

“产业链”到“生态圈”

——我省推动“链”式发展激活产业聚变效应

华为云、腾讯智算中心落地,贵阳大数据科创集聚700余家企业。

依托“三线建设”基础,规划建设贵州航空产业城,一批中大型项目相继落地。

进一步提出“电动贵州”建设,延链推进新能源汽车发展。

……

12月22日举行的省委经济工作会议强调,全省上下要坚定不移发挥比较优势发展壮大特色产业。省新型工业化推进大会提出,要突出重点加快推进新型工业化,狠抓重点产业,围绕重点产业集群,大力推进“六大产业基地”建设,推动资金、资源、人才、技术等向重点产业集聚。

以“链”谋变,聚“链”成“群”。构筑产业比较竞争优势,贵州捕捉前沿技术和热点赛道,主攻资源精深加工、新能源电池材料、现代能源、大数据电子信息等产业集群,“链”就一流产业生态圈,推动贵州工业迈向高质量发展。

借力突围

11月初,黔西南一道长通光伏组件生产基地正式投产。这是一道长通新能源有限公司贵州公司在省内布局的第二个点。

“投资黔西南正是看中当地的铝资源,光伏生产基地将利用兴仁经开区登高铝业的铝原料生产光伏组件铝边框,降低生产成本。同时,项目将使黔西南州铝产业链进一步延伸,提升附加值。”一道长通新能源贵州公司总经理盛兆选说。

根据规划,到2025年,贵州新能源装机将达到4200余万千瓦。光伏等新能源的发展进一步带动了上游产业发

展。贵州长通集团快速反应确定了新能源转型方向,与一道新能源科技股份有限公司合资新建黔西南一道长通光伏组件生产基地,大力布局风电、光伏等绿色清洁能源的产品制造。

“贵州发展新能源装备制造市场潜力大。”贵州长通集团董事长张钊表示,过去光伏组件的生产基地主要集中在长三角地区,贵州的生产基地建成后,不但能满足本地需求,还可以覆盖西南、西北等周边市场,运输距离更短,能降低整体成本的同时,以新型工业化带动当地就业与增收。

同新能源产业发展类似,贵州新能源电池及材料产业的崛起很好地通过“链”接“风口”集聚势能。成功引进宁德时代、比亚迪、湖南裕能、容百锂电等头部企业赴黔布局;大力培育中伟新材料、振华新材料、安达科技等本土企业成功上市;积极推动贵州磷化集团加速转型。全省新能源电池及材料产业发展呈现以“规模跃升、集约集聚、龙头引领、动能增强、体系完善”为特点的良好发展态势,力争到2025年集群规模突破3000亿元。

我省构建富有贵州特色、在国家产业格局中具有重要地位的现代化产业体系,“六大产业基地”成为关键抓手。全省各地立足资源禀赋、产业基础和比较优势,突出专业化、差异化、特色化发展方向,通过打造越来越多的产业高地,成为贵州产业发展借力突围的样板。

集群发展

在11月10日举行的福泉市2023年工业大招商集中签约仪式上,精细化工、新能源材料、装备制造等14个具有引领

性的工业项目现场签约。本轮总投资达80.46亿元的招商引优,将进一步完善福泉现代化工业产业体系。

基于福泉当地的磷化工产业特色,浙江工业大学化学工程学院教授周春松和团队成员就地创办了集研发、生产、商贸、科创、服务、展示于一体的高新技术企业——福泉环保城发展有限公司。

“福泉环保城与福泉市政府以‘公建民营’的合作模式共建黔南高新区精细化工产业孵化园。将从新能源电池阴极材料到阳极材料均衡发展,延伸到电池组装、电池回收各环节,打通新能源电池材料全产业链。”周春松说。

产业集群发展集中体现在对各开发区开展的首位产业培育提升行动,引导开发区结合发展条件、产业基础、环境容量等科学选准首位产业和潜力产业,推动政策、资金、土地等要素倾斜支持。

龙里县经济开发区围绕重点培育的生态特色食品、大健康医药、装备制造、新型建材4条产业链,梳理出雪花啤酒、达利食品、瑞和制药、卡布国际、红狮水泥5家“链主”企业,进行延链、补链、强链式招商。2023年以来,成功引进上海电气、重庆桔瑞森、永吉智能化包装产业园等工业项目48个,引进项目数较比去年同期增长55%。

为了实现产业的集聚发展,贵州结合开发区体制机制改革创新,支持开发区精简内设管理机构,剥离社会事务管理职能,强化开发运营职能,推动开发区管理体制高效运转,并通过制定首位产业指导目录及产业招商行动计划,实施集群发展、错位竞争。如贵阳高新区、贵阳经开区大力发展大数据电子信息、现代化工等产业,仁怀经开区、遵义经开区

等重点发展酱香白酒、装备制造产业,安顺高新区、安顺经开区立足“三线”军工产业基础着力推动先进装备制造产业集群发展,逐步走向“大工业”“大园区”。

高端带动

目前,宁德时代贵州公司正与贵州金元集团、贵州高速公路集团等深化合作,推动实现重卡电动化。

宁德时代贵州新能源动力电池及储能电池生产制造基地是全省集中各方资源中推动的重点项目。宁德时代贵州公司将与贵州省共同构建从上游磷矿开采、磷氟化工电池材料生产,到锂电池制造,并延伸到下游应用,直到电池回收的绿色低碳甚至零碳的全产业链体系,助力贵州建设特色鲜明、优势突出的新能源汽车产业生态体系。

以高端产业和产业高端环节发展为根本取向,找准产业高端的重点领域和关键环节,全力培育和引进目标企业和重点产品,带动产业向价值链高端延伸,正是贵州工业经济发展的努力方向。

当前,以华为云为核心,围绕其上下游产业发展,正吸引越来越多企业、人才落地贵州。通过华为(贵阳贵安)数字经济创新中心平台,中软国际、北京易动劲享、泰博科技、北京十六进制等30余家华为云生态企业在贵州集聚,共同推进产业发展,做强贵州数字经济。

随着高端产业不断集聚,以及现有产业向高端延伸,贵州正越来越具有国际范。全省将继续紧扣“高端化”,以科技创新为主动力培育新兴产业新赛道,提升产业基础高级化、产业链现代化水平,努力实现从产业链、价值链低端向中高端跃升。

贵南“黑科技”： 让旅客和铁路运输安全更有保障

12月22日,“发现最美铁路·贵南高铁穿山来黔桂天堑变通途”发现团走进都匀东高铁综合维修车间,体验贵南保驾护航的“黑科技”。

在贵阳电务段都匀东通信车间,有这样一套高科技设备,它小巧玲珑、安装简易,火眼金睛、高端大气、一瞬千里,尽显科技,这就是4G动图“神器”。

这套设备由高清视频数据采集箱、4G数据传输箱、摄像头、网桥、连接线、专用支架、采集箱、专用三端航插电缆等组成。主要应用于出现极端恶劣天气、地理环境不利导致线路中断的情况,专门用来采集现场图像。

作业人员只需短短5分钟就可以架设好这套设备,通过上面的高清摄像头,将现场的图像实时传输,与上级指挥中心快速建立语音、图像等数据联系,确保快速恢复运输畅通。

演练现场,作业人员连接好各项通信设备,确认传输信号良好后向现

场指挥部汇报,利用4G应急动图拍摄现场近景及远景,安排人员现场进行值守,把现场信息及时传递给指挥领导,结合反馈信息应急指挥中心根据实时情况统筹全局,确保应急迅速有效。

“这套4G动图设备体积小、便于携带,操作起来也很简单,只要手机能用的地方,它就可以使用。”该车间负责人介绍道。

自贵南高铁开通运营以来,为应对突发情况,都匀东通信车间定期组织人员对该套设备的应用进行演练,最大限度减少行车安全隐患。

“这套设备目前还没有使用过,但我们会定期进行演练,让职工都能熟练操作,以备不时之需。有了这样的‘高科技’设备,再加上我们时刻准备着的电务人,相信一定会全力为贵南高铁保驾护航,让旅客和铁路运输安全更有保障。”该工区工长杨江龙表示。

30余家北京旅行社冬游多彩贵州 探讨京客入黔市场前景

12月22日,由贵州省文化和旅游厅主办的“多彩贵州文化旅游宣传推广活动”在贵阳举行。会议邀请到贵州、北京各30余家旅行社,共同探讨贵州旅游市场的发展趋势和潜力,京黔两地旅游市场的深度交流与合作,贵州旅游如何进一步拓宽北京客源市场,提升在京影响力及知名度。

推广活动面向北京旅游机构展示了贵州最具特色的文化和旅游资源,双方就贵州旅游资源、市场情况、优惠政策、服务保障及加强合作等内容进行深入交流,同时也为2024年拓宽京客入黔的增量市场开辟了新空间。

贵州将持续围绕客源输送、招商引资、招才引智等领域,不断强化与北京文旅市场的多领域合作,为实现贵州旅游业的高质量发展打下坚实基础。

参与活动的贵州旅行社表示,将立足本地文化旅游资源优势,深度挖掘贵州具有代表性且新颖的特色旅游资源,谋划更多具有吸引力的旅游产品及线路,并积极推动各项旅游配套服务措施尽快落地,为赴黔旅游的游客提供优质的服务及满意的旅游体验。

北京旅行社代表表示,通过这次赴黔考察,对贵州旅游市场有了全新的认识,加深了对贵州旅游资源的了解。特别是贵阳“红飘带”(长征数字科技艺术馆),给人留下了深刻印象,对贵州旅游景区也有了全新的体验。北京旅行社将更加关注贵州旅游市场,加强与贵州旅行社联系,推广更多贵州特色旅游产品线路,积极组织北京游客赴黔旅游,让游客深度体验多彩贵州。

2023年贵州省“黔菜师傅”工程 推广活动启动

以“生态黔菜 匠心传承”为主题,2023年贵州省“黔菜师傅”工程推广活动23日在贵阳举行启动仪式,来自全省各地的120名黔菜师傅齐聚一堂,切磋烹饪技艺。

活动内容包括2023年贵州省“黔菜师傅”职业技能大赛、黔菜菜品现场制作评比等七个分项活动,活动期间还设立各类展示及品鉴区域,参会人员不仅可以看到美食的制作过程,还能尝到多种黔菜的独特滋味。

启动仪式上发布了首批100道“黔菜师傅”特色菜品,贵阳市的青岩状元蹄、息烽阳明辣子鸡、贵阳丝娃娃、遵义的余庆剔骨鸭、乌江豆腐鱼、遵义豆花面、六盘水市的水城烙锅、盘州普田牛肉干锅等菜品入围。此外,贵州省人力资源和社会保障厅在仪式上对贵州省旅游产业发展集团有限公司挂牌成立“黔菜师傅”省级职业技能培训基地、

“黔菜师傅”省级技能人才评价基地,授牌旨在以推动就业为出发点,通过大力实施“黔菜师傅”技能人才培养行动计划,建立“黔菜师傅”技能人才评价认定体系,批量培养技能人才,打造贵州省“黔菜师傅”劳务品牌。

活动当天还举办了“生态黔菜·匠心传承”研讨会,中国饭店协会代表、职业院校教授、知名餐饮品牌创始人等行业专家围绕黔菜产业发展共同论道,先后对《中国菜肴走向世界对黔菜推广的启示》《黔菜的文化内涵》《黔菜产业数字化生态现状及发展方向》等主题进行分享,为黔菜发展的突破点和方向提供了新思路。

本次活动由贵州省人力资源和社会保障厅、贵州省商务厅、贵州省文化和旅游厅、贵州省总工会联合主办,贵州省旅游产业发展集团有限公司承办。

贵州开展造林绿化攻坚行动 今冬明春完成280万亩营造林任务

记者12月21日从贵州省今冬明春造林绿化现场推进会上获悉,全省将开展今冬明春造林绿化攻坚行动,在明年4月底前全面完成280万亩营造林任务。

据了解,省绿化委员会办公室下发通知要求,各地在12月底前,完成已下达资金项目的实施方案或作业设计审批,开展物资苗木储备、林地清理、整地挖穴等各项准备工作;在明年3月底前,

完成人工造林、更新造林任务,对往年实施项目进行全面自查并全部完成补植补造;在明年4月底前,完成退化林修复和低成本任务。此外,明年我省还将完成58.6万亩油茶营造任务,力争完成山桐子基地建设30万亩,通过不断丰富活动内容、落实“互联网+全民义务植树”等举措,完成义务植树5415万株。

据悉,我省已全面完成2023年国家林草局下达的321万亩营造林目标。



12月23日,在贵州省铜仁市玉屏侗族自治县一家食用菌生产企业,工人在采收鹿茸菇。

近期,各地调配人力、物力、运力,加紧采收、调运水果蔬菜等各类农产品,确保群众冬季“菜篮子”品种丰富。

“食”力燃冬

——我省餐饮消费市场热力升腾

虽然天气寒冷,但在位于贵阳市云岩区醒狮路的笔记安顺夺粉店外,仍有不少人排队等候,推开店门,记者立刻被一股暖意包裹。此时,线上叫号小程序显示还有24桌在等候,预计排队时间超过100分钟。

冬日气温下降,火锅、烤肉、热饮等线下餐饮店需求升温,即时零售平台也迎来新的增长线。美团外卖数据显示,入冬以来,贵阳地区火锅、砂锅、麻辣烫、牛/羊肉汤、粥品、炖品等热销品订单增长6.5%。

在省商务厅的支持和指导下,全省各地近期接连开展了一系列黔菜推广活动,商家联合网络平台共同发力,形成拉动餐饮消费的强大合力。

贵州的这个冬季正被强劲的“食”力点燃,推动全省餐饮消费市场热力升腾。

冬游推广牵引

一边逛景区,一边尝美食。华灯初上的铜仁中南门古城愈发流光溢彩,三五游客一边脚踏青石板路感悟民族风情,一边循着香味流连于各种特色美食之间。

“米豆腐、炸土豆、烤鸡脚等特色小吃都尝了,夜景也美,真是满满的烟火气。”来自西安的游客叶泽告诉记者。

铜仁中南门古城一面傍山三面环水,望楼、民居、店铺、巷道、城墙等渐次排开,拥有餐饮小吃店130余家。

11月中旬,铜仁市推出冬春季“游铜仁·促消费·惠民生”系列活动并面向

全国游客推出冬游铜仁优惠,全市17家国有3A级及以上景区推出“一票三日使用制”。“本次活动将围绕‘游中南门·品贵州味’美食季活动开展,推出思南特色羊肉粉、江口萝卜猪、松桃卤鸭等美食。”铜仁市商务局相关负责人表示。

直径3米的大锅,现场煮上干碗粉。12月初,第六届遵义羊肉粉美食文化旅游商品节启动仪式在红花岗区凤凰山文化广场举行。

手工米粉浇上滚烫羊汤,搭配羊肉、辣椒、蒜苗,一碗热气腾腾的羊肉粉,留住游客的胃和心。“到贵州遵义,不仅要感受红色文化,也要打卡这碗独具特色的羊肉粉。”来自北京的游客张泽铭说。

“本次活动历时7天,共有商家123家参与,另有地方特色小吃和农贸市场和酒店商家101家进场互动,活动期间,进场品尝、参观市民达到80万人次,平均每天到场参观品尝羊肉粉的市民达到10万余人次。”活动相关负责人表示。

美食美景,美美与共。在12月初启动的“冬季不冷贵州商务迎宾大行动”活动中,省商务厅联合文旅部门推动贵州生态黔菜、特色小吃走进贵州A级景区。

黔菜推广拉动

12月5日,一场关于美食的激烈角逐在贵州饭店上演。

酸甜开胃的刺梨鸭、老少皆宜的绥阳十二盘、苗族银饰头像装饰的酸汤鱼……贵州厅内,80道摆盘精致、色香味

俱全的黔味美食陆续登场,最终经专业评审和大众评审试吃、打分,评选出茅台糯高粱茶香红烧肉等20道省级新黔菜。

“新黔菜及新黔菜餐饮店省级评选活动”旨在鼓励餐饮企业研发符合新潮流、新需求的新黔菜,挖掘发现一批新黔菜及新黔菜餐饮店进行重点支持推广。”省商务厅相关负责人说。

“此次评选主要从创意美观实用、味道鲜香醇厚、烹饪技术先进、食材安全营养、出品市场认可5个维度进行评分,突出贵州元素、贵州风味、贵州原材料。由于是新黔菜,在创新、装盘、美化方面要与原来不一样,需将传统东西改良,呈现出黔菜的另一种风格。”评审组组长钱君说。

流量加持,黔菜乘“云”而起。新黔菜及新黔菜餐饮店省级评选活动还邀请了“张博博”“香樟君”等贵州本土达人分时段通过官方账号进行菜品直播展示,后续还将开展“周一菜、每月一企、达人探店”等推广活动。

12月4日,粤川淮湘黔主题美食节在贵州饭店·贵宾楼开启。其中,贵州的“千山今年”黔菜美食节甄选贵州关岭的上等黄牛牛肉,为食客带来贵州牛肉盛宴。

据了解,省商务厅将围绕“千家黔菜馆、万家烙锅店、无数小吃摊”目标,进一步加强黔菜品牌建设,扩大黔菜知名度和影响力。

线上推广助燃

果品、甜品、海鲜、烧烤……12月9

日晚上7点,苏格里岛自助海鲜烤肉火锅(世纪金源店)前厅后厨忙得热火朝天。这家于今年7月开业的店位于贵阳市观山湖区世纪金源购物中心四楼,开业以来,抖音团购售出近5万单,其中单人全羊海鲜自助售出2万余单。

“开业最火爆的时候,晚上9点都还有人排队,最高单日销量8万元。”店长冉龙兴告诉记者,目前店铺处于引流阶段,团购套餐几乎是8折优惠,极高的性价比吸引了大量客流。

眼下,苏格里岛自助海鲜烤肉火锅还开启了达人探店、直播卖券等线上推广活动。

烙锅,贵州美食重要的名片之一。为提高贵州烙锅和系列黔菜的影响力和关注度,提升贵州的美食形象和文化影响力,由贵州省商务厅主办的首届贵州烙锅美食季“舌尖上的烙锅”短视频大赛面向全国广大微博和抖音短视频爱好者开展作品征集,通过线上比赛形式激励网友参与体验、发布、分享贵州烙锅。

足不出户,照样尽享美食。以“一锅容天下,万物皆可烙”为主题的一码贵州“全民烙锅季”线上活动近期启动。

“线上商城形式打破了地域限制,消费者下载一码贵州APP或进入一码贵州微信小程序即可参与。本次活动汇聚爆浆小豆腐、安顺烤小肠、洋芋粑、大方手撕豆腐等烙锅必点美食,搭配麻辣辣椒面、刺梨汁、丁家脆哨等美味。”一码贵州商城负责人李皓说。