



社区邀你“入伙” “益”起创造幸福生活

华西社区报讯(记者 李玥林) 6月2日,成都市温江区涌泉街道明光社区正式对外发布“社区益伙伴·明天好时光”项目。怡园名轩居餐饮、宏源花园餐厅、曾土鸡、温江酱烧兔特色火锅店、成都骑士港湾酒店、江苏中南建筑产业集团、河北隆泰物业、金碧物业等11家企业商家成为首批“社区益伙伴”。

“‘社区益伙伴’是我们率先提出来的,它的定义很宽泛,愿意与社区共同组织策划实施有关项目,愿意长期致力于社区奉献和社区发展,愿意并积极投身于社区公益事业和公共事务,能共同为社区幸福美好生活出力的组织和个人都是‘益伙伴’。大家发挥各自优势,对社区资源优化配置,补齐社区治理短板,最终达到互惠互利。”涌泉街道相关负责人告诉记者,“这其中要特别指出的是‘益’字,它有3层含义,首先入伙者必须有公益心;其次,谐音‘议’意思是多商量;最后,是期待多方受益。”

据悉,“社区益伙伴·明天好时光”项目自启动以来,得到了社区居民和商户的广泛支持,怡园名轩居餐饮等成为首批11家“种子伙伴”,但这还不够。发布会上,明光社区面向辖区内企业、商



明光社区项目发布会授牌仪式。(社区供图)

家以及有意向加入社区发展治理的公益组织或个人发出邀约,希望吸引更多的“社区益伙伴”加入,通过资源共享、互利共赢的运行模式,让既有资源利用最大化、企业发展环境更优化、社区治理基础再强化。

“我们将聚焦共创幸福美好生活,积极构筑社区商家、公益人自主参与社区发展治理的新模式,最



涌泉街道有关负责人致辞。

大限度整合资源服务居民,进一步提升社区品质、增进居民凝聚力。”明光社区相关负责人表示:“同时,

建立需求库与供给库,按时按需安排‘益伙伴’服务,实现居民群众需求与社会资源的有效精准对接。”

平均每秒超3人预约 郫筒街道疫苗接种“火热”进行



居民有序排队登记接种。(街道供图)

华西社区报讯(记者 李玥林)5月31日,记者从成都市郫都区郫筒街道获悉:自新冠疫苗接种开展以来,截至5月30日,郫筒街道累计接种量达74000余剂次,其中第一剂接种67553人,第二剂接种6945人,接种安全有序“忙而不乱”。特别是接种预约方面更是“火热”,6000剂半小时全部预约完成,平均每秒钟超3人。

当前,成都市正全面开展大规模新冠肺炎病毒疫苗接种,确保符合条件的市民“应接尽接”,共同筑牢免疫屏障。郫筒街道由党工委书记、办事处主任“挂帅”,强化宣传动员,督查检查和组织保障,利用媒体平台,大力宣传疫苗接种知识,增加知晓率和关注度。同时,利用“四级网格体系”建立的信息渠道,将疫苗接种宣传推进到每家每户,构建起“横向到边、纵向到底”的宣传体系。

在预约方面,郫筒街道采用线上预约和线下登记分别进行的方式。针对18-59岁年龄段人群,在“郫筒街道”公众号上开通预约通道,按接种能力,临时接种点以半小时为单位分12个时段预约,确保每时段接种人数在400-500人间,有效减少现场排队人数,避免人群拥堵。同时,针对辖区机关事业单位接种需求,在常规接种点,采用单位集体预约的方式按时段安排,保障疫情防控一线工作人员安全;针对残障人士和60岁以上健康老人的接种需求,采用社区登记、统一安排的方式接种,努力实现“应接必接、应接尽接、愿接尽接”。

“因为我平时接触的人比较多,所以就过来接种疫苗了。接种疫苗之后感觉很安心,既能保护自己也能保障家人和身边人的健康。接种疫苗是公民应尽的义务,我们应该尽快接种。”市民王女士告诉记者。

据悉,郫筒街道组建了10个疫苗接种点保障专班,科学设置了场所码扫码区、预约码时间查验区、预约码核销区、预检区、登记区、接种区、留观区、出口签字区8个管理流程,实现了接种的全程引导和科学管控。同时,为实现接种能力最大化,每天下午5点安排就近的社区居民补充因爽约未到的群众,确保当日清苗。

“我们还安排了专人线上回应群众诉求和现场设置服务点方式为群众答疑解惑、排忧解难。目前,已线上回复10000余人的接种诉求,现场帮助8000余人解决健康码过期、不会预约等问题。”郫都区郫筒街道相关负责人表示:“随着‘郫筒街道’公众号粉丝突破22万,郫筒街道将不断加强疫苗接种预约服务和疫苗知识宣传力度,及时回应群众关切,让更多的居民懂疫苗、信疫苗、接疫苗,让疫苗接种既安心又暖心。”

传承川菜文化 中国烹饪大师彭子渝收徒啦

华西社区报讯(记者 杨春梅) 5月30日,成都菇菇宴川菜馆南湖店内高朋满座,注册元老级中国烹饪大师、中国川菜大师彭子渝收徒典礼在此举行。

作为这次参加拜师典礼的主角,愚头记餐饮连锁管理有限公司、菇菇宴川菜、寇家大院餐饮有限公司创始人寇元军与申唐产业董事长、九眼桥品牌创始人唐申,恭恭敬敬地递上拜师帖。“探索美食的旅程就是一场修行,此次拜川菜大师彭子渝先生为师是自己修行之路再进一步的重要举措。”唐申如是感叹道。

彭子渝是著名的一代烹饪和川菜大师,专注川菜文化的传承和发扬,对川、苏、鲁、粤菜系均有深厚造诣。他曾任成都市烹饪协会秘书长,现为国家级酒店、饭店定级评审员,餐饮业国家级评委。出版有《川菜新作》《成都小吃》《餐厅服务》《教学菜》《筵席组合》等专著,主编了《成都美食大



川菜大师彭子渝收徒仪式。(受访者供图)

全》《川菜群芳谱》等书,编辑导演的《中国名菜谱-四川》电视欣赏教学片曾获国家级大奖,在国家级、省级报刊上发表上百篇论文及学术文章。

彭子渝将毕生心血献给了烹饪,他的成就绝非一朝一夕炼成,从默默无闻到首屈一

指的川菜大师,他潜心研究川菜58年。半个多世纪的不断探索和积累,彭子渝手下的菜品自成体系、出神入化。在他看来,传承川菜文化、振兴川菜品牌、发展川菜产业才是毕生追求,他也知道这项事业需要的不是一

个人,而是一群人,一群真正热爱川菜事业的人!因此,对于徒弟的选择,彭子渝有着极为严苛的标准。在此之前,拜于他门下的徒弟尚不及10人。通过对寇元军、唐申的长期接触和了解,彭子渝终于决定收二人为徒,将二人培养成传承川菜文化的得意门生。