

送物资、送关爱、送电费 这些大礼包助他们度酷暑

本报讯 23日,锡山区最后一批清凉大礼包陆续送达特殊人群。据了解,连日高温,锡城多地开展送清凉活动,为特殊人群送上关爱、慰问和电费等,为老年人开放纳凉场所,让他们安度酷暑,心有清凉。

扩大受益人群范围

“王师傅,你有什么困难,可以向社区提。”23日上午,梓旺新村肢体二级残疾人王瑞兴接过了东北塘街道工作人员送来的花露水、沐浴露以及牛奶等组成的清凉大礼包,让他格外开心。“谢谢你们,每次总想到我,过年有米和油,夏天还有这些清凉物资。”王瑞兴因小儿麻痹症,走路十分困难,近年来病情发展很快,已较少

外出。

按相关要求,各市(县)区民政局、慈善(总)会可结合当地实际并根据天气情况,为困难群众发放防暑降温包、高温防暑消费券或保暖防寒物资等。东北塘街道工作人员介绍,这些人群在该街道大概有80多户。这次,他们特意扩大受益范围,将重度残疾人也列入其中,增加了约200户。

这里能消磨一整天

除了发放物资以外,对于需要特殊关注的对象,锡山区通过电话巡访、视频巡访、入户巡访等方式开展常态化巡访,依托福利彩票爱心驿站、村(社区)党群服务中心、居家养老服务站等公共服务设施和场所,为有需要的群众提供防暑纳凉场所。

在东北塘街道综合养老服务中心,空调温度刚刚好。一大早,老人们就来到这里,自助量下血压,然后各自打牌、下棋、打乒乓。书画爱好者们在这里写写画画、还可以办展览。退休教师刘阿婆和老伴每天都会来这里看书读报;顾老伯则和一群

老伙伴舒服地坐在影音室里看电影;隔壁房间里还有不少人在空调间里做理疗,好不惬意。中午时,老人们可以在助餐中心享受售价4元至15元不等的午餐,然后小睡一会,一直待到傍晚。有老人表示:“政府的政策真好,我们这里能消磨一整天。”老人们来这个纳凉点活动,满一定次数还能收到小礼物。

据介绍,这个服务中心每天少则接纳50人,多则上百人。该街道工作人员表示,他们还将各个社区设立类似的服务站,让老人不出小区就能享受服务。



老人们在东北塘街道综合养老服务中心纳凉下棋。

多方合力为爱充电

今年,无锡市民政局与市慈善总会继续联合实施“为爱充电 冬暖夏凉”慈善救助项目,在落实困难群众生活用电减免政策基础上,每年在夏、冬两季,分别为保障对象家庭(以户为单位)一次性补贴100千瓦时电量的电费,全年共补贴每户200千瓦时电费。夏季的100千瓦时电费已陆续发放至相关家庭的账户上,预计有1.1万余户家庭受益。

各地还联合多方力量共同帮助困难群体安度夏天。在宜兴,民政部门积极协调社会组织参与送清凉活

动,南京市宜兴商会出资6000元,购买了清凉包,走访慰问20户困难家庭。宜兴市女企业家商会的20位女企业家,向困难家庭发放了价值3000元的清凉包。锡山区社会救助暖心服务联盟成员——无锡理奇智能装备股份有限公司计划对该区30名事实无人抚养儿童发放暑期慰问清凉包,内含洗浴套装、花露水、水杯等物品。新吴区的特殊困难群体帮扶救助基金也为相关人群送上了清凉礼包。

(晚报记者 黄孝萍/文、摄)

近期超百人中暑求助“120” “战高温”模式持续开启

本报讯 近日,无锡市进入“烧烤”模式,给很多市民身体带来不适。记者从无锡市急救中心了解到,目前“120”救护车每天“连轴转”,出车量不断创新高。

7月21日15时许,太阳正烈,79岁的陈老伯在外出时突然感觉头晕,倒地后头部受伤、意识不清。无锡急救洛社分站急救组人员接到求救电话后,7分钟内赶到现场。现场急救组进行降温处理、伤口包扎后,经急救人员诊断,陈老伯中暑症状得到有效缓解,随后将其紧急送医。

据了解,“120”出车量已连续多日突破400车次,仅7月21日一个夜班,出车量就达229次。6月22日至7月22日,“120”共出诊急救中暑患者113例,其中21日救治患者12例。

“院前接到的患者中,有在田地里劳作或工地上工作时间较长引起中暑的,有年轻人剧烈运动后出现中暑症状的,也有高龄老人在户外活动时发生中暑的。”无锡市急救中心工作人员介绍,正午时分阳光强烈,长期处于高温

环境中,很可能造成身体调节功能的失衡,导致中暑,尤其是一些体弱的老年人、户外工作者和有基础性疾病的人群需要格外注意。

为应对盛夏高温天气的挑战,无锡市急救中心根据激增的出车量,科学合理制定急救人员、调度员排班;积极增设分站布点,新增的旺庄网络分站已于22日晚投入使用;成立应急班组,由行政人员搭建医驾担班组主动增援急救、保障等任务……“战高温”模式持续开启,为患者提供及时、规范、有效的院前急救服务,为生命争取时间。

夏季天气炎热,急救专家提醒,市民居家要注意通风换气、科学使用空调,保持良好的作息习惯,保持良好心态。出门做好防暑降温,尽量避免在烈日下活动,如在户外遇到中暑情况,要立即停止活动,到阴凉通风处休息,可少量多次饮用含盐分的水或服用防暑药品,必要时拨打“120”急救电话,尽早就医。

(高佳美)

黑珍珠餐厅4家、钻级酒家27家 无锡餐饮愈发“精致”

本报讯 昨日下午,市烹饪餐饮行业协会半年度工作会议暨锡菜传承与创新研讨会举行。会上,无锡餐饮行业上半年精致餐饮发展“成绩单”发布:黑珍珠餐厅4家、钻级酒家27家,数量位居全省前列。在传承与创新锡帮菜方面,《梁溪脆鳝制作技艺》《玉兰饼制作技艺》等三项团体标准及省市立项的地方标准将于下半年完成。

“无锡菜自带‘精致’基因,对食材和烹饪追求完美,能够丰富餐饮产品,提升城市美食品牌和影响力,助力无锡打造‘美食之都、购物天堂’。”无锡市烹饪餐饮行业协会秘书长葛金磊介绍,今年以培育精致餐饮为重点,推进品牌建设,形成更多叫得响的品牌,目前无锡黑珍珠餐厅累计达4家,钻级酒家申报评定工作有新进展,今年上半年,2家酒店通过钻级评审,5家通过复评,全市钻级酒家达27家,数量位居全省前列。

随着餐饮发展进入深水区,餐饮服务已上升为品牌竞争,锡帮菜的传承工作也需适应时代趋势。无锡泓历酒店管理有限公司执行董事

姚云鹤认为,无锡菜的发展应当和文化属性充分结合,“我们无锡有一个华莱坞,每年在华莱坞生产的电影和电视剧的数量非常可观,无锡菜可以借鉴去年《繁花》带火上海菜一样,把无锡菜文化植入到影视剧中间,从而多多提升曝光率。”新万鑫银丝面馆掌门人孙炎补充道,当下餐饮业高速发展的市场已不再,长期主义的回归是老字号的息壤。“餐饮品牌需要有流量思维,但不能只依靠流量运作生意,靠口碑慢慢增长起来的消费者一定会变成老顾客。”

无锡市烹饪餐饮行业协会会长陈为民介绍,为帮助锡帮菜实现整体性、规范化发展,下半年协会将完成《梁溪脆鳝制作技艺》《玉兰饼制作技艺》《餐饮食品安全示范点评定规范》三项团体标准及省市立项的地方标准,承办锡式特色面点评选活动,开展十大适老社会餐厅评选,举办2024无锡太湖醉蟹美食文化节、实施锡菜制作技艺数字化工程,成立无锡餐饮业知识产权保护中心和无锡餐饮行业调解委员会等。

(陈婧怡)