

今冬供暖符合条件的建筑取消按面积计价收费

# 按用热量交费,必须的!

本报8月15日讯(记者范磊贤 通讯员乔淑琴)临沂市人民政府办公室下发《关于加快供热计量改革与既有建筑节能改造工作的通知》,从2011年冬季采暖期开始,全市实行集中供热的新建建筑和已经完成供热计量改造的既有居住建筑,实行按用热量计价收费。

供热计量改革方面,从2011年冬季采暖期开始,全市实行集中供热的新建建筑和已经完成供热计量改造的既有居住建筑,取消按面积计价收费,实行按用热量计价收费;2012年冬季采暖期前,完成全部单体建筑面积2万平方米以上的大型公共建筑供热计量改造并按用热量计价收费;2015年冬季采暖期前,所有集中供热系统全部建成能耗在线监测平台。

2011年,全市改造既有居住建筑114万平方米;2011-2013年完成改造面积342万平方米;2015年,具备改造价值的既有居住建筑完成40%以上,达到节能50%强制标准的既有建筑全部完成供热计量改造;2020年前全部完成改造。

公共建筑节能改造方面,2011年改造高耗能公共建筑5万平方米;2012年底前,建成公共建筑能耗动态监测平台;2013年底前,所有大型公共建筑安装用能分项计量装置和节能监测系统;2015年,公共建筑单位面积能耗降低10%,其中大型公共建筑能耗降低15%;“十二五”期间改造高耗能公共建筑不低于60万平方米。

## 临沂供热将实行“以奖代补”

发放额度和供热节能量等挂钩

本报8月15日讯(记者范磊贤 通讯员乔淑琴)为了推进全市供热计量改革与既有建筑节能改造工作,临沂供热将实行“以奖代补”,发放额度和供热节能量等挂钩。

临沂市财政局根据财力情况和节能改造任务,相应安排配套资金或奖补资金;完善供热和采暖补贴机制,将供热政策性亏损补贴改为供热计量奖补资金,资金的发放额度与供热计量改革绩效和供热节能量挂钩。

临沂市住建委牵头负责全市供热计量改革及建筑节能工作,确保全面完成供热计量改革、既有建筑节能改造(包括既有居住建筑和公共建筑节能改造)、新建建筑节能建设等各项任务。

市房管局负责全市既有居住建筑节能改造工作;对2007年10月1日以后竣工的建筑进行清理检查,对未安装供热系统控制装置、计量与温控装置,或者已安装但达不到标准

的建筑,责令原开发建设单位限期整改、补缴费用并纳入银行专户监管,由供热企业组织采购安装到位,并负责后期维修、养护、更换。

市物价局对临沂市供热计量价格政策进行完善,2011年采暖季前,正式出台《临沂市供热计量价格管理办法》,明确按用热量收费政策和办法。

市供热企业按照临沂市供热计量改革规划,今年8月31日前制定具体实施方案,明确供

热计量模式、技术路线、组织实施方式等内容,报当地供热主管部门审查批准后组织实施;

2011年采暖季前,设立供热计量调配控制中心,完善控制、调节、监测、故障报警、智能收费等系统;

对已经完成节能改造的既有居住建筑和满足分户计量要求的新建建筑,2010年度采暖费,应按照市物价局《关于制定供热计量价格(试行)的通知》要求进行结算。

## 四种模式助推计量改革、节能改造

本报8月15日讯(记者范磊贤 通讯员乔淑琴)加快供热计量改革与既有建筑节能改造工作,临沂将推广以能源服务企业为改造主体等四种模式。

以能源服务企业为改造主体的模式。由供热企业或其他能源服务企业垫资,改造成本逐年从改造后的既有建筑节能效益

中回收。以开发建设单位为改造主体的模式。对2007年10月1日之前竣工的开发建设项目,允许开发建设单位利用国家节能改造奖励资金和减免新建项目的城市建设配套费,对其开发建设项目实施既有建筑供热计量及节能改造;对2007年10月1

日之后竣工但未安装供热系统控制装置、计量与温控装置或已安装而达不到标准的建筑,责令开发建设单位限期整改、补缴费用,由供热企业组织采购安装到位,并负责后期维修、养护、更换。

以机关、企事业单位和社区为改造主体的模式。主要对

居民宿舍楼进行改造,资金由财政、单位、社区、住户共同负担。

以物业公司为改造主体的模式。对不适合以上三种模式进行供热计量及节能改造的住宅小区,由小区物业公司组织实施,资金由财政和住户共同承担。

挖掘沂蒙特色菜品 凸显临沂文化主题

# 全新“沂蒙宴”年底亮相

本报8月15日讯(记者周磊)“一直听说孔府家宴、水浒宴,怎么临沂就没有自己的主题宴呢?”市民心中一直有这样的疑问。15日,记者获悉,临沂市正加快挖掘沂蒙特色菜品的步伐,不久,属于临沂自己的“沂蒙宴”将与广大市民见面。

15日,省内相关专家、本地资深餐饮人士齐聚临沂,为“沂蒙宴”的开发,研究献言献策。市旅游局副局长王建华称,开发“沂蒙宴”,不仅是鲁菜文化建设的需要,同时对于继承和发扬本地特色餐饮文化有重要意义,近年来,临沂市旅游业经历了快速的发展,但是在“吃”上,仍略显薄弱。

业界对此表示了极大的欢迎,临沂市餐饮服务行业协会常务副会长林本生说:“此前我们也做了很多的探索,但是由于缺乏支持,并没有形成系统的权威沂蒙菜谱。”据悉,此前,临沂市曾经制作过“羲之宴”等主题宴会。

山东旅游技术学院教授赵建民给“沂蒙宴”的设计提出建议,在众多临沂文化主题中,选取一个主要主题,作为基调。而参与过孔府家宴、水浒宴、金瓶梅宴的设计推广的专家李志刚认为,“沂蒙宴”的开发,设计不应该拘泥于一桌菜谱,需要从长远的角度考虑。临沂市民间文艺家协会主席李凤军建议,从本地传统大家族入手,了解其传承下来的餐饮习俗,并且注重营销模式的拓展。

据悉,为开发“沂蒙宴”,临沂市专门成立了领导小组,由政府推动“沂蒙宴”的开发。预计在2011年底,“沂蒙宴”主题宴席将崭新亮相。

专家观点



协会常务副会长林本生  
临沂市餐饮服务行业协会

既然做“沂蒙宴”,就要做到“看得好,讲得清,尝得出”,菜品要看起来好看,讲起来有文化内涵,尝起来有沂蒙特色,吃到嘴里,就能感觉:“这就是临沂菜!”  
宴会要与本地的传统文化紧密集合在一起,如:红色文化、诸葛亮文化、王羲之文化、兵学文化等。



会主席李凤军  
临沂市民间文艺家协会

从本地传统大家族入手,了解其传承下来的餐饮习俗。临沂这块有着厚重文化遗存的土地,2500年来,产生过许多著名的家族。这些传统都是带有浓厚临沂特色。这些名门望族,必然有很多在餐饮文化方面的传承,在“沂蒙宴”的设计中,可以从中吸取养分。



咨询公司总经理李志刚  
济南李大厨酒店管理

打造“沂蒙宴”不应该拘泥于一桌宴席,应该把视野放得更宽。把各类临沂名菜、名吃、名酒、名茶放到一块,而不是确定具体的“沂蒙宴”就有什么菜。这样,才能让“沂蒙宴”更加有生命力。“沂蒙宴”也要在有文化内涵的基础上,创新餐饮形式。



教授赵建民  
山东旅游技术学院

从大沂蒙的角度,拓宽“沂蒙宴”的资源背景。打造“沂蒙宴”,要比打造“临沂宴”要好。可把周围地区的文化纳入到“沂蒙宴”的文化圈,提高品牌的背景资源。在繁多的文化主题资源中,要选择最有临沂特色的,又有市场的文化主题,作为基调。

