

“小半径”服务解决“大养老”问题

景宁解锁创新“就近式”养老服务供给模式

本报讯(记者 吴诗茗 李陈欣)一大早,县一老一小综合服务中心的乒乓球室就开始热闹起来,三张乒乓球桌前聚集了七八位老人,正专注地切磋球技……近年来,景宁聚焦山区养老服务半径长、成本高、结构不平衡等问题,创新推出具有山区特色的“就近式”养老服务供给模式,通过布置“全覆盖”养老格局、建设“一体化”养老载体、绘制“零距离”养老网格,让“老有所养、老有所乐、老有所安”的美好愿景逐步变为现实幸福图景。

老人吴志平告诉记者,自从这里的乒乓球室开放后,他和球友几乎每天都来。“我们这帮人都喜欢打乒乓球,大家关系比较融洽,每天打乒乓球不仅能锻炼身体,还能通过运动释放愉悦心情。”吴志平说道。除了乒乓球室,服务中心的音乐室、放映室、台球室等功能室,也早早就被不同老年群体“承包”。室外的休闲区域,老人们三五成群聚在一起,打牌、聊天、下象棋,各得其乐。

离家近、有设施、交朋友,开在“家门口”的综合服务中心,改变了很多老人的出行轨迹,也让他们找到了新的生活方式。“除了为老人提供日常文娱生活配套,我们还会不定期策划各类老年人喜爱的特色活动,比如木玩、冰壶等适老化文体赛事,并开展各类健康检测活动,让老年

人在这里能找到幸福感和归属感。”县老龄健康服务中心工作人员季金莲表示。

对于老年群体来说,他们不仅需要丰富多彩的日常文娱活动,更需要周到细致的专业照料服务。在梧桐乡养老服务中心,除了休闲娱乐和膳食服务外,还设立了康复护理室,每周三邀请卫生院医生坐诊,为老人量血压、测血糖,实现医养结合。同时,根据老人的需求,中心还开设了理发室、洗衣房等,为老人提供全方位的服务。“我们还采用‘老管家’的服务模式,根据更多老年群体的养老需求,把服务辐射到每一个行政村、自然村。”梧桐乡居家养老服务中心管理员陈海美告诉记者,她在这里工作了6年多,感觉跟老人们相处更像家人,每次上门服务,老人们都非常开心,她自己也十分满足。

近年来,梧桐乡聚焦摸清养老底数、精准掌握需求、统筹各类资源、提供专业服务等方面重点,因地制宜打造“小乡优养”养老体系。一方面充分发挥村级照料中心作用,开设村级照料中心的集中用餐服务;另一方面开展“离家不离乡”改革,通过提供房租补贴等方式鼓励偏远村庄老年人到梧桐村租房居住,既促进人口聚集,又让老年人更好地享受乡养老照料中心的集中服务。

梧桐乡居家养老服务中心是我县乡

村养老服务的一个缩影。近年来,我县立足山区养老结构不均衡问题,建成以城南“一老一小”综合服务中心和城北老年医养综合服务中心为核心,4个片区康养院为着力点,N个“嵌入式”服务点为补充的“2+4+N”养老服务布局,实现“城镇集中式、社区嵌入式、农村就近式”养老服务供给。同时,统筹21个乡镇(街道)党群服务中心、文化礼堂、基层老年协会、养老机构等资源,搭建县、乡、村三级养老管理体系,推出助餐、助医、助行、助急、助浴等“十助”服务清单,采取居家老人电话点单、服务中心线上派单、志愿者上门送单的形式,实现县域老人需求“一呼必应”。

“下一步,我们将以全国县域养老服务体系创新试点为契机,坚持‘机构和服务跟着老人走’的理念,优化县域养老服务设施布局,以区域化解决机构同质、配置不均衡问题;推进区域养老枢纽平台建设,以共同体解决资源碎片、供给不优质问题;深化山区养老流动十助服务,以流动性解决老年人分散、服务不可及问题。努力把景宁打造成为全国民族地区山区县特色养老服务体系建设的示范点,为全省乃至全国破解山区农村养老服务难题提供景宁经验、景宁方案。”县民政局相关负责人表示。

我县举办“育匠联盟”企业技能大比武 156名选手角逐“畬乡技术能手”荣誉

本报讯(记者 贺坤)7月6日,县“育匠联盟”企业技能大比武(职业技能竞赛)在丽水职业技术学院举办,156名选手角逐“畬乡技术能手”荣誉。

本次大赛由县委人才办、县人力资源和社会保障局、丽景民族工业园等多家单位联合主办,吸引来自41家企业的156名选手参赛,最终66人进入实操考核环节。

当天的实操考核环节围绕电子设备

装接工、电工、制图员三个赛项展开。最终,每个赛项各评选出一等奖1名、二等奖2名、三等奖3名以及优胜奖。其中,一等奖获得者被授予“畬乡技术能手”荣誉称号,一、二、三等奖获得者获评“畬乡工匠”并核发技师证,优胜奖选手则获得高级工证书。

今年以来,景宁创新打造“育匠联盟”品牌,通过深化跨部门协同机制,破解技能

人才培养中的资源分散、效能不足等难题,构建起“政校企”联动的人才共育新格局。

“这次企业技能大比武主要聚焦丽景园、景宁民族创业园制造业企业职工所需,组织开展职业技能竞赛,通过以赛带训,选拔培育高技能人才,树立以技立业、增技增收的导向,为景宁制造业发展提供更加充分的技能人才支撑。”县人力资源和社会保障局相关负责人介绍道。



畬乡文化展陈亮相丽水高铁站 成“网红”打卡点

近日,丽水高铁站再添文化新风景,两处崭新的畬乡文化展陈正式亮相,迅速成为往来旅客驻足的“网红”打卡点。展陈融合畬族特色元素,一处圆柱展架高悬畬族彩带,环绕的彩旗布满畬族纹样,“乘高铁 趣畬乡”的邀约标语格外醒目。另一处则以“中国畬乡 风情景宁”为主题,暖心的“用心用情”“一路畅行”“爱在这里”传递城市温度;“中国畬乡之窗”等特色文旅地标跃然其上;景宁文旅IP“凤妮妮”怀抱金色凤凰,憨态可掬,全方位展现畬乡文化魅力。

(记者 吴诗茗 摄)

产业铺就发展路 高山开出“共富花”

(紧接第一版)再到世纪联华等大型商超和一些电商渠道,现在还拓展到杭州的社区门店,做高端有机蔬菜,都是达成长期合作共识的。”徐克松说道。

如今,徐克松的农产品销售稳定,销售额从刚开始的300万,逐年提升,预计今年可以突破2000万元。徐克松说,今后要让高山果蔬基地越“扩”越大,让“景宁600”农产品不断“进城”,

把“景宁600”这个区域品牌打的更加响亮。

近年来,景宁以“千万工程”为牵引,通过优化生态、振兴产业、促进共富,推动城乡融合发展,缩小“三大差距”,全力推进“景宁600”品牌建设,致力于以土特产带动农民增收、产业兴旺。目前,全县已累计建成“景宁600”生态基地13.47万亩,形成七大品类122款山间珍品,2024年销

售额达7.4亿元。

“下步,我们将继续实施品质农业提升行动,以打造‘景宁600’区域公共品牌为突破口,聚焦惠明茶、高山果蔬、畬药材等特色产业,在产业基地扩面、亩均产量提升、产品精深加工、供销平台打造等方面发力,奋力打造民族地区依托特色农产品实现高质量发展的典范。”县农业农村局相关负责人表示。

箬叶“点叶成金” 山间“野叶子”变身富民“金叶子”

本报讯(记者 毛文茹 通讯员 麻飞霞)在景宁山上,生长着一种宽大翠绿的叶子——箬叶,用于包粽子,有一股淡淡的清香。以往,这些叶子在山里自生自落,少有人在意。如今,却成了景宁老百姓手里的“香饽饽”,成为乡村振兴的“真金白银”。

每年5月至9月,是箬叶采摘的黄金季,位于鹤溪街道半垟村的县箬叶收购加工中心也迎来了一年中最繁忙的景象。清晨采摘的鲜嫩箬叶,从全县各乡镇(街道)汇聚于此,空气中弥漫着野生箬叶特有的清香。经过快速称重,村民们即刻将这份“绿色财富”兑换成实实在在的收入。“我现在早上四五点钟出门,干到下午三四点钟,一天能采四五十斤箬叶,工资能有两百七八十元呢!”说到采摘箬叶,鹤溪街道敕木山村村民雷聪岳满脸笑意。

县箬叶收购加工中心于今年6月份成立,在大量收购箬叶的同时,也为半垟村及周边村民提供了不少就业岗位。在生产车间内,20余名村民分工有序,忙着进行分选、捆扎、烘干,最后将箬叶打包成标准化商品。

“我们每天从各个乡镇收购8000斤左右的箬叶,需要20多位工人进行加工,这些工人主要来自附近村里,他们一天能到100元左右的工资。”县箬叶收购加工中心负责人林少良说道。

景宁山高林密,气候湿润,优越的生态环境孕育了品质上乘的箬叶,与普通箬叶相比,产自景宁的箬叶不仅叶片宽大、柔韧性强,还具有独特香味,深受粽子企业欢迎。“像嘉兴五芳斋就特别喜欢我们的箬叶,每年5月份至9月份,我们需要加工350吨至400吨左右的箬叶销往五芳斋,一年销售额就可达到1200万元。”林少良介绍。

箬叶产业从“无人问津”到“点叶成金”,离不开县供销社的有力支撑。作为重点扶持的特色农产品项目,县供销社充分发挥其组织与流通网络优势,积极为箬叶分拣中心落实现理想场地,有力保障了从收购、加工到销售各环节的高效衔接与产能提升,打通了产业发展的关键环节。

“接下来,我们将在扩大扶育野生箬叶种植的基础上,进一步扩大人工种植面积,同时积极与市外的一些种植加工企业沟通对接,扩大我们景宁箬叶产量、市场份额,争取把箬叶产业做强做大。”县供销社相关负责人表示。

“育匠联盟”助力技艺传承 畬乡粉皮制作专项考核32人顺利持证

本报讯(通讯员 陈严俊)7月6日,由县人力社保局组织的畬乡粉皮制作专项职业能力考核顺利结束。32名学员通过现场实操考核取得专项职业能力证书。

此次考核聚焦原料筛选、米浆调制、火候把控等关键环节,全面检验学员的实操能力。在考核现场,学员们从选米、磨浆到入锅蒸制、成品装盘,每一步都严格按照畬乡粉皮专项职业能力考核规范执行。专注的神情与娴熟的动作,展现出他们扎实的技能功底以及对传统技艺的尊重与热爱。

本次考核是“育匠联盟”培育畬乡传统手工艺人的重要组成部分,旨在更好推动该专项职业能力的培训与考核工作的开展,可提升劳动者的专业技能水平,促进传统技艺与现代产业的融合与发展。

畬乡粉皮作为地方特色美食,承载着深厚的文化底蕴。此次获证学员的加入,将有效壮大畬乡特色产业人才队伍,为餐饮、旅游等关联行业注入新活力。通过系统化培训与规范化考核,更多掌握传统技艺的技能人才将走向市场,进一步推动地方经济与文化的融合发展。

