

党的二十大精神大学习大讨论大宣传大实践

出台市场主体梯度培育提质升级行动计划

银川市赋能民营经济高质量发展

本报讯(记者 赵婍莉) 近日,银川市出台《银川市市场主体梯度培育提质升级行动计划(2023年—2027年)》(以下简称《行动计划》),更大力度激发各类市场主体活力和发展内生动力,为建设黄河流域生态保护和高质量发展先行区示范市提供有力支撑。

《行动计划》具体围绕市场主体总量大提升、质量大提升、活力大提升三大目标,分4个方面提出23项重点任务。预计到2027年末,全市在册市场主体突破55万户,规模以上工业企业总量达到470户,规上限上服务业企业(单位)超过900户,产值

10亿级以上的支柱企业达到28户,全社会研究与试验发展经费支出占GDP比重达到全国水平。

在培育支柱骨干企业方面,通过加强产业基础再造和重大技术装备攻关,推进补齐产业链短板,打造一批工业骨干企业。通过鼓励建筑、房地产企业与央企、区外大型建筑企业组成联合体,采取联合体投标等方式参与重大项目建设,培育一批资质建筑企业。利用大数据、自有品牌、营销渠道、创意设计、专利技术等优势资源,壮大一批服务业龙头企业,将国家级高新技术企业作为重点培育对象。

在发展新兴成长性企业方面,通过加快孵化基地建设,为个体工商户提供工作空间、共享资源,培育壮大城乡电商主体队伍,大力培育“新个体经济”。建立“个转企”重点培育库,支持个体工商户专利权、商标权、名称权、荣誉称号等权益保护转移,推动个体工商户“个转企”。实施企业创新能力提升计划,推进创新产品政府采购,落实规上企业研发费用后补助政策,持续壮大创新企业队伍。通过加大政策支持力度、优化外商投资服务,扶持未来产业发展。

在壮大特色优势企业方面,培育“三新”产业及重点工业领域“链

主”企业和供应链“标杆”,锻造产业链韧性。依托商贸服务型物流枢纽和供应链创新与应用示范城市建设,不断强化供应链保障,培育一批现代流通龙头企业和骨干物流、供应链企业。实施银川市打造“宁夏二十一景”创新升级工程三年行动,打造特色商业文旅融合街区,持续增强消费企业活性。

在强化企业要素保障方面,银川将大力推广银税互动,拓宽企业融资渠道,加强人力资源保障,通过畅通企业诉求反映渠道、建立企业服务专员队伍,让企业服务迈向精准服务新阶段。



6月14日,织里镇织北派出所民警在禁毒主题公园内给小学生普及禁毒知识。

在第36个国际禁毒日来临前,浙江省湖州市吴兴区织里镇织北派出所民警在织里镇禁毒主题公园为湖州市织里实验小学的师生开展禁毒主题宣传活动。民警向同学们讲解禁毒相关知识、吸食毒品的危害性,进一步提高青少年对毒品的认识,使广大青少年树立识毒、防毒、拒毒的意识。

新华社发

固原市审批局扩大
临期预警告知服务覆盖面

本报讯(记者 邓 蕾) 6月14日,记者从固原市审批局获悉,近日该局在总结食品生产许可、医师护士执业注册临期预警告知服务成熟经验的基础上,逐步向药品零售经营许可、食品经营许可、成品油零售经营准营、医疗器械许可等其他行政许可事项上扩展,逐步扩大临期预警告知服务覆盖面。

该局依托“固原163政务服务平台”办理行政许可事项,实现了部分事项证书临期通过系统智能向持证企业和群众发送预警告知短信,提醒延续换证。对未实现智能预警的扩面事项,继续以人工方式向持证企业和群众拨打电话进行预警。通过“人工+智能”的临期预警告知扩面服务,向办事企业和群众提供

一站式精准服务,帮助企业和群众及时防范经济损失风。

该局集中开展提升营商环境推动民营经济高质量发展宣传月活动,发放网上办事明白卡,推出办事指南“码”,帮助企业和群众了解政策、用好政策、办事方便。制作“固原V政务”短视频,通过政务实操、政务情景、政务直播等方式,让办事流程更直观、政策解读更及时、企业和群众上手办事更便捷。开展政务服务标准化试点工作,成立“固原帮办”志愿服务队,开展政务服务事项申报辅导、资料预审、网上办事指导等全方位帮办服务,让更多企业群众在办理审批服务事项的实践体验中有更多获得感和认同感。

西夏区拟设80处临时便民西瓜销售点

本报讯(记者 孙振星) 6月14日,记者从银川市西夏区综合执法局了解到,为方便市民就近购瓜,西夏区综合执法局在不影响市容环境卫生和行人、车辆通行的前提下,计划在辖区划定80处临时西瓜摊点,满足居民消费需求。目前,西花园路街道片区已完成14个临时西瓜摊点抽号。

“今年瓜农的热情较往年高涨许多,部分瓜农在没有通知登记信息之前就陆续到执法中队询问关于西瓜临时摊点开放情况,我们竭尽所能做好服务保障工作,为他们提供便利。”西花园路街道综合执法中队中队长说。

西夏区综合执法局在往年设置“西瓜地图”的基础上,坚持服务导向,为有需要、家庭收入较少的瓜农提供免费的西瓜临时销售摊点,以

解决临时就业人员就业问题。本着公正公平公开的原则,成立监督纪律小组,在公开摇号现场会上,宣读《银川市西夏区综合执法局西瓜地图实施方案》,公布“西瓜摊位”设置位置,规范摇号纪律,现场进行答疑解惑,组织瓜农进行摇号抽签,现场登记确认。

瓜农们通过抽号获得西瓜临时摊位后,现场签订《便民西瓜摊点责任承诺书》,对照承诺书内容,及时引导瓜农在规定的地点、时间范围内经营,不得销售蔬菜和其他水果,一旦发现此类行为,将立即取消申请人摊位使用。各临时销售点设置醒目标识牌,销售摊位之间留有合理的间距,严格落实文明经营和规范经营,做到人在地净、人走场清、不脏不乱,确保城区市容环境卫生整洁和道路畅通有序。

固原电力大数据助力地方红色旅游业发展

本报讯(通讯员 杨 斌) 近日,固原供电公司发布《电力服务赋能固原市红色旅游业发展分析报告》,以基于电力数据的实时准确性强、覆盖范围广、价值密度高等鲜明特点,积极探索“电力数据+红色旅游服务”管理新模式,多措并举优化电力营商环境。

固原供电公司通过“网上电网”进行科学分析,以六盘山红军长征

旅游景区为试点,进行全电景区建设,并对六盘山下的杨家店村旅游民宿实施了电气化改造,助推乡村旅游产业升级。后续,该公司将对红色旅游景区现有的配电网设施进行升级改造,为景区提供持续稳定的电力供应、高效的电力调配和优质的服务质量,助力红色旅游业发展,为地方经济社会高质量发展贡献电网力量。

京唐城际铁路隧道始发段顺利实现封顶

据新华社北京6月14日电 记者从中国铁建股份有限公司了解到,随着最后一方混凝土浇筑完成,由中铁十四局承建的京唐城际铁路接入北京城市副中心站隧道始发段顺利完成封顶,不仅为后续盾构机进入隧道开工创造必要条件,更为打通京唐城际铁路“最后一公里”奠定了坚实基础。

据了解,京唐城际铁路北京地下段线路起自北京城市副中心站地下车站东侧,沿既有京哈铁路线南侧,隧道下穿运河减河、通胡路及路县故城遗址。线路全长2.4公里,其中盾构段长1.3公里,是京唐城际铁路唯一的地下隧道。

据中铁十四局项目负责人孙立军介绍,本次施工线路与既有线京哈

简 讯

国网银川公司开展“安全生产宣传咨询日”活动

本报讯 近日,国网银川公司认真组织开展“安全生产月宣传咨询日”活动,设立宣传展示台、数字化智能终端展示体验区,向社会广泛宣传电力法律法规和安全用电常识等,传播电力安全知识,营造电网安全发展的良好氛围。在活动现场,公司安全宣传工作人员通过发放安全用电知识宣传册、宣传手册、现场讲解和有奖问答等方式,向过往的行人宣传安全用电、节约用电常识以及《安全生产法》相关知识,让广大群众深入了解国家电力安全生法律法规,当天共发放宣传册900余份、宣传手册300余份。(王 斌)

国网中卫供电公司上门为企业提供服务

本报讯 6月7日,在中卫市海原县宁夏小公羊畜牧养殖有限公司,国网中卫供电公司共产党员服务队上门为企业提供服务。今年以来,该公司以提升供电能力,提高用电服务水平、支持海原县肉牛产业发展壮大为着力点,主动对接海原县政府,持续推进农配网升级改造,不断提升供电质量,完成养殖专项工程50项,实施配电台区新增布点及低压线路改造工程,新建配电变压器62台,新建高低压线路147千米,满足了养殖和灌溉的负荷接入需求,受益群众达1.2万户。(王 斌)

国网宁东供电公司试验仪器智能管家上线

本报讯 为全面提升试验仪器管理维护水平,进一步完善电力试验仪器全过程管控,近日,国网宁东供电公司试点运行试验仪器智能管家管理系统。

目前该系统形成一套自动管理试验装备的出入库、保养、校验、维修、借出归还、报废采购、健康评估、实时状态监测、使用审批授权等功能的综合信息化系统。系统由仪器二维码标签打印装置、扫描打印装置、货架装备位置感应识别模块、库房温湿度调节及监控系统等几部分组成。试验仪器智能管家的上线提升了试验装备管理的数字化及自动化水平,极大地为试验装备管理人员减负。解决了目前试验仪器管理粗放、出入库耗费时间长等痛点问题,达到规范化、自动化、高效化与精细化的管理目标,完善了试验仪器闭环化管理,为试验人员提升工作效率。

(王 斌)

火红龙虾节 万人龙虾宴



6月13日,工作人员在为万人龙虾宴准备小龙虾。

6月13日至14日,第23届中国·盱眙国际龙虾节万人龙虾宴在江苏盱眙举行,预计将消费数十吨小龙虾。据介绍,盱眙全县有21万人从事小龙虾产业,小龙虾养殖面积91万亩,2022年总产值达202亿元。近年来,盱眙通过实施种源科技攻关、规模种养拓展提质、标准化体系建设等,推动产业融合发展,不断擦亮富民小龙虾的“金字招牌”。

新华社发

一滴酱油背后的创新故事

酱油,是菜肴里的魔法师,但你可知,这滴液体能够激发味蕾,是因为包含着创新密码——由参数、算法、模型等构成的“精密方程式”。

在广东省佛山市高明区的海天味业工厂,玻璃顶的巨大晒池排成阵列,密集的发酵罐由管道连接,灌装车间一瓶瓶酱油在传送带上运输,包装车间机器人将一箱箱成品打包运送入库。然而,整个厂区却几乎看不到工人的身影。

多年来,企业在酱油酿造上,黄豆筛选、蒸煮、制曲、酿酒、压榨、过滤出油,传统步骤一个都没有少。

“这么多年我们一直坚持传统阳光晾晒和天然发酵。”海天味业董事

会秘书张欣说。

从人工筛选到AI视频选豆,从传统晒缸到立体晒罐和晒池,从人工灌装和包装到使用全自动无人化生产线,科技创新也让酱油的酿造发生了巨变。

海天味业数智化总工程师黄树亮介绍,以制曲为例,传统工艺需要老师傅们看管发酵,过程中需要不断地观、闻、摸、尝,观察曲料的变化,确保发酵品质,“老师傅的手艺就是标准”;现在,海天味业通过信息化数字化技术,将过去由“老师傅”把关的参数,逐步转化为客观的数据指标。

“经过数十年积累和校正,如今,企业在酱油酿造的整个生产过程

已经实现了标准化、数字化,生产线上设备的联网率已经超过80%,生产过程中有494个质量检测点,最终形成了庞大的数据体系。模型和算法不断更新,最终凝聚成了拥有上百个参数的“精密方程式”。”黄树亮说。

“海天味业在智能工厂的基础上不断提升数智化水平。在数智化理念引导下,努力向更高质量迈进。”海天味业执行总裁程雪说。

如果说黄豆和水是酿造酱油的原料,那么菌种,就是酿造酱油的“芯片”。

海天味业研究院院长周其洋说,从1955年海天酱油厂成立开始,企业就始终把菌种这个核心技术牢牢

抓在手中,并不断投入,研发新的优质菌种,目前已经有30多个菌种获得了国家发明专利授权。

中山大学管理学院教授王海忠说,对于传统食品行业来说,作坊式的企业难以适应瞬息万变的市场,拥抱数字化、更多投入研发是高质量发展的必由之路,数字化助力提升企业的核心竞争力,让“中国味”历久弥新。

程雪介绍,目前海天味业的研发投入占销售收入的比重为3%。在她看来,守正与创新一样重要,坚守传统的同时拥抱科技,让百年的风味传承,正是海天味业持续发展的核心所在。

(新华社广州6月13日电)