

绿色新材料与生鲜冷链并举

广西发展向海经济一线见闻

新华社南宁电(记者黄浩铭)走进北部湾畔的华谊钦州化工新材料一体化基地项目施工现场,塔吊高耸,机声隆隆、焊光闪烁,数千名施工人员正在进行设备和工艺管道安装,全力以赴抢抓工期。

华谊钦州化工新材料一体化基地项目是目前广西单体投资最大的工业项目,总投资达700亿元。项目建成后,对延伸广西石化产业链、打造国家级钦州石化产业基地具有重要意义。

面对复杂局面,今年以来,广西通过激发向海经济新活力,培育新业态,筑牢经济增长基础,积蓄发展力量。

打造向海经济,核心在港,重点要培育配套

产业。广西发挥区位优势,把深化与东盟合作同全面对接粤港澳大湾区发展联动起来,一批促进产业结构升级的重点项目相继建成,为地方经济发展注入新动力。

2021年12月,防城港渔港经济区获批国家级沿海渔港经济区试点项目,在项目的重要组成部分——企沙中心渔港东部万吨级远洋渔业码头工程现场,人员和设备在港区内往来穿梭,陆域和水域施工齐头并进。

中建筑港集团防城港万吨级渔港项目经理张明说,施工人员克服疫情反复、雨季来临等困难,施工进度达到预期目标。项目建成后,将进一步培育海洋渔业新模式新业

态,促进传统渔业转型升级,推动北部湾海洋经济发展。

同样是在北部湾畔,一辆辆满载来自泰国、越南等国家的榴莲、巴沙鱼等农产品的货车驶入刚运营不久的广西北部湾国际生鲜冷链园区(一期)。

广西北部湾国际生鲜冷链园区是国家重大建设项目库入库项目,一期具备每年20万吨生鲜食品的储藏加工能力,可提供仓储、贸易、集散、加工、多式联运、供应链金融等服务,填补了广西面向东盟的冷链物流基础设施短板。

“东盟产品可以通过这里辐射全国,让物美价廉的生鲜食品进入千家万户的餐

桌。”冷链园区负责人、广西供应链服务集团副总经理黄志勇说。

产业结构升级为广西向海经济发展注入源源不断的动力。目前,西部陆海新通道发运货物品类有600多种,物流网络已拓展至全球107个国家和地区。今年1至5月,西部陆海新通道铁海联运集装箱班列累计发送货物31万标箱,同比增长37.7%;北部湾港累计货物吞吐量11413.66万吨,同比增长6.90%。

自治区海洋局相关负责人介绍,近年来广西发展向海经济成效明显,已形成绿色化工、电子信息、金属新材料等千亿级产业集群,2021年广西向海经济生产总值4202亿元,同比增长12.9%,占广西GDP比重17.0%。



国内首座兆瓦级氢能综合利用示范站投运

▲这是7月6日拍摄的安徽六安兆瓦级氢能综合利用示范站(无人机照片)。

当日,国内首座兆瓦级氢能综合利用示范站在安徽六安投运,标志着我国首次实现兆瓦级制氢-储氢-氢能发电的全链条技术贯通。

新华社记者杜宇摄

新疆单机容量最大风机并网投运

新华社乌鲁木齐7月6日电(记者杜刚)截至7月6日零点,在我国风力资源富集的新疆哈密市十三间房风区,8台6.25兆瓦风力发电机已连续运行150小时。国网新疆电力有限公司介绍,这些风机是目前新疆单机容量最大的风机。

这一风电场由哈密粤水电能源有限公

司投资建设。据该公司副总经理王东彪介绍,这些风机采用6.25兆瓦中速永磁机组,风机叶片长达83.4米,机组轮毂中心高度为100米,相当于32层居民楼的高度,扫风面积22966平方米,约等于3.2个标准足球场,仅机舱整体吊装重量就达144.3吨。

王东彪说,相较于原有的1.5兆瓦机

组,这些风机的风能利用率提高了40%,占地面积减少60%。项目年发电量可达1.4亿千瓦时,相当于一年节约标煤4.17万吨,减排二氧化碳约11.4万吨。

国网哈密供电公司电力调度控制中心主任夏永平介绍,随着后续风电开发项目陆续并网,哈密十三间房风区将成为新疆又一个百万千瓦级风电集群。

安徽芜湖：古城“夜经济”释放新活力



新华社合肥7月6日电(记者何曦悦)安徽芜湖的花街得名于夜晚满街亮起的花灯,数百年前,这条繁忙的街巷就是灯火通明的夜生活所在地。如今,蓬勃发展的“夜经济”让这里的夜晚更加多彩。

“以前还以为这里只是个仿古的商业街,没想到不仅处处有花灯,还有非遗技艺店铺和艺术馆,特别适合朋友小聚后走走转转,我们还刚好赶上了晚上的音乐节。”今年20岁的俞嘉韵在芜湖读大学,近日,她第一次来到芜湖古城中的花街,就收获了不少惊喜。

穿上汉服,在花灯下拍照打卡;在老字号餐馆里吃一碗江南特产虾籽面;在街角买一个精美的手工糖画;在非遗木榨油技艺的工坊,体验如何用数百公斤重的木槌榨出菜籽油……在旅游网站上,这一花街夜间游览攻略热度不断攀升。

夏日来临,火热的天气让人们更乐于在傍晚出门休闲纳凉,“夜经济”随之升温。融合了古建筑、烟火气以及传统文化的综合性体验,让夜游古城成为中国多地备受青睐的文旅消费形式。

暮色四合,在安徽省铜陵市的永泉旅游度假区,游客不仅能欣赏青砖灰瓦的江南美景,还能兑换一小袋铜钱,用于购买品尝这里

多达100余种江南特色小吃。

“用铜钱买单特别有韵味,仿佛穿越了时光,孩子也觉得新奇有趣。”周五下班后,铜陵市民常鹏飞与家人一同来到这里。古色古香的街景、别致奇巧的体验,让一家人流连忘返。

“中国消费者越来越喜爱有文化传承属性的消费形式,比如能让他们回忆起童年时光的小点心和传统手工艺,古风古韵的江南园林布景等。”永泉旅游度假区总经理徐法根说,为此,景区还布置了投壶、射箭、滚圈等十多种民俗小游戏,让夜游更有趣味。

6月开始,多地围绕夜间文旅经济发力,在做好疫情防控的同时,助推旅游业复苏。

安徽发放文旅商贸惠民消费券近1.9亿元,特别加大对夜间文旅消费集聚区、影剧院消费补贴力度,引导、刺激夜间消费。古城西安也推出了夜游嘉年华活动,为市民推荐了14条夜游线路和20个夜间特色文旅消费空间。

“消费券发放后,我们能感觉到生意明显变好了,客流量也增加了。”芜湖古城企划部经理吴宇彬说,今年以来,芜湖市政府已经发放多轮消费券。此外,古城近期还举办了音乐节、啤酒节等夜间活动,吸引更多市民游客。

芜湖古城运营方提供的最新数据显示,从“五一”假期开始,受疫情影响的客流

开始逐步恢复,每周可递增近10%,今年6月的客流量已经突破40万人次。

徐法根认为,“夜经济”的蓬勃发展,对文旅产业链起到了促进作用,“有了美食夜市、篝火晚会等活动,很多旅行团会把原本一天的行程延长到两天,让游客逗留更长时间,从而拉动消费”。

除了提振商圈整体夜间消费,古城“夜经济”也向着多元化发展。音乐节和“非遗夜市”等特色活动在各地涌现,美不胜收的古城街景与穿梭往来的游客,还为直播等新业态搭建了独特舞台。

“大侠请留步!”傍晚七点多,在芜湖花街,身着古装的主播和手机屏幕里的观众热情互动,吸引不少游客驻足。

这一名为“江湖客栈”的古风自媒体团队在社交平台上已有六十余万粉丝,从六月底开始,他们与芜湖古城合作,在这里进行多场直播,内容包括娱乐互动和直播带货等。

“古色古香的古城和我们的账号定位很契合,而且人来人往十分热闹,也能吸引更多的直播观众。”账号负责人周家庆说。

文化和旅游部在6月29日的新闻发布会上提出,将抓住暑期消费旺季,着力发展夜间文化和旅游经济。该部门数据显示,2022年一季度,中国旅游收入(旅游总消费)0.77万亿元,比上年同期增长4.0%。



▲6月9日,工人在江苏精研科技股份有限公司车间忙碌。

江苏省常州市在抓好疫情防控工作的基础上,全力以赴保生产、稳运行,多措并举加大助企纾困落实力度,全力拉满重点行业、重点企业复工复产“进度条”。

新华社记者季春鹏摄

纾困培优 聚力赋能

江苏加快培育壮大“专精特新”企业

新华社南京电(记者陈刚)应对疫情冲击挑战,制造业大省江苏引导政策、资金、服务等要素向中小企业聚集,加快培育壮大“专精特新”企业,助力企业强筋壮骨,为稳住经济基本盘、增强产业链供应链稳定性和竞争力提供支撑。

“本轮疫情初期,受供应链物流不畅冲击,公司产能受到影响,政府挂钩企业的服务专员主动了解我们的生产经营状况,及时协调绿色通道,最大程度降低疫情影响。”位于吴江经济技术开发区的江苏创源电子有限公司,主要为高端电子产品企业提供智能设备。公司副总经理雍君说,政府的保障措施帮助实现了生产不停工,专家连线“云指导”,帮助企业申报专精特新“小巨人”支持政策。

“4月云培训、云辅导,5月线下上门送政策……”吴江经济技术开发区经发局局长焦蛟说,今年3月,当地开展“专精特新培育工作全过程上云”活动,“专精特新企业培育平台”对后备企业数字建档、全息跟踪,实时掌握运行发展情况,实现“人在干、数在转、云在算”,创源电子的相关情况正是系统自动推送的。

梯度培育精准帮扶,财税联动助企纾困,把脉问诊提升能级……打好政策“组合拳”,江苏省持续为“专精特新”企业成长蓄势聚力:省市区联动建立在线培育库,省级入库企业超1.4万家,带动市县培育2万多家;今年已为近400家“专精特新”企业办理留抵退税31亿元;组织开展中小企业高质量发展巡诊活动,已问诊190多家,问题解决率达96%。

走进江阴塞特精密工具有限公司恒温恒湿车间,工人正站在机床操作台前,输入刀具参数,经过软件计算磨削路径,控制机床加工。这里生产的一款2.5厘米长的刀具,售价达到2.8万元左右,颇受市场青睐。

“别小看这款刀具,光是研发团队就有20多人。”公司总经理朱源介绍,过去不少企业依赖进口刀具加工生产,如今企业产品不仅替代进口、填补国内空白,还直接出口到德、美、日、韩等国。

聚焦主业打造“单项冠军”,江苏省鼓励中小企业深耕细分市场,掌握独门绝技,目前在细分领域扎根10年以上的省级“小巨人”企业达1483家,主导产品市场占有率居全国前三位的有671家,其中343家位列首位。

“智改数转”树立行业标杆,江苏省坚持把智能化改造和数字化转型作为推动创新发展的重要抓手,省级财政每年安排12亿元专项资金,2021年规模以上工业企业关键工序数控化率达60.1%、数字化研发设计工具普及率达87.9%,居全国前列。

创新协同、资源共享、供应链互通的产业生态,对“专精特新”企业创新发展尤为关键。江苏省致力链接上下游,融通产学研,由行业龙头通富微电牵头的半导体产业协同创新联合体,联合近30家上下游企业、十余所高校院所,促进合作研发和成果转移转化。多家成员单位通过这个“桥梁”与高校达成产学研合作。

“公司每年研发技改投入近亿元,破解资金瓶颈至关重要。”朱源说,目前江阴塞特精密工具有限公司享受科技贷年利率3.85%,贷款额度3000万元;研发设备科技保险补贴50%;发明专利科技保险补贴100%。得益于全方位支持,这家创办于1972年的“小作坊”,一步步成长为国家级专精特新“小巨人”企业。

为“专精特新”企业发展注入金融“活水”,江苏省着力扩大信贷资金投放规模,拓宽市场化融资渠道。引导金融机构开发“专精特新贷”“小巨人贷”等专属金融产品,2021年为“专精特新”企业授信达6685亿元;以省政府投资基金为母基金,已撬动各类资金120.9亿元,投资“专精特新”企业105家,推动15家企业IPO上市;实施重点产业链中小企业上市培育计划,已有65家国家级专精特新“小巨人”企业在A股上市,14家“专精特新”企业在北交所上市。

数据显示,目前,江苏已培育国家级和省级专精特新“小巨人”企业285家、1998家,国家制造业单项冠军138家,其中80%以上集中在战略性新兴产业和先进制造业领域。

吴忠：一碗早茶里的产业升级

新华社银川电(记者艾福梅、马思嘉、杨植森)对于居住在黄河之滨的宁夏吴忠人来说,无论是亲朋好友休闲聚餐,还是生意伙伴谈生意,往往都是从一场时长两三个小时的早茶开始的。

飘香的特色牛肉面、浓郁生津的八宝茶、滑嫩可口的牛肉、种类繁多的面点和爽口开胃小菜……人们围坐一桌,品尝美食的同时,感情升温、合作升级。

“我们每天光牛肉就要煮200多斤,很多顾客都是老熟人,就看重店里这传承了40多年的老味道,隔三岔五就会来。”吴忠市一家“老字号”早茶店负责人马翔说。

依靠黄河得天厚的地域优势,吴忠自古就是古丝绸之路上的商埠重镇。南来北往的客商络绎不绝,既促进了当地经济的繁荣,也带动各地饮食文化相互碰撞、相互影响。

吴忠市党史和地方志研究室主任胡建东说,从历史文献看,西北人自唐朝起就爱饮茶,因为本地人爱吃牛羊肉、奶制品,喝茶能解油腻。而热茶中的成分也随着时代变迁不断变化,逐渐发展成如今的八宝茶。

但吴忠早茶店的真正兴起,始于拉面馆。20世纪80年代,不少兰州人把拉面带入宁夏,随后吴忠人进行创新、改良,实现了八宝茶与兰州拉面的完美融合。在吴忠,人们也习惯称拉面为牛肉面。

马翔的爷爷就是在那个年代开起了牛肉面馆。马翔记得,最开始一碗牛肉面3毛5分钱,还得要粮票,所以基本上客人就是吃一碗面。“慢慢地,老百姓口袋里有了钱了,需求更多了,店里就逐渐增加了八宝茶、牛肉、茶叶蛋以及各种各样的小菜和面点。”他说。

吃得丰富之外,消费者也讲究吃得舒心。为此,吴忠市越来越多牛肉面馆开始在餐饮环境和品质上下功夫,当地政府也大力扶持早茶产业的发展。

马翔5年前花了百余万元将这个600多平方米的店面装修一新,大堂、卡座和包间一应俱全。“现在顾客来‘喝早茶’,待两三个小时太正常了,早就不仅仅是喝茶品尝美食,而是一种社交、一种休闲生活。”他说。

2021年7月,吴忠市被中国烹饪协会授予“早茶文化地标城市”的荣誉称号。目前全市拥有早茶餐饮门店570余家,2021年实现销售收入10亿元左右,带动了1万余人就业,已成为吴忠市新的经济增长极。

“‘吴忠早茶’产业的蓬勃发展也反过来促进了一二产业的发展,现在当地百姓养的肉牛、种的蔬菜有了更多销路,还有人专门瞄准早茶店所需的大量八宝茶、面点等,打造加工企业。”胡建东说。

去年10月,51岁的马保军利用当地保留下来的秦汉渠家属院“锅炉房”,开设了一家别致的工业风早茶店,吸引很多年轻人来“打卡”怀旧。这是他的第五家店,每家风格都不一样,有复古的,有中式风,还有大漠风和地中海风格。

“同样的产品、不同的装修风格就是为了吸引不同受众群体,尽管疫情有所影响,但节假日不提前预订还是很难抢到包间。”马保军说。

记者采访还了解到,为减少疫情影响,促进经济发展,吴忠市还在积极推动早茶和旅游产业融合发展。今年“五一”期间,吴忠市围绕“早茶、黄河、星空、酒庄、红色、长城、休闲”七大主题升级推出14条精品旅游线路,给游客提供多种出游选择。这两天,2022中国面食博览会暨第二届吴忠早茶美食文化节正在举行,免费的交通和文艺表演以及大量投放的消费券,吸引了众多宁夏人利用周末前来品美食、赏美景。

“到今天,吴忠早茶远没有定型,各个早茶店仍不断在菜品、茶品、装修等方面摸索创新,博取众家之长,以期以更好的口味和就餐体验吸引客流,发展壮大。”胡建东说。