

□ 聚焦省第十二届人大常委会 35 次会议

合肥都市圈客运专线未来可直达台湾

鼓励以“夜晚娱乐”留住游客

2030 年常住人口规模为 2520 万人;建 10 条城际铁路,客运专线未来有望直达台湾;以夜晚娱乐等为重点,构建旅游娱乐体系,延长游客停留时间。

12 月 14 日,省第十二届人大常委会 35 次会议对《合肥都市圈城镇体系规划(2015-2030 年)》进行审议,规划中众多内容让人期待。 ■ 星级记者 刘海泉

人口:至 2030 年,圈内常住人口 2520 万人

合肥都市圈规划范围包括合肥、淮南、六安、滁州和桐城的全部行政辖区,规划至 2030 年,合肥都市圈常住人口规模为 2520 万人,城镇化率为 75%,城镇人口规模为 1900 万人,将合肥都市圈打造成为“长三角重要的增长极、安徽省核心增长极,国家重要的自主创新基地、现代产业基地、国家综合交通枢纽”。

交通:规划 10 条城际铁路

客运专线未来可直达台湾

为打造综合交通体系,规划建设京沪、沿江、合芜蚌、沪陕、合安、商景、沿淮七条复合运输通道,强化与长江经济带的交通联系。

规划将合肥、六安、淮南、滁州市中心通达运输通道的平均时间控制在 20 分钟以内,将肥东、肥西、长丰、庐江、舒城等县城中心通达运输通道的平均时间控制在 15 分钟以内。

铁路网规划建设 6 条客运专线,其中明确提出加快建设合福客运专线。专项走向经过合肥、巢湖、无为、铜陵、南陵、泾县、旌德、绩溪、黄山、武夷山至福州(台湾)。城际铁路方面,规划建设合淮、阜六、宁蚌等 10 条城际铁路。

医疗:鼓励医院设分院

组建跨区域的医疗集团

在医疗卫生方面,规划建设合肥都市圈医疗网络



系统,鼓励发展具有专科优势和特色的医疗机构,打破医院设置的行政限制,对布局不合理的医疗机构进行调整,实现对医疗资源的优化配置:建立合肥市、淮南市、六安市、滁州市、桐城市、县城、乡镇、村组医疗卫生网路体系,要求医疗卫生体系覆盖合肥都市圈各个地区。

鼓励组建跨市的医疗服务集团,鼓励合肥市知名医疗机构在淮南、六安、桐城设立分院。允许非公有资本采用多种形式,参与基本医疗服务主体框架外的

公立医疗机构的改制。积极组建跨区域的医疗投资公司、医院管理公司和医疗集团。

教育:鼓励在肥高校与圈内城市联合办学

规划提出,加快实现合肥都市圈内科教信息资源共享。通过整合科技创新资源,依托合肥建立开放共享的科技成果转化交易平台,扩大中国(合肥)自主创新要素对接会品牌效应,促进科技成果转化共享。

鼓励在肥高等院校、科研院所和大企业的研发机构与淮南、六安、桐城、滁州等开展联合办学、科技交流和联合攻关,共建科教实验基地,采取更加灵活的方式促进合肥的优秀教师对五地支教。

文化:大型文化设施集中在合肥建设

在文化领域,规划期内将集中在合肥建设大型文化设施,如建设省博物馆新馆、省非物质文化遗产馆、图书馆和文化馆,根据城市发展需要,建设相对超前的市图书馆、文化馆,健全区级图书馆、文化馆设施,完善合肥市中心文化职能。多渠道投资开发建设安徽省黄梅戏剧院、安徽省徽京剧院和安徽省话剧院等基础设施。

旅游:构建旅游娱乐体系

以“夜晚娱乐”留住游客

规划提出,支持组建以主力旅行社为主体,融旅游饭店、旅游车船、旅游景(区)点等于一体的综合性旅游集团;积极引进具有国内外知名的连锁酒店品牌,加快培育本土酒店业管理品牌;发展主题文化酒店;以大别山、环巢湖和大琅琊山等旅游区为重点,结合自驾车旅游需求,建设汽车营地、汽车旅馆和乡村民宿体系。

为延长游客停留时间,规划提出以夜晚娱乐、旅游演艺和节庆活动为重点,鼓励创办旅游文化演艺机构,构建合肥都市圈旅游娱乐体系,增加旅游综合效益,形成与文化产业的融合互动。

平民消费,尊享五星级家宴! 不用您费心,蓝带国际御厨--刘泉领衔特级厨师团队,亲手为您打造精品年夜饭大餐!
12月25号前电话预订上门收取餐费, 前50名同时赠送价值198元的武夷山大红袍一罐。
限时5折! 五星级年夜饭499元起抢购了!

不用花大钱去饭店排队预定! 不用父母操劳,厨房受累! 不用出门就能吃到大厨拿手菜!

您家的年夜饭,我们承包了!

刘泉
梅龙镇年夜饭研发主席
中国海参文化传播中心主任
高级烹饪技师、
东方美食学院教授
满汉全席擂主、
山东省药膳协会常务理事

北京东来顺集团联手梅龙镇顶尖烹饪大师, 为您送上一份不一样的年夜饭!

年夜饭现在预订享5折, 食材、大厨、物流都省钱:
年关临近, 各种肉类海鲜食材价格变化很大, 需提前预订保证原材料数量价格及优质。另外选聘大厨亲自掌勺, 现做急冻送货。经过上周的火热预订, 原定1000套供应量已订出400余套。

大厨主理, 冷冻预包装送餐到家, 开袋加热摆盘即食。12至16道大厨拿手菜, 道道精心选材配菜: 不忍心再让父母大过年的折腾饭菜了, 上百位大厨, 精心打造1000套大厨年夜饭, 每个都是各大菜系的代表菜, 今春换个口味过大年, 尝尝平常不会做的名菜, 试试家里做不出的功夫菜。

家里随时来人随时加热开饭。走亲访友带一套, 自带饭菜, 不给别人添麻烦, 送礼还倍有面子。

2017春节, 回家过个省时, 省心, 省力的新年, 在家吃顿五星级大餐!

年夜饭为啥现在订? 因为现在预订享5折:

年关临近, 各种食材尤其是肉类海鲜价格变化很大, 需提前预订保证原材料采购的数量价格及优质。

另外选聘大厨亲自掌勺, 现做急冻送货, 因此供应量有限, 预计供应量在1000套左右, 南北菜系清淡咸香兼顾, 适合全家人口味。

年夜饭为啥在家吃? 因为过年是全家欢聚的大事:

去外面订餐价格偏高, 老人孩子出门不方便, 开车不能喝酒, 停车预订都麻烦, 而且春节十来天不能天天外面吃。

在家吃全家其乐融融, 但亲朋好友人来人往, 随时加餐添菜费工夫。一年未见的父母整个年节在厨房忙碌, 团圆节过得月圆, 连个聊天时间都没有。

梅龙镇
五星级家宴 金牌大厨特制
2017 百年烹饪技艺 传承经典, 成就绝世美食
免费送到家
12月25日前 限时抢购
5折
五星级家宴 金牌大厨特制 融和南北菜系精品 美味十足

大师年夜饭

订餐流程

1. 拨打订餐电话预定配额
2. 工作人员上门收取餐费;
3. 春节前梅龙镇大厨按订单制作, 专业冷链统一配送;
4. 免费送餐到家, 加热上盘, 10分钟搞定年夜饭。

订餐电话: 400-990-1976
团购电话: 0551-62855921 65413840

12道菜, 鸡鸭鱼肉海鲜全

阖家团圆宴

葱烧海参	秘制真鲷鱼
翅汤煲鱼肚	三鲜鱼面筋
扁尖老鸭煲	鲍汁黄焖鸡
香辣手抓牛排	红烧狮子头
黑胡椒肉片	金玉满堂
东坡肘子	雪花排条

原价998元 现价**499元**

16道菜, 南北海鲜参鲍贝

吉祥如意宴

酱汁金枪鱼	渔家象拔蚌
黄金鲍螺头	秘制真鲷鱼
红烧狮子头	鲍汁黄焖鸡
扁尖老鸭煲	金玉满堂
黑胡椒肉片	东坡肘子
雪花排条	葱烧海参
德州扒鸡	香辣手抓牛排
翅汤煲鱼肚	三鲜鱼面筋

原价1398元 现价**699元**

16道菜, 正宗闽南佛跳墙

金玉满堂宴

金牌佛跳墙	渔家象拔蚌
秘制真鲷鱼	酱汁金枪鱼
翅汤煲鱼肚	三鲜鱼面筋
鲍汁黄焖鸡	黑胡椒肉片
东坡肘子	葱烧海参
香辣手抓牛排	德州扒鸡
翅汤煲鱼肚	扁尖老鸭煲
金玉满堂	红烧狮子头

原价1998元 现价**999元**