

扶贫济困 为困难群众排忧解难

(上接第1版)

为800多户困难户建立法律援助户口 超额完成全年任务

为了满足低收入群体日益增长的法律需求,今年我市首次将法律援助纳入扶贫济困工程之项目,为困难户全程提供法律援助550户以上。

据了解,今年以来,市司法局加强对持有《残疾人证》残疾人、持《五保证》农村五保老人、三无老人的家庭户和享受城乡居民最低生活保障的家庭户等七大类重点家庭户进行清查摸排,

为符合条件的人员建立法律援助户口,通过建立数据库,顺利完成法律援助工作的落实。对此类人群,市法律援助中心予以特别关注,发现他们需要法律援助时,直接为其提供法律援助。

市司法部门加强公共法律服务平台建设,打造纵贯市、镇街、村居公共法律服务三级平台,让法律援助户就近享受援助服务;加强监督管理,让法律

援助户享受优质法律服务;完善工作机制,让法律援助户享受便捷法律服务。

截至目前,市法律援助中心已提前并超额完成该项工作,目前已建立856户法律援助户口。今年以来,市法律援助中心共受理案件1480件,目前已办结736件,挽回经济损失1846万余元,接待来电来访咨询共5932人次。

农村危旧房救助已竣工79户

日前,马屿镇江桥村一幢两层的危旧房被拆掉,经过宅基地平整,房子已进入施工阶段,房子现已建到二层。生活困难的孤儿朱某某在村里好心人的帮助下,他家的危旧房这次也一同被拆掉准备新建房子,预计年内新房子可竣工。

今年,我市计划完成农村危旧房救助100户以上,主要采用新建、改建、扩建、修缮等方式,重点突出陶山、桐浦、湖岭、林川、芳庄、马屿、曹村、高楼、平阳坑

共9个乡镇。经过前阶段的上报审核和完成审批,近两个月来部分危旧房已先后拆除,相继进入施工阶段。

记者从市住建局了解到,该局保障中心多次到有关乡镇及村督促落实工作,查看工作进展情况。截至目前,全市已开工131户,其中已竣工79户,计划12月底兑现。据悉,补助标准为:修理1万元,如属新建房子,低保户补助3万元,低保边缘、低收入户补助2万元。

声音

网友“江南浪人”:推行医疗救助是一项惠民利民的好事,政府要与社会相结合,鼓励社会上的爱心人士共同参与该项公益事业,建立救助基金会,政府起主导作用,社会起补助作用;完善补助工作机制,开展精准补助,让有限的资金用在刀刃上,让该补助的人得到补助。

网友“浪子”:对农村低收入户实施危旧房救助,可解除旧房子的安全隐患,但不能仅限于维修和拆建。下步,要在面上进行扩大,适当提高补助标准;同时,如适合搬迁的,要引导其搬迁,也可考虑在经济适用房或廉租房居住更适应。

推行低收入农户全部纳入大病住院再保障保险对解决因病致贫的现状有很大帮助,在现有的基础上,下一步要实行扩面,在财政有限的帮扶之外,要引导社会团体、公

益组织参与进来,利用社会多方力量,解决因病致贫现象。同时,可适当提高分段赔付的标准,让低收入农户得到更多的报销。

网友“海纳百川”:职工医保个人账户历年结余资金实现“家庭共济”是一件大好事,实践证明推行该项工作是行之有效的方法,是医保改革为民带来的实惠,可提高医保金利用率,减轻参保对象家庭负担,及时就医方便买药。下步,要继续在面上铺开,加强宣传,提高市民知晓率,大规模推开,进行改革创新,在深层次上让广大市民共享。

网友“木头人”:推行职工医保个人账户历年结余资金“家庭共济”是真正的惠民政策,下步要扩大授权使用的范围,让没有参加基本医疗保险或城乡合作医疗保险的参保对象的配偶、子女、父母也可共济使用职工医保个人账户历年结余资金。

32898户低收入农户全部纳入大病住院再保障保险

低收入农户大病住院再保障保险是城乡居民医疗保障的有益补充,自2016年我市率先全省之先启动该项工作以来,目前由政府出资,我市低收入农户已全部纳入城乡居民基本医疗保险、城乡居民基本医疗保险大病保险范围,建立大病救助制度。

我市注重惠民政策的普惠性和覆盖面,全市32898户低收入农户共91424人,现已全部纳入大病住院再保障保险范围。每自然年度每人保费60元,保费由市级扶贫专项资金全额承担,市财政每年需支付保费550万元。按城乡居民基本医疗保险

和大病保险政策规定报销后,剩余不可报销费用纳入赔付范围。

在目前财力有限的情况下,我市按照保大头、广覆盖原则,执行分段赔付标准,一次大病住院自负金额在5000元以下部分给予30%的保险赔付,5000元至1万元部分给予10%的保险赔付,超过1万元以上部分不予保险赔付,并实行每自然年度封顶赔付5000元。

我市注重操作流程的简单化和便民化,将低收入农户大病住院再保障保险起止时间与城乡居民基本医疗保险和大病保险统一起来。由市农办(扶贫办)作为投保

人,以所有低收入农户为投保对象统一向人保财险公司投保团体大病住院保险,目前已安排3名工作人员专职负责。尝试推行即办制,低收入农户大病住院再保障保险与城乡居民基本医疗保险和大病保险一并受理,一并结算。同时,市农办(扶贫办)与市人力社保局医疗办进行沟通,将尽快实现保险结算一卡通,方便群众享受优惠政策。

据悉,今年我市为91424位低收入农户投保,每人保费60元,合计保费548.544万元。截至目前,已赔付5546件共487.4万元。

职工医保个人账户结余资金实现“家庭共济” 6707人被授权享受

为进一步深化医保支付改革,我市规定,自今年5月开始,允许职工基本医疗保险参保人员的个人账户历年结余资金,可用于支付其配偶、子女、父母等近亲属的医疗保障费用,实现医保家庭共济。

记者从市人力社保局了解到,从5月8日起,我市参保市民医保卡里的历年结余资金,可用于支付其近亲属(包括配偶、子女、父母)的医疗保障费用。参保市民可去辖区社保经办机构(医保中心、城乡医保办、所、分局等地)办理账户绑定手续,绑定后即可实现家庭共济。

据了解,目前参保市民医保卡内的余额只能结转到下一年,但很多参保市民的亲属却存在着医保资金不够用的情况。我市将这项工作作为十大民生实事之一来办理,于4月份开始调试运行,到5月8日正式运行。

市人力社保局医保科负责人表示,家庭共济这个政策推出以后,可以减少参保对象自付医疗费用,可以减少参保对象家庭的经济负担,同时也盘活了医保基金使用率。

据介绍,职工医保个人账户资金分为当年资金和历年结余资金两部分,家庭共济可使用的资金为历年结余资金

部分。参加我市职工基本医疗保险且个人账户历年结余资金充裕的参保人,可授权已参加浙江省基本医疗保险或城乡合作医疗保险的配偶、子女、父母共济使用个人账户历年结余资金。

自5月8日起我市全面实施职工医保个人账户历史结余家庭共济政策以来,截至10月31日,全市共有4342名符合申请条件的市民申请主卡绑定家属实现家庭共济,有6707名市民被授权享受家庭共济待遇,其中2804名被授权绑定的市民,在门诊就医时实时刷卡(社会保障·市民卡)实现家庭成员共济消费,累计减轻市民个人负担109万元。

瑞立大酒店员工献爱心

本报讯(记者 陈希林)日前,瑞立大酒店组织员工到温州医科大学附属第一医院,看望慰问突发疾病的一线员工邓冬霞,并捐去酒店全体员工的爱心捐款2万元。

据悉,11月2日,保安部邓冬霞突发身体不适,感到心脏部位疼痛,脸色发白,一度无法言语,被立即送到市人民医院就诊。医生经过诊断,发现他连接心脏的血管撕裂,病情非常危急,越快动手术越好。随后,他被转送到

温州医科大学附属第一医院治疗。但是,20余万元的医疗费使他的家庭不堪重负。

今年40岁的邓冬霞是湖南省桑植县人。瑞立大酒店总经理曹爱得知该情况后十分关心邓冬霞的病情,并倡议酒店全体员工发扬瑞立大家庭,员工一家亲,一方有难八方支援的精神,动员全体员工互帮、互助献爱心!近日,瑞立大酒店开展为邓冬霞住院治疗的捐资活动,共募集善款2万元。

这家酸菜鱼店已 沸腾 13年

做鱼实行标准化,鱼价一公斤至今只涨10元钱

记者 项乐茹/文 王鹏洲/图

酸菜鱼 这道美食,近年来愈来愈受到大众欢迎。眼下瑞安的酸菜鱼餐馆也开了不少,但有家店可能是很多人的第一选择。2004年,位于市区花鸟市场的 沸腾酸菜鱼 餐馆一开业,很快就收服了吃货的心,单日可以卖出100多条鱼。13年过去了,沸腾酸菜鱼 已搬到了锦湖北路上,还在拱瑞山路上开出分店,令人有点意外的是,即使如今物价飞涨,这家店的酸菜鱼每公斤至今只涨了10元钱卖60元。沸腾酸菜鱼 究竟是怎样做到的?

酸菜鱼成了爆款 火到最长排队3小时

2004年,一家名叫 沸腾酸菜鱼 的小餐馆在市区花鸟市场悄然开业。这家店菜式不多,基本上就卖一个菜 酸菜鱼。在13年前瑞安的餐饮市场中,酸菜鱼酸爽嫩滑的口感,一下子就击中了很多食客味蕾。到了饭点,面积不大的小店,总是早早满座,更有人愿意专程找上门来尝鲜。

平均每天能卖七八十条鱼,生意好的时候一天可以卖出去150至160条。说话的是 沸腾酸菜鱼 的老板季金鸿,平时周围人都叫她 鸿姐。13年前,她在我市一家品牌连锁餐饮店做管理,一次出差江苏镇江,一家酸菜鱼店的味道给她留下深刻印象,就想到把酸菜鱼引入瑞安。她和合伙人索性在当地停留了一周,每天都上门吃酸菜鱼偷师。回到瑞安就试着出菜了,感觉还差点火候,又请了两个月的假去。鸿姐又跑到江苏,直接租了两个月房子,上门求教,每天试菜,对做法和味道进行研究。

功夫不负有心人,她们花了几个月时间终于掌握了烧鱼技术。机缘巧合,花鸟市场上正好有家店要转让,鸿姐花了几万元就盘下了店面。当时没有想很多,就想要做好一个菜,做好酸菜鱼。鱼要坚持选鲜活的,现杀现炖。鸿姐说,当时瑞安的餐饮市场,以多样菜式的综合餐饮店为主流,单卖一个品类的并不算多。就只卖一个酸菜鱼的店,不知道顾客买不买账。很快,店面开张了。整体装潢简单,也

没有花大钱做宣传,价格定位比较平价。令鸿姐想象不到的是,生意比预期好很多。短短一个月时间,就把盘店成本赚了回来。在之后的几年里,沸腾酸菜鱼 逐渐成长为 爆款,用餐高峰时还需要排队等位,最长甚至要排队3小时。

2012年,沸腾酸菜鱼 开出了第2家位于拱瑞山路的分店,花鸟市场的老店因经营环境受限等原因关门。很多不知道情况的还会到老店去,看到关门了就到处打听,所以我们又在不远处的锦湖北路上开了新店。虹姐介绍,目前,沸腾酸菜鱼的单店年销售额近500万元,相比最初的投资成本升值百倍。

定位只比排档高一点 做鱼实行标准化

虽然是一个吃货,但鸿姐不是凭着一腔热情开餐馆。多年的餐饮管理经验积累,让她一早就给 沸腾酸菜鱼 设定好经营策略:定位只比排档高一点,价格平民化,但是制作酸菜鱼要实现标准化。

外面和其他普通酸菜鱼店并无两样,沸腾酸菜鱼 内部却有着标准化的酸菜鱼配方。鸿姐介绍说,厨师是一家餐厅的核心组成部分,传统餐饮对厨师的依赖性很强。同样的一道菜不同厨师,同一厨师不同心情做出来的味道就会有差别,很容易导致出菜水平参差不齐,忽上忽下,无法保证品质。

原先我们店里只有两个师傅会烧鱼,总会有请假或有事的时候,让别人临时上阵就会非常被动。鸿姐说,因此从2009

年开始,她就在店内实行标准化配方,对酸菜鱼制作的配料比例、鱼汤味道进行统一。今年开始,她还在店面附近专门设置了操作间,相当于中央厨房的功能,对每天的酸菜鱼配料配菜做成半成品,再统一供给门店。

如此一来,即使突发情况没有大厨掌勺,也能保证出菜的水平。同时实现标准化后更易复制,并实现成本可控,避免不必要的损耗和浪费。可复制才能规模化,才能实现效益的最大化,这也成为如今瑞城酸菜鱼菜馆层出不穷,沸腾酸菜鱼 还能在这样的细分市场内分得一杯羹的原因之一。

对于老店新开的锦湖北路店,鸿姐也实施了一样的经营模式。在混搭风的装饰风格下,除了实行同样的酸菜鱼配方外,新增了许多新菜式。我们的定位可以是接地气的,但是菜品要坚持精致。她告诉记者,店内麻雀虽小,但是菜品都是有资深酒店厨师把关。从一道菜到多道菜,都要给出超值的品质。

重口碑轻利润 鱼价至今1公斤只涨10元钱

一锅又一锅带着腾腾热气的酸菜鱼,满足了一批又一批的瑞安饕客。13年间,沸腾酸菜鱼 经历过关门,也有过亏本,现在还开了新店。和当年相比,如今酸菜鱼店越来越多,物价人工成本也水涨船高,随便一家酸菜鱼店每公斤鱼差不多都要80至90元,可 沸腾酸菜鱼 仍然坚持卖60元每公斤,从最早的50元每公斤售价,



13年来只涨了10元钱。这是怎么做到的?

我们也有成本压力,也不是说不想挣钱,但从来没有把自己定位为商人,没有想短期获利,而只是想把一家店做长久。鸿姐说,新鲜活鱼的成本按目前的市场价也要28至32元一公斤,在禁渔期价格可能更高,加上一些配菜、调料成本,13年只涨了一次价,也是在各个方面的成本控制的结果。整体经营上利润率比较低,靠走量取胜。

另一个原因,在鸿姐看来,是自始至终重客户、重口碑的理念。我们几乎没做过大规模的宣传,主要的客户都是回头客、老客。她说,这些年店里积攒了良好的口碑

和一批忠实客户,甚至有客户是在店里相识相知走到了一起,互相都有一份情结。所以对于加价这个环节,她们考虑更多更谨慎,争取把整个客户体验做到更极致一些。

眼下,沸腾酸菜鱼 的第3家门店塘下店也已经进入装修。今年,鸿姐正式注册公司 季意餐饮管理有限公司。过去的想法是做好一道菜,把一家店开成百年老店。如今我想把酸菜鱼打造成品牌,带好整个团队,未来将以直营店的模式一步步扩张。她说。