

70岁的甘陵小区旧改房屋征收100%签约

房票奖励
助居民安置新家普陀甘陵小区地块签约率达百分之百
本报记者 张龙 摄

昨天中午,普陀区甘陵小区内锣鼓喧天、喜气洋洋。居民们手持喜报,将其张贴在小区最醒目的墙上,庆祝该地块房屋征收签约率达到100%,旧改正式生效,意味着这个老旧小区938户居民终于实现了改善居住条件的愿望。

数十年受困“老破小”房屋

甘陵小区始建于上世纪50年代,是普陀区面积最大且房型复杂的小梁薄板老旧小区之一,约70%的房屋为非成套住宅。经历了数十年风雨,房屋已严重老化,屋顶渗水、墙壁开裂、管线老化等问题长期困扰居民。

一家三口蜗居在十几平方米的一居室,生活空间极度逼仄。“马桶和洗澡区域都在一起,洗澡的时候不能转身,非常困难。如今几十年的愿望终于实现了,开心了一整晚,无法入睡。”居民陆凤英激动地表示。这两天,有不少居民正忙着准备搬家,“要到大房子里开开心心过年。”

首试“房票奖励”成效显著

去年9月,甘陵小区地块被纳入本市旧城区改造房屋征收范围,并成为普陀区首个试点房票奖励政策的地块。此次征收,不仅提供货币补偿或产权调换的选择,还为选择货

币补偿并在本区购房的居民提供额外奖励。根据房票奖励,符合条件的被征收人、公有房屋承租人在签约期限截止次日起12个月内,购买普陀区内符合规定的居住房屋,可按被征收居住房屋建筑面积获得每平方米1000元予以奖励,不足5万元的按5万元计。

陆凤英说:“这相当于一个平方的奖励,我们新房子还买在普陀区。”这一创新举措有效激发了居民参与旧改的积极性。

百分百签约百分百信任

100%签约率的背后,也是基层工作者与居民用信任与诚意共同完成的双向奔赴。在

征收办公室内,工作人员在庆祝声中依然坚守岗位,耐心向签约居民交代后续各种细节。“工作组为了我们动迁工作,付出了极大的心血,无论是政策解读还是具体操作每一件都事无巨细地跟我们说明。”一位居民感激地说。

工作人员分享了他们的工作方法:“我们会帮助年纪较大的居民组建微信联络群,对于有家庭矛盾或者困难的居民,也会协调资源帮助他们解决燃眉之急。”一位工作人员动情地表示:“100%的签约率也是居民送给我们最好的信任和感谢。”

本报记者 解敏

虹口区溧阳路1155号2幢“川北好食光”

打造“共创食堂”深耕本帮菜系

“一吃就知道是老底子味道”



沸腾的砂锅冒着热气、刚出锅的炸猪排香脆可口、上百种菜肴每天轮番登场……在虹口区溧阳路1155号2幢,一家名为“川北好食光”的社区食堂成为深受附近居民、上班族等人群欢迎的“宝藏食堂”,并在市民的建议中持续优化,“听劝”成了它最大的特色。

「川北好食光」服务居民和周边上班族
本报记者 陈梦泽 摄

唤起了老人怀旧记忆

走进社区食堂,首先映入眼帘的,是琳琅满目的老字号展品。光明食品集团旗下上海康养集团负责食堂运营,带来了深受上海老年人欢迎的老字号商品。大白兔奶糖、梅林午餐肉罐头、正广和汽水……这些市民熟悉的品牌,不仅唤起怀旧记忆,部分商品还可以现场下单购买,让社区食堂为生活增添便利。

主要餐饮区域位于二楼,沿着楼梯,向上的墙壁上装饰着社区市民熟悉的老字号餐饮品牌,其中有已经消失的老字号,也有仍在运营的老饭店,或者是畅销数十年的著名菜品,基本都是周边居民们非常熟悉的当地美食,上楼梯的过程犹如进入了一条“时光隧道”,让顾客在享用美食之前,能够从“舌尖上的历史”中,了解虹口四川北路街道深厚的文化底蕴。

上午10时30分,记者看到,午餐的菜品已经准备就绪,已经有市民提前来到这里准备享用早午饭。作为全天候社区食堂,营业时间自6时30分至20时,覆盖早、中、晚三餐,致力于服务周边广大居民及办公人群。餐线每餐提供约30道营养菜品,并结合时令节气推出砂锅等特色膳食,以满足不同客群的个性化餐饮需求。

76岁的市民游老伯成为当天食堂的第一批客人,他点了一份百叶结烧肉、一份包菜粉丝、一份米饭,算上老年人的9折优惠,一

共花费19元。游老伯说,在闹市区能用这样的价格,吃上一份放心、美味的午餐非常难得,自从这家社区食堂开业后,他基本每天都来。“一吃就知道是老底子的味道,很合我们这些在这里生活了几十年居民的胃口。”

安全营养还好吃不贵

中午11时30分,到了午餐时间,顾客陆续多起来了,约80个餐位基本座无虚席。其中有家住附近的居民,也有附近上班的白领,还有快递小哥之类的户外工作者。对于附近的社区成员而言,这一食堂更像一个温馨驿站,在忙碌生活中提供了一个可以放松休闲的场所。

顾客孙先生告诉记者,这家食堂不仅味道好、价格便宜、环境温馨,更有许多小细节体现了人性化的设计。例如所有的座椅都是带扶手的,还有固定放置拐杖的架子,店内所有的转角都经过了圆弧处理,防止客人碰撞,一年四季免费供应茶水,让户外工作者在忙碌之余也有地方休息泡茶。

食堂负责人告诉记者,“安全、营养、好吃、不贵”是食堂的运营方针。依托光明食品集团强大的供应链体系,食堂建立了完善的食材溯源机制,实现从田头到餐桌的全流程监管,确保食材新鲜可溯,保障食品安全,并且实行亲民化定价策略,对持长者优惠码的顾客实行九折优惠,力求让居民以合理价格

享受高品质餐食。

上海康养集团依托在老年膳食营养领域的理论研究成果,充分考量老年群体的生理特点与营养需求,在旗下社区食堂推出少油、少盐及易于消化的适老菜品,全力满足老年群体对膳食的精细化需求。同时,厨师团队深耕本帮菜系多年,研究制定符合上海老年人饮食习惯的饮食方案。菜品制作讲究咸甜适中,在保留传统风味的同时注重健康改良,自开业以来广受周边居民认可。

客人建议是改进目标

“我们最大的特色,应该是一家‘共创食堂’,力求在不断收集、采纳市民建议中优化服务。”食堂负责人打开一本意见本,写满了对食堂的感谢与建议,而食堂也非常“听劝”,许多建议都成为了改进的方向。

有老人希望能吃到红烧鱼,厨师长回复马上安排,将菜谱中的品类“插队提前”;还有老人反映餐厅设在二楼,一些老人爬楼较累,食堂也立即进行了调整,在楼下尽量多设餐位并完善了点餐功能和设置套餐,让腿脚不便的老人可以在一楼方便点菜就餐。

“感谢市民的支持,他们的诉求就是我们进步的方向。”食堂负责人表示,“川北好食光”将始终以居民需求为导向,持续优化菜品与服务,让社区食堂真正成为连接居民、凝聚社区的“暖心空间”。
本报记者 李一能

本报讯(记者 孙云)如果机动车道中央有一个面积约1平方米、深约2厘米的坑洼,你途经时能马上看到吗?恐怕大多数人都做不到。但是,每天在徐汇区257条市政道路上专职“轧马路”的智能巡检车能做到!不仅能看到肉眼很容易忽视的路面瑕疵,还能精准定位、上传数据,甚至根据大数据研判异常情况,预警路面塌陷等风险。记者从徐汇区市政管理中心获悉,近日,该中心牵头的城市道路路基数字化管养体系研究项目顺利通过验收。

据介绍,徐汇区共有257条市政道路,道路总长度约280公里,人行道和车行道总面积约724万平方米,以往的路面沉降、拱胀、破损等被行业人士俗称道路“病害”现象,每年上报汇集的工单量达数万件。虽然,每天有几十名巡检员骑着电动自行车在徐汇的所有市政道路上巡查,然而,肉眼毕竟难以发现所有的问题。近几年,徐汇逐步试点应用智能化养护巡检技术,并将其同步融入城市道路路基数字化管养体系的研究与实践。

现在,巡检员每天驾驶汽车和电动自行车,分别在机动车道、非机动车道、人行道及附属设施、桥隧设施等处巡检。其中,非机动车道和人行道每天巡检一次,机动车道滚动巡检,每三天实现一轮全域覆盖。车辆的智能巡查设备可以自动识别护栏倒伏、盲道损坏、路名牌错误、泄水孔和排水沟堵塞损坏等68类“病害”。智能探头每天可在全区发现约100个“病害”,而在人工巡检时代,每月也仅能发现数百个。

此外,中心每年运用探地雷达、三维激光等专业技术手段,针对道路塌陷风险、井盖沉降、路面拥包等隐患开展专项排查。每天收集到的“病害”信息、原始影像及巡查轨迹等数据也归集形成电子档案,通过对数据梳理,很容易找出路基损坏、塌陷等风险点,为“治未病”提供精准的数据支撑。据统计,自从逐渐从传统人工检测向智慧化赋能转变,徐汇区市政道路的检测效率提升了10倍,单车道公里年检测成本则降低40%以上。

近两年,这一巡养分离的智能管养模式已在长宁、静安、浦东等区推广,未来还将复制到更多区域。

智能巡检车每天上马路「查病」

徐汇市政道路实现全域「智能管养」