

平湖公园提质在即,将新建环湖步道、老年人户外运动步道、溜冰场、中老年健身区、残障人士康复训练区……

“天然健身房”再添“新装备”

■文 / 本报记者 唐欧 图 / 本报记者 彭斌



平湖公园提质改造将为市民运动休闲提供更大便利

平湖公园全民健身文化广场建成后,深受市民拥戴。记者近日从高新区管委会了解到,平湖公园即将启动提质改造。此次工程将进一步完善公园的运动健身场所和设施,进一步凸显其作为运动休闲公园的特色和定位。此次改造主要包括“两道路”——环湖步道、老年人户外运动步道;“两区”——中老年健身区、残障人士康复训练区;“两场”——溜

冰场、乒乓球;“两点”——南人口大门、重檐亭。同时对公园内的绿化进行“补妆”升级。据悉,环湖步道长2100米,将主要沿着园内的水体拓宽道路、配备照明设施,打造成市民徒步首选地。老年人户外运动步道总长300米,计划利用山体、植被、悬桥等元素,为喜欢冒险又不便跟专业户外队伍同行的老年人,提供一个“迷你版”的爬山穿林跨桥的户

外路径。乒乓球和老年人户外运动步道所在的区域,将统称为“中老年健身区”,其具体位置在田径场的北边区域,届时还将配备适合中老年人使用的健身器材。残障人士康复训练区计划设置在停车场附近,将配备专业的残障人士康复器材,让他们坐着轮椅也能锻炼。据悉,总面积为1100多平方米的溜冰场此前已建成,但一直未铺设专用地

板。此次改造将使溜冰场真正发挥其作用。乒乓球建设,则是在现有乒乓球台区附近,再增加八台乒乓球桌。平湖公园此前一直没有正式的大门,这次改造,计划在公园南边面向电力新村方向开辟一个大门。重檐亭选址在老年人户外运动步道靠近中心汽车站附近的山头,和一环西路垂直,届时亭台晚上亮灯时,将使一环西路成为一条城市景观线。

陆家新屋变身“大花园” 濂溪文化园 追寻”周敦颐 高新区这两大承载历史文化之地特色十足

■文 / 本报记者 唐欧 图 / 本报记者 王翟



陆家新屋提质改造效果图

在高新区,除了传统意义上的公园,还有两处特色之地:濂溪文化园和陆家新屋。濂溪文化园早已建成,正迎接市民前来寻觅周敦颐的足迹;陆家新屋提质改造将于今年8月完工,届时将成为市民休闲游玩的“大花园”。两地皆承载着厚重的历史,且环境清幽。



濂溪文化园门口牌坊上书“濂溪第二故里”

■陆家新屋从单一景点变身“大花园”

陆家新屋总占地面积共120亩。此次提质改造涉及总面积的近2/3,主要是在原陆家新屋景点的基础上,进一步拓宽范围。包括设置主入口广场、阳光草坪景观区、运动健身景观区等特色景区,还将充分利用溪流来打造观光带。此项目去年10月动工,计划今年8月完工。改造完成后,该区域平面布局和功能分区将更加明确、合理。从效果图看,整个区域精致如同“大花园”。据悉,陆家新屋将人性化地设置游客服务中心。日后,不管是游客,还是市民,都能深切感受到它集教育、休闲、游乐、健身等功能为一体的特色。



“塑勇情”雕塑

■到濂溪文化园“追寻”周敦颐足迹

濂溪文化园位于高新区蒸水南路蒸水风光带(对面为香江水岸新城),总占地面积约50亩。其主要展示周敦颐在衡阳的成长经历及学术思想。进到园内,门口牌匾上书“濂溪第二故里”六字。牌匾后面,是展现“塑勇情”的雕塑和“恩勇廊”(周敦颐在衡阳生活的12年,由其舅父郑向济孤扶幼、培养成人)。继续往船山西路方向走,有两块碑文墙,展示着周敦颐的经历和诗文。再往前,就是重新修缮的周子祠,房前两旁小塘,栽种莲花;最靠近船山西路的位置,建有一座三层的“爱莲亭”,上悬“学达性天”牌匾。记者发现,这里草坡起伏、树种多样、环境清幽,值得一览。尤其是待蒸水风光带建成后,将变得更加可近动人。



修缮后的周子祠

厨房不再“神秘” 家餐饮单位打造“明厨亮灶”

高新区打造“阳光厨房”活动系全省试点、全市领先。这既树立了餐饮业整体形象,也使市民“舌尖上的安全”更有保障

■文 / 本报记者 唐欧 图 / 本报记者 王翟



“明厨亮灶”让市民能全程监督餐饮企业的一举一动

高新区的餐饮市场固然繁荣热闹,但食品安全又能让人放心几分?现在,这些餐饮企业主动“敞开怀抱”,邀请您与“厨房重地”“面对面”“零距离”。这得益于市食药监局园区分局于去年率先组织开展的“明厨亮灶”活动。作为全省试点区域,高新区目前共有57家餐饮企业实施了“明厨亮灶”工程。

57家餐饮单位“厨房变透明”

据悉,包括小餐饮店、食堂等在内,高新区目前共有近500家餐饮单位,餐饮行业的热闹有目共睹。如何在激烈的竞争中提升餐饮企业诚信度、保障消费者食品安全?“明厨亮灶”成为合宜的切入点。早自几年前,坐落于高新区长丰大道的“绿草地”开全市先河,率先打造“透明厨房”,并引来社会良好反响。随后,其位于解放路的门店也跟进此做法。去年,高新区成为全省“明厨亮

灶”工程试点区域。市食药监局园区分局动员组织餐饮单位积极参加,最终共有57家餐饮单位实施此项工程,改造主要采取“透明厨房”和“视频厨房”两种方式进行。为了鼓励大家的积极性,市食药监局园区分局对最先试点并通过验收的24家餐饮单位给予了1000元至3000元不等的资金补助。

“明厨亮灶”成餐饮业新增盈利点

通过此项活动,普通市民感叹很有意义:原先“神秘重重”的厨房就在自己的眼皮子底下操作,外出就餐更放心了。餐饮企业则从中获得不少实惠。市食药监局园区分局局长唐良斌表示,开展“明厨亮灶”活动,实际上是在消费者的信任度和选择权上引入了市场竞争机制,是餐饮企业赢得市场竞争的一把利器,也是餐饮业的大势所趋。事实上,实施“明厨亮灶”工程至少使企业利润增加了20%—30%。“绿草地”长丰大道店对此最有发言权,因为这



“明厨亮灶”行动帮企业进一步提高内部管理效率

项行动,其将生意做到全国,目前50%以上的营业额由全国各地的考察者带来。“明厨亮灶”也对企业内部管理带来积极效应,视频监控或透明玻璃使企业管理人员能更加有效监管到厨房人员,员工在厨房操作也更加注重规范性。“这个工程使整个餐饮企业形象得到提升,使市民‘舌尖上的安全’更有保障,皆有社会效益和经济效益。”唐良斌表示。

多管齐下,高新区抓食品安全不松懈

但如果厨房透明就意味着食品安全,那敞开的大排档岂不最安全?有些质疑声表示。唐良斌表示,“明厨亮灶”带来的积极效用不能忽略,但仅有这项工作显然不足以撑起整个食品安全体系。在他看来,食品安全工作需齐抓共管,要监管部门和社会共同来应对。作为职能部门,市食药监局园区分局一直在加强监管和日常巡查,通过多

种方式加强管控和查处力度。“食药监局建立了‘黑名单’制度,企业一旦因食品安全问题被查处,将在网上予以公布。同时,通过‘12331’投诉热线和协管员队伍建设,实现食品安全的‘群防群控’”。唐良斌表示,为了更好地创建全国文明城市,建议由政府部门牵头,对“四小门店”统一进行提质改造,帮助配备基本的消毒等设施设备。建议高新区率先试点餐厨废弃物回收,指定有资质,具备回收、处理能力的公司进行统一处置,以利于餐厨废弃物高效利用,防止地沟油回流餐桌。除了多方保障食品安全,高新区也积极引导市民文明就餐,通过普及文明餐桌知识、推广文明餐桌礼仪和文明用语、倡导节约用餐行为等方式,邀大家一起营造和谐文明的用餐氛围。去年,高新区开展的以“文明用餐、以俭养德”为主题的“文明餐桌行动”,共吸引了300多家餐饮单位参加,有16家餐饮单位获评“文明餐桌行动”示范单位。