

优惠加餐、配备代步车、引导骑手加入社区治理…… 银湖街道打造“友好街区” 为新就业群体“量身定制”暖心举措

记者 王群芳 通讯员 童林珏

随着地铁6号线开通、万达广场开业、新楼盘业主入住，近些年银湖万达商圈辖区内青年群体逐渐呈现出集聚、上升态势，以快递员、外卖骑手、网约车司机为代表的新就业青年群体不断壮大。为帮助他们解决在城市中遇到的劳动条件差、社会融入度低、职业自信心弱等困境，让他们在社区找到幸福感和归属感，在银湖，为其“量身定制”的暖心举措也越来越多。在“街区式”党建引领下，一条条“友好街区”在彩虹、高桥、新联等社区逐步打造形成。



错时加餐、惠享折扣，暖胃又暖心

下午两点左右，凌云面馆里，外卖骑手翁宏斌刚打好饭。因为中午是用餐高峰期，一直忙于送外卖的他，这才有时间吃饭。虽然时间晚，但饭菜都是热腾腾的，不仅如此，骑手到店用餐，还能享价格优惠、同样的套餐下，还会额外多送一个菜。

由于工作性质特殊，外卖骑手往往很难有合适的就餐时间，有时甚至吃不上一口热饭。为解决这一问题，银湖街道彩虹社区联动辖区内的爱心商铺，推出错时加餐、折扣优惠等小哥专属暖心举措，凌云面馆就在其中。

据了解，目前彩虹社区内运营的美团外卖平台点现有骑手50余人，另外还有较多的“流动”骑手。

面馆店主凌云说：“当社区来和我商量时，我立马就答应了，平时来我们这里吃饭的骑手挺多，看他们在外跑东跑西，很辛苦，想着能帮就帮一下。饭菜就一直保温着，这样不管骑手们什么时候来都能吃到热的。”

吃着热饭的翁宏斌心里也感到很温暖。今年刚毕业的他，一个人从丽水来到富阳打拼，每天从早上10点开始送外卖，基本两点以后才能吃上中饭。“我们吃饭时间都在用餐高峰之后，等我们去吃，很多餐馆可能已经打烊了，现在好了，方便很多，不用担心吃饭问题。”

彩虹社区工作人员丁展展说，除了凌云面馆，目前社区也在积极与辖区其他商家对接，希望呼吁更多爱心商家参与到此项行动中来。

银湖街道相关负责人表示，目前，彩虹、高桥、新联等三个社区“友好街区”范围内，为新就业青年群体提供优惠服务的爱心商家有10余家。

除了解决用餐的问题，银湖街道还通过设置“小哥驿站”，在街社两级党群服务中心、新时代文明实践站、文明驿站，以及万达商圈、爱心商家、住宅小区等点位，设置骑手休息点，提供免费茶水、充电换电等服务，同时，还为他们提供法律咨询、劳动权益保护、技能培训等多元化服务。

此外，彩虹社区还通过志愿服务积分机制，积极引导骑手们融入社会治理，组建了“平安骑手”志愿队伍。利用骑手们走街串巷的优势，鼓励他们积极参与民意收集、风险排查、卫生监督、交通劝导等社会事务。

丁展展说：“我们会在云上雷锋脚、文明帮帮码小程序上发布任务信息，骑手们可以自己领取任务，完成后，会获得相应积分。用这些积分能兑换像大米、食用油、纸巾、空气炸锅等礼品。”

换骑代步、亮码通行，省时又省力

位于银湖新联社区的金茂万科富景都会公寓，

最近多了几辆小黄车。公寓安防主管陈梦刚说：“这是专门为骑手准备的。”

因为小孩多，出于安全考虑，金茂万科富景都会公寓实行人车分离。这意味着，外卖小哥需要将电动车停靠在公寓门口，步行进入。

陈梦刚介绍说：“公寓有14栋楼，从大门到最远的楼步行要走八九分钟。骑手们手上都拿着东西，有些也挺重的，对他们来说纯步行还是比较耗费体力的。”

公寓外租房多，入住率高，日常进出公寓的骑手也多，有百来号人，周末更甚。为了方便骑手进出，从10月中旬开始，公寓门口配备了两辆自行车和小推车，骑手可自行取用。

王国金是负责这一区块的外卖骑手，在这一带送外卖两三年了，对公寓也比较熟悉。他说：“1号楼、6号楼、11号楼相对远一些，有这几栋楼的订单时，我就会用下公寓里的自行车。要走路、爬楼梯的话，一天下来还是很累的，有车总归能轻松一点，时间上也能更快，不用太赶。”而且小区门口有“富春小哥码”，骑手只需扫码出示便可进入，省去了登记时间。

这些暖心举措如同一束束温暖的光，照亮了新就业青年群体在银湖的生活。他们在这里不再只是漂泊者，而是逐渐成为社区的一员，与社区相互温暖、相互成就。

新闻集束

■富春街道

开展2024年度消防练兵大比武

本报讯(通讯员 陈东)11月6日上午，富春街道在区消防救援大队开展2024年度消防练兵大比武活动，11个区域性微型消防站等参加。本次比武秉持着以赛促训、以训促战的理念，共设置手持灭火器快速灭火操、两人两盘水带连接操、两人两带连接消火栓出水操3个项目。最后，城西股份微型消防站获得第一名。

■秦望社区

演练消防应急逃生

本报讯(通讯员 吴俊雅)11月8日上午，富春街道秦望社区联合秦望府滨江物业、鹿山股份微型消防站，在秦望府南一区开展“全民消防，生命至上”消防安全应急逃生演练活动。

社区邀请鹿山股份微型消防站的专业救援队员，对物业工作人员、小区居民进行消防安全知识培训，确保每位参与者都能熟悉疏散路线和逃生技巧，整个疏散过程做到迅速有序。

■春江街道

禁毒宣传零距离

本报讯(通讯员 汪祺)11月8日，富阳区春江街道禁毒办联合城南派出所走进新建村开展禁毒宣传活动。

活动中，网格员向居民发放禁毒宣传资料，禁毒社工向大家讲解《浙江省禁毒条例》等相关法律法规，并以典型案例为例，普及禁毒法律法规，呼吁大家自觉抵制毒品诱惑，增强法治观念，发现涉毒违法犯罪线索及时向当地公安机关举报，提升了广大群众自觉抵制毒品能力、防范毒品的意识。

■银湖街道

多方携手助力幼儿成长

本报讯(通讯员 童林珏)11月7日，银湖街道如意社区携手辖区科创幼儿园，共同为辖区内0—3岁婴幼儿及家长们带来了一场照护服务活动，让家长们学习到科学的育儿方法。科创幼儿园老师为小朋友们讲述了经典故事《我的动物朋友》，一起开展韵律活动《公交车上的轮子转呀转》，增强节奏感和社交能力。

■春建乡

解读乡村两级考核与督考一体办法

本报讯(通讯员 林淑馨)11月7日，春建乡召开乡村两级考核办法及督考一体办法解读培训会，深入解读和传达乡村两级考核与督考一体的相关政策。

会上，从考核的指标体系、考核流程、考核结果的运用等方面进行全面阐述，要求会后各办公室、各村要通过例会、村务联席会议等形式，结合各自实际情况，提出想法和建议。

■大源镇

开展消防演练“大练兵”

本报讯(通讯员 张敏峰)11月8日上午，大源镇亭山社区、亭山村、绿城物业联合镇应急消防站在旭阳佳苑小区开展了一场内容充实的消防安全演练。活动现场，消防队员向居民们详细讲解了灭火器、消火栓等消防器材的使用方法 with 注意事项。在场的小区居民和物业工作人员亲身体验了“提、拔、握、压”这四个步骤的灭火过程，进一步提高了对初期火灾的整体处置能力。

■上官乡

参加森林火情早期处理检验

本报讯(通讯员 马海军)11月7日下午，上官乡应急管理站组织剡溪村森林消防队，前往新登镇和山村森林消防训练基地，参加2024年度森林火情早期处理队伍实战检验。

本次检验共12名森林消防队员参加，统一着橘红色阻燃服、扎腰带和穿防扎鞋，携带40口径高压水泵、330米水带及水带背包等用具。模拟森林火灾发生后，队伍快速响应，组织引水至预设起火点灭火。

■场口镇

残疾人实用技术培训

本报讯(通讯员 方蕾)11月7日下午，区残联联合场口镇残联举办残疾人实用技术暨蔬菜栽培技术培训班，进一步提高残疾人就业技能，拓宽残疾人就业渠道。

培训邀请区农业农村局章忠梅老师授课，讲解了《蔬菜栽培知识》实用技术课，向大家介绍最常见的蔬菜品种分类，围绕蔬菜种子选购、育苗栽培、浇水施肥、病虫害防治等实用技术进行了培训。

■龙门镇

开展校园消防安全应急演练

本报讯(通讯员 刘珺)近日，龙门专职消防队在龙门镇中心小学开展“全民消防，生命至上”消防安全应急演练。各班老师明确分工，以班级为单位，分方向、按路线向安全出口进行应急安全疏散。学生们听从指挥，捂住口鼻、弯腰低姿紧张有序地进行逃生，全校师生安全有序地撤离道路指定地点。此次演练进一步增强了师生消防安全意识。

“新”耀共富路，丰收同心田 区新联会渔山金秋收稻主题活动举行

记者 王群芳 通讯员 李晓池

春绘一幅梦，秋织万家富。11月6日，区新联会渔山里山(联合)分会联合区新联分会举办“‘新’耀共富路，丰收同心田”金秋收稻主题活动。区新联会代表，区新联会渔山里山(联合)分会代表，大安顶组团各新联分会、青年人才代表共30余人参加。

参加人员来到渔山乡沙头区块，按所属新联会分成5组进行割稻比赛。大家换上雨靴，撸起袖子，个个精神抖擞。在一声吹哨声后，纷纷踏入稻田，挥舞手里的镰刀，开始割稻。这片稻田为“同心稻田”，占地1亩左右，由区新联分会认领，并组织新的社会阶层人士于今年芒种节气插秧种植。如今迎来丰收季，大家再次相聚于此，感受丰收带来的喜悦。

区新联会成员们手脚十分麻利，在割稻比赛中获得第一名。56岁的马建春是公认的好手。他说：“自己下田割稻可能还是十几年前的事情，因为现在不种田，平时也很少有这样的体验，很开心参加这样的活动。”

春江新联分会成员洪佳是第一次体验割稻。她说：“来之前我还做了功课，真实体验下来感觉还



是很辛苦的，也是通过这次活动，让我深刻体会到粮食来之不易。作为新的社会阶层人士，希望能为乡村振兴奉献我们的力量。”

据了解，该片稻田预计将产出水稻1000斤，其

中600斤由区新联会认购。接下来，区委统战部将继续加强与各新联分会的联动，借用新的社会阶层人士力量，助力乡村振兴、社会治理、社会公益。

场口东梓关素云红糖开榨 除了红糖，接下来还能预定美味米课

记者 王群芳 王小奇 通讯员 方蕾

天气渐冷，眼下正是甘蔗成熟的季节，10月底起，位于场口镇东梓关村的素云红糖，迎来了榨糖。作坊里8口大锅依次排开，有七八米长，红糖水在锅里翻滚，空气中弥漫着阵阵甜味。

从320国道往东梓关村方向，素云红糖就位于路边。每年到熬糖时节，素云红糖老板申屠素云都会从义乌请来多位熬糖师傅，柳维有是他们中的一位。今年74岁的他，熬了一辈子的糖，手艺自然没得说。

“我二十几岁的时候就会熬糖了，在我们老家，基本村村都熬糖，多的一个村有三四个熬糖作坊，少的也有一两个，有些作坊里甚至18口锅子一起熬。”请来这些熬糖师傅中，像柳维有这样经验丰富的不在少数。

削蔗、榨蔗、过滤、分容、熬糖、冷却、切块等工序，看似简单的做糖工序，但都是技术活，纯手工操作，稍有不慎就会影响红糖的口感、品质。

在熬糖现场，你可以看到8口糖锅里的糖水颜色差别很大，不停地翻滚着，泛起一层厚厚的糖沫，这层沫必须掐准时间用铁勺捞干净，否则会影响糖的品质、色泽。捞完糖沫的糖水，依次起到后面几口锅中，让水慢慢蒸发。

当糖水蒸发到一定程度，糖水会变成金黄色，



在锅中冒着浓稠而滚圆的泡泡。有经验的候糖师傅，能凭眼睛观察，用长柄铁勺不停地搅动，防止糖焦锅底。

待浓稠的糖浆全部起到最末端一口锅中，候糖师傅会将滚烫的糖浆，舀到一个长方形的木制槽床上，制作成精细的红糖，有粉状，有块状。熬好的红糖色泽嫩黄略带青色，质地松软，被大家形象地称为“东方巧克力”。

凭借专业的压榨技术，不添加任何添加剂，素

云红糖收获了很多的喜欢，去年还被评为2023年“浙江精品红糖”金奖。

“熬制一锅一般20多分钟，一天下来，能熬七八百斤。”柳维有说，就这样还要再做1个多月，预计能产出17吨左右的红糖。

除了售卖，申屠素云还会将部分红糖拿来酿酒。“平均两斤红糖能酿1斤酒。红糖酿出的酒入口不会涩，回味很好。”她对于自己酿的酒十分自信。

去年开始，申屠素云还召集了东梓关村里10多名心灵手巧的妇女，制作米课，供应给杭州多个社区，每天能做一两千个。

在米课制作上，申屠素云十分用心。“米课的馅料由肉、笋丝、萝卜丝、咸菜等炒制而成，用料都很足。我做东西的一个原则就是一定要用好东西，食材都是很新鲜的，米课是当天做，当天就送出，非常受欢迎，供不应求。”

为了保障米课的口感，制作上时间也有讲究，一般气温要在15℃以下才能动手制作。申屠素云说，今年预计11月中旬才能开始。一盒米课10个，售价为27元，预定电话：13968158325。

