

# 感受厦门速度 品评厦门味道

## “央媒话厦门”昨聚焦体育会展和预制菜等产业,采访活动圆满完成

昨日,参与2023年“央媒话厦门”一季度采访活动的央媒省媒记者们继续深入一线,走进厦门新体育中心凤凰体育馆、同安预制菜产业基地,感受厦门速度,品评厦门味道,用笔和镜头记录开春时节我市重点项目的建设成果与新产业的强劲发展势头。

为期3天的采访活动圆满完成。

文/记者 彭菲 图/记者 刘东华



■新体育中心凤凰体育馆即将迎来“首秀”。



■同安预制菜产业基地抢抓新消费领域新窗口期。

### 声音

#### “厦门速度”给我留下深刻印象

中新社福建分社记者叶秋云：“虽然多次到过厦门，但是通过本次采访活动，‘厦门速度’给我留下了深刻的印象，切身感受到开春时节厦门的发展劲头。站在凤凰体育馆内，场馆的规模、建设景象令我内心震撼；领略了同安的变化，看到预制菜的菜品既有工艺也有记忆，是一个很有前景的产业，这些都值得我们用笔和镜头去记录和传播。”

#### 激励我用鲜活文字讲好厦门的故事

福建日报厦门记者站记者杨珊珊：“去年我省印发了《加快推进预制菜产业高质量发展的产业政策》，提出在厦门同安等地发展以肉产品为重点的预制菜产业基地，还提出以同安食品工业园区为依托，规划建设厦门预制菜产业创新园。此次采访活动，我们以预制菜产业为切口，看到了新消费领域的发展活力，感受到厦门抢机遇、强优势、挖潜力取得的成效。大家‘撸起袖子加油干’的精气神，激励着我用鲜活文字讲好厦门产业高质量发展的故事。”

### 厦门新体育中心凤凰体育馆

#### 昼夜施工预计24日预验收 下月将迎来“首秀”赛事

昨天上午9点多，站在厦门新体育中心凤凰体育馆的观赛包厢区，远远看到工人们紧张忙碌的身影。场芯位置正进行自流平施工，确保场地平整；活动看台区正在铺装作业，更高处有工人正在进行收边收口工作……他们紧盯工期三班倒，不分昼夜地作业。

中建四局新体育中心项目精装修部负责人刘伟介绍，截至昨日，项目已进入收尾阶段，每天约有1600人在现场施工。凤凰体育馆预计本月24日预

验收，局部开始保洁。3月初，场芯伸缩座椅全部安装完成后，将移交拼装运动木地板。3月24日至26日，凤凰体育馆将迎来“首秀”——CBA全明星周末赛事。“我特别期待场馆内比赛哨声响起的那一刻。”刘伟说。

厦门市翔安新城片区指挥部工程建设部副主任孙枝发表示：“今年春节，新体育中心项目不停工，留守的工人有1000多人，管理人员100多人。我们对留守满勤的工人、生产厂家分别给予奖励，确保人、材料、设备到位，为整个片

区完成全年的计划目标奠定了坚实的基础，实现一季度的‘开门红’‘开门红’。”

记者了解到，场馆建设还有不少“黑科技”，绿色建造、智慧建造的理念贯穿始终。比如，赛事期间与日常能源需求差异大，场馆采用新风热回收系统、高效空调通风系统、能耗监控与室内空气监控系统、智慧运维控制系统、空气源热泵技术与海绵城市系统，有效管控不同场景使用的能源，实现能源回收，提高资源利用率。

### 同安预制菜产业基地银祥集团生产车间

#### 抢抓新消费领域新窗口期 预计全年销售量将显著增长

铺浆、保温成膜、结皮分段……在银祥集团的豆制品生产车间，腐竹正源源不断地产出；在展示厅，银祥研发的一道道预制菜令人目不暇接，既有“厦门味”的姜母鸭、同安封肉，也有西式的意面、猪肘等。工人们加班加点，从春节前一直忙到现在，预制菜在市场上的受欢迎程度超出了他们的想象。

当前，同安正在积极打造东南预制菜产业基地，同安轻工食品工业园的规模在全省名列前茅，具有良好的基础，预制菜产业集群初现雏形，拥有规模以

上企业60家，其中预制菜核心企业34家，原材料、调味料及食用油生产企业26家。

作为龙头企业的“掌门人”，银祥集团有限公司董事长陈福祥表示，公司仅预制菜的研发团队就有30多人，目前仍在不断根据消费者需求研发新品，分为冷冻、冷藏、常温不同温区的产品，尽最大可能保留风味。今年以来预制菜的销售量同比去年增长了四五成，预计全年也会有显著的增长，这背后离不开区委区政府对该产业的重视。

同安区发改局局长费薇介绍，预制菜产业在新消费领域形成了一个新窗口，为此同安区于去年9月抢抓窗口期，全市率先发布加快推进预制菜产业高质量发展的12条产业政策，做好产业规划；成立了预制菜产业联盟，实现企业“抱团发展”；成立供应链公司，为预制菜企业供应食品原材料，以集采集供的方式有效降低企业的采购成本；支持建设预制菜的研发中心、展示中心、营销中心、检测中心，另外还有金融政策方面的支持。

[全力争创全国文明典范城市]

## 打造城市文明典范 建设现代文明之城

