

深学争优 敢为争先 实干争效

聚焦 2023 消费提振年

高效服务 益企成长

新圩镇举办建筑业招商引资推介会暨建筑业协税护税座谈会

20道珍馐 角逐厦门“十大名菜”

昨日进入现场评审阶段,入围菜品秀底蕴、比滋味



新圩镇益企服务会客厅外景。(本组图翔安区融媒体中心提供)

数据

随着同翔新城加速东扩,新圩镇的发展迎来前所未有的契机。据介绍,2022年新圩镇完成固定资产投资13.1亿元,增长67.9%;26家规模以上工业企业产值80.46亿元,增长27.8%。近年来,在全市经济发展的大背景下,新圩镇秉持“转型升级、产业集聚、精准发展”的思路,不断打造成为翔安北部生态地、乡村振兴主阵地、同翔新城东扩福地。在这片土地上,一个集现代农业、现代旅游和现代工业为一体的特色小镇正逐步成型。

A 一场座谈会 架起政企沟通桥

解“企”之困,与“企”同行,助“企”发展。此次新圩镇召开建筑业招商引资推介会暨建筑业协税护税座谈会,充分展现全镇上下服务企业、奋力发展的坚强决心和信心。这是继今年2月份,新圩镇邀请辖区民营企业召开政企座谈会后的又一次“双向奔赴”。

B 一间会客厅 架好服务连心桥

为提升企业服务水平,释放经济活力,新圩镇打造了全区第一间益企服务会客厅。据悉,今年2月份,新圩镇成立“益企服务”工作站,海归专家乡村振兴工作站,组建新圩镇招商顾问团;5月份,新圩镇搭建“益企飞翔”新圩镇综合服务站。新圩镇正通过不断提升服务水平和创新服务形式,为项目落地提供最优质最贴心、最高效、最精准的服务,让来新圩投资的企业落地、扎下根,不断做大做强。



昨日,第二届厦门“名厨名菜名店”评选活动进入“十大名菜”现场评审阶段。图为厨师们精心烹饪。(本报记者 黄晓珍 摄)

本报记者 沈彦彦 通讯员 刘启国 厦门美食文化源远流长,有哪些“舌尖上的美味”会让你想起厦门的味道?经过两个多月的激烈评选,昨日,第二届厦门“名厨名菜名店”评选活动进入“十大名菜”现场评审阶段,20道珍馐入围,全力角逐厦门“十大名菜”荣誉。提振消费信心,厦门在行动!为讲好厦门美食故事,提升厦门美食品质,传承弘扬闽南及海丝美食文化、厦门食安文化,展现创建国家食品安全示范城市工作成效,市食安办、市总工会、市市场监管局和市商务局会同市食安协会、餐饮协会、烹饪协会等八大相关联合会、协会,协同开展第二届厦门“名厨名菜名店”评选活动。自3月28日启动以来,活动吸引了众多餐饮企业和从业者积极参与,共有119道名菜踊跃报名参赛,20道名菜入围最终评审。经过现场激烈而精彩的比拼,厦门“十大名菜”出炉,榜单将在2023年厦门市食品安全宣传周启动仪式上正式公布。

1 鹭岛特色风味竞妖娆 守正创新点亮“厦门名菜”

评审现场,入围珍馐逐一登场,现场秀底蕴、比滋味、竞妖娆。主厨现场介绍了作品创作思路、烹饪特点,同时讲述作品历史传承文脉——从选材到烹饪再到摆盘,每一个细节都在讲述深厚的厦门美食文化底蕴。古法葱烧目鱼、杂鱼酱油水、闽味红烧鱼、佛跳墙、肉汁焗山景芋头、丙洲煎蚵……厦门特色风味成为入围名菜的“关键词”。此外,创新与时尚的“新式厦门菜”也备受瞩目,如烹饪创新的“山家蟹酿橙”和摆盘及口味创新的“笋”等。丝绸之路是一条贸易路,也是一条文化路、美食路,厦门特有的海鲜原料与“一带一路”的碰撞,开出舌尖上的并蒂花。九层塔原汁老蚌、春卷佐沙茶东星斑、漂洋过海帝王蟹、泰汁脆皮婆参、南澳香柠黄花胶……美食在展现厦门特色的同时,还讲述着厦门因海而兴,融入“一带一路”,坚持更高水平对外开放的故事。

2 打造美食品牌 拉动城市餐饮消费“金饭碗”

2023年是商务部确定的“消费提振年”,厦门多措并举提振消费信心,释放消费活力。主办方表示,举办厦门“名厨名菜名店”评选活动,在充分挖掘厦门传统美食文化的同时,聚焦文旅消费,全力打造超级美食品牌,拉动城市餐饮消费“金饭碗”。主办方相关负责人表示,通过评选活动行业中树立鹭岛美食标杆的规范与标准,激励美食产业升级,挖掘城市美食文化,培育各类美食人才,推荐优秀美食品牌,助推厦门打造美食“金名片”。

精准帮扶 村企共赢

翔安区召开市“四好”商会与集体经济薄弱村结对帮扶专题对接会



专题对接会上,“四好”商会和相关村签订结对帮扶协议书。

扶朝着开发高效农业、民俗旅游、田园综合体、农副产品精深加工及贸易、现代物流等产业项目方向推进;生态振兴中特别提及,要以“市场化+公益”的运作方式参与结对村生态系统保护和修复;文化振兴强调要充分挖掘“在地”的本土文化资源;人才振兴条目中,包括了农村致富带头人、新型职业农民、“乡创客”等乡村人才的培养,也包括了吸收农民就业等方面;组织振兴注重商会党建与结对帮扶相结合,培育新型农业经营主体。新平台的搭建,确保了新资源的引入,但翔安区清楚,最终能否“干成事”,各村的干部是关键推动要素。会上,翔安区明确提出练好“内功”——村“两委”要克服“等靠要”思想,积极主动作为,将党员致富能手、乡贤等力量充分调动起来,梳理盘点村里的闲置资产、旅游资源、农产品等,与结对商会深入对接,拓展经营方式,努力实现村集体资产的保值增值。与此同时,翔安区工商联也将发挥好桥梁纽带作用,加强与商会的沟通联系,广泛联系各界人士,调动各方面的积极因素,鼓励、引导企业家践行社会责任,组织更多企业参与到行动中来,共同推动全区乡村振兴工作迈上新台阶。

集体经济收入不断发展壮大,离不开镇村两级对发展壮大村级集体经济所付出的努力,也离不开各驻村工作队队的鼎力相助。肉眼可见的变化在翔安各个村子里悄然发生:官路村的村集体闲置古厝正在进行前期修缮,未来将打造成为爱粮节粮教育实训基地;琼坑荔枝观光园项目进入实质性施工阶段;第二届露营节落户桂林村后,第二届活动也正在紧锣密鼓地推动……但翔安区更清楚,目前该区域城乡发展还不平衡,乡村振兴仍然任重道远,特别是村级集体经济相对薄弱,辐射带动作用不强,造血功能好的“党建富民强村”项目还相对较少。此次市“四好”商会与翔安区集体经济薄弱村结对,进行“一对一”帮扶,是持续推进乡村振兴的一个重要举措。各商会将与驻村工作队形成合力,充分发挥资源优势,优化配置生产要素,围绕乡村产业、生态、文化、人才、组织振兴,按照“缺什么、补什么,有什么、帮什么”的原则,实现村企共建、村企共赢。与同时,翔安区工商联也将发挥好桥梁纽带作用,加强与商会的沟通联系,广泛联系各界人士,调动各方面的积极因素,鼓励、引导企业家践行社会责任,组织更多企业参与到行动中来,共同推动全区乡村振兴工作迈上新台阶。

搭建新平台 签订协议“一帮一” 全面对接五大方面

在对接会现场,翔安区村级集体经济薄弱村与市“四好”(政治引领好、队伍建设好、服务发展好、自律规范好)商会分别签订《村级集体经济薄弱村结对帮扶协议书》。其中,内厝镇赵岗村、后田村、后垵村、曾厝村,分别与厦门市长泰商会、仙游商会、吉林商会、塑料橡胶同业商会签订协议;新圩镇桂林村、庄垵村则分别与厦门市绍兴商会、沙县商会签订协议。记者注意到,协议书中对产业、生态、文化、人才和组织振兴五个方面如何帮扶,都有着详细的阐述。产业振兴放在第一位,未来商会帮

链接 入围的20道名菜

- 湘江红餐厅(莲花南路店)的至博海鲜大咖鱼头
闽和南餐厅(万象城店)的山家蟹酿橙
佳丽海鲜大酒楼(宝福店)的东坡肉烧花鲍
厦门航空金雁酒店的九层塔原汁老蚌
厦门宾馆中餐厅的鲍鱼焖猪手
京闽中心酒店中餐厅的沙茶羊肚菌烩绣球
临家闽南菜餐厅(前埔店)的临家姜母鸭
亚珠渔都大酒楼(保税店)的漂洋过海帝王蟹
无味舒食餐厅(环岛路店)的笋
私厦里餐厅的古法葱烧目鱼
华侨大酒店的泰汁脆皮婆参
闽南渔港餐厅(湖里海鲜地标店)的老鸭炖青蟹
小眼镜大排档(汇成店)的杂鱼酱油水
华兴大酒楼的闽味红烧鱼
闽南大院餐厅的厦门春卷佐沙茶东星斑
悦华酒店展鸿阁中餐厅的悦华佛跳墙
鼎宴闽南菜餐厅(瑞景店)的肉汁焗山景芋头
丙洲煎蚵·地道厦门菜餐厅(会展北天虹店)的丙洲煎蚵
国际会议中心酒店中餐厅的南澳香柠黄花胶
特房波特曼七星湾酒店西餐厅的岩茶法式鳕鱼