

优化窗口服务 助力企业发展

塘下市监分局服务群众“最后一公里”

■记者 陈绵绵

“以前办证要塘下、市区来回跑,几天都办不好。现在到这里,营业执照、组织机构代码证、税务登记证、统计证等多证联办,一站式办结,时间短、效率高,不知方便了多少呢!”日前,在塘下镇公共服务中心市监分局注册窗口,前来办证的市民连连称赞。

据了解,近年来,塘下市监分局高度重视窗口服务工作。特别是在开展党的群众路线教育实践活动中,该局把优化窗口服务作为服务群众“最后一公里”的重要内容,秉承“优质、专业、便捷、高效”的服务宗旨,立足工作实际,注重改革创新,进一步深化作风效能建设,优化窗口服务。

多措并举,优化窗口服务

该窗口自2011年9月建立以来,目前配有工作人员6名,承担塘下分局辖区内的内资企业、个体登记、食品流通许可证、户外广告、餐饮服务许可证等审批服务。今年7月20日起,内资企业登记权限下放,塘下市监分局业务量及范围递增。为此,该分局采取系列措施,如为了顺利开展工作,指派曾获温州市级注册能手资格的员工前往窗口;为提高窗口人员的业务水平,每周定期组织安排学习;为规范日常工作,相继出台了一系列工作制度……

除此之外,服务窗口还根据自身特点采取一系列措施来提升服务质量,如通过市监分局、公共服务平台网站,全面公开服务项目、法律依据、办事程序、申报材料、承诺时限、投诉方式等,并提供各类申请表格的下载;设置登记范本区、办事指南区,剪刀、胶水、笔、印泥等一应俱全,方便群众填写登记材料所需;在办事现场,群众通过电子取号、排队叫号,明确了次序和办事内容,方便群众办事。

特色服务,力助企业发展

据介绍,塘下市监分局注册窗口的登记量占全市四分之一。为提高工作效率,该窗口结合当前“个转企”要求,推出了各种特色服务。如开辟“个转企”注册登记绿色通道,设置个转企代办员,全程无偿代办服务。塘下市监注册窗口联合税务、质监、统计等全面推行多证联办、并联审批服务。申请人只要提交营业执照和身份证,不仅可由专人代办申请、受理、审批、发照当日完成,还可享受营业执照、组织机构代码证、税务登记证、统计证“一窗式”审批服务;其次,实行流程不懂指导办、特殊事项跟踪办、紧急事项加班办,主动为企业设立和变更等提供及时的政策指导,通过预约、延时服务等方式及早做好沟通,使登记政策与企业的实际情形有效衔接,并以联系走访的方式为其提供后续的政策服务。此外,推行个转企“5+1”工作机制,即周六继续安排相关人员加班,提供假日预约服务,随时随地为群众提供优质、便捷、畅通、高效的咨询、登记服务。

截至目前,窗口今年共受理各类办件7190件,办结7190件,办结率100%,其中包括个体5382件、企业996件、食品流通许可证471件、餐饮服务许可证278件、户外广告63件,实现了零违规、零投诉、零超期,在中心各部门窗口中起到了一定示范和引领作用。日前,市监分局注册窗口也作为塘下惟一的窗口参加瑞安市“十大效能示范岗”评比。

驮山古法制“黄衣”飘香远

一户两个月可制作12500公斤

■记者 黄国夫 / 文 陈立波 / 图

“黄衣”制作流程

洗米

蒸米

给蒸桶加水

将蒸熟的米铺开

酿制头两天最“矫情”

近日,记者来到驮山山上。一到驮山,就闻到了一股香味,循香而去,不到200米处的一户农家里,潘王姆和家人正在蒸大米,酿制“黄衣”。

潘王姆是仙岩沈岙人,之前一直在永强某酒厂做酿酒师傅,今年在驮山上租了一间房子做“黄衣”。

“我们用的是最古老的方法,是世代代传下来的。”潘王姆说。

每天早上6时多,潘王姆就要将大米浸泡到水中,大米用的是去年的早稻米,用这种米做酒曲易发酵、也干得快。浸泡两三个小时后,将大米淘出,盛入木制的蒸桶中;另一边,灶台上已冒出滚滚浓烟,锅里的水热气腾腾,随后将蒸桶放到锅上。

“中途还要沿着蒸桶边沿加一次水,蒸的时候还要用塑料膜将桶口盖住,这样大米才能蒸得更熟。”潘王姆说。

半小时后,大米已经熟透。将蒸好的大米倒在打扫干净的室内大厅里,窗户、大门需关牢,室内不能透风。

“大米蒸熟后的头两天,是发酵最关键的时期,也是最‘矫情’的两天。”潘王姆介绍,大米发酵时,会散发大量的热量,这时就要将大米推开,晾一晾;温度降了,又要将它们重新堆放在一起。如果不能及时处理,大米就会变酸、发霉,“黄衣”自然没办法制作完成。

“每天凌晨1点多,我们就要起床,将大米一点点推开,不能太快,要一点点推,很辛苦。”潘王姆说,判断大米的冷热程度,判断的“工具”就是自己的一双手及多年的经验。

大米经过头两天的发酵,便慢慢变黄,这时仍需放在不透风的房间里晾放。4天之后,大米已彻底发酵成“黄衣”,这时将“黄衣”放在大太阳下暴晒一天,便可放进仓库储存。

两个月可做12500公斤

跟潘王姆是沈岙人不同,贾小宝是土生土长的驮山人,也是现在惟一还在做“黄衣”的驮山人。

“还没有移民之前,几乎家家户户都会自己做几百斤‘黄衣’来酿酒。”贾小宝介绍,1993年,驮山上的东垟、中垟、西垟、梅林和岩头5个村陆续迁到塘下镇官山垟片,做“黄衣”的人便越来越少。

移民时,贾小宝也跟着迁往山下,在一家鞋厂工作;七八年前,他得了一场病后,便离开了鞋厂。了解到现在已很少有人在做“黄衣”后,贾小宝于是将山上的老房子修整了一番,已经搬到山下的夫妻俩又住回了老房子,开始做“黄衣”生意。

白露过后,便可以制作“黄衣”,一直到农历十月中旬。这两个月里,贾小宝夫妇要每天开工,日夜加班。

“白露后天气变干燥,方便大米晾晒,而到十月下旬,家家户户就要开始做酒了。”贾小宝说。酿酒一般按100斤糯米配50斤水和30斤“黄衣”的比例勾兑,一个月后黄酒就可以饮用,将缸里的黄酒勾干,留下酒糟,发酵至来年的二三月,就可以做烧酒了。在塘下,还有制作“米烧”的习惯,按一定比例勾兑后,让其发酵两个月,将黄酒和酒糟一起捞起,就可以酿制“米烧”。

在这两个月内,贾小宝夫妇每天可加工200多公斤“黄衣”,如此一来,两个月就可制作12500公斤左右。

现在,做“黄衣”已经接近尾声,仓库里也堆满了大包小包的成品。

“由于现在一些农家基本没有自己做‘黄衣’了,很多人都到我这里买,一斤‘黄衣’可以赚一块钱,两月下来就有一两万元的收入了。”贾小宝笑着说,酿酒的时节就要到了,这两个月的辛苦将很快获得回报。

晒“黄衣”

将晒好的“黄衣”打包