

我市一案例入选“百千万工程”广东实践案例



凌丰集团不锈钢厨具自动化生产线

本报讯 近日,2024都市乡村振兴交流会在珠海举行。会议发布2024都市乡村振兴实践案例20个、“百县千镇万村高质量发展工程”广东实践案例20个。其中,凌丰集团“工业智造赋能‘百千万工程’”案例成功入选“广东‘百千万工程’2024年度实践案例”。

作为全国不锈钢制品行业的龙头企业,凌丰集团有效利用产业集群优势,带动县镇村协调发展;积极培育新质生产力,以现代技术赋能传统产业转型升级;依托产业优势,积极探索“现代工业+”凌丰模式,助力乡村振兴、“百千万工程”;通过猎人谷开创“工业智造+旅游”新模式,推进三产融合发展。

凌丰集团拥有多家专业化餐厨具生产厂及多家上下游产业子公司,在中国香港、美国、德国设立了多家销售公司,产品远销欧美、中东、俄罗斯、日本等100多个国家和地区,是不锈钢餐厨具制造行业的领航企业和全球不锈钢餐厨用品的重要领先供应商。(本报通讯员)

货丰量足价稳 我市“菜篮子”供应有保障



本报讯 (云浮融媒记者 黄洋) 随着春节的临近,我市市场呈现一片繁荣稳定的景象。日前,记者走访市内菜丁市场和超市发现,各类商品琳琅满目,供应充足,尤其是菜、肉、水产等节日必备品,让市民的“菜篮子”“果盘子”“米袋子”满满当当。

在城区一超市内,记者看见摊位上摆满了新鲜蔬菜,品种丰富多样,涵盖了本地常见的各类时蔬。据介绍,目前蔬菜价格较为稳定,生菜每斤2.5元,大白菜每斤0.99元,价格与上月相比波动不大,且随着春节临近,批发商已加大采购量,确保市场不断货。猪肉区域同样购销两旺,排骨每斤28.8-38.8元不等,五花肉每斤15.8元。一位正在选购猪肉的市民

告诉记者,价格跟平常差不多,没有大的起伏。

水产区也是一片热闹景象,鲈鱼每斤29.8元,虾类每斤35.8元。鱼贩们忙碌地为顾客挑选、称重,水池里的鱼虾鲜活蹦跳。

“我们提前与各大供应商签订了供货协议,保证货源充足、质量可靠。近期每天猪肉的到货量在100公斤左右,蔬菜的进货量也根据销售情况灵活调整,确保满足市民需求。同时,我们严格把控食品安全,让市民吃得安心。”该超市采购负责人说。

据了解,市场监管部门也加强对各类食品的质量检测和价格监管,严厉打击哄抬物价、缺斤少两等违法行为,为市民营造健康、稳定的消费环境。

广东省文化和旅游产业招商引资“走进地市”系列活动走进郁南 文旅产融 互动协作



具有浓厚广府文化特色的郁南县大湾古建筑群

本报讯 (通讯员 张健珍) 近日,由广东省文化和旅游厅主办的广东省文化和旅游产业招商引资“走进地市”系列活动之走进云浮郁南专场对接会在郁南县成功举办,这是该系列活动的第二站。本次活动吸引了来自云浮、湛江、阳江、茂名等地的文旅行业代表及企业代表共襄盛举,共同探索文化与旅游产业的高质量发展之路。

此次活动旨在全面落实广东省旅游发展大会精神,推动招商引资高质量发展政策措施的具体实施。通过省市文化和旅游产融的互动与协作,进

一步引导优势资本、资源和智力投入地方文旅产业,为地方文化和旅游产业注入新的活力。

活动伊始,与会人员观看了郁南招商引资视频,直观了解郁南的投资优势和蓬勃的发展潜力。郁南作为南江文化的重要发祥地和中国无核黄皮之乡,拥有得天独厚的自然资源和深厚的文化底蕴。近年来,郁南县立足生态资源优势,持续擦亮黄皮金字招牌,推动农文旅商深度融合,走出了一条生态优先、绿色发展的特色产业振兴之路。

广东省文化和旅游厅产业发展处相关负责人表示,招商引资是经济发展的源头活水,对文化和旅游产业高质量发展至关重要。郁南以其独特的自然资源和文化底蕴,成为吸引投资的重要目的地。郁南县有关负责人表示,郁南将以最好的营商环境和对接服务,加快打造“大湾区生态产品供给地、粤东西北绿色经济示范地”。

在招商推介环节,来自云浮市、茂名市、湛江市、阳江市和郁南县的文旅代表分别推介了各自地方特色的文化、风土人情、旅游魅力和旅游产业项目。

有关专家还受邀进行文化和旅游项目招商引资专题分享,为参会人员提供了宝贵的经验和见解。

活动期间,还举行了签约仪式。郁南县有关负责人与相关企业代表共同签署郁南文旅项目框架协议,标志着双方在文旅产业领域的合作迈出了坚实的一步。参会人员还实地考察了桂圩龙岗田园综合体、建城世界黄皮公园、连滩兰寨古村落、河口磨刀山遗址、大湾五星村古建筑群等文旅产业项目,深入了解郁南文旅产业的发展现状和前景。

科技范儿足 牛蛙养殖“牛”起来 ——罗定市华石镇新型种养结合与循环农业新模式受关注

云浮融媒记者 罗强 区伟东

土地流转发展种养农业、循环水养殖鱼苗和牛蛙、无害化残渣经过发酵后做成有机肥给果树施肥、太阳能光伏发电板既为牛蛙提供了遮阳降温的环境,又实现了绿色能源的利用……近年来,在罗定市华石镇,一种新型的种养结合与循环农业新模式引起广泛关注,新模式既实现了绿色能源的利用,又提升了土地立体综合利用效率,成为行业发展新趋势。

1月2日,记者在华石镇寨脚村委尖岗咀看到,牛蛙养殖基地里,覆盖着绿色纱网的水池如棋盘格般整齐排列,饲养员正在给牛蛙定时投食。牛蛙有的从水里露出半个脑袋,有的则闻声而跃,养殖池里不时溅出阵阵水花。据养殖企业罗定市润达生态水产有限公司负责人曾志军介绍,整个基地约130亩,因地制宜建设了30亩光

伏蛙场、60亩果树种植场、30亩鱼苗养殖场、5亩水蛇养殖场,把养殖和种植有机结合起来,实现循环种养的同时,有效规避市场风险。“目前我们与国内餐饮企业,如蛙来哒公司签订长期的供应合同,产品远销海内外,年产量达400万斤左右,产值近4000万元。”曾志军说。

据了解,目前国内牛蛙的养殖模式日趋多样化,包括土池养殖、帆布池养殖、水泥池养殖、工厂化养殖等,润达生态新模式实现一地两用,太阳能板上发电,板下从事种植养殖产业,同时采用新的光电法水处理技术对养殖尾水进行处理,系统分为来水调节处理、尾水净化处理和污泥综合电解处理。处理后的尾水全部回用,无害化残渣发酵后做成有机肥给果树施肥,有效实现种养结合与循环农业。



罗定豆豉鸡惊艳广州北京路



本报讯 日前,广州市北京路步行街的中心大屏上,“罗定豆豉鸡 过年味更浓”的字样格外引人注目,火红的视觉设计颇具年味。近日,“百千万城市会客厅 湾区年货年菜嘉年华”活动在广州开幕,挖掘和推广广东地区丰富的年货年菜文化,促进地方经济发展,提升城市品牌影响力。

罗定豆豉鸡产业园相关负责人表示,随着人们生活水平的提高和消费观念的转变,年货年菜市场日益繁荣,消费者对年菜的品质和口感也有了更高

的要求。罗定豆豉鸡作为传统美食,具有深厚的历史文化底蕴,融合了现代生产工艺和食品安全标准,满足了消费者对美味、健康、便捷的需求。此次活动,将推动罗定豆豉鸡走入湾区,深化各地餐饮机构合作,带动云浮罗定农业产业转型升级,迎来更大的发展空间。

据悉,罗定豆豉鸡发展至今,不仅成为本地民间常菜,在2023年5月,罗定豆豉鸡还“火”到了美国。彼时,罗定豆豉鸡以31.7万票位列十款广东菜榜首。(本报通讯员)