

开局“十五五” 奋斗正当时

区发改局:

海陆统筹 以高质量项目推动高质量发展

区委一届十次全会的顺利召开,为全区“十五五”谋篇布局和2026年重点工作指明了方向、提供了遵循。区发改局迅速传达学习全会精神,凝心聚力、狠抓执行,结合发改工作职能,以“时时放心不下”的责任感推动全会精神落地生根、开花结果。

在提速项目投资建设上下功夫。

全力推进项目开工建设。该局坚持以高质量项目推动高质量发展,实施项目全生命周期管理服务,凝聚部门合力强化要素保障,推进省市区三级重点项目尽早开工、加快实施;抓紧抓实对上资金争取。围绕超长期特别国债、中央预算内投资等重点支持领域,精准谋划、超前储备,不断提高项目成熟度,强化项目前期要件和对上沟

通衔接工作力度,对一些具备条件的优质项目,不等不靠,先干一步,推动项目早建成、早投产、早达效。

在做大绿色能源产业上下功夫。

陆海统筹,推进重点项目落地建设。该局着力推进华电、华能等海上风电项目取得新突破,确保“十五五”期间陆续启动建设。引育并重,构建绿色能源全产业链条。加快构建完整的绿色能源全产业链条,加大产业链项目招引力度,力促在谈项目早日签约落地。同时,强化对本土企业的培育支持,有效提升产业链本地配套率和整体竞争力。

在新型产业体系建设上下功夫。该局按照“1234+N”的路径,抓实项目招引、提速项目建设、强化要素保障。重点发展海洋特色产

业,壮大汽车、绿色能源两大龙头产业,提升纺织服装、智能家电、商贸物流三大传统产业,培育新材料、低空经济、生命健康、智能装备等四大新兴产业,超前布局未来产业,推动产业扩规提质增效。

在推动区域战略落地上下功夫。

该局聚焦共建丁字湾新型能源创新区,推动区域融合发展、推动产业融合发展、推动公共服务共享共建、建立完善工作机制等五大方面,加强交流合作,落实好青岛、济南都市圈协同发展实施方案,加快海阳—莱阳—即墨海洋产业联动区建设,论证推动核电余热长输供热项目,促进产业融合发展、核能供暖联动发展,推动一批重大合作事项落地落实,争创区域一体化发展新标杆。 (融媒记者)

卓通产业园: 创新平台 促经济「内循环」

从生产线到年货篮

近日,通济新区卓通科技产业园举办首届“暖冬甄选”年货节暨源头工厂内购会,活动汇聚园区25家优质企业,以“出厂价”直供年货。此举不仅为市民带来实惠,更为企业打造了一个直面消费者的产品展示窗口与内销渠道拓展新平台,是我区优化营商环境、促进内部供需对接、激发市场活力的创新实践。

新春将至,年味渐浓。上午十时起,园区展厅内已人流如织。各企业纷纷将主打产品与年货礼品陈列于醒目位置,集中亮相。在饰品展区,东汇饰品带来的轻奢风戒指、项链、耳饰等产品设计新颖,吸引了众多采购者驻足咨询。

东汇饰品工作人员陈晓云介绍:“我们今天带来的产品样式丰富,有手链、首饰、项链等。之前都是线上或者客户来定做,现在通过这种展销方式,能够让更多人认识我们的饰品。”

产品展示是此次活动的基石。不仅饰品,园区内的服装企业展出了应季羽绒服与新春套装,食品企业则推出了即墨本地特色糕点与海鲜礼盒。所有商品均以源头工厂价格直接销售,价格优势明显。这种“前店后厂”的模式,极大压缩了中间环节,让利消费者,也为企业打通了直达消费终端的快速内销通道。

市民商女士说:“今天来参加园区举办的年货节,特别开心,有各种服饰,吃的东西,还有琳琅满目的饰品,很喜欢,今天买了不少年货。”

直观的价格对比与品质体验,有效刺激了现场消费,实现了生产与消费的快速对接。对于参展企业而言,这个临时卖场不仅是销售点,更是一个精准的品牌推广与渠道试验场。许多企业负责人现场与消费者交流,了解需求,并积极对接有批发或团购意向的客户,探索线下零售与合作的新可能。

“街道通过卓通产业园这个平台打造年货大集,核心是优化辖区的营商环境,打造消费新场景,通过这个平台打通本地企业的产业链条,推动企业自产自销、品牌直达,帮助厂家去库存、回资金,也为居民提供源头好货。这既是激活节日消费、提升商圈活力的务实举措,也是服务实体经济、促进内循环的一次生动实践。”通济新区经济发展科负责人说。

此次活动成功将园区内部的产能与消费潜力相连接,形成了“展示-销售-反馈”的闭环。卓通科技产业园通过整合内部企业资源,构建了一个短期但高效的内部供需市场,为企业拓展内销渠道提供了新思路。

卓通科技产业园经理黄凤爱说:“这不仅是一场便利员工的福利活动,更是园区内企业之间的一次资源联动与品牌展示。我们希望通过搭建这个内部供需对接平台,帮助园区企业拓宽销售渠道、提升品牌知名度,同时激发园区内部的消费活力。在春节消费旺季,这样的活动既能帮助企业去库存、促回流,也能增强园区企业之间的凝聚力,实现‘园区内部小循环’,进一步优化园区产业生态。”

(袁培竣 江如意)

即墨淡水鱼“游”上广州餐桌

近日,北安街道鱼小兴智能鲜养基地接到一张本地星级酒店的加急订单,要5条现捞的鲜活花鲢。养鱼人李师傅抄起大号网兜,动作娴熟,从清澈的净水池中捞出鱼,每条都有十斤重。除了成为本地餐桌上的佳肴外,产自宋化水库的淡水鱼搭乘航班跨越千里,成为广州、北京等地餐厅的“常客”。一条来自北方水库的淡水鱼,凭什么能征服千里之外的味蕾?记者走进这片水土,探寻背后的“风味密码”。

“保水渔业”养出天然好鱼

“咱这鱼的‘老家’是即墨的饮用水源地,国家一级水库宋化水库。”基地负责人李姝介绍,为保护水源地,并传承渔业发展,基地引入保水渔业,这是一种以改善水体质量为主要目的的渔业模式。通过科学调控滤食性鱼类的种群数量,来抑制藻类过度繁殖、降低水体中的氮磷含量,从而实现水质净化与渔业生产的协同增效。

在中科院专业团队的指导下,项目依据生态容量科学投放不同种类的鱼苗。花鲢是“主力军”,搭配草鱼、鳊鱼、武昌鱼以及河虾等,这种“以水养鱼、以鱼养水”的生态模式完成了水源的优化。鱼苗摄食水库里的浮游生物与水草,历经三到五年,鱼肉质紧实、鲜香清甜,并获得了有机认证。

“游”进健身房60天“瘦身”

决定这条鱼风味的,还有它“出厂”前必经的一场特殊旅



程——为期60天的“吊水净养”。“解决淡水鱼的土腥味正是我们的核心工艺。”李姝带领记者来到净养基地。眼前并非传统鱼塘,而是一个构建起机械化、自动化、智能化、数据化“四化一体”的管理体系的活水吊水池,池水清澈见底。

李姝表示,为追求极致口感,他们引入吊水工艺并进行升级,自建了一套独立的吊水系统,从“水”开始革新。“水是我们专门‘养’好的活性水,含有特定的天然藻类和菌群,能让鱼在60天不进食的情况下,仍保持基础营养。”李姝介绍,在这套系统中,鱼通过持续的运动和新陈代谢,消耗掉体内致腥物质和多余脂肪,好比进健身房“瘦身”。60天后,鱼体重会下降25%-30%,肉质更紧实,口感鲜嫩,土腥味几乎消失。

记者看到,每个水池都配备了复杂的过滤与数字化管理系统。对水温、溶氧、酸碱度、鱼的活跃度等数据实时监控,甚至每条鱼都能实现网格化精准管理。

即墨淡水鱼全年销量40万斤

接下来便是接受市场的严苛检验。

“首先,是与本地口碑好的餐厅建立合作。”李姝说。合作餐厅反馈,其鱼肉紧实弹牙、毫无土腥、鲜味纯粹,回头客络绎不绝。

口碑如涟漪般扩散。省内淄博、潍坊等地的餐饮客户专程驱车数百公里,前来基地考察、下单。真正的考验在于跳出区域,进入以注重食材本身鲜味的粤菜市场。“我们主动对接了粤菜大师。”李姝说,同时基地还与鲁菜大师合作,不断挖掘本土烹饪潜力。就这样,即墨的淡水鱼“坐”着飞机,“游”上了广州、北京的餐桌。自2025年10月上线以来,月营业额已突破百万元,2025全年销量达40万斤。

北安街道以“一条鱼”为引,推动产业“接二连三”,构建起融合发展的生态圈。当地正依托宋化水库的优良生态,联动养殖基地,规划发展生态观光、渔事体验、科普研学等新业态。 (陈小川)

QUSH 钱谷山茶

你的 我的 世界的

青岛温泉茶厂 电话: 0532-86567888