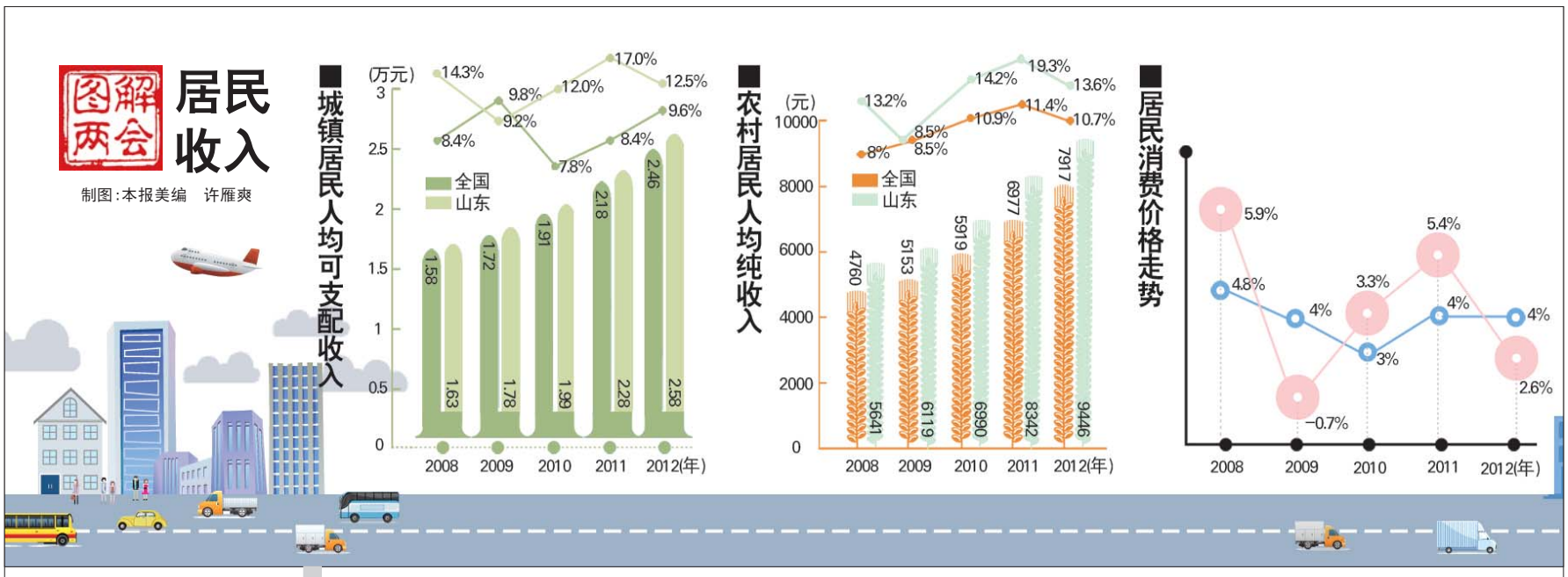


能见度 打开时政新闻一扇窗

深读报告

李稻葵:“20%个税”实施有困难

【报告原文】

5年来,新建各类保障性住房1800多万套,棚户区改造住房1200多万套。

坚持搞好房地产市场调控不动摇,遏制了房价过快上涨势头。

针对国务院出台新政“二手房交易征收20%个人所得税”,全国政协委员、清华大学经管学院教授李稻葵直言:“20%看上去很美,但是实施起来很难。”

李稻葵举例说,100万元买的房子,要卖150万元,“这50万元的差价并非全由房价上涨导致,也许其中有20万装修费——这怎么算?”他认为房产长期持有增值确实应该交个人所得税,但是短期不具有可操作性。他建议,从短期来看,应该对房屋销售总额收一定的税——比如1%或者2%,虽然这个政策本身存在,但是执行力度还不够,而且可以提高一些。

李稻葵认为,“新国五条”最有实效的是二套房首付和贷款利息的提高,这才是狠招。 (宗和)

全国政协委员、住建部副部长齐骥——

会保护“刚需”购房者

本报特派记者 刘红杰 发自北京

5日下午,国家发改委副主任杜鹰在接受记者采访时,就房地产调控清晰地吐出十个字:“房地产调控要坚定不移。”

全国政协委员、著名经济学家厉以宁则谈到了“国五条”对房地产调控的作用。“效果是慢慢来的,不能立竿见影。”厉以宁认为,“国五条”总的方向是希望能够把房价降下来,但一开头效果不会这样,因为民众对政策不理解,还有很多猜测和其他因素。

厉以宁说,在整个住房供不应求的情况下,要真正解决房价,就是把投机性需求去掉,让老百姓的需求得到满足,供求差距趋于缩小。对于房地产商以后的职能是不是从卖房者变成服务者,厉以宁说,房地产带动了国民经济很多方面,所以要让他们有正常的利润可得。市场调节这块房地产商去做,社会保障住房则由政府承担更大的责任。

5日下午,全国政协委员、住建部副部长齐骥也对记者表示,“国五条”是为了遏制投资、投机购房的行为,可是民众担心所得税这部分会被转移到购房者身上,对“刚需”购房造成伤害。所得者付费,就像工资的所得税,谁拿到经营性收入,谁去付这部分税,政策是这样规定的。“我们发现这里确实有强势和弱势的问题,我们会针对‘刚需’购买者出台保护措施。”

国家统计局原副局长贺铿——

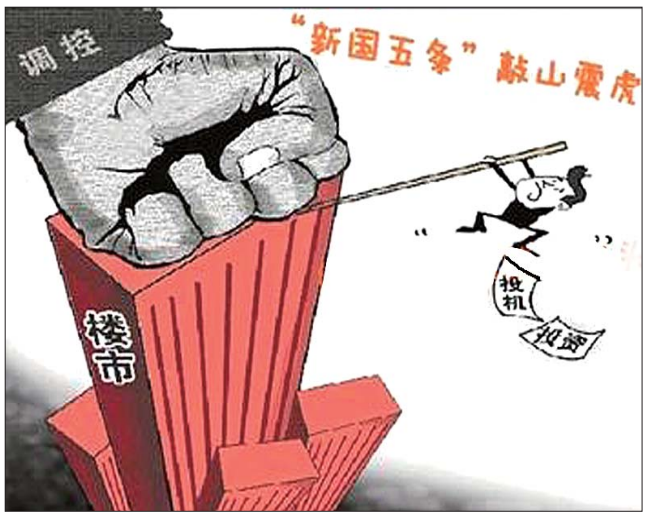
房屋保有税才是调控关键

本报特派记者 任鹏 王茂林

“房地产是一个民生产业,必须调控到符合我们的基本收入水平上,房价的总水平应该与收入水平相适应。”第十一届全国人大财经委员会副主任委员、国家统计局原副局长贺铿说。

他认为,以市场或经济的办法调控是主要的,但现在市场手段用得不够,行政的办法不可能最终解决问题。之前出台的几次调控办法、规定,实际上是一个行政的办法,通过这两三年来看作用有限。

这次新“国五条”比较突出的就是要利用税收。20%的税是交易环节的税,不利于房价下降回到合理价位,因为毕竟有交易成本。“重要的是保有税,我一直主张房屋除了人均应住面积,也就是城镇人均住房面积的33平米不征税、不增加老百姓负担,超出面积可以征收税,超得越多,收的税越高。如果房屋空在那里,更应该收税。”贺铿还表示,遗产税最终是要实行的。



省法制办:

每个城市的契税税率是固定的

本报济南3月5日讯(记者 马绍栋) 即将于4月1日起施行的《山东省人民政府关于修改<山东省契税征收规定>的决定》(下简称《决定》)引发了各界对我省契税税率调整的关注。今天省法制办公室做出解读称,之所以作出调整,是因为目前我省契税税率与其他省市相比处在较低水平,难以适应宏观调控的需要。

今年1月30日印发的《决定》分别对契税税率及具体适用税率的制定批准程序和契税征收机关两方面内容作了规定。省法制办表示,《山东省契税征收规定》(1998年省政府令第91号)规定,我省契税税率为3%,与其他省市相比处在较低水平,难以适应宏观调控的需要。《决定》中将契税税率调整为3%-5%,是具体税率的确定区间,不是浮动税率。契税适用的具体税率将由省财政部门会同地方税务机关根据实际提出建议,报省人民政府批准后向社会公布。

滋味神龟二十载 感恩同行你我他

——神龟20周年系列之发展历程篇

2013年3月8日,神龟餐饮迎来了20岁的生日。

20年间,神龟餐饮从小板房中起家,一路成长壮大,发展成为如今拥有21家门店,以中式快餐为主,海鲜烧烤为辅,集研发、加工、生产、销售为一体的大型餐饮连锁机构,在为消费者送去健康快餐饮食的同时,清新改变着人们的生活习惯,逐渐成为人们城市生活中不可或缺的一部分。

从小板房到全省性连锁

20年前的威海,最早的“神龟店”就在大世界商业街向阳路上。“一个15平方米的木板房,摆四几台电视烧烤,外面摆个大烧烤桌子卖烤,店门口总是那么长长的队伍,有时候烤好的食物不够卖,只能现烤现卖。”就在山东神龟餐饮管理有限公司董事部经理的老郑就是第一批神龟的员工,回忆起当时的情景,脸庞带中依旧充满了自豪。从那时起,神龟餐饮就拥有了美味与健康的基因,食物香味的香气、美味的味道以及独特多汁的口感征服了每一个品尝过它的人。“敞开式的厨房,一目了然的加工过程,新出炉的食物效果很大,配上有饭和小菜,就是美餐一顿。”从那时开始,家住大世界附近的李女士就是神龟的忠实“粉丝”。

1999年神龟对大世界的门店进行了装修,增加了新品品种,开始了规模经营。从此,这个背着烤炉的小龟点,带着红色的盾子、白色的手套,穿着金色的盔甲,拥有灵动的大眼睛和迷人笑容的“神龟”走近每家每户的威海市民身边。

2000年,位于市区青岛路近文化餐厅开门营业;2002年,和平餐厅、古寨餐厅相继开成;2004年,神龟餐饮的香味飘出了威海,在省城济南开广告牌;2005年,神龟在潍坊光开了首家异地直营店,并于2007年投资1000多万元兴建了光大的加工基地,新出炉的食物效果很大,配上有饭和小菜,就是美餐一顿。“从那时开始,家住大世界附近的李女士就是神龟的忠实“粉丝”。

巨幕上演起高楼大厦

要问神龟餐饮的迅速成长有什么秘诀,神龟人给出的答案是“踏实”:“先扎基础打牢,再逐步规模发展,每一步才能走得更稳,才会有所‘飞’起来的规模效应。”神龟人所说的“基础”就是要求所有餐饮门店遵循要求的中央厨房。

从2002年起,神龟餐饮当家人新景就就有了这种高瞻远瞩的目光。那一年,神龟餐饮在市区建立了第一个原料加工配送中心,一个不到100平方米的原料加工中心负责全市4个餐厅所需食材的集中采购、加工和配送工作,这样既能保证每个餐厅售卖食品口味一致,又可以从源头上把关原材料的品质,使神龟开始走向标准化、规模化的方向发展。

2004年,有美企业“没动机”之前的加工配送中心正式升级为神龟餐饮的“中央厨房”,神龟餐厅所需的原材料几乎都由中央厨房加工成半成品后再统一配送到各餐厅。这标志着神龟在标准化的道路上迈出了一大步,从而保证了神龟各餐厅所供应食品的安全化、标准化、规模化和统一化。

在确保发展的同时,神龟对食品安全始终在工作首位,公司率先采用并实施HACCP管理体系,最大限度降低了食品食源产生的可能性,并成为全国餐饮行业首批通过HACCP体系认证的餐饮企业。

如今,20年风华正茂的神龟已成为家喻户晓、妇孺人口的快餐品牌。创造了辉煌齐鲁的快餐传奇,神龟今天成绩的取得离不开广大消费者给予的关怀和信任,今后,神龟的发展道路上仍然需要消费者一如既往的支持,神龟愿与您一路同行,继续开辟新的商机,将打造齐鲁中式快餐第一品牌。

值此神龟公司成立20周年之际,为答谢新老顾客及社会各界人士对神龟的支持与厚爱,3月7日-9日三天各餐厅特推出全场消费凭卡、订餐、赠水饺等除外感恩优惠活动,期待您的光临,神龟愿与您同行!

活动期间每人每单限购20个烧饼。