



平原县：高效办成“一件事”助力农业食品产业发展

本报讯（平原融媒记者 闫泽宇）近日，市民田雨来到市民中心，通过“一件事”专窗，提交了申请开办一家食品厂的材料。仅用不到十天，就在市民中心一次性领到了营业执照、动物防疫条件合格证、场所选址意见、环评报告等多个证件。

德州德葆宏食品有限公司负责人田雨告诉记者，“以前办理屠宰场的手续要反复跑一个多月，往好几个部门递交材料。现在，只跑这一个窗口，就一次性拿到屠宰场的所有手续，这个‘一件事’服务太方便了。”

据了解，该模式实施后办理时间、申报材料分别压缩81%、66%，审批效率可提高80%以上，跑动次数能实现只跑一次，办成所有事。

平原县行政审批服务局农林水事务专班负责人张磊介绍，“经营者只需填报一次表单就能完成企业开办，并自行选择营业执照登记、动物防疫条件许可等多个联办事项，如涉及多个事项需现场勘察的我们也只联合验一次。”

目前，“高效办成一件事”服务专区（窗口）已投入使用，通过一窗受理、内部流转、限时办结，将开办动物养殖场“一件事”以多元化办事方式、最优化办事流程、最简化办事材料实现迭代升级，还为企业群众提供“一件事”办理、产业发展等“九段式”增值服务，构建了部门响应、分级联动、集成办理的服务模式，全面提升帮办服务效能。

张磊表示，“下一步，我们将针对重点项目和产业领域，迭代更新一批重点、高频事项，不断推动更多‘高效办成一件事’服务场景落地见效，持续优化政务服务和营商环境。”



平原北任扒鸡：变与不变让老味道焕发新活力



本报讯（平原融媒记者 赵书腾 林学聪）老字号品牌，不仅仅是商品或服务的提供者，更是文化传承的载体。每一块招牌背后，都蕴含着一段段动人的故事。在消费者心中，老字号不仅仅是品牌，更是一种情感的寄托，一种文化的认同。今天让我们走近德州老字号——北任扒鸡，看看北任扒鸡在变与不变中如何寻找平衡，让这份老味道重新焕发新活力。

一大早，北任扒鸡技艺第五代传人任吉波，正一丝不苟地进行着调料的精细调配。“我们北任扒鸡的历史可以追溯到清朝道光年间，创始人王玉价夫妻俩在平原县城车站街开了一家王家扒鸡铺，传承到我母亲已经是第四代了，我母亲根据村名将自己制作的扒鸡取名为“北任扒鸡”，然后成立了北任扒鸡店。现在，母亲又把这个手艺传承给我了。”

北任扒鸡的制作工艺独特，选料讲究，制作过程中注重火候与调料的搭配，使得扒鸡色泽金黄、肉质酥烂、香味浓郁。这份独特的美味，不仅承载着平原群众的味蕾记忆，更成为了他们心中的一份乡愁与牵挂。2022年，北任扒鸡被德州市商务局认定为德州老字号。

任吉波向记者介绍，“我们采用古法和纯绿色制作工艺，与中医结合，采用丁香、桂皮、花椒、大料、小茴香、白芷等多味药食同源的中草药秘制而成，采用百年老汤为基础，新鲜毛鸡为原料，大火煮制，小火入味，一般在锅里焖一晚上，做出来的扒鸡外形完整美观，肉质脱骨，色泽金黄，味道美，有口劲。”

在当前年轻人口味偏好快速变化的背景下，北任扒鸡的“出圈”之路并非一帆风顺。如何保持传统风味的时候，又有效吸引年轻消费群体的目光与青睐，成为了北任扒鸡亟需解决的关键问题。

任吉波告诉记者，“我们传承不守旧，创新不离宗。坚守传统工艺的同时，也在不断创新中寻求突破。推出了多种口味的扒鸡产品，如五香、麻辣、香辣等，满足不同消费者的口味需求。同时，我们还结合现代人的饮食习惯，推出了小包装、即食装等多样化的产品形式，方便顾客随时随地的品尝到，更加适合老人和孩子。”

除了在产品上的创新，北任扒鸡还在营销策略上进行了大胆尝试。通过线上线下下的多渠道宣传，让更多人了解并喜爱北任扒鸡。

“在社交媒体上，我们通过分享制作过程、讲述品牌故事等方式，与顾客建立了深厚的情感连接。在线下，我们积极参与各类美食节、展会等相关活动，将美味带到了更多人的面前，让更多人品尝到平原老字号的味道。”北任扒鸡第六代传承人任佳星说。

在平原新风公益的倡议和推动下，北任扒鸡店每天免费为龙门街道光明社区幸福食堂送上精心准备的扒鸡，用实际行动温暖人心、传递关爱，彰显了老字号企业的社会责任与温情担当。截至目前，北任扒鸡店共计送出一千余只扒鸡。

任佳星谈到，“作为北任村的一员，不能忘本，村里开展新风公益项目，我积极参与其中，给村里老人捐赠午餐，希望尽我所能让老人们更幸福更快乐，看见老人脸上的笑容让我感觉更有意义。”

北任扒鸡的故事，是新时代老字号品牌变与不变的生动写照。只有坚守初心，传承文化、创新发展，为更多的人带来美味与温情，才能让老味道焕发新活力，让老字号品牌在新时代焕发出更加迷人的光彩。



平原县王打卦镇：“小工坊”托起“共富梦”

平原融媒记者 马骏

本报讯 时值冬日，走进位于平原县王打卦镇许桥村的新风公益共富工坊，只见工人们正熟练地操作着缝纫机、裁剪机等设备，将原材料逐步加工成款式多样、品质优良的手套产品，现场一派繁忙而有序的生产景象。

村民石青仙告诉记者，“我是许桥村的，今年75了。在这干活离家挺近的，上岁数了也干不了什么体力活了，在这里挣个五、六十块钱就挺好的，守着家。”

在村民刘荣荣的家里，她正和家人一起给手提袋穿绳、打包。刘荣荣介绍说，这些手提袋都是村里集中送到每个人家里进行加工，极大地方便了她们这些在家带孩子的“宝妈”群体。

刘荣荣对记者说，“这活就适合我们在家带孩子出不了门的人干，在家看着孩子，冬天也不冷，守着家轻松。离着又近，人家能给送来，两个人合作着挺容易干的，可以边带孩子边干，弄

好了送出大门儿去就可以装车了，很方便。”

据了解，许桥村共富工坊创办于2023年7月，采取“村集体+企业”模式运行，先后引进手提袋加工和劳保手套加工项目，帮助136人实现家门口就业，群众每人每年可增收1.2万余元，村集体增收2万余元。

许桥村党支部书记许尚海介绍，“我们村一共两个新风公益项目，目的就是让广大村民，能

在家门口就业，不出村，方便，还能挣到钱。同时，也带动周边村庄一些村民致富。下一步，计划再增加一些务工村民的人员，我们的厂房里同时能容纳40人就业。进一步增加集体收入和群众收入。”

据了解，王打卦镇目前共建有共富工坊项目4个，涉及农机服务、共富大棚、手提袋加工和劳保手套加工等，每年参与群众人均增收8000元。

平原县前曹镇：走好新风公益路 打造乡村“幸福景”

本报讯（平原融媒记者 李绪鑫）近日，在平原县前曹镇新雅苑村的党群服务中心，村民赵书英正安静地坐在医生面前，进行着血压测量。测量完毕后，赵书英向医生详细询问了具体的血压情况和日常生活中应该如何控制血压。

利用新风公益这块金字招牌，新雅苑村和前曹镇卫生院合作，每周二、周五定期开展义诊、健康知识讲座等公益服务，同时还

组织爱心志愿理发师为村内110余位70岁以上老人免费理发，全方位提升老人的生活质量。

赵书英告诉记者，“我今天是来查查血压的，现在对我们老年人很关心，组织的每个星期都来给检查身体、量血压，挺好。”

走进新雅苑村的共富工坊，随着村民王玉凤双手熟练的操作，一条精美的项链逐渐成型。据了解，欣雅苑村的共富工坊以手工艺品加工为主，共带动50余名村民在家门口实现就业，每人每年至少增收2000余元。

“我们在这里干手工活，接送孩子方便、不耽误家里照顾老人、不耽误家里做饭。还能挣点钱，这里上班时间挺自由的，有想干活的上这儿来领活也行，我感觉挺好。”村民王玉凤说。

今年以来，平原县前曹镇不断推进新风公益服务项目建设，结合自身实际，不断拓展服务内容。先后在实施“幸福食堂”“课后托管”

“微菜园”“共富工坊”等项目，加强与社会各界爱心人士合作，开展爱心义诊、理发等敬老活动，不断提升村民幸福感。

前曹镇党委副书记张天峰表示，“今后，前曹镇将继续做实、做深、做大新风公益服务项目，不断扩展基金用途，让基金发挥更大实效。开展更多形式、丰富多样的新风公益项目，不断提升基层党组织的组织力凝聚力，让老百姓有实实在在的获得感幸福感。”

平原县王庙镇：饺子飘香传真情 新风公益暖人心

本报讯（平原融媒记者 赵欣平）室外寒风凛冽，室内暖意融融。近日，在平原县王庙镇张官店村，一场温馨的公益活动正有序的展开。村里的党员干部们化身暖心使者，扎上围裙，挽起袖子，热火朝天的包起饺子。他们有的熟练地拿起擀面杖擀着饺子皮，有的精心调配着饺子馅料。在大家的齐心协力下，一排排整齐饱满的饺子摆满了案板。没多久，热气腾腾的饺子就端上了桌，老人们吃着美味的饺子，脸上洋溢着幸福的笑容。

村民张凤泽告诉记者，“我觉得新风公益基金挺好，给老年人吃水饺，管饭，让老年人心里挺高兴。”

随着天气愈发寒冷，老人们的健康状况也时刻牵动着村干部的心，张官店村两委接收到一批手套、帽子、围巾等爱心物资，现场发放给村里老人。党总支书记高振明正耐心的教给大爷大妈们围巾系法，这些手套和帽子不仅为老人抵御了冬日的严寒，更让他们感受到了来自社会的关爱和温暖。

“我觉得新风公益基金挺好，发的围巾、帽子、手套，让我们上岁数的人感受到了温暖。”村民姚恩香高兴地说。

张官店村总支书记高振明介绍，“今天，我们依托村里的新风公益基金为全村30多名老人发放帽子、手套和围巾，让他们温暖过冬。同时，我们包了水饺，为老人们奉上了一顿可口的饭菜。我们村支部领办的新风公益项目还有爱心理发室、洗衣房，依托镇团委、妇联的志愿者为老人提供理发和洗衣服务。”

据了解，自2021年起王庙镇率先发动、率先全覆盖成立全县首支“平原好人”新风公益基金，先后募集资金180余万元。近年来，围绕群众所需所盼，举办新风公益活动300余场，受益群众

1.2万人。新风公益基金真正成为了村干部队伍建设的好抓手，基层治理的“金钥匙”。积极引导广大群众“树新风、做好人、办好事”，探索出促进乡风文明、推动乡村善治的新路径。

王庙镇副镇长、张官店区域党建联合体书记霍传旺谈到，“接下来，我们将紧密结合村庄实际，继续深化贴近新风公益服务项目，创新谋划更多贴近群众需求的特色活动。同时，我们也将积极动员社会各方力量参与其中，共同营造全员参与、齐抓共管的良好氛围，让人民群众的幸福感和获得感不断提升。”

平原县张华镇：幸福食堂让老年人乐享幸福味道

平原融媒记者 邵伟

本报讯 小餐桌承载了大民生。为不断提升群众幸福感、获得感，增进辖区老年人幸福指数。张华镇不断健全完善养老服务体系，利用新风公益基金积极推动幸福食堂建设，开启老年人的幸福“食”光，让老年人在家门口吃上“暖心餐”，享受舌尖上的美味。

近日，在张华镇姜集村，志愿者们早早的齐聚食堂，为老人的幸福午餐做准备。炖鸡块、红烧肉、大锅菜……大家纷纷拿出自己看家手艺。临近中午，扑鼻的香味阵阵袭来，老人们也闻“香”而至，共同享用幸福食堂暖胃暖心的爱心餐。

村民刘金亭告诉记者，“这饭菜挺好，有肉也有菜，人挺多也挺热闹，也不用在家做饭了，在这吃的挺好。”

村民王希友说，“我和老伴俩人在家吃饭就是凑合，怎么简单怎么吃。今天中午吃的很好，屋里又暖和，饭菜挺热乎，比在自己家强多了，两个字就是幸

福。”

姜集村通过幸福食堂对外经营获得的收益，用于补贴本村人员的就餐，打造了一个可以健康循环的幸福食堂新模式。同时，利用“水榭人家餐饮”共富项目盈利为幸福食堂兜底，保障幸福食堂的正常运行。

姜集村党支部书记刘志强介绍，“我们使用新风公益基金打造了幸福食堂就餐区、柴火操作区，每天对外开放午餐，提供两荤一素的就餐选择，本村的80岁以上老人可以免费就餐，75-80岁的老人每餐3元，65-75岁老人每餐5元，65岁以下的每人每餐12元，同时对其他村人员也可以前来就餐，对社会开放，每人每餐12元，通过有限的投入打造幸福食堂的良性循环。下一步，随着收益的不断增加，我们将不断加大幸福食堂的惠及面，降低优惠年龄段，加大优惠力度，让本村及周边村民享受到实惠、美味的幸福午餐。”

同时，在张华镇姚庄村的幸福食堂，志愿者为老人们准备了香喷喷的炸油香和热乎乎的鸡蛋汤。老人们一边聊着家常，一边享用着可口的饭菜，暖暖的幸福洋溢在每个人的脸上。

姚庄村党支部书记刘玉开谈到，“我村依托新风公益基金建设了幸福食堂，现在每个月的9号、19号、29号，让我村70岁以上老年人来幸福食堂免费就餐，每次就餐人数接近一百人，从一开始的炖白菜发展到现在的包水饺、炸油香、小鸡炖蘑菇，不断丰富菜品种类，尽我们最大的努力，为我村老年人提供更多更好的服务。”

幸福食堂的启用，不仅为村内老人提供了一个就餐场所，更有效解决村内孤寡、独居等特殊老年群体的“一餐热饭”问题，搭建了一个增进邻里情谊、促进村庄和谐交流平台。

张华镇党委副书记、政协联络室主任宋世超表示，“随着新风公益服务项目的不断深入开展，带来最直观的体现，就

是我们新风公益项目数量越来越多、惠及群众越来越多、群众幸福指数越来越高、基层治理越来越好。目前，张华镇累计实施幸福食堂、共富工坊、‘一宅变四园’、暖心驿站等服务项目50余个。我们深切的感受到，+新风公益是活力，新风公益+=动力，新风公益是链接所有门的‘万能钥匙’”。



更多精彩
请扫描二维码