

聊城首张新版营业执照亮相

可扫二维码查询公司登记信息

本报聊城3月3日讯(记者 李璇 通讯员 蒋利强 王凯) 3日上午,聊城一房地产公司负责人领到了聊城工商部门发出的第一张新版营业执照。这是新《公司法》实施后首个工作日市工商部门发出的第一张新版营业执照。与旧版营业执照相比,新版营业执照加入了二维码,扫描二维码即可在线查询该公司登记信息。

据悉,新《公司法》自3月1日起正式实施,将实收资本制改为认缴资本制。聊城市工商登记制度改革实施后,注册资本实行认缴制,实收资本不再作为登记事项。除募集设立的股份有限公司外,新设立的公司无需提交验资报告,公司股东(发起人)对其认缴出资额、出资方式、出资期限等实行自主约定,并记载于公司章程即可。

据了解,为充分发挥市场活力,日前国务院印发了《注册资本登记制度改革方案》,对市场主体实行“宽进严管”。“宽进”即实行注册资本认缴登记制、改革年度检验验照制度、简化住所(经营场所)登记手续、推行电子营业执照和全程电子化登记管理。“严管”即构建市场主体信用信息公示体系、完善信用约束机制,强化司法救济和刑事惩治、发挥社会组织的监督自律作用、强化企业自我管理、加强市场主体经营行为监管、加强市场主体住所(经营场所)管理。

为做好新制度下的注册登记工作,市工商部门积极筹备,在3月1日从省工商局紧急邮寄了部分新版营业执照,并当天分发至各县(市、区)工商局,确保了企业能顺利领到新照。



聊城市工商局颁发全市首张新版营业执照。



北环路拓宽

3月3日,聊城北环路正在进行道路拓宽改造施工,以缓解交通压力。道路拓宽改造完成后,将更好地改善基础设施条件和人们居住、生活环境。

本报记者 李军 摄

校长设热线接听师生反映问题

为方便与校领导沟通,聊大还将启动校领导接待日

本报聊城3月3日讯(记者 张跃峰 通讯员 张萍) 根据聊城大学最近出台的相关管理办法,从本周三开始设立了校领导接待日,同时启用校长热线(8239115、8239155)、校长信箱(xzxx@lcu.edu.cn),通过这三个途径拓宽了校领导与师生间直接沟通的桥梁。

根据《校长热线、校长信箱管理规定》,学校工作中的

热点、难点问题及解决问题的建议,师生的各类求助,对学校各部门及领导干部的办事效率、工作作风、廉洁自律等方面投诉和举报等,都可以通过校长热线和校长邮箱向学校反映。为最大程度地保障广大师生员工的权益,学校对来电、来信人的个人信息、反映内容进行严格保密,并由党委督查室、监察室对来电、来信办理情况进行督查督办。目

前,校长热线、校长信箱在校领导指导下,由校长办公室具体负责日常管理,相关单位负责承办落实。

从本周三开始,聊城大学还设立了校领导接待日,每周三都有一名在校领导接待师生员工来访,直接倾听大家的意见和建议。按照规定,对来访人员提出的问题,属接待校领导分管范围的,应当场落实办理;不属于分管范围,需要转

办的,应及时转办;当场不能办理的,应耐心做好说服解释工作,告知原因和办理时限;反映问题重大、涉及工作全局,或者属于维稳事项的,应在第一时间向校党委报告。师生于每周二之前到校长办公室或通过电子邮件、电话登记预约,即可在每周三上午9:00—11:00之间(节假日除外),赴东校区办公楼第三会议室与校领导进行面对面交流。

黄金再次闪光
ETF综合优势凸显
华安黄金易(ETF)
领涨黄金类基金

一扫去年颓势,今年以来以黄金为投资标的基金产品跑出了一条优美的上涨弧线。WIND数据显示,截至2月26日,黄金类基金今年以来平均总回报达10.57%,其中,华安黄金易(ETF)以12.19%的涨幅领跑全部黄金类基金。

内外市场金价大幅反弹无疑是黄金类基金业绩提升的主因。Wind数据显示,纽约商业交易所COMEX黄金价格从去年底的每盎司1209美元一路反弹到2月26日的1330美元,累计涨幅达10.01%。上海黄金交易所的主力合约AU9999的收盘价也从去年底的236.46元上涨至2月26日的265.22元,累计涨幅达10.84%。值得注意的是,虽然内外黄金市场涨幅差不多,但统计发现,以华安黄金易(ETF)领衔的国内黄金ETF及其联接基金净值涨幅却全部优于黄金QDII基金。

北京庆丰包子落户聊城运河古都

北京庆丰包子一夜之间享誉大江南北,名声大噪。如今,在聊城运河古都大酒店,水城人民可以在家门口吃上正宗的庆丰包子。3月3日,记者在运河古都大酒店看到,由于限量销售,包子不外卖,需要顾客提前预订,酒店的订餐电话异常火爆。

“很多客人都冲着庆丰包子来的,有些客人提前一两天就预订了。”酒店前台的工作人员告诉记者,因刚上包子,实行限量销售,不外卖,部分客人点面食要求

上庆丰包子时,已经卖完了。

“目前,酒店在预订包子的基础上,另外多蒸一些,但还是供不应求。”运河古都大酒店的面点师刘师傅说,从去年开始,酒店就在酝酿引进北京庆丰包子,还专门聘请庆丰包子铺的大师傅到店里,绝对是正宗的庆丰包子。

“庆丰包子口味地道,用高汤调馅,用内发面做皮,营养丰富,老少皆宜。”刘师傅介绍,目前酒店里有猪肉大葱和素三鲜两种馅料,搭配自制的小咸菜,

只在中午和晚上销售。

“听朋友介绍这里有庆丰包子,过来想尝个鲜,味道还真是不错。”3日下午1点,一位食客满意地离开了酒店。刘师傅告诉记者,只剩下最后几笼包子,都是包间里的客人预订的,没办法临时再做了。

据了解,庆丰包子铺创建于1948年,起初是一家普通的小饭馆,后因所营包子口味地道,之后专营包子,由于质量上乘,又符合中国人的饮食习惯,自然成为北京城老百姓认

可的著名快餐品牌。

“吃庆丰包子,配鱼头泡饼”是运河古都大酒店最近的口号,除了庆丰包子,最新推出特色菜品“鱼头泡饼”,选用花鲢肥鱼头加上各种酱料烟制而成,口味酱香,饼香而有嚼劲、劲道,还可以泡宽粉,对人体能提供丰富的胶质蛋白,又能健身美容,十分受欢迎。

运河古都大酒店地址:聊城市兴华西路区工商局西邻212号,订餐电话:0635-8431999、8439777。(郭庆文)



庆丰包子。