

“变身”政策宣讲员、企业服务员、项目代办员、党建指导员

我市“首席服务官”倾力为企业服务

本报讯(记者 王利辉)“要不是‘首席税务服务官’及时帮助,我们的生产哪会这么顺利?你们的真诚服务,让我们很快完善了上下游产业链,确保生产正常进行。”10月12日,在河南永荣动力科技有限公司(以下简称永荣动力),长葛市税务局工作人员、“首席税务服务官”张惠淳再次来到企业一线,了解该公司的经营情况及涉税诉求。面对张惠淳,该公司副总经理何勇辉感动不已。

永荣动力专业从事电机定转子冲片及铁芯研发,产品主要应用于风电、船舶、新能源汽车等领域。疫情防控期

间,由于上下游产业链不完善,永荣动力出现原材料供应不足等问题,生产一度陷入困境。

了解到该公司面临的困难后,张惠淳立即向长葛市税务局领导汇报了有关情况,并及时启动“供需响应机制”,通过税收征管系统检索周边配套企业,快速梳理出具备供货能力的企业名单,帮永荣动力完善了上下游产业链,确保了原材料供应。

为及时帮助企业纾困解难,长葛市税务部门按照上级部门要求,建立“首席税务服务官”制度,选拔46名业务能

力强的税务干部组建“首席税务服务官”团队,为长葛市79家疫情防控重点企业提供点对点的全方位、全流程涉税服务。每名“首席税务服务官”所服务的企业不超过3家。

“首席税务服务官”是我市推行“首席服务官”制度帮助企业的一种形式。

为深化“四个一百”,扎实开展“两个健康”和“一联三帮”保企稳业专项行动,增强企业的发展信心,推动民营经济平稳健康发展,我市积极推进“首席服务官”制度,使“首席服务官”成为政策宣讲员、企业服务员、项目代办员、党建指导员,为企业提供点对点的精准服务。

深化“四个一百”
推进“一联三帮”“两个健康”

扶贫企业来护航,贫困群众致富忙



↑“蜜谷驿站”外景 记者 张辉 摄

←孔双占在“蜜谷驿站”务工。记者 张辉 摄

□ 记者 张辉 通讯员 杨丽荷

“双占,忙着呢?”

“嗯,活儿多,一大早就来了。”

10月12日,天气阴沉,小雨纷纷,空气中多了几分凉意。襄城县库庄镇张和庄社区虽然道路上行人稀少,但“蜜谷驿站”一派繁忙的景象。脱贫户孔双占一边和工友打招呼,一边用器具接刚磨好的面粉,额头上渗出了一层细密的汗珠。

张和庄社区位于襄城县北部,紧临群发农产品批发市场,地理位置优越。之前,该社区由于没有集体企业,集体经济较落后。为了发展集体经济,带动群众致富,该社区经过考察决定在粗粮加工上下功夫,注册成立了扶贫企业“蜜谷驿站”。

“找场地、买设备……疫情防控常态化后,我们开始为筹办企业忙碌。”张和庄社区党支部书记孔庚绅说,经过几个月的筹办,专业从事精品杂粮和石磨面粉生产的“蜜谷驿站”于今年9月29日正式开业,目前产品已投放市场。

开业当天,“蜜谷驿站”给该社区60岁以上的老人每人送去一袋石磨面粉,共送出2500公斤。

“创办‘蜜谷驿站’的初衷就是增加

脱贫户的收入,防止他们返贫;同时,将收益用于改善道路等基础设施,方便群众生活。”孔庚绅说,“蜜谷驿站”开业前,他们到脱贫户家中走访,动员他们前来工作。目前,该企业已带动包括孔双占在内的7名脱贫户就业。“未来,我们将根据企业的发展需要,引导群众改变种植结构,带动群众致富。”

除了在扶贫企业就业外,张和庄社区还有不少群众选择依靠自己的双手摆脱贫困。48岁的徐秋英就是其中一个。

2016年,因丈夫孔新亭身患重病,徐秋英家被识别为建档立卡贫困户。除了为其申请低保金等相关补贴外,该社区还给徐秋英安排了时间较自由的中原农险协管员岗位。

“在政策扶持下,虽然徐秋英家的基本生活得到了保障,但输血不如造血,怎么激发他们的脱贫积极性成为摆在我们面前的课题。”张和庄社区包村干部柳新旺说,“张和庄社区周边地区有很多人在上海卖拉面,收入不错。因

此,我建议徐秋英到上海打工。”

2018年,徐秋英踏上了南下打工的路,儿子毕业后也跟随其到上海打工。现在,母子二人每个月的收入超过7000元。目前,徐秋英家人均年收入超过2万元,已脱贫。

此外,为带动群众致富,张和庄社区利用发展集体经济专项贷款政策筹资70万元,与襄城县恒基商砼有限公司合作,并签订了分红协议。仅此一项,该社区每年就可分红10万元,资金全部用于办理民生实事。

“我们社区15户贫困户,已于去年全部脱贫。”孔庚绅说,他们想方设法发展集体经济,就是在为群众的致富路保驾护航,防止他们返贫,让他们过上好日子。“‘蜜谷驿站’经营已经步入正轨。我们将有劳动能力的脱贫户全都吸纳过来,让他们在家门口就能工作、养家。”

“有企业分红,还有扶贫企业收益,我们的日子会越来越越好。”该社区75岁的张坡子笑着说。

“拣软柿子捏” 有一定的科学道理

本报讯(记者 毛迎)秋风起,柿子红。不少人觉得柿子“又爱又怕”。“老人吃柿子引起肠梗阻”“3岁女童吃柿子导致胃穿孔”……随着柿子的大量上市,网上此类消息层出不穷,让人真假难辨。吃柿子真的有这么多禁忌吗?10月13日,记者采访了许昌市人民医院营养科医师丁永菲。她表示,柿子富含鞣酸,容易和蛋白质含量较高的食物发生化学反应,影响消化。但只要适量、科学食用,柿子就不会对人体健康产生太大的影响。

柿子引来一大拨儿“流言”

当日,记者在市区多家超市和水果店看到,柿子售价在每公斤4元到8元之间,与苹果、葡萄等水果相比,算是比较便宜的了。

“这是本地柿子,为了方便运输,采摘时表皮较硬,需要放置一段时间,等变软了口感更好。”在市区文化路一个水果摊儿前,摊主热情地向顾客推荐柿子。“俺妈很喜欢吃柿子。但我听说吃柿子有很多禁忌,容易引发胃肠道疾病。”一名中年女子犹豫了一下,最终没有选购柿子。

在秋天上市的水果中,柿子是争议最多的。“柿子不能与螃蟹同吃”“吃柿子容易引起肠梗阻”“柿子和酸奶同吃会产生结石”……记者在采访中发现,对于这些“流言”,有些人觉得是危言耸听,置之不理;有些人则抱着“宁可信其有,不可信其无”的态度,对吃柿子表现得谨慎。

吃柿子尽量挑软的

“柿子之所以引发这么多争议,是因为含有鞣酸。鞣酸与虾、蟹、鸡蛋等蛋白质含量较高的食物同食,在胃酸的作用下会凝结成不易消化的团块,造成肠胃不适。但只要不过量食用柿子,就不会出现严重的后果。”丁永菲说。

有句歇后语叫:“老太太吃柿子——拣软的捏。”这句话本意是老年人喜欢吃比较软的柿子,比喻某人好欺负,或者处于弱势地位。

“从营养学角度来说,吃柿子确实应该挑软的。熟透的柿子不仅口感好,而且鞣酸含量也低。”丁永菲表示,软柿子比硬柿子更有益健康,味道也更甜。对于健康人来说,只要不空腹吃柿子,且不同时食用蛋白质含量较高的食物,适量食用柿子对身体不会产生不良影响。