者看到,其作坊大门已被推倒,设备也正接受切割和装运。李楼镇综合执法队一名工作人员说,为保证这些建在水源地水井附近的废旧塑料加工作坊彻底消失,他们采取的措

施包括拆除设备、断水断电,同时让其将所有生产原料运走。

“治污就得从源头上治。下一步,我们将对附近村庄所有集体或个人闲置地进行普查备案,和业主签订环保承诺书,保证不让污染作坊、企业再在这里出现。”马永伟说。

要堵也要疏,还得想出路

我市水源地环境专项治理活动自4月底开始,7月5日结束。目前,其他水源地的治理工作正在有序开展中。

“对这些小作坊,不能只堵不疏。你这里取缔了,它可能换个地方继续。”洛龙区创模办副主任、洛龙环保分局局长陈兵说,“我们市每天产生的废弃饮料瓶、矿泉水瓶数量不少,这些东西的处理还得靠废品回收和再利用。”

“废品回收大企业不愿意做,小作坊做不好。所以最好的办法还是规划一个专门园区,对塑料等废品的回收加工进行规范管理,既增强生产的安全性,也能确保绿色环保。”陈兵建议。

家人团聚,喜欢去天府;单位庆功,喜欢去天府。因为每次火锅聚餐的最后都能喝到天府火锅免费赠送的美味江米甜酒。

天府火锅:427眼筛子下蛋花

为了回味20年前天府火锅那碗米酒的口感,今年中国洛阳牡丹文化节期间,朋友在天府火锅十六分店等了足足一个小时。之所以这样并不是因为天府火锅的米酒免费,而是因为天府火锅米酒的口感始终如一,朋友能在那碗米酒里找到20年前的感觉。

口味,始终如一

“每1公斤特供米需要配20公斤水”“每500克水需要一个鸡蛋”“开锅后15分钟必须关火”……在天府火锅笔者了解到这一组精准的数字或许就是天府火锅米酒口感20年始终如一的秘诀所在。

每天天不亮,天府火锅的采购人员就会把特供的大米运送至厨房;厨师也会按20年始终不变的比例拌上酵母进行发酵,并根据不同的天气温度确定每次的发酵时间;各个分店则根据事先预计的数量再次加工。每天天府火锅各分店在顾客到来之前都要对米酒进行质

检和成品检查,而每天的夜班质检还要检查剩余米酒是否倒掉。

在天府火锅的管理人员眼里,即便是赠品,也要严把质量关。他们认为并不是用了特供米就能得出应有的口感,并不是用了有427个眼的筛子下蛋花就合乎公司的品质要求,他们必须保证制作出的米酒,它每一道工序都严格按照公司标准执行,如果米酒颜色达不到黄白诱人,口感达不到回味无穷,就绝不能上桌,必须保证口感始终如一。

小碗,越换越大

因为口感好,所以天府火锅的米酒深得消费者喜爱。有的餐桌连上三遍米酒,顾客还是觉得不过瘾。

对于顾客连续上米酒的要求,天府火锅管理层认为有可能是碗太小了,就决定把用了几年的小黑碗全部换成方口绿碗。为此专门成立的天府换碗小组还从使用中是否烫手、消

毒时是否会炸裂、清洗时是否容易碰缺口、金漆是否易脱落从而对盛米酒的碗进行重新评定。青花骨瓷碗、描有清明上河图的白色骨瓷碗甚至不锈钢壶等米酒盛具纷纷在各分店内被投入试用。

越换,容器越大;越换,顾客的满意度越高,甚至有顾客喝完还要带上两小碗。据服务员小方回忆,曾经有位客人连续两次在天府火锅就餐完毕后都要求再带点米酒回去,即使付费也可以。后来,店长得知是因为顾客的家人们特别喜欢天府火锅的米酒,就把整壶米酒送给了客人。店长就此评价说:“顾客带走的不只是米酒,而是对天府火锅米酒品质的肯定。”

从天府火锅对米酒的品质把关、盛装容器的改变以及天府火锅对客人的服务之中不难看出,利润并不被天府火锅的经营者太过看重,他们更看重顾客对天府火锅的那份信赖!

顾客,越集越多

20年来,作为免费赠送的米酒口感和品质丝毫不减,盛装米酒的容器越来越大,正说明天府火锅的大方。也正是因为天府火锅的大方,为天府火锅吸引来越来越多的顾客。

“偶尔进店,二次回头的顾客,或许是因为天府火锅的服务;但经常光顾天府火锅的顾客,却多是因为天府火锅的管

理。”王总对顾客的分析极其到位。作为赠品的米酒都能不减品质,充分反映了天府火锅管理完善。那作为天府火锅收费项目的正常菜品,更是要严格按照公司制定的标准执行。

多少年来,天府火锅的米酒还是那个配制方法;多少次回头,天府火锅的米酒还是那个味道,但在人们心中却早已不只是一碗米酒。

(李宇辉)

