

储祥好在新绛调研时强调

## 抓重点 治痛点 破难点

## 以整治实效提升群众获得感幸福感安全感

运城晚报讯（记者 张越）6月11日，市委书记储祥好深入新绛县调研督导群众身边不正之风和腐败问题整治、基层党建等工作。他强调，要深入学习贯彻习近平总书记关于加强党的作风建设的论述，践行以人民为中心的发展思想，始终站稳“江山就是人民、人民就是江山”的根本立场，紧盯“蝇贪蚁腐”精准亮剑，直击群众急难愁盼靶向施治，推动改革发展成果更多更公平惠及人民群众，用实干实绩交出民生满意答卷。市委副书记、政法委书记王立刚，市委常委、市纪委

书记、市监委主任曹晓亮参加。

农村集体“三资”管理是群众关注焦点，也是整治群众身边不正之风和腐败问题工作的重点。在新绛县农经中心，储祥好听取全县农村集体经济发展汇报，询问问题排查及整改情况，指出，要全面摸清“三资”底数，建立清单化推进、闭环式管理机制，坚持“当下改”与“长久立”相结合，确保每一笔资金、每一项资产、每一处资源都管理规范、使用高效，真正让集体“家底子”厚实起来、百姓“钱袋子”殷实起来。

综治中心是基层社会治理的“前哨

站”，也是服务群众的“连心桥”。来到新绛县综治中心，储祥好察看改造建设进度，了解功能布局、设施配备和人员配置等情况，强调要加快推进中心规范化建设，完善矛盾纠纷多元预防调处化解机制，实现群众诉求受理更便捷、调处更高效、解决更彻底。

调研中，储祥好强调，要提高政治站位，下更大气力纠治群众身边的不正之风和腐败问题，聚焦“三资”管理、教育医疗、养老社保、生态环保、安全生产、食品药品等重点领域，坚持查改治一体推进，深化标本兼治、系统治

理，坚决铲除腐败滋生土壤和条件，切实把“群众点题”转化为“群众点赞”。要树牢大抓基层的鲜明导向，建强党的基层组织，壮大集体经济，深入排查化解矛盾纠纷，全面夯实基层基础，加快构建共建共治共享的基层治理新格局，全力创建新时代党建引领基层治理示范区。

其间，储祥好还调研督导信访稳定工作，要求对群众反映的问题，第一时间回应解决，深化源头治理、前端化解，切实把信访工作做到群众心坎上。

## 特色劳务品牌，解锁舌尖上的富民密码

记者观察

□记者 范楚乔

民以食为天，餐与业相连。餐饮行业是民生保障的重要领域，在满足大众饮食需求之外，还为广大餐饮从业人员提供了多元就业市场。

近年来，我市将本地特色美食产业发展与带动就业创业、对外劳务输出、技能人才培养等紧密结合，打造了“永济面师”“闻喜花馍”“盐乡好厨”“平陆油泼面”等特色餐饮劳务品牌，传承河东独特而丰富的饮食文化的同时，让运城特色餐饮知名度越来越高，也为广大群众解锁了舌尖上的创富密码。

## 亮牌子 聚合力

近日，2025世界品牌莫干山大会在浙江省湖州市德清县举办，“永济牛肉饺子”以极具地域特色的姿态惊艳亮相大

会和美食音乐节，在世界舞台上充分展现了三晋大地丰富的农文旅美食资源和独特文化底蕴。

这是永济市近年来重点打造“永济面师”省级劳务品牌的一项新成果。该劳务品牌在政府统筹引导、协会协同推动之下，经过超3万家在外餐饮门店、13万餐饮行业一线人员的共同努力，已成为永济市乃至运城市、山西省走向全国、全世界的一张餐饮名片，带动了大量劳动力就业增收。

提早谋划在外餐饮转型发展、打造“永济牛肉饺子”区域公共品牌、成立永济市餐饮协会及驻外办公室、建设劳务输出基地和人才培养基地、开设永济面食产业学院、定期举办面食技能比赛、大力发展面食生产配料产业、打造餐饮示范店……永济市近年来探索出的好做法，推动了该市餐饮行业发展，也为我市打造特色餐饮劳务品牌提供了可参考的经验。

从县域角度看，各县(市、区)近年来也对本地特色美食资源进行了不同程度的资源整合、品牌包装，但品牌散、标准缺、联动弱等问题仍制约着劳务品牌的进一步推广。今后更可精准地定位品牌锚点，深挖当地特色，融入餐饮文化故事，增强品牌辨识度和差异化优势，做精

做优做活特色餐饮劳务品牌。

从全市角度看，可通过打造“母品牌+子品牌”的形式，凝聚地域餐饮文化共识，细分个性化品牌，整合有效资源，强化餐饮产品生产标准和技能培养，构建跨区域协同网络，为行业发展、劳务品牌建设凝聚合力。

## 拼技能 深耕耘

今年4月，运城市“四菜一汤一饼”地标美食技能大赛举办。

此次大赛，展示了黄河大鲤鱼、中条山牛肉、峨嵋岭土鸡、涑水河火锅、关公羊汤、舜帝烧饼6道极具地方风味的菜品，为全市餐饮行业从业人员搭建了交流、切磋技能的平台，也让运城美食的名气更响，为餐饮技能人才培养、劳务品牌建设注入了活力。

这次活动是推进运城地域特色餐饮劳务品牌建设的有效实践，也让全社会感受到了河东美食未来发展的强劲势能与多元可能。同月，市人社局公布新增7个市级劳务品牌，其中与餐饮行业相关的有“盐乡好厨”和“平陆油泼面”。

盐湖区打造的“盐乡好厨”劳务品牌，以酒店业、餐饮业为主要就业领域，将运城盐文化与饮食文化进行融合，依

托大中专院校培养专业人才，每年为社会输送餐饮业、酒店行业人才1000余人，从业人员遍布全国各地。

该劳务品牌目前正在探索线上接单、线下服务的就业新模式，通过微信小程序将互联网平台与家政行业深度融合，帮助从业人员更好地技能就业。这也是我市餐饮劳务品牌建设中的一记新招。

一枝独秀不是春，万紫千红春满园。运城13个县(市、区)的特色餐饮各具魅力，如何把特色餐饮优势转化为就业优势、产业发展优势，让群众就近就业创业不发愁、外出务工门路广，是未来需要着重发力的方向。

这既需要培育更多更优的餐饮劳务品牌，又要依托全国市场搭建外出务工桥梁。4月初，省政府驻上海办事处、广州办事处与永济面师、闻喜花馍等省级劳务品牌开展合作洽谈，深入沟通今后开展劳务输出的方向与合作意向。

期待今后运城特色餐饮劳务品牌建设多出新成效，让河东美食更好地熨帖本地人的心和胃，让身处他乡的运城人一味解乡愁，也让外乡人在舌尖与心灵的共鸣中解码运城，乃至山西独特的地域基因，更让运城餐饮人在技能就业中收获更多物质回报和人生价值。

## 图片新闻

▲6月11日，稷山县蔡村乡大李村稷野香种植专业合作社社员在田间采摘西葫芦。

近年来，该县通过日光温室与大田栽种相结合，种植西葫芦、黄瓜、西红柿等蔬菜，促进农业增效、农民增收。

记者 茹雅 摄



▲夏日的万荣滩涂，荷塘与蓝天、远山相映，勾勒出温婉可人的湿地景致，好似江南水乡一般，令人神清气爽。

特约摄影 解建国