

# 16个项目,超130亿元! 滨湖区一季度重大产业项目集中签约

本报讯 新春湖湾“虎劲”十足。2月13日,滨湖区2022年一季度重大产业项目集中签约仪式举行,16个新签约项目总投资超130亿元,涉及集成电路、生命健康、智能制造、高性能计算、科技金融等众多领域。代市长赵建军,副市长高亚光,市政府秘书长陈寿彬参加签约仪式。

产业发展,项目先行。滨湖区2022年首批产业项目签约方包括了华为技术有限公司、中国通用咨询投资有限公司、中粮工程科技股份有限公司、无锡隆盛科技股份有限公司、无锡贝斯特精机股份有限公司等众多实力企业,签约项目有先进医药装

备系统、新能源汽车电机核心部件、人工智能计算中心、中环半导体光伏产业南方总部、超声波能源设备研发、高端装备核心滚动功能部件开发等,与滨湖六大特色优势产业集群发展方向高度匹配。

值得一提的是,首批产业项目投资总量和单体投资量均创下历史新高,同时新布局的“五湾五城”均有项目签约落地,滨湖区优势产业魅力和区域发展特色得到充分彰显。滨湖区将以此次项目集中签约为契机,全力打响“投资顺心、服务贴心、发展放心”的滨湖“三心”金字招牌,为项目早启动、早建设、早运行提供精准

有效政策支持和优质高效服务,让一批批重大项目的落地建设为区域未来发展提供有力支撑。

今年是党的二十大召开之年,是全面落实省、市第十四次党代会精神的开局之年,也是无锡市委、市政府确定的“项目建设年”。虎年新春假期一过,各地各板块坚持“项目为王、达产为要,大抓项目、抓好项目”,拿出只争朝夕、苦干实干、勇毅前行的昂扬状态,吹响了项目建设“冲锋号”,一批投资强度大、科技含量高、带动效应强的产业项目签约开工,形成了齐心协力抓项目、一心一意谋发展的浓厚氛围。(陈菁菁 邵旭根)

## 新建人才楼3000套

### 江阴启动 科创建设三年行动

本报讯 记者从近日江阴召开的“科创江阴”建设三年行动暨数字经济提速和数字化转型动员大会获悉,江阴启动实施科创建设三年行动。

未来三年,“科创江阴”成为江阴现代化画卷中最靓丽的图景,江阴计划通过三年努力,创新驱动发展战略实施取得实质性成效,形成完善的技术创新市场导向机制与产学研协同创新机制,培育起一批具有国际竞争力的创新型企业 and 产业集群,开放型区域创新体系更加完善,自主创新能力大幅提升,建成具有全国影响力的先进制造业科创中心,打响“科创江阴”品牌。

到2024年,全社会研发投入占GDP的比重达3.3%以上,企业研发费用支出占主营业务收入的比重达2%,工业战略性新兴产业产值占规上工业产值比重提高到40%,高新技术产业产值占规上工业产值比重达42%,全市高新技术企业数量达2000家,人才总数达到56万人其中高层次人才1.6万人。新增创新创业人才项目600个,新建科技企业孵化器、加速器、产业园等科创载体25家,每年完成技术合同成交额超90亿元。推动百家院所协同创新联盟建设,每年实施重点产学研合作项目100项,全市高新技术企业数量达2000家。

到2024年,高新技术产业产值占规上工业产值比重达42%,实施重点技改项目300个以上,新增省星级上云企业500家,新增智能车间30个以上,争创国家级工业互联网平台1个。全市规上工业企业研发机构覆盖率达80%以上。实施“千企万才”计划,每年引进10000名优秀人才。到2024年,全市新增创新创业领军团队30个、领军人才600人。到2024年,全市每年各博士后科研工作站、省博士后创新实践基地共招收博士后人员8人,新建江阴市院士工作站9家、省级研究生工作站30家。三年内新建海外引才工作站10家,建成江阴人才库、资本库、项目库,新建人才公寓房3000套。(宋超)

## 省内率先配送纯净菜 无锡“学生餐”进入2.0时代

本报讯 今天是无锡市中小学生学习春季开学的日子。集中采供的净菜来到食堂后,免拣免洗,全市168所学校食堂的78万名师生,在江苏率先吃到纯净菜制作的安全营养餐,无锡“学生餐”进入2.0时代。昨天,记者来到制作学生食材的无锡市苏南食材配送有限公司,直击学生餐的出炉前道过程。

“为了准备2月14日开学第一天的学生餐,我们备战了整整一个星期!”苏南食材公司总裁张晓雷告诉记者,紧接其后的虎年元宵佳节,全市中小学生们也将在午餐时收到特别的加餐小礼物。

吃得安全、健康、营养是配餐的核心。在2021年,来自全市部分学校家委会的代表2000余人,亲自“督查”了苏南食材公司,看过现场的加工、拣选过程后,不少家长表达了“震惊”式的赞许。苏南食材公司除了锡山基地和城北基地,今年春季开学季,江阴、宜兴迎来了全新的净菜生产线和净菜基地,这两个新基地配置了4条净菜加工生产线和1条手工生产线。这些加工线和设备充分利用智能化设备操作系统,实现净菜加工、货物进出库以及分拣的自动化与半自动化,有效保障食品安全。

无锡168所中小学集中统一配菜始于2019年9月1日,当时属于“毛净菜”配送,配送的菜均需二次洗涤。这个学期开始,无锡中小学食堂迎来全面净菜时代,菜肴可“直接下锅”,节省学校的“洗刷”时间超过1小时以上。

为了洗净蔬菜,技术人员研发了“四遍清洗”步骤,对菜品中可能存在的杂质、农残等有害物质,通过机械和人工手段综合干预,尽可能做到360度无死角安全。“洗菜”全过程包



水触媒洗菜环节可筛选出不易察觉的金属物质等杂质。



当日每种学生餐的样品都有溯源二维码以及相关检测报告记录,扫码可查。

括浸泡、清洗、冲水以及全球领先的“水触媒杀菌”步骤。像包菜、青菜等叶菜需要人工去除杂质、去梗,再进入流水线自动切菜。之后,机器人扫描切除黄叶病叶,拣选剔除可能存在的铅丝、铁钉等异物。

记者在食品仓库看到,所有当天的备菜样品都被陈列,每包定向送达各学校的菜品上都贴了二维码,扫码可见每批菜的溯源信息以及当日的检测信息。为了保证每个批次的学生餐都安全,除了企业的检测专业人

员,每天由无锡市市场监督管理、卫生监督部门两个班组参与食品样品的检测并形成检测报告。

在仓库,记者见到装菜的器具,每天都由班组司机进行臭氧消毒。冷链运输车的200多名专职司机每月都进行肝功能和幽门螺旋杆菌检测,老员工在打过3针剂疫苗基础上,每周需3次核酸检测合格,新员工在健康监测需求外,需要两次疫苗记录以及每周3次核酸检测合格。

(陶洁/文、摄)

## 江南晚报

无锡日报报业集团主办  
国内统一刊号:CN32-0092  
邮发代号:27-92

值班编委:王粤海  
封面责编:薛亮  
封面版式:陈亮  
封面校对:殷澜

### 晚报新媒体矩阵



官方微信



抖音号



新华号



民生无锡



官方微博



快手号



头条号



购房团

### 联系我们

无锡报业新闻热线:88300000  
发行热线:85057666、81853835  
广告热线:88300000(白天)  
13771189893(遗失启事)

新闻投稿 jnwbzbb@163.com  
图片投稿 wxjnwbt@163.com  
副刊投稿 wbfkb2020@126.com

地址:太湖新城金融二街1号  
邮编:214125

### 版权声明

本报刊载的所有内容(包括但不限于文字、图片、绘图表格、版面设计),未经本报授权和许可,任何单位和个人不得转载、摘编或以其他任何形式使用。违反上述声明者,本报将依法追究其相关法律责任。

### 版权合作

如需使用本报自有版权作品,须与本报协商合作并事先取得书面授权和许可。法务及版权合作。

联系电话:0510-81853620  
0510-81853671

无锡地区零售价1.5元

6 942431 300011