

院庭长办案,带头承办审理重大、疑难、复杂案件 法院打官司也能挂上“专家号”



2015公正·为民看法院②
院庭长回归审判台

院庭长承办疑难案 裁判结果更权威

“请上诉人陈述……”12月1日上午,在烟台中院第十四法庭里,中院党组副书记、副院长张跃华担任审判长敲响法槌,一起交通保险赔偿纠纷案件的庭审拉开序幕。

作为曾经的审判业务骨干,审判长张跃华凭借娴熟的审判技巧,使整个庭审规范高效、张弛有度。“院庭长首先是法官,而且是审判经验丰富的法官,所以理应带头承办疑难复杂、新类型案件。”张跃华介绍,今年以来,开庭审理案件占用了他的大部分工作时间,审理的案件多为一些多发性、典型性、复杂性纠纷。

“审判长态度特别好,解释比较详细,讲得很到位,让我对法律文书不是特别懂的人听得特别清楚。”上诉人的代理人程女士庭审结束后表示,遇上院长办案就像到医院看病挂上了“专家号”,她感到既幸运又放心。

被告代理律师韩新说:“院长、庭长办案,对于裁判结果的信服力和权威性,我们更加认可。”

今年以来,全市法院的院庭长承办的疑难复杂、新类型案件约占其办案总数的40%以上。通过审理这种具有典型意义的案件,既可以为同类型案件的审理树立裁判指引,还可以让院庭长及时掌握审判前沿动态,增强对疑难案件和新问题的调研能力,带动办案质量的提升。

通讯员 张景伟 本报记者 张琪

今年,受立案登记制等因素影响,案件数量急剧增长。面对越来越重的办案压力,全市法院积极落实“让审理者裁判,由裁判者负责”的司法改革要求,深入推进院庭长办案制度,充分发挥院庭长办案的引领示范作用,实现了院庭长办案工作机制化、常态化,有效缓解了审判压力,更好地树立了司法公信力。



中院党组副书记、副院长张跃华(后排居中)开庭审理案件。 通讯员供图

办案常态化,让院庭长成为审判台的主角

“我们要让院庭长办案常态化,而不是流于形式。”市中院审管办主任史殿美表示,今年年初,中院就在全市法院部署开展院庭长办案,特别强调院庭长不准办串案,不准办简易案件,坚决避免“露面敲槌”,切实让院庭长办案成为“硬约束”。

为此,市中院提出“三个不低于”要求,即院长办案数不低于分管部门庭长平均办案数的50%,庭长不低于所在部门平均数的50%,副庭长不低于所在部门平均数。

各县市区法院也都加大对院庭长办案的绩效考核力度,芝罘区法院对

院庭长的绩效考评指标体系中专门增加了办理案件内容;栖霞法院实行院庭长审判业务“标红”按季度通报制;招远法院推行“四个一”措施,即“每月至少审结一起案件,每种类型案件至少审结一起,非访行政案件至少审结一起,案件审判、信访、调研三位一体”。

截至目前,全市法院院庭长结案39529件,占结案总数52.2%,其中,院长结案1059件,有效缓解了结案压力。同时,通过推动院庭长办案常态化,保证院庭长亲历审判中的每一个关键程序,避免了“审者不判,判者不审”的现象。

示范传帮带 新生代找到老师傅

“院庭长办案这个制度,在‘传帮带’新生代法官方面有特别积极的作用,提供了一个言传身教的有效渠道,特别有助于他们的成长,成熟。”市中院民四庭庭长周立杰告诉记者,作为一名从基层成长起来的法官,刚办案时也十分渴望能得到老法官的指点,在过去,院庭长对年轻法官的指导主要通过点评已审结案件进行,现在可以通过直接办案的方式完成。

在推动院庭长办案的同时,全市法院更注重审判经验传承,突出业务引领。院庭长作为曾经的审判业务骨干,多年来积累了大量的审判信息及案件资源,能够引导年轻法官多角度考虑问题。通过身体力行,帮他们改掉审判中的不良习惯做法,包括言谈举止、审理思路等,让当事人感受到文明审判,感受到公平与公正。

12月2日,记者现场旁听了一起由周立杰庭长开庭审理的交通事故赔偿纠纷案件,年轻的法官助理张君告诉记者:“言传不如身教,平时庭长在庭审技巧等方面也讲了不少,但依然有不少困惑,通过这种方式,我们可以直接学习到他们的经验,少走很多弯路。”

为帮助年轻法官尽快成长,全市法院还开展了“青蓝”工程、青年法官导师制度,为年轻法官配置导师;安排院庭长轮流与不同法官组成合议庭审理案件;定期组织法官观摩、疑难问题研讨等形式,帮助年轻法官更好地学习审判经验,提高审判技巧。

喜旺老汤牛腱肉又获大奖啦！ 喜旺荣获中国国际肉类 工业展览会品评活动金奖

近日,喜旺集团在青岛参加“第十三届中国国际肉类工业展览会(CIME 2015)”期间,喜旺生产的经典高端产品——喜旺老汤牛腱肉,在参展的千余种肉制品中脱颖而出,经大会组委会专家评审,获得“中国国际肉类工业展览会第二届肉制品品评活动金奖”。

据悉,中国国际肉类工业展览会(CIME)是由世界肉类组织(IMS)和中国肉类协会(CMA)在中国共同主办的肉类食品行业最大规模、最专业、最高水平的行业盛会。

本次品评活动组织了行业专家、大众评委等相关人员对参评企业产品进行了综合评定。喜旺老汤牛腱肉在产品风味口感、品相、营养价值等方面获得了评委们的一致好评。

酱卤工艺历史悠久,是中华饮食文化的精髓,是中华民族五千年饮食加工实践经验的结晶。喜旺老汤牛腱肉正是运用中国传统的、健康的酱卤加工工艺,并将传统酱卤工艺科学化、标准化、产业化,配以多种药食同源的名贵食材加工而成,喜旺老汤牛腱肉自上市销售以来,已畅销十九年。

荣誉的获得得益于喜旺深厚的综合实力。喜旺集团是全国最大的酱卤肉制品生产基地。此外,喜旺集团还承担了国家“十一五”、“十二五”科技攻关计划、国家农业部948计划等重大科研项目,公司科研中心是山东省科技厅唯一认定的“山东省中式肉制品加工工程技术研究中心”,是“国家认定企业技术中心”。同时,喜旺集团申请国家专利100余项,其中多项专利转化技术成果被鉴定为“国内领先”和“国际先进”。此外,喜旺加拿大研发生产中心于2013年、2014年分别荣获了阿尔伯塔省猪肉食品评比第一以及中加合作卓越企业两项大奖。

喜旺 获大奖了！！

喜旺老汤牛腱肉
荣获中国国际肉类工业展览会
第二届肉制品品评活动 **金奖**

经典好味道