



冬日民生工程 建设忙

12月26日,合肥市肥东县长临河镇丁陈二安置点施工现场,塔吊林立、机器轰鸣,建设者们抢时间、赶进度,全力推进重点民生项目工程建设,掀起冬日民生项目建设热潮。陈振/摄

安徽倡议“两节”期间禁燃禁放烟花爆竹

星报讯(记者 徐越蕾) 安徽省生态环境保护委员会办公室12月25日发布《关于元旦春节期间禁燃禁放烟花爆竹的倡议书》,倡议全省广大居民朋友,2024年“两节”期间自觉遵守所在地区烟花爆竹禁燃禁放规定,主动不燃放烟花爆竹,共同维护美好环境。

倡议各级党员领导干部以身作则,自觉做到并教育引导家人、邻居和亲友积极响应倡议,宣传燃放烟花爆竹危害和禁燃禁放烟花爆竹理念,劝阻在禁燃禁放时段、地段销售和燃放烟花爆竹的行为。

此外,建议全省广大居民做环保生活的践行

者,选择电子爆竹、喜庆音乐、鲜花、灯笼等丰富新颖的节庆方式,过一个低碳环保的新年节日,共同营造文明、低碳、绿色的生活风尚。全省各级行政机关、企事业单位、社区、学校等充分发挥辐射带动作用,采取多种形式广泛宣传燃放烟花爆竹危害,努力营造良好的禁放社会氛围,引导社会各界和全省居民自觉不燃放烟花爆竹。相关部门要做好监管工作,依法依规查处违法销售、燃放烟花爆竹的行为。对机关单位、社会团体和企业因违规燃放烟花爆竹造成火灾、严重人身伤害、严重环境污染事件的,将严肃处理。

安徽省2024年普通高校招生 艺术类专业合格线发布

星报讯(记者 章沁园) 记者从安徽省教育招生考试院获悉,我省2024年普通高校招生艺术类专业部分类别统考工作已结束。根据教育部有关文件要求,结合我省相关类别考生报考和成绩情况,分别划定2024年专业合格线(即校考资格线):播音与主持类为141分;舞蹈类为175分;音乐类中的音乐教育类、音乐表演类(声乐方向)和音乐表演类(器乐方向)均为180分。即日起,考生可登录安徽省教育招生考试院网站 <http://cx.ahzsks.cn> 查询本人成绩。

考生如对本人成绩有疑义,可申请成绩复核。复核范围为错统、漏统、漏改。考生须携本人身份证或专业准考证于2023年12月27日~12月28日的9:00~16:00到高考报名所在市、县招生考试机构或报名点登记申报,逾期不予受理。2024年1月5日后,考生可向相关市县询问复核结果。

专业课统考合格并不表示考生一定能被该类专业录取。考生能否被录取,与考生的专业考试成绩及排名、文化考试成绩及排名、填报志愿情况,以及所报院校(专业)的录取规则等多种因素有关。艺术类专业统考未达专业合格线的考生,可报考普通类院校(专业)志愿。

合肥成首批全国社会治安 防控体系建设示范城市

星报讯(记者 徐越蕾) 记者从合肥市公安局获悉,合肥市被授予首批“全国社会治安防控体系建设示范城市”。合肥市成功入选,有啥秘诀?坚持共建共治共享社会治理体系,以“155”机制为牵引,构建“三圈五域”防控体系,不断强化社会治安整体防控,着力建设更高水平的平安合肥、法治合肥……这是合肥的答案。

据了解,合肥市积极构建符合地方实际的立体化防控格局,依托环市际的公安检查站、20座国省干线数字警务室,辐射重点区域的61处街面综合警务站,打造三层闭环式治安防控圈,最大限度将风险隐患阻截在市区远端,处置在萌芽状态。在构筑空中、地面、水上、地下、网络五域防护网中,2架警用直升机、114架警用无人机常态化开展空中巡逻,为守护平安提供“高空视角”;340辆巡控车、650辆铁骑、5600余名巡控警力屯警街面,以警灯闪烁守护万家灯火。

在平安合肥建设中,以125个巡控网格为基础,合肥市科学设置覆盖全市的“1、3、5分钟”快速反应圈,并依托“155”工作机制,组建市级大数据应用平台和应急处置、要素管控、侦查研究、事故预防、执法与民意“五大中心”,打通各板块、各环节间业务流和数据流,为防控体系迭代升级注入“实战能量”。

“预制菜”淮南牛肉汤 锁住家乡味



淮南牛肉汤,作为淮南地区的传统名吃,一直以来都备受人们的喜爱。然而,对于漂泊在外的淮南人来说,能够品尝到地道的家乡味道却是一种奢望。

陈默,安徽旭咚食品科技有限公司的董事长,1993年出生的小伙子,正是其中一位。他在地工作生活了二十年,曾多次喝过其他地方的牛肉汤,但总觉得味道不对。为了能够让外地的朋友品尝到最正宗的淮南牛肉汤,陈默决定回到家乡淮南,创办一家预制菜企业,其中一个产品就是速冻型淮南牛肉汤。

据悉,安徽旭咚食品科技有限公司成立于2021年底,去年底投入生产。公司主要致力于预制菜产品的研发、生产和销售,其中代表产品是“缘久牌”淮南牛肉汤。为了保证产品的地道味道,原材料均从淮南本地选取,包括牛肉、千张、粉丝、豆饼等特色农产品。

12月6日,“新时代 新征程 新伟业”采访团来到该公司,刚进公司大门就能闻到一股醇厚的牛肉汤味,在陈默的带领下,记者们现场品尝了预制菜牛肉汤,其口味鲜美、牛肉量十足,在场所有人员均表示与现烧的区别不大。

据陈默介绍,这款预制菜牛肉汤是他们经过不断改进、选材,通过专家评审后最终才确定的产品,其口味与现烧的相差无几。也正是因为不停地升级,产品的量产从严格意义上来讲,应该是从今年7月份才开始,这几个月的总销售额已有3000余万元。

“预制菜现在比较火,但是,很多人对此不了解,认为它不健康、食品不新鲜等,导致预制菜被推上舆论的风口浪尖。其实,一家具有资质的预制菜公司,所生产的食品绝对是安全的,特别是在卫生条件下,都是经过层层清洗、消毒,要比大多数的线下门店还要卫生。”陈默说道。

据悉,安徽旭咚食品科技有限公司是淮南市招商引资重点项目,专门从事食品研发、生产、销售的创新型企业,主要代表产品有缘久牌淮南牛肉汤、红卤大肠、红油牛杂粉、鱼汤、脆千张、桂花枣泥糕等。公司拥有多座现代化生产车间和大型先进的冷藏库房,生产技术已达到国内先进水平,致力于打造在长三角地区有品牌影响力的牛肉汤和淡水鱼片深加工基地。项目预计可实现年销售额超3亿元,年利税超千万元。

据了解,安徽旭咚食品科技有限公司已制定了中国第一份冷冻牛肉汤的企业标准,规范食物制作流程,并通过相关部门备案。该公司申报的淮南牛肉汤已纳入2022年首批全国预制菜(预制农产品)登录宣传名录,成为全国120家人选企业中唯一一家牛肉汤产品入选的企业。今年5月份,在陕西省蒲城县举行的2023全国地标美食烹饪争霸赛上,安徽旭咚食品科技有限公司总经理沈卫东带队参赛,经过激烈角逐,淮南牛肉汤斩获金奖。

淮南牛肉汤的成功不仅在于其美味,更在于它对淮南地方经济的推动作用。安徽旭咚食品科技有限公司的发展带动了当地近3万头黄牛的养殖,为农户增加了收入。同时,公司的产品也为淮南牛肉汤产业的上下游产业链提供了有效拉动,为当地社会发展提供了大量的就业岗位。

陈默表示,他们将继续加强农产品深加工,助力产销联动,将帮农、助农、惠农的理念植根于企业文化中,助力当地乡村振兴。 记者 张岚