

新春走基层

薛城：“人间烟火”点燃“经济引擎”

本报薛城讯 当新春的钟声敲响，薛城的街头巷尾不仅弥漫着浓浓的年味，更涌动着澎湃的消费活力。从红色景区的万人空巷到商圈综合体的消费热潮，这个春节，薛城不仅留住了“人间烟火”，更点燃了“经济引擎”。

合，特色民俗表演、实景互动演艺、年味市集、亲子游乐等项目轮番上演，内容亮点、体验有新意、情怀有温度，让大家慕名而来、尽兴而归。

让游客在沉浸式体验中，把“流量”变成了“留量”。这个春节，薛城的商圈可以用“人山人海”来形容。游客来到万达广场、恒太城、贵诚、银座等重点综合体，累计客流量突破100万人次，营业收入更是突破7000万元，同比增长10%以上。

“以旧换新”的政策红利，135家家电、数码企业纳入补贴名录，汽车、家电、3C数码等大宗消费成为春节“新宠”。政策红利精准发力，让消费者得了实惠。

文艺传递温暖与祝福

——台儿庄区文艺下乡志愿服务活动的侧记

本报记者 岳娜 通讯员 刘同林

春临大地福满村，艺暖人心乐开怀。为深入践行“文艺为民、服务群众”的初心使命，近日，台儿庄区文化艺术联合会、泥沟镇政府、台儿庄区文艺志愿者协会等单位联合开展“情系马年新春，爱润欢歌家园”文艺下乡志愿服务活动。

记者在活动现场看到，欢歌村文化广场张灯结彩，人头攒动，浓浓的年味与欢声笑语交织在一起。上午10时许，演出在热烈的掌声中拉开帷幕。

演出后，志愿者还为村民们准备了热气腾腾的大锅菜和松软可口的热馒头，一碗碗鲜香的菜肴、一个个饱满的馒头，不仅暖了村民的胃，更暖了大家的心。

演出后，志愿者还为村民们准备了热气腾腾的大锅菜和松软可口的热馒头，一碗碗鲜香的菜肴、一个个饱满的馒头，不仅暖了村民的胃，更暖了大家的心。

90.15万人次！台儿庄古城春节假期圆满收官

本报台儿庄讯 2026年春节假期，台儿庄古城以繁华运河·烟火台儿庄为主题，深耕文旅融合、升级业态体验、强化服务保障，全域人气、品牌声量、市场口碑与经营营收全面跃升，交出一份高质量发展的亮眼答卷。

假期期间，景区累计接待游客90.15万人次，单日峰值突破15万人次，稳居区域文旅市场龙头地位。庙会巡游、非遗展演、实景演艺轮番上演，《盛世欢歌》《竹马闹春》剧场爆满，沉浸式互动、摇橹泛舟、花灯打卡点人头攒动，运河年味浓郁出圈。

期间，千名职工与志愿者坚守一线，景区实行网格化管理、全时段保障。在地方党委政府统筹下，多部门协同联动，筑牢安全防线，优化交通疏导，确保市场平稳有序、游客安心畅游。

古城业态焕新激发消费活力，渔灯、扎染、汉服工坊等沉浸式场景集聚，旅拍、文创、特色餐饮备受青睐，多元消费场景持续释放新动能。夜间经济亮点纷呈，万盏花灯映运河、光影演艺耀古城，《火龙钢花》《月下灯河》等节目惊艳亮相。

此次春节假期，台儿庄古城以文化为魂、以体验为核、以服务为本，生动诠释了台儿庄品牌内涵，为文旅市场活跃向好注入强劲动力。

书城里开启新春阅读之旅

本报市中讯 新春佳节，人们浸润在喜庆热烈的年俗氛围里，不少孩子在家长的带领下走进新华书店，在墨香中开启新春阅读之旅。

作为假期里的热门阅读打卡地之一，新华书店里一派暖意融融的景象，书架上各类读物整齐陈列，文学经典、科普读物、趣味漫画等品类一应俱全，覆盖不同年龄段孩子的阅读偏好。

“放假了时间很充裕，静下心来带孩子来书店读读书，感受不一样的节日文化氛围。店里有好多新年主题的装饰，在这样的环境里一起看书‘充电’，感觉很有意义。除了书店，我们还去东湖广场看了表演，很充实。”市民高岩分享着自己的新春安排。

在二楼阅读区，人们围坐一起共读好书，趁着假期静下心来读书学习，拓宽知识面、开阔眼界，成为不少家庭假期的又一选择。

为了迎接春节期间的阅读热潮，新华书店正常对外开放，备足了各品类的优质图书，添加贺新年为主题的装饰元素，打造舒适的阅读空间，为读者提供更好的阅读体验，也为节日增添浓浓的书香气息。



农技下乡进大棚

2月11日，台儿庄区社会工作领域“枣”成才学员联合悠悦关爱协会，启动“稻香运河·情满马兰”农技下乡志愿服务。特邀农业生产技术专家走进马兰屯镇，为大棚种植户现场指导，解决生产技术难题，以实际行动助力农户增收、推动乡村振兴。



文化惠万家 乐享幸福年

2月25日上午，市中区税郭镇联合相关部门，在玉皇庙庙会现场举办了“文化惠万家·乐享幸福年”——庆新春贺新年文艺演出庙会活动。活动以传统庙会为载体，为广大村民献上了一场年味浓郁、好戏连台的视听盛宴。

新春开局擂战鼓 服务企业启新程

（上接第一版）我们深知资金链就是生命线。在“3330”转型攻坚的时期，台儿庄区马兰屯镇政府不仅主动上门问需，更为我们量身搭建“政企银”对接平台，从提交材料到最终放款仅用了3个工作日，就帮助我们解决了280万元的技术改造资金缺口。

“全市‘服务企业年’动员大会召开，为我们锚定了‘强工兴产、转型发展’的清晰航向。”市中区西王庄镇党委书记孙潇表示，大会强调要突出企业主体地位，牢固树立“无事不扰、随叫随到、说到做到、服务周到”的理念，这为我们基层宣传工作划定了核心遵循。

新春守岗护新生

马年春节，市妇幼保健院新生儿科80余名医护人员坚守岗位，24小时监护救治春节期间出生的23名早产及呼吸异常高危新生儿，用专业与爱心守护生命起点，助力“小马驹”早日平安康复回到妈妈身边。



一锅辣子鸡 满是枣庄情

本报记者 王兆虎 通讯员 王海楠 满丙莹

一进腊月，枣庄孙枝鸡品牌体验馆里“热气腾腾”。门店负责人王旭一边整理货架，一边招呼顾客，忙得脚不沾地。

“炒鸡讲究火候。”“炒菜不放姜，神仙炒不香。”李成磊念叨着，把姜片和花椒撒入热油。“刺啦”一声，香气窜满厨房。

“我们研发了18道以孙枝鸡和生态鲜食蛋为主的菜品。”王旭介绍，“地锅皮炒鸡蛋、辅酶Q10蛋挞、凤凰卷，还有正在开发的辣子鸡水饺，不久就能端上枣庄人的餐桌。”

“我们研发了18道以孙枝鸡和生态鲜食蛋为主的菜品。”王旭介绍，“地锅皮炒鸡蛋、辅酶Q10蛋挞、凤凰卷，还有正在开发的辣子鸡水饺，不久就能端上枣庄人的餐桌。”

厨房里，49岁的厨师李成磊系着围裙，手里的菜刀在案板上奏出轻快的节奏。青红相间的皱皮辣椒、深褐色的抱犊酱油、粒粒饱满的山亭花椒，还有切好的本地鸡

肉块一字排开。“炒鸡讲究火候。”“炒菜不放姜，神仙炒不香。”李成磊念叨着，把姜片和花椒撒入热油。“刺啦”一声，香气窜满厨房。

“我们研发了18道以孙枝鸡和生态鲜食蛋为主的菜品。”王旭介绍，“地锅皮炒鸡蛋、辅酶Q10蛋挞、凤凰卷，还有正在开发的辣子鸡水饺，不久就能端上枣庄人的餐桌。”

“我们研发了18道以孙枝鸡和生态鲜食蛋为主的菜品。”王旭介绍，“地锅皮炒鸡蛋、辅酶Q10蛋挞、凤凰卷，还有正在开发的辣子鸡水饺，不久就能端上枣庄人的餐桌。”

工伤保险知识快问快答

一级至四级伤残职工可享哪些工伤待遇？

职工因工致残被鉴定为一级至四级伤残的，保留劳动关系，退出工作岗位，享受以下待遇：（一）从工伤保险基金按伤残等级支付一次性伤残补助金，标准为：一级伤残为27个月的本人工资，二级伤残为25个月的本人工资，三级伤残为23个月的本人工资，四级伤残为21个月的本人工资；（二）从工伤保险基金按月支付伤残津贴，标准为：一级伤残为本人工资的90%，二级伤残为本人工资的85%，三级伤残为本人工资的80%，四级伤残为本人工资的75%。伤残津贴实际金额低于当地最低工资标准的，由工伤保险基金补足差额；（三）工伤职工达到退休年龄并办理退休手续后，停发伤残津贴，按照国家有关规定享受基本养老保险待遇。基本养老保险待遇低于伤残津贴的，由工伤保险基金补足差额。职工因工致残被鉴定为一级至四级伤残的，由用人单位和职工个人以伤残津贴为基数，缴纳基本医疗保险费。

职工因工致残被鉴定为五级、六级伤残的，享受以下待遇：（一）从工伤保险基金按伤残等级支付一次性伤残补助金，标准为：五级伤残为18个月的本人工资，六级伤残为16个月的本人工资；（二）保留与用人单位的劳动关系，由用人单位安排适当工作。难以安排工作的，由用人单位按月发给伤残津贴，标准为：五级伤残为本人工资的70%，六级伤残为本人工资的60%，并由用人单位按照规定为其缴纳应缴纳的各项社会保险费。伤残津贴实际金额低于当地最低工资标准的，由用人单位补足差额。经工伤职工本人提出，该职工可以与用人单位解除或者终止劳动关系，由工伤保险基金支付一次性工伤医疗补助金，由用人单位支付一次性伤残就业补助金。具体标准由省、自治区、直辖市人民政府规定。

职工因工致残被鉴定为七级至十级伤残的，享受以下待遇：（一）从工伤保险基金按伤残等级支付一次性

工伤保险知识快问快答

伤残补助金，标准为：七级伤残为13个月的本人工资，八级伤残为11个月的本人工资，九级伤残为9个月的本人工资，十级伤残为7个月的本人工资；（二）劳动、聘用合同期满终止，或者职工本人提出解除劳动合同、聘用合同的，由工伤保险基金支付一次性工伤医疗补助金，由用人单位支付一次性伤残就业补助金。一次性工伤医疗补助金和一次性伤残就业补助金的具体标准由省、自治区、直辖市人民政府规定。



服务好 现有企业就是最好的招商引资