

奋进的春天
“九路冲锋”在一线

“寿光标准”走进全国蔬菜大棚

目前已在全国认证65家标准化基地

■本报首席记者 桑宏香

本报讯 近年来，寿光以拓展创新“寿光模式”为引领，围绕构建“一粒种子到一盘好菜”的全产业链体系，依托部省共建的全国蔬菜质量标准中心，以设施蔬菜全产业链标准研制创新为突破口，加快建立蔬菜全产业链标准化发展模式，一场按照标准化、规范化、精准化种植蔬菜的“绿色革命”，从寿光推向全省和全国。目前，我市已在全国认证65家标准化基地，蔬菜从种植到采摘的全过程，时时都有数据可参照。

蔬菜质量标准中心在全国认定的65个试验示范基地中，寿光物泽农业就是其中之一。在位于营里镇的寿光物泽农业蔬菜大棚内，果蔬标准化生产的“影子”随处可见。该园区工作人员介绍，占地2000亩的蔬菜基地，全部按照全国蔬菜质量标准中心编制的日光温室全产业链管理规范运行，推行农资、技术、管理、检测、品牌、销售“六统一”标准化管理，实现了自动控温、自动喷滴灌、自动放风、自动施肥、卷帘自动化。比如在大棚里使用的设施番茄标准化管理技术模式，从生长环境、设施

设备、种子种苗，再到采购初加工等11个环节进行了全流程把控。通过物联网系统，实现了从土地到餐桌，从生产到产后的加工、管理、贮运、包装、销售的全过程监管和安全追溯。

“寿光标准”的制定，让进一步创新提升“寿光模式”有了底气。“寿光标准”不仅能够为设施蔬菜产业问题提供包括标准、机制和体系等在内的集成解决方案，还以园区推进模式，成为设施蔬菜产业发展的有效载体，新品种、新技术、新设施应用以及推广的最佳平台。目前，寿光规划建设的重点蔬菜园区内，全部推广应用自动温控、智能雾化等智能科技设备，物联网应用率超过80%，每个大棚、园区就是一个“标准车间”“标准工厂”。

“从2020年起，我们在河北省张北县合作建设了几千亩的基地。从种苗到技术都是按照寿光的生产标准，蔬菜产量高，价格也好。”寿光市亮泽果蔬专业合作社负责人介绍，每年七八月份，山东高温多雨，是蔬菜生产淡季，河北省张北县夏季凉爽，适合越夏蔬菜种植，季节互补，于是该合作社把“寿光技术”和“寿光

标准”带向了张北等地。

近年来，寿光积极发挥全国蔬菜质量标准中心平台作用，坚持标准引领，主动顺应现代农业规模化、专业化发展趋势，创新实行“国企集团+农业园区+职业农民”“联合社+合作社+新社员”等农业生产新模式，建设了丹河设施蔬菜标准化生产示范园、田柳现代农业创新创业园等一批现代化高端园区，全部推行农资、技术、管理、检测、品牌、销售“六统一”标准化管理，实现了自动控温、自动喷滴灌、自动放风、自动施肥、自动卷帘“五个自动化”，辐射带动80%以上的农户进入标准化生产时代。

在标准的推广路径上，寿光逐步向潍坊市、山东省及外省辐射，先后向全国26个省份提供了农业问题集成解决方案，常年有8000多名技术人员，在全国各地建设大型蔬菜基地或指导蔬菜生产，全国新建大棚中一半以上有“寿光元素”。下一步，寿光市将通过制定统一标准，全程实施蔬菜标准化种植，推动设施蔬菜全产业链发展，把寿光设施蔬菜的经验复制到全国各地，实现蔬菜产业向标准化、优质化、品牌化发展。



项目加速跑 澎湃“新”力量

近日，在位于文家街道的显华新材料年产36万吨特种纸项目现场，记者看到项目建设初具雏形，企业正向“新”而行，在转型升级中加速奔跑。当前，寿光把推进新型工业化摆在突出位置，加快产业体系优化升级，聚力聚焦发展新质生产力，全面开启新型工业化新征程。

■本报首席记者 桑宏香

“浇水施肥”让市场主体“枝繁叶茂”

■本报记者 侯增梅

市场主体是经济的力量载体，保市场主体就是保社会生产力。今年以来，寿光市以市场主体需求为导向，不断强化沟通联络，通过“点对点”推送各类优惠政策，跑出了优化营商环境“加速度”，让市场主体投资放心、经营舒心。

近日，在山东国森智能家居有限公司智能家居产业化基地，工作人员有条不紊地在生产线上忙碌着。该基地引进意大利数字化智能生产线，致力于打造全品类高端木制品生产基地。“公司智能家居产业基地化项目，总占地180亩，目前一期智能板式家具车间已运营，二期高端智能全屋定制项目及三期实木项目正在有序推进。”公司总经理刘成新表示。

项目的快速推进离不开相关部门的主动服务。由于家居项目存在粉尘涉爆安全风险，为排除隐患做好预防，相关部门坚持理念创新、精准发力，探索推行“互联网+监管”非现场执法模式，帮助企业搭建教育培训平台，编制危险作业方案，梳理隐患整改流程，量化双体系考核指标，为项目安全推进提供了有力保障。

在助推项目建设跑出“加速度”的同时，寿光也在着力构建全要素资源配置的营商环境特色服务体系，通过强化金融要素支撑作用、优化政务服务水平等措施，进一步提振了企业发展信心，激发了市场活力。

在东宇鸿翔装饰材料有限

公司，来自税务部门的工作人员与公司财务负责人就相关税务问题进行交流，现场指导操作流程。“企业的发展，离不开税务部门的支持，每次新的税收政策出台后，工作人员会第一时间上门辅导。2023年，我们公司享受各项政策优惠400多万元，进一步提振了企业发展信心。”企业财务负责人表示。

摸清需求才能增强服务的精准性。寿光坚持问题导向，深入一线开展政策宣传、企业服务、安全生产等综合性服务，针对遇到的问题及时给予解决，一系列“有温度、有速度、有态度、有力度”的暖心举措收获了市场主体点赞。

“没想到这么快就拿到了新的许可证，很快店铺就能开张了。”近日，在孙家集街道便民服务大厅商事登记窗口前，来自安徽太和县邱志宾高兴地说。据悉，邱志宾前期接手了一家转让的面馆，需要办理相关手续，于是来到街道便民服务中心咨询。了解情况后，工作人员现场帮助他完成了营业执照变更业务，并完成了食品经营许可证变更申请，1个小时便领取了新的许可证。

良好的营商环境如同强磁场，正吸引着一批优质项目落户寿光。“下一步，我们将以更高标准、更严要求、更优举措，持续推进营商环境持续优化提升，下大力气解决各类生产主体生产经营过程中的难点痛点堵点问题，全面激发经济高质量发展新动能。”相关负责人表示。

“三链”助推预制菜产业发展

寿光预制菜全产业链企业达到805家，预制菜品905种

稳扎稳打有干头

■本报记者 高斌

本报讯 近年来，寿光市不断延链、补链、强链，构建起预制菜全产业链条。不少企业抢抓有利时机，依托自身资源禀赋、产业基础，在品牌建设上攻坚发力，加大在预制菜领域的产业布局和转型升级，助推寿光预制菜产业做强做优。截至2023年底，寿光市拥有预制菜全产业链企业805家，年加工能力390余万吨，年营收近250亿元，预制菜品905种，先后获评“2023十大预制菜产业基地”“全国十大预制菜创新发展地区优秀案例”，上榜2023预制菜产业基地百强榜第3名。

“草莓冻品，加上少量纯净水，用破壁机打成汁，就变成了一杯新鲜冰凉的草莓汁。”近日，在亿龙食品抖音平台的直播间里，主播一边介绍着一款款产品，一边跟直播间的“粉丝”们互动。借助寿光市大力发展预制菜的东风，亿龙食品紧抓机遇，线

上线多渠道推介预制菜产品，公司六大类61种预制食品，凭借稳定的口味和质量，打通了国内外高端市场。如今，作为寿光首批进入潍坊“预制菜潜力企业白名单”的预制菜企业，该企业更加坚定了未来发展方向。“我们将抓住机遇，进一步做大做强公司品牌。”公司总经理桑德丰说。

“围绕做优做强现代农业，寿光把发展预制菜产业作为产业强市的重点，发挥预制菜产业基础雄厚等优势，集中资源，顶格推进，加快推进预制菜产业高质量发展，打造预制菜产业发展新高地。”寿光市发改局工作人员介绍。2023年，寿光市新培育预制菜全产业链市场主体260家，天成鑫利、天惠鸿元2家企业成功入选省预制菜“百强企业”，26个预制菜项目稳步推进，11个项目顺利投产运营。

面对快速成长的预制菜市场，寿光市专题研究，指导企业进一步扩大食品深加工产能，升级装备水平和加工档次，抢占国内国外预制菜食品市场。同时，瞄准行业竞

争制高点，发挥现代农业产业园集群效应，快速推进多个预制菜大项目、好项目。支持企业研发创新，引导金投御达祥、大董餐饮成功推出寿光标志性地方名吃“虎头鸡”预制菜。推动净菜、营养团餐“三进”，营养团餐进校园日配餐量达6920份，净菜进企业月供应30吨，净菜进机关食堂占总采购量达25%。

为推动预制菜产业高速发展，寿光依托产业基础优势，规划建设了蔬菜类、畜禽类、水产类三大预制菜产业园、粤港澳大湾区潍坊配送分中心等一批大项目，让预制菜产业发展基础更实。同时，寿光还搭建展销对接平台，举办2024预制菜年货推介展销会等3大展会，对60余家预制菜企业进行集体宣推。《预制菜良好技术规范 鲜切蔬菜》等3项寿光团体标准成功立项潍坊市地方标准，助力预制菜产业高质量发展。下一步，寿光市将立足预制菜产业发展的黄金政策机遇期和窗口期，依托三大产业链条优势，为寿光高质量发展注入新动能。