



汇聚制造强区之“势” 凝聚高质量发展之“能”

东坡区奋力书写现代化建设崭新篇章

金秋时节,既承载着东坡故里丰收的希望,又酝酿着高质量发展的铿锵足音,朝气蓬勃又活力无限。1天半时间,参观12个重点企业和项目。日前,眉山市东坡区组织省、市新闻媒体记者走进四川富生电器有限公司、蒙牛乳制品(眉山)有限公司、眉山千禾调味品智能生产线项目等特色优势企业和项目建设现场,进园区、入厂房、下工地、看项目,一路观摩、一路讨论、一路分析、一路总结,零距离感受东坡“制造强区”的强劲脉搏。

□苏文保 万晓红 文/图

聚力先进制造 / 塑造产业发展新优势

明确方位,才能找准方向;把握大势,才能赢得未来。

9月2日,东坡区委六届六次全会通过了《中共眉山市委关于深入推进新型工业化奋力攻坚全国百强加快构建现代化产业体系的决定》,为该区现代化建设明确了思路,指明了方向,提供了路径。

走进各大制造企业的生产基地,信息化的现代厂房鳞次栉比,自动化的生产车间灯火通明,数字化的控制中枢秩序井然。目之所及,皆是火热发展的图景;耳之所闻,皆是赶超跨越的铿锵声音;心之所感,皆是只争朝夕的拼搏精神。

四川富生电器有限公司是东坡区大力实施制造强区、抢抓时代机遇,推进新型工业化、加快构建现代化产业体系的典型企业。该公司作为国内最大的高效节能电机专

业生产厂家之一,生产工艺技术研发与应用一直处于国内领先水平,主导产品市场占有率达50%,产品质量达国内领先、国际先进水平。

目前,该公司年产量达1400万套,主导产品高效节能感应电机,在全国电机行业排名第二,在中西部地区排名第一。落户东坡区多年,经过多年的精心培育发展,该公司已成为国家高新技术企业、国家级专精特新“小巨人”企业、国家级绿色工厂。

“目前,我们以‘工业4.0’和‘中国制造2025’为目标,通过大数据、云平台建设,进一步提升内部运行智能化、自动化程度,提高企业的运行和管理效率。”据该公司相关负责人介绍,借力先进制造技术,公司主要合作上游龙头企业攀钢、鞍钢及格力电工,下游企业为康普斯、中航制冷、日立、海立集团、丹甫科技等知

名企业。公司生产的汽车零部件产品主要销往欧洲、北美、东南亚市场以及中国台湾等地。接下来,将在眉山打造汽车领域的生产研发基地。

蒙牛乳制品(眉山)有限公司同样让人期待。在全新数字化智能化生产车间,机械手臂正忙着加紧赶制各类订单。作为东坡区先进制造业的“佼佼者”,该公司在该区已分别落户一、二期。去年该公司累计实现产值180亿元。

“公司依托国家级战略‘成渝地区双城经济圈’建设,结合东坡区良好的政务环境和成德眉资同城化迅猛的发展势头,今年拟启动眉山蒙牛三期项目。”该公司相关负责人介绍,三期拟投资15亿元,建设高端冰淇淋生产及冷链物流仓储基地,将新建8条先进冰淇淋生产线,日产能近300吨,年产值将新增10亿元。

目前,该公司在东坡区已有常温、低温、鲜奶三大品项生产基地,随着冰品项目可持续推进和原奶增量项目的有序开展,未来将在东坡区形成集常温、低温、鲜奶、冰品为一体的西南乳业中心,持续建设百亿产业集群。

不止四川富生电器有限公司和蒙牛乳制品(眉山)有限公司,当天省、市新闻媒体记者一行参观的京东(东坡)数字经济产业园、中车眉山车辆有限公司等企业,也是东坡区“制造强区”的生动实践。

抓实实体经济就要抓好制造业。作为制造业大区,东坡区把发展特色优势产业和战略性新兴产业作为主攻方向,着力优赛道、强项目、育龙头、扩规模,推进产业智能化、绿色化、融合化发展,聚力先进制造,构建以实体经济为支撑的现代化产业体系,全力塑造产业发展新优势。

聚能项目建设 / 汇集高质量发展强劲动能

项目建设是推动经济高质量发展的关键抓手。一直以来,东坡区坚持一切围绕项目转,一切盯着项目干,全力提速项目建设,夯实高质量发展硬支撑。在东坡区,不仅重点投资企业抓紧生产,重点项目建设也热火朝天。

当天,在眉山千禾调味品智能生产线项目施工现场,车辆来回穿梭,机器轰鸣,工人们正加紧基础设施作业,大干快上热潮涌动。据介绍,年产60万吨调味品智能制造项目计划总投资12.6亿元,分两期建设完成,其中酿造酱油50万吨、料酒10万吨,建成后将为千禾味业食品股份有限公司进一步开拓市场提

供产能支持。

“目前项目一期已完工投用。二期项目中的酱油精制车间、制曲压榨车间正在高质量推进中。”该公司相关负责人介绍,项目投用后,将使更多高端的、具有酿造特色的细分品类投入生产,丰富公司的产品线,更好地满足市场需求。同时,带动下游客餐饮行业、食品加工制造业产品升级,促进食品安全水平进一步提升。

同样,在上药华西眉山物流中心一期项目建设现场,塔吊“挥舞”着长臂,挖掘机翻动着铲斗,工人们忙着建设厂房……众所周知,生物医药是东坡区的主导产业之一,在该区经济高质量发展中扮演着重要角色。

该项目分三期建设,一期项目总投资约2.86亿元,占地20亩,将建设自动化托盘立体存储系统、多层穿梭车系统、自动输送线等自动化物流系统,已于今年1月开工,预计2025年初建成投产。这是眉山单体投资最大的医药流通项目,投产后,预计企业物流服务营收可达1.2亿元、医药批发营收可达1.2亿元,将为东坡区生物医药产业发展注入强劲动能。

项目建设是经济发展的生命线,也是硬任务。2023年是眉山市“制造强市攻坚年”,对东坡区而言,抓好项目建设,既是稳定经济增长的当务之急,也是增强发展后劲的

长远之策。放眼东坡大地,一栋栋崭新的厂房拔地而起,一个个快速推进的项目激战正酣……处处充满着发展的信心与期盼,升腾着奋斗的激情与活力。

“只有紧紧牵住项目建设这个‘牛鼻子’,以项目拉动投资、以项目调优结构、以项目改善民生,才能为经济发展注入更加强劲、更加高效、更加持久的动能。”东坡区经信局相关负责人介绍,一直以来,东坡区都把项目建设放在重要位置,把抓发展的注意力聚焦到项目上,把稳增长的重点集中到项目上,聚焦项目开工竣工,奋力推动项目建设掀起新高潮、取得新进展,凝聚起发展“新动能”。

聚焦强链延链 / 加快构建现代化产业体系

前不久召开的东坡区委六届六次全会明确,要着力构建“1+1”主导产业体系,突破发展新能源新材料产业、特色发展食品医药产业。坚持市区并进蓄势能,加快打造成渝地区新能源新材料制造基地,形成上下成链、左右配套、优势互补、集群发展的产业生态圈,持续增强产业综合承载力。坚持破立并举增动能,向转型要动力、向存量要空间、向集约要效益,加快改造提升传统产业,布局发展战略性新兴产业,构建产业发展新格局。坚持引育并重强产能,着力建圈强链,招引一批链主型、引领型优质项目,培育一批旗舰型、龙头型企业,加快形成产业发展核心支撑。

加快构建现代化产业体系是东坡区高质量发展的关键所在。泡菜食品、生物医药、机械电子是东坡区的三大主导产业。顺应时代要求,加快构建现代化产业体系建设尤为重要。参观期间,泡菜龙头企业四川老坛子食品有限公司让人印象深刻。

多年来,该公司持续挖掘传统泡菜制作技艺精髓,以传承“老母水古法发酵工艺”和发扬传统泡菜文化为己任,先后获得省级农业产业化龙头企业、省级企业技术中心等荣誉,去年产值达1.6亿元。为延伸发展链条,该公司还以泡菜原

料为川味之根,为餐饮企业研发定制各类高品质泡菜和标准化川味调料,为赢得市场、抢占赛道提供了新的方向和路径。

近年来,东坡区的目光不止停留在企业本身的高质量发展上,而是以“一盘棋”的思路通盘聚焦强链延链,下好产业体系“棋”。这在四川味滋美食品科技有限公司的发展上能感知一二。

“我们建有现代化生产线30余条,充分应用现代食品工业的科学技术,年生产总值可超20亿元。”据该公司相关负责人介绍,该公司在眉山“中国泡菜城”建有两个现代化

生产基地,专注于川式半固态复合调味料、固态复合调味料、速冻生调预制菜、速冻熟制品预制菜四大领域,有在售产品200余个,储备配方1000余个,服务于餐饮终端用户1万余个,产品畅销全国并远销海外。

“预制菜是未来产业发展的新方向,我们也紧盯泡菜食品领域的新赛道,瞄准新领域,激活续航‘动力源’。”东坡区经信局相关负责人说,加快构建现代化产业体系,强链延链是关键。东坡区紧盯国家政策支持方向、产业发展导向和资金投向,围绕“主导+新兴”两条重点领域,不断丰富构建现代化产业体系的自主实

践,壮大区域内产业链“筋骨”,挺起经济高质量发展的“脊梁”。

方向正,道则直;路虽远,行则至。推动制造业高质量发展,东坡区有遵循有要求、有基础有条件、有机遇有希望。接下来,东坡区将继续全面贯彻省委十二届三次全会和市委五届七次全会决策部署,以区委六届六次全会擘画的蓝图为指导,抢抓新时代新征程的大好机遇,乘着“制造强区”的有力东风,举全区之力、聚各方之智,深入推进新型工业化、奋力攻坚全国百强、加快构建现代化产业体系,奋力书写东坡现代化建设的新篇章。



蒙牛乳制品(眉山)有限公司指挥中心。



现代化生产车间。

“红马甲”真情服务“夕阳红”

眉山供电公司百为老人送温暖

本报讯(李红燕 唐靖舒)10月17日,重阳节前夕,国网眉山供电公司青年志愿者和共产党员服务队志愿者来到彭山区黄丰镇104岁的向玉珍和94岁的吕从安夫妻家中,开展“攀亲百岁老人”志愿服务活动,为老人送去安全用电“大礼包”和蛋糕,表达浓浓的敬老情意,这是该公司开展“办实事、解民忧”专项行动的为民举措之一。

当天早上,深秋的阳光带来温暖的气息,在黄丰镇团结村1组,向玉珍和吕从安看到一群身着“红马甲”的电力志愿者的到来,笑得十分开心:“政府和供电公司对我们太好了。专程来看我们,你们有心了!”

活动中,青年志愿者陪老人唠家常,详细了解老人的身体状况和生活情况,提前送上节日的问候和美好的祝福。共产党员服务队志愿者们对老人家中的照明线路、插座、漏电保护器进行了检查,排查是否存在用电安全隐患,并对存在的隐患进行整改,同时给两位老人讲解了安全用电知识,为他们提供了一个安全的用电环境。

“祝婆婆、爷爷福如东海、寿比南山,重阳节快乐!”志愿者们送上有寿桃的蛋糕。两位老人和志愿

者们一起分享蛋糕,一起说笑,一派欢乐和谐的氛围。

离开时,共产党员服务队志愿者毛郑江将联系电话留给吕从安:“如果以后在用电方面有困难,您随时拨打上面的电话找我们。”吕从安老人连声道谢。

一直以来,眉山供电公司坚持党建引领,主动履行社会责任,依托共产党员服务队,结合新时代文明实践,大力开展“党建+”实践,为民排忧解难办实事。自2013年在彭山启动“攀亲百岁老人”志愿服务至今,已为111名老人建立爱心档案,提供“三定”志愿服务,累计开展系列志愿服务793次,大力弘扬和传承了敬老爱老助老的传统美德。同时,协调多部门联动,发起爱心传递“1+N”志愿行动,延伸开展“绿光计划”“致敬抗战老兵”“圆梦留守儿童”等系列志愿服务活动,带动了越来越多的社会爱心人士参与其中,彰显了央企责任担当。

践行社会主义核心价值观



志愿者送上有长寿寓意的蛋糕。李红燕 摄

千禾味道馆: 沉浸式体验 激活品牌传播新动力

本报讯(常限 万晓红)日前,走进位于眉山“中国泡菜城”千禾味业厂区的“千禾味道馆”,这是一个集品牌展示、工业旅游、参观互动和体验于一体的综合体。在这里,可以了解酱油的前世今生。从酱油的酿造原料,到还原古法酿造过程,再到还原打酱油等生活场景,千禾味道馆构造了一个独属于酱油的世界。

据千禾味业相关负责人介绍,开馆以来,千禾味道馆接待了近万名慕名而来的游客,尤其在春秋研学季,成都经济圈的中小学校纷纷组织学生到此开展研学活动。千禾味道馆通过沉浸式体验方式,向游客真实还原了酱油古法酿造的全过程,向大众展现了我国传承千年的酿造智慧。

该负责人说,千禾味业讲究“酿法自然”,遵循传统酱油酿造的精湛工艺,对原材料豆、麦、水、盐等进行精挑细选,酿造工艺追求精益求精。值得一提的是,千禾酱油一直坚持古法新酿,通过不断创新现代酿造技艺,科学还原酱油“春曲、夏酱、秋油”的古法酿造工艺。千禾味道馆,展现了千禾味业在现代与传统中取得的巧妙平衡。



千禾员工正在千禾味道馆直播带货。

杨鹏 摄