



从“跑腿办”到“上门办”,临朐交警用科技打通服务“最后一公里” “移动车管所”进企业 工作办证两不误



员工在企业办完业务,现场拿证。

本报讯(记者 王晓萌)近日,临朐县公安局交通管理大队车驾管中队将服务窗口前移至生产一线,主动走进辖区重点企业,开展“车驾管业务上门办”专项服务。通过科技赋能与主动服务相结合,打通服务企业的“最后一公里”,实现了员工工作、办证两不误。

此次服务以“企业需求为导向”,创新采用“科技赋能+主动服务”的双驱动模式。工作人员携带AI体检机器人、便携微型移动警务终端等专业设备,将完整的车管所服务“搬”进了企业。在企业员工的休息区设立起临时服务点,现场提供从信息采集、拍照、体检到资料审核、期满换证的“一站式”全流程服务。

“平时上班忙,请假去车管所太麻烦,现在在厂里几分钟就换好证,太贴心了!”一名刚办完换证业务的员工高兴地说。此举让企业员工无需专门请假、奔波,利用午休或工间碎片化时间即可轻松办理业务,极大地方便了企业和员工。活动当天,成功为50余名员工办理

了驾驶证期满换证、补证等业务,高效便捷的服务赢得了企业上下的一致好评。

服务不止于办理业务,更延伸至传递安全。结合该企业的运输与通勤特点,工作人员在办理业务的同时,开展了针对性的交通安全宣传,重点讲解了疲劳驾驶、酒后驾驶、超速行驶等常见违法行为的严重危害,筑牢员工的安全行车意识。

此外,针对员工普遍关心的补换领驾驶证、变更联系方式、电子驾驶证申领以及“学法减分”等高频车驾管问题,工作人员也设立了咨询点,逐一进行耐心细致的解答,帮助员工深入了解相关政策。

此次“上门办”服务,不仅是空间上的移动,更是服务理念升级。它变“被动等候”为“主动上门”,用科技的巧劲化解了民众的奔波之苦,在提供实实在在便利的同时,优化了营商环境,也让安全与法治的意识更加深入人心。



亦柏亦松 600余岁古树活力不减



□文/图 本报记者 马宇琪
通讯员 李宜福 毛红艳

在高密市柴沟镇注沟社区滕家庄村有一棵600余岁的古圆柏,该树因树种变异,共有七种不同类型的枝叶,同一枝前柏后松,松针有长有短,柏叶有黄有绿,雌雄同枝,球果圆形、锥形互别,加之当地人一直将松柏同称,因此得名“七色松”。

记者近日实地探访了这棵古树(上图),树高17米、胸径1.1米、冠幅约12米,在主干两米处分生三大主枝,一枝直立向上,另两枝状若巨人张开双臂“笑迎八方来客”。从南面看树冠分两层,上面一层由九条分枝组成,从北面看有三条分枝突兀其上,直冲苍穹。树枝交错,有的屈曲盘绕,有的豪放舒展,千姿百态。每当日薄西山,余光横照,紫翠重叠。

据注沟社区林业站站长朱晓彬介绍,明朝永乐年间,莱州一滕姓人家迁至村中定居,并栽植此树。其相关传说也有不少。明代状元、礼部右侍郎兼侍讲学士、临朐人马愉求学时曾到此一游,留下“七松宝树永翠不老”的赞句;“浓墨宰相”刘墉省亲路过此处,曾下轿观赏该树;抗日战争时期,一位共产党女干部曾白天在群众的掩护下躲于树上,晚上在此树下向群众宣传红色思想。

600多年来,古柏树像擎天巨人般守护着一方土地。为了更好地保护它,近年来,滕家庄村在高密市林业发展中心和社区的指导下,在其周围建花墙圈护,对周边的排水系统进行维护,对树洞进行封堵,并安排专人定期对古树生长情况进行监测、定期清理树下杂草等。在人们的精心管护下,古树活力不减,枝繁叶茂,生机盎然。



社区饺子宴

近日,奎文区北苑街道卧龙社区举办“感恩岁月‘饺’好运”主题饺子宴活动,让居民感受到社区大家庭的温暖。
本报记者 王来臣

昌乐“好友”花生油: 用匠心让滴滴油香历久弥新



企业现代化的生产线。

□文/图 本报记者 于哲 通讯员 王学艳

在不少昌乐人乃至山东人的记忆中,“好友”花生油早已不仅是一种味觉印记,更是一份植根于心的信赖。成立于1948年的昌乐好友油脂有限责任公司,历经70余载岁月沉淀,已成长为我市农业产业化重点龙头企业。这家从昌乐本土走出来的企业,何以让一滴油香飘数十年,走进千家万户?答案藏在它从传统中传承、在坚守中创新的发展之路中。

“好友”制油历史悠久,技术积淀深厚。其主要产品涵盖古法熟榨花生油、压榨一级花生油、非转基因大豆油等多类中高档植物油,其中,古法熟榨花生油常年销往中国香港、马来西亚等地,因香气浓郁被誉为“花生香油”。企业先后通过ISO9001国际质量管理体系认

证、HACCP体系认证和绿色食品认证,产品荣获“山东老字号”等荣誉。

据昌乐好友油脂有限责任公司总经理张志慧介绍,“好友”花生油的技艺根基,源自百年传承的“古法六艺制油之道”,产品精选优质花生,以特殊工艺炒制保留纯香,借助小榨技艺精细压榨,仅取初榨精华,再经冷滤分离去除杂质,最后低温避光储藏。这六道工序凝聚了数代匠人的智慧,是传统工艺的生动体现。

传承不守旧,创新不忘本。近年来,“好友”在传承中大胆创新,实现了从传统“部分炒籽”到“全炒籽工艺”的重要突破。传统浓香花生油炒籽比例通常仅为20%,而“好友”研发团队历时5年反复试验,成功实现100%全炒籽,使花生油香味达到新高度。

品质的保证更离不开严格的源头管控。张志慧告诉记者,他们与潍坊市花生协会合作,建设10万亩绿色食品花生种植基地,推行“公司+基地+农户”模式,既保障了原料品质,也带动了农户增收。

市场是最好的试金石。自1990年通过山东省粮油进出口有限公司出口至今,“好友”花生油已连续出口30余年。目前,企业已具备年加工花生米10万吨、产油5万吨的生产能力,产品远销海内外。

77年风雨兼程,“好友”花生油用实践诠释了“原料好、工艺好、品质好”的核心理念。从古法技艺的坚守到全炒籽工艺的创新,从源头管控到全程质保,这个老字号企业正以匠心让这缕醇香历久弥新。