麻辣食品工业数字化研究院工作人员在做测试。记者 成蓉 摄

食品加工生产线全速运转。记者 杨圣龙 摄

重庆火锅,闻名遐迩。9月25日下午,綦江大力发展火锅全产业链新闻发布会在市新闻发布中心举行。记者了解到,当前,重庆正围绕提升“中国火锅之都”品牌价值做文章,綦江将把握这一发展契机,全力发展火锅全产业链。

綦江发展火锅全产业链“火力全开”

全市唯一的专业食品园区

“我们吃火锅,虽然吃在重庆,但很多原料却产自綦江。全国其他省市有很多火锅的原料,也有相当数量源自綦江。”新闻发布会上,区长罗成向大家介绍了綦江火锅产业发展相关情况。

2007年9月,重庆(綦江)食品园区获批成立,也是目前全市唯一的专业食品工业园区。食品园区先后被国家部委、市级部门命名为“全国农产品加工示范基地”“全国农产品加工创业基地”“重庆市特色产业基地”“重庆市农产品加工基地”和“重庆市十佳特色园区”。

重庆(綦江)食品园区规划面积4.16平方公里,已经建成了1.7平方公里核心区,位置紧贴东部新城,与城市共享配套、共融发展。目前,天海星产业园、正大集团、唯怡饮料、壹合火锅等32家企业签约入驻,18家企业建成投产,2022年食品加工类企业实现总产值35.86亿元。

经过16年的发展积淀,园区产业发展方向十分清晰,主要发展“火锅全产业链”,发展特色预制菜产业,发展特医特膳食品产业。

全市一流的要素保障体系

一流的基础配套

重庆(綦江)食品园区按照“五通一平”标准熟地供应,工业用地价格按土地评估价成交,重大项目“一事一议”。

同时,园区建成标准厂房10万平方米,即将启动建设50万平方米,可为入驻企业提供高端标准厂房,可以买、可以租,也可以以租代购,减少投资者固定资产投资的成本。

园区也配套了分布式能源站,能够为企业提供冷、热、电等多种能源供应,为企业节约20%左右的能源成本。现有专业水厂2座,日供水能力6万吨;配套建设电力开闭所3处,企业可以就近搭接电源;天然气日供能力达到120万立方米;配套有成熟污水处理设施。

一流的配套措施

良心造良品,好材料才有好产品、才有好味道。

食材方面,成功创建全国第三批国家农村产业融合示范园,种植了10万亩草莞萝卜、7万亩辣椒,养殖了10万只黑山羊、1万亩水产鱼类。多渠道丰富火锅食材、火锅底料等原材料供应。

科技方面,设立了麻辣食品工业数字化研究院、西部营养科学研究院,着力打造开放研发生态合作平台,帮助链上企业攻克技术瓶颈,实现“产、学、研、销”融合发展。

人才方面,全区拥有初、中、高级及以上技工人才10万余人,现有2所(2.3万人)高校和3所职业技术学校,可以为企业“订单式”培养人才。

一流的政策配套

“一企一策”,针对每个企业量身定制扶持政策。即所有入驻企业除了享受国家普惠政策、“西部大开发”税收扶持政策和企业工商招商引资扶持政策外,重大项目将结合企业发展前景、带动效应、税收强度“一事一议”,量身定制支持企业发展。

对高端研发人才、高级管理人才,享受免费入住人才公寓和个人所得税补贴,在綦江购房享受购房优惠补贴,支持人才留在綦江,在綦江发展。

支持企业自主创新,在创新平台建设、孵化载体建设、科技项目立项、企业研发投入和科研成果转化等方面给予现金补贴。

对于招引入园大型企业、优质企业、上市企业,经区政府研究同意后可以在满足亩均投资强度、产出强度等约束条件下,在土地购买、厂房装修、设备采购、厂房租金方面还可以给予奖励。

与多家金融机构合作,以小额担保、授信、互保、贴息贷款等方式,帮助企业解决融资难题。

火锅底料成品展示。通讯员 杨松 摄

营造一流营商服务环境

綦江坚持以“持续营造国际一流营商环境”为重要抓手,以“事情不过夜,三天有着落”和“少设路障,多设路标”为基本要求,对标市场化、法治化、国际化标准,倾力打造“全国一流、全市领先”营商环境高地。

据悉,綦江围绕全市“33618”现代制造业集群体系建设要求,按照“五个一”发展思路,不断提升綦江“火锅”名片标识度。同时,从全区抽调多个部门的业务骨干组建食品及农产品加工产业高质量发展工作专班,聚焦挖潜增效、投产达效、扶优扶强、精准招商、企业家成长“五大行动”,强势推进火锅全产业链高质量发展。

綦江致力于构建新型亲清政商关系。搭建服务企业平台,畅通政企沟通渠道,开展“改作风抓落实优环境促发展”专项行动、“千人进千企”活动、“纪委书记为企业站台·护航营商环境”系列活动,不断提升街镇部门服务意识、服务能力、服务效率,实现“企业吹哨、部门报到”,企业、群众的获得感、幸福感、安全感不断增强。

下一步,綦江还将从全产业链的五个方面做文章。包括在上游夯实原料链、在中游强化生产链、在下游延伸消费链以及在发展上整合创新链。从火锅企业招商到落地、到运营,全程做好服务工作,帮助企业解决实际困难,拓展销售渠道,开拓国内外市场,从而助力綦江火锅全产业链高质量发展。

建设“西部陆海新通道肉类加工基地”

作为重庆的南大门,綦江区是西部陆海新通道重庆走向国外的第一站。《成渝地区双城经济圈建设规划》中明确提出綦江要打造西部陆海新通道综合服务区。綦江也被赋予全市新一批自由贸易试验区联动创新区,正探索从贸易带物流、物流带产业的发展新模式。基于此,提出了建设“西部陆海新通道肉类加工基地”的目标。

据介绍,綦江已经初步形成了肉类加工、火锅全产业链基地等,聚集了一批龙头企业,火锅底料目前有超过10万吨的生产量,未来还要达到20万吨以上。

目前,綦江与蒙古国建立合作,争取实现每年10万吨以上的熟化牛肉进口到綦江;与老挝建立活牛进口屠宰活动,将形成冷鲜牛肉5万吨左右的供应链和5000吨的毛肚等牛副产品的食材加工,助力火锅产业基地打造成为重庆重要的火锅食材、火锅预制食品供应基地;联合川渝40余家以牛肉为生产加工企业建立“数字化牛肉集采平台”,进一步壮大綦江肉品进口贸易和加工贸易的规模。

下一步,綦江将进一步丰富肉类加工品种,发展成为集肉类加工、活畜加工、中央厨房、数字经济、冷链物流、特色美食、整体熟食等产业为主导,完成覆盖养殖、贸易、物流、加工、分销全产业链体系,形成辐射西部地区的肉类加工供应基地。

◎现场问答

对于綦江发展火锅全产业链,市农业农村委将从哪些方面提供指导和支持?

① 大力支持标准化原料基地建设和科技创新。加大对綦江区“綦江辣”辣椒、草莞萝卜、安稳山羊等特色火锅食材品种保护、繁育、选育工作。推进綦江优质蔬菜、生猪、山羊等标准化基地建设,提高原材料保障能力。同时,积极协调国家农产品加工业创新联盟和重庆市农产品加工科技联盟,对綦江研发开发多品种、多门类的畜禽等火锅食材,以及其他农产品加工新产品。

② 加大培育市场主体和产业生态。坚持外引内育一起抓,既要抓招商,又要积极培育本土的企业,加大市场主体的培育力度,推动农产品加工业初加工、精深加工快速发展。鼓励社会资本和金融资本参与綦江“一主两辅”全产业链建设,加大对綦江区农产品加工“双百”企业、加工示范企业、綦江食品园区的支持力度,支持綦江食品园区建设成为重庆农产品加工十强园区。

③ 组织綦江名特产品“进京出海”。支持綦江“八大品牌”培育推广新模式,支持綦江区农产品及加工产品入驻北京新发地新华优品地标馆重庆农特产品馆,参加大湾区国际食品及农产品高质量发展大会暨2023年全球高端食品及优质农产品博览会,以此为契机鼓励綦江更多的市场主体参与全国、海外多种展示展销会,打通重庆农产品包括綦江农产品及加工产品销往市外和海外。

市商务委如何为綦江发展火锅全产业链发展赋能?

① 支持补链强链。支持綦江区依托西部陆海新通道,扩大与东盟国家之间的肉类食材贸易往来,建设“西部陆海新通道肉类加工基地”;支持綦江区建立完善集食材加工、集散交易、产品研发、检验检测、消费体验为一体的火锅产业全流程服务体系,补齐补强火锅全产业链条上的弱项和短板,高标准打造“火锅食材产业示范园区”。

② 支持品牌培育。支持綦江区高质量打造綦江火锅名片,将綦江区重点火锅配套企业纳入全市重点企业宣传推介,引导线上线下媒体广泛宣传,打响“綦江辣”“綦江产”“綦江造”的品牌。

③ 支持市场开拓。结合“爱尚重庆”等品牌消费促进活动及“百团千企”国际市场开拓行动,利用火锅美食节庆,组织有意愿的企业参加境内外系列展会,推动綦江火锅食材进商超、进加油站、进服务区,支持綦江火锅食材加工企业和餐饮企业“走出去”为綦江代言发声,帮助企业拓展销售渠道,开拓国内外市场,从而助力綦江火锅全产业链高质量发展。

文/本报记者整理

綦江日报数字报 大美綦江客户端 綦江发布 綦江手机台 綦江发布视频号 文明綦江 勒是綦江 綦味无穷 红蚂蚁商城