

项目建设激情澎湃 企业生产快马加鞭

——丹棱县奋力冲刺“开门红”

岁末年初，万象更新。开局即冲刺，起步即决战，连日来，丹棱县各大项目建设现场和企业生产现场，处处是加快建设和生产的生动画面，未雨绸缪争创“开门红”的气势和决心可见一斑。

据丹棱县发改局相关负责人介绍，进入2024年，丹棱县认真落实省市关于经济工作各项决策部署，牢牢把握高质量发展首要任务，坚持稳中求进工作总基调，以进促稳、先立后破。接下来，丹棱县将从“稳定农业生产、做强工业支撑、开展三产攻坚、抓好建筑行业、促进房产销售、推动投资释放、提振消费活力、做好‘五经普’”八个方面着力，奋力冲刺“开门红”，持续巩固和增强经济持续向好态势，为顺利实现“双过半”和“全年胜”打下坚实基础。

一个个企业和项目忙碌的生产建设场面，构成了丹棱县冲刺“开门红”的美丽画卷。

□眉山日报全媒体记者 罗俊涵 文/图

抓时效 项目建设如火如荼

“项目争取在今年6月投产，届时将是西南地区果酒产能的NO.1！”连日来，位于丹棱经开区B区的丹棱县食品园区建设项目（一期）一派忙碌景象，其三大子项目（中国晚熟柑橘商贸物流园、冻干产业园、威兰特特工厂）都是丹棱县一、三产业的重点项目。威兰特特工厂项目生产中心负责人胡东海告诉记者，该项目于2023年1月动工建设，目前厂房已经达到交付条件，正在进行内装修等后续工作，投产项目年产量将达到2.4万吨，产能西南地区第一。

作为从丹棱本土走出来的名优特色企业，四川威兰特特食品有限公司依托“中国桔橙之乡”丹棱县的货源优势，建立属地化工厂，开发“果小酒”“粒粒阳光”等多种品类果酒，同步规划椰子、芒果、杨梅和刺梨等系列，深受广大消费者喜爱。2022年12月11日，在该公司努力下，产自丹棱的果小酒首次进入澳洲，这是中国果酒品牌首次抢滩海外市场。

“目前我们正在定制设备，新设备能让果酒灌装能力从每小时2000瓶提升到3万瓶。有了更强的生产能力作为后盾，新的一年我们将把眼光瞄准更广阔的国外市场。”据胡东海介绍，梦工厂项目集聚了生产、研学、观光、研发等多项功能，这将为企业腾飞插上翅膀。投产企业年产值可达10亿元以上，年上缴税金有望破亿元，不但进一步巩固了其在丹棱县食品行业龙头的地位，更希望成为全市乃至全省食品行业的翘楚。

丹棱冻干产业园项目和威兰特特工厂项目是丹棱县食品园区建设项目（一期）的“双子星”。

“这是围绕丹棱特色小吃——丹棱冻干专门打造的产业园，该项目占地15亩，总投资1亿元，现在已经进入设备调试阶段，预计2024年2月份将正式投入量产。”项目实施方四川省雅香居食品科技有限公司相关负责人告诉记者，冻干产业园总体建筑面积约为9400平方米，目前建成的综合生产厂房包括发酵、灌装、生产、包装车间，同时配套建设办公、产品展示、冷链、仓储、污水处理等设施。为确保按准点准点、保质保量完成目标任务，园区在技术管理以及人员管理等方面持续下功夫，全方位助力项目早日投产达产。

“项目建成后，冻干年产量将实现1万吨以上，满负荷运行后，年产值将达到2亿元，项目建成后将成为天府粮仓产业链上的一个重要节点！”该负责人表示，冻干产业园的建成，将进一步夯实“丹棱冻干”品牌价值，对延长全县农业产业链、完善农产品精深加工产业基础、实现区域内产业聚集发展及创造良好的营商环境都有着重要意义。

抢订单 企业生产快马加鞭

在位于丹棱经开区A区的眉山和润新材料有限公司，高纯度石英砂经过溶制、冷却、脱模、切割、精洗、质检、包装等程序，变成一个晶莹剔透的石英坩埚。这些石英坩埚具有高纯度、耐高温、尺寸大、精度高、保温性好、节约能源、质量稳定等优点，是由多晶硅制造单晶硅环节中不可替代的关键耗材，其在太阳能光伏电池片制造等领域的应用越来越广泛。

“我们是全省仅有的4家已投产的石英坩埚生产企业之一，去年11月26日正式投产以来，已经完成500余万元产值，目前处于产品的试样期，从客户反馈来看，2024年产品订单可能会大幅增长！”据该公司相关负责人介绍，短短一个多月公司已经销售试样产品200余个，均反馈良好。

事实上，这家看似不起眼的企业一经投产，便填补了全市光伏产业链的空白环节。作为全市唯一高纯石英坩埚生产企业，2024年项目达产后，年产高纯石英坩埚将达到4万只，年产值达15亿元，投产后将匹配32G光伏拉棒产能，该项目助推了丹棱县乃至全市的光伏产业迈向链式发展快车道。

在丹棱经开区，火热生产的企业远不止眉山和润新材料有限公司一家，与其共同租用一家厂房的四川中科智能科技有限公司生产场面更为火爆。

该公司作为四川中科实业新材料有限公司的全资子公司，依托母公司在聚芳醚醚类高分子材料研发取得的技术优势，持续驱动高性能、轻量化汽车复合材料的应用。目前，公司产品涉及乘用车结构件和覆盖件、板簧、商用车结构件、电池箱体、氢能储气瓶和轨道交通结构件等，广泛应用于汽车工业、储能系统、航空产业和轨道交通等领域。同时，该公司还利用总公司的材料研发优势，开发新材料的下游产品，增加产品附加值。

“春节上来了，我们的食品级PPS材质的筷子订单猛增，来不及招员工，公司的行政人员都放下工作来抢订单了！”在四川中科智能科技有限公司5号车间，这里

主要生产高强度发动机盖及周边产品、筷子等产品。公司副总经理吴登香告诉记者，仅筷子一种产品，订单从去年12月份的4000盒暴涨到今年1月份的11800盒，目前还在增加，这让公司上下全员忙着抢订单。2023年，5号厂房完成产值2500万元，2024年这里的产值预计翻一番。

在四川中科智能科技有限公司6号车间，经过注塑、抛光、打磨等工序，由高强度PPS制成的锂电池盖、管接头等零部件已经成为比亚迪等新能源汽车的一部分。

1月9日，在丹棱经开区川运重工厂区内，经过该公司职工的加班生产，丹棱县全域生活垃圾处理车辆成功交付，这也给川运重工首月实现“开门红”打下了坚实基础。

“这次我们共交付丹棱全域生活垃圾车辆9台，其中包括一台25吨车厢可卸式垃圾车，6台自装卸式垃圾车，2台桶装垃圾运输车，其中25吨车厢可卸式垃圾车采用全国一流的沃勒姆钩臂，匹配18立方米的移动箱，6台自装卸式垃圾车采用侧挂方式，垃圾容量7立方米，最后2台桶装垃圾运输车采用纯电动，垃圾容量8立方米，此次交付将大大提升丹棱的垃圾转运效率。”川运重工机械有限公司研发部主任邓建华说。

据悉，该批车辆交付只是公司首月订单的一部分。抢订单、抓生产已是企业发展常态，目前全厂员工正在紧张的生产当中，生产车间内一派繁忙景象，确保产品质量，保障产品交期，力争实现龙年“开门红”。

“现在市场上对半挂车、环卫车辆以及起重车辆需求量大，截至目前，公司已接到3000万的订单，已经排到了6月份，还在陆续从全国各地接单，从现在的生产订单情况看，预计一季度销售目标较往年有明显提升，公司全年预计产值较去年有明显增长。”邓建华表示，年初火爆的订单量为公司实现全年5个亿的生产目标打下了坚实的基础，接下来，该公司将继续肩负起企业助推地方发展责任，努力为丹棱工业高质量发展贡献力量。

打响招商引资“春季攻势” 吹响大抓招商冲锋号

本报讯(眉山日报全媒体记者 罗俊涵)1月10日，丹棱县招商引资“春季攻势”行动推进会召开，要求全县上下鼓足干劲、尽锐出征，正式吹响大抓招商引资冲锋号，为县域高质量发展注入强劲动能。

据悉，丹棱县根据全市招商引资“春季攻势”动员会精神，按照相关文件要求，结合该县实际情况，拟定了《丹棱县推进“工业崛起”首位战略招商引资“春季攻势”行动实施方案》。该方案明确了丹棱县2024年招商引资重点工作：组织召开全县推进“工业崛起”首位战略招商引资“春季攻势”行动推进会；县党政主要负责同志积极“走出去”对接目标企业14家以上；项目招引专班积极“走出去”对接目标企业20家以上；积极“请进来”实地考察意向投资项目20个以上；在市外召开专场招商推介会1次以上；制定“春季攻势”行动考评办法，建立工作台账，每半月

详实报送工作开展情况及成效，定期通报。

为顺利完成预期目标，丹棱县成立了以党政主要领导为组长的项目研判专班、项目招引专班和要素保障专班。其中，因为此次“春季攻势”行动主要任务是制造业招商，再兼顾产业链招商工作，所以项目招引专班有针对性地设立了新能源新材料、高端装备制造、食品饮料及农产品精深加工三个项目招引组。

2023年，丹棱签约项目24个，协议金额95.02亿元。其中签约服务业项目4个，签约投资金额5亿元及以上的服务业项目1个，签约投资金额20亿元以上工业项目1个。到位资金预计完成47.6亿元，其中制造业到位资金预计完成25.73亿元，预计完成市下目标任务16亿元的160.81%；省外到位资金预计完成35.06亿元，预计完成市下目标任务26亿元的134.85%。

县域医疗资源“三个下沉” 医共体让群众健康有“医靠”



丹棱县医院集团仁美镇双桥分院高标准打造的中医馆。

本报讯(眉山日报全媒体记者 罗俊涵 文/图)近年来，丹棱县坚持以人民健康为中心，加快县域紧密型医共体建设，深入开展“人才、技术、硬件”下沉三大行动，将县域优质资源深入基层，率先在全市实现“优质服务基层行”国家基本标准达标创建100%，全县达标乡镇卫生院、达标村卫生室覆盖率100%。

人才下沉，提升基层业务能力。丹棱县医院集团设置人力资源中心，制定医院集团人力资源管理细则和全员统筹使用机制实施方案，建立健全人才柔性流动机制，从医院管理、学科建设、业务发展等方面进行全面帮扶，基层医疗机构门急诊人次占比达到50%以上，出院人次较同期提升34%；抽调县级骨干医师73名，组建家庭医生服务团队50个，调配“全科+专科”慢病家庭医生管理重点团队21个，在丹棱5个乡镇全覆盖实施慢病管理“综合+”服务和家庭医生签约服务，全县慢病规范管理率和家庭医生有效签约服务率分别达90.9%、97.23%。

技术下沉，实现同质化服务。丹棱县医共体充分利用省市县优质医疗资源，通过开展联合门诊共建、业务规范化培训、质控指导等方式，抓实优质医疗资源下沉基层，切实提高基层常见病、多发病诊疗水平，促进

县乡医疗服务同质化。一方面，丹棱县根据辖区群众就医需求，由医共体牵头医院与成员单位组建联合门诊，在科室设置、医疗质量控制、人才培养等方面给予指导和帮扶，同时选派专家定期到基层坐诊、带教，努力推进县乡医疗服务同质化。目前医共体内已经组建联合门诊7个，选派内科、康复、口腔等执业方向的专家160余人次到基层坐诊。另一方面，持续开展基层救治病种规范化培训，深入开展继续教育项目培训，邀请省市专家或县级资深医师授课，针对性选择基层中医康复、高血压、糖尿病等开展培训4期，培训110余人次。

硬件下沉，提高群众就医获得感。医共体建设以来，让更多的老百姓在家门口享受到优质的医疗服务，成了当务之急。为改善群众就医体验，丹棱县县医院集团成立医共体“资金池”，从中提取50万余元用于信息化建设工作，根据需求，分层、分类逐步对全县信息化系统进行升级换代，进一步提升广大群众就医获得感。同时，丹棱县医共体充分发挥中医药优势，落实首诊在基层、小病在乡镇、大病进县城、康复回基层的总体方针，投资270万余元开展乡镇中医馆提标建设，实现乡镇卫生院中医馆全覆盖，推广中医适宜技术10项，患者就医体验得到有效改善。

游古村 做冻粿 ——传统非遗文化从小传承

本报讯(刘晨曦 眉山日报全媒体记者 罗俊涵)为传承三苏文化、弘扬东坡文化、发展大雅文化，引领家庭传承中华优秀传统文化，传承好家风，近日，由眉山市妇联主办、丹棱县大雅堂发展有限公司承办的“东坡文化 雅润万家”中华优秀传统文化进家庭活动第三期“丹棱冻粿的历史与现在”研学活动在幸福古村开展。

活动现场，授课老师耐心地为大家讲解了丹棱冻粿的历史和制作方法，演示了包冻粿的整个过程，孩子们兴趣盎然，在家长帮助下将适量的米浆倒入玉米叶里，折叠玉米叶后放进蒸笼，经过20分钟的大火急蒸，热腾腾的冻粿便制作好了。品尝着自

己亲手制作的冻粿，孩子们心满意足。

“今天来到了幸福古村，这里的风景很不错，我们亲自体验了做冻粿，还做了小游戏，真是快乐的一天。”研学参与者左伊伊说。

“活动旨在让孩子、家长们一起走近非遗，了解丹棱冻粿的历史与现在，体验冻粿的制作技艺。下一步，我们将组织更多有意义的文旅活动，欢迎大家来到丹棱，体验丹棱的风土人情。”丹棱县文旅公司运营管理部工作人员介绍，本次活动吸引22户家庭参与，大家在劳动中收获了快乐，拉近了亲子关系，同时促进了非遗文化的传承与发展。



川运重工火热的生产场景。



检测石英坩埚性能。



岁末年初，PPS材质的筷子需求量激增。



丹棱县食品园区建设现场。

四川中科智能科技有限公司，工人在生产管接头。