

# 扎实推进教育强市建设

## 沈峻峰开展教师节走访慰问并调研教育工作

### 省人大来徐调研普惠托育服务工作

本报讯（记者 郑玉倩）9月8日至9日，省人大教科文卫委员会主任委员周常带领调研组来徐州，专题调研普惠托育服务工作。市委常委、副市长郑晓敏，市人大常委会副主任李燕参加调研。

调研组深入邳州市部分托育机构实地考察，并召开专题座谈会，听取市政府及相关部门工作汇报，征求省、市人大代表意见建议。

调研组指出，普惠托育事关千家万户民生，要进一步提高政治站位，深化思想认识，健全政府主

### ■ 彭城新语

## “爸爸，我做错了吗？”——理性维权，善待孩童无心之失

林实功

近日，长沙餐厅里一段监控牵动人心：一名4岁男孩奔跑时失脚，手臂无意擦碰到一名女子臀部。孩子父亲当即上前致歉，主动提出陪同就医、承担相关费用。一次意外事件本可就此妥善了结，当事女子却坚持认定这是性骚扰，要求家长出具带有认罪性质的书面或视频道歉。家长不愿给懵懂的女童戴上“性骚扰”的帽子，双方争执不断。孩子被反复追问，脖颈被抓出勒痕，蜷缩在父亲怀中失声哭喊：“爸爸，我是不是做错事了？”一句童言，引人深思。

监控还原了事件原貌：幼儿奔跑失脚，属于无心触碰，并非有意冒犯。对4岁幼儿而言，认知尚未成熟，尚不理解成人世界里身体边界的概念，这次接触只是奔跑失控下的偶然碰撞。据公开信息，事发后家长第一时间诚恳致歉、愿意承担相关医疗开支，而当事女子执意索要“认罪式道歉”，有关部门已先后组织三次调解，双方未能达成和解，女方表示将走诉讼程序。纠纷若进入司法程序，法律自有公断；舆论也不必也不应越俎代庖，抢先给任何一方“定罪”，因为是非曲直自在人心。

从法律层面看，性骚扰的认定必须具备主观故意要件。4岁幼儿尚不具备完整的认知与行为控制能力，其行为在法律上无法构

# 从“一号产业”到“舌尖产业”

## ——全市现代食品产业发展推进会侧记

本报记者 王春元



9月9日，全市现代食品产业发展推进会召开。这是继年初工程机械产业集群推进会后，市委、市政府着眼构建“535”现代化产业体系召开的又一个重要产业推进会议。

从“一号产业”到“舌尖产业”，在徐州现代化产业版图中，既有大国重器的硬核支撑，也有人间烟火的大众生活根基。

民以食为天，食以业为基。现代食品产业一头连着田间地头、千家万户，一头连着消费市场、产业发展，既是保障粮食安全、践行大食物观的基础产业，也是延伸产业链条、激活城乡经济、培育新质生产力的黄金赛道。

会上，中国工程院院士、江南大学教授、江南大学食品科学中心主任殷陈彦作主旨报告，5家产业龙头企业。此次会议既是一次产业家底的“大盘点”，更是一次发展思路的“大碰撞”。

### 打造现代食品产业科创策源地

市政协副主席、徐州工程学院院长 张农

食品产业是朝阳产业。当前我市食品产业正加速由资源驱动转向创新驱动、由加工制造迈向价值创造。我市部署组建现代食品产业创新中心，交由徐州工程学院牵头建设，使命光荣、责任重大。

筹建阶段，学校组建工作专班，摸排产业实际需求，联动驻徐高校、涉农国企、龙头企业，完成“1+6+N”架构设计、治理机制搭建、资源归集整合等前期工作，为中心实体化运营打下坚实基础。

下一步，学校将紧扣产业创新发展大局，加大研发投入，以机制创新为动力，以成果转化为导向，全力做强食品、集聚资源、深耕服务，着力打造立足徐州、辐射全省、引领区域的现代食品产业科创策源地。

聚焦实体化运营，全面提升中心建设。围绕绿色加工保鲜、特色食品膳食营养方向布局大研发平台，联合企业共建创新基地，完善“1+6+N”产业创新体系。加快概念验证中心、中试配套设施建设，推进检验检测资质申报，争创省级创新平台。

坚持制度设计与筹建同步推进，构建权责清晰、运转高效、管理规范现代化运营体系。整合盘活校内科研资源，整合驻徐高校创新要素，搭建大型仪器共享平台，实现科研资源共建共用。

聚焦实体化运转，全面深化机制创新。抓实“揭榜挂帅”攻关机制，围绕重点链群定期发布技术攻关榜单，靶向破解企业“卡脖子”技术难题。

探索“人才双聘”管理机制，打通高校科研人员服务企业通道，把成果转化实绩纳入考核评价，引进专业人才、柔性集聚行业专家，建强复合型人才队伍。

建立“投投结合”转化机制，建立优质科研项目储备库，开展技术攻关与中试验证，打通科研成果落地生产的转化链条。

聚焦产业化赋能，全面提升服务水平。依托现代食品产业联盟，常态化开展产需对接、成果路演，建立企业需求闭环响应机制。落实“企业点单、中心派单、团队接单、办结销号”工作机制，为龙头企业提供定制化服务，推进技术攻关项目落地见效。

聚焦本土特色食品，完善工艺与质量标准，推动产品标准化、工业化、品牌化发展。组织科研力量深入产区企业，输出产业调研智力成果，全力打造企业信赖、产业急需的科创赋能平台。

公共空间里，宽容与善意是最宝贵的资源，却也是最易被委的东西。如果动辄用“维权”的标签代替基本的是非判断，把一切无心之失都预设成恶意，人与人之间的基本信任就会一点点流失。

权利意识觉醒，是社会文明进步的标志。每个人都有权守护自身身体边界，但真正的文明，从来不是肆意即判、寸步不让的对抗，而是多一些宽容与理解，多一些耐心与克制，给无心之失留一份体谅，才是社会文明该有的温度与分寸。

位于邳州市的联亚源药业有限公司保健品生产项目主要从事银杏系列胶囊、片剂、口服液等的研发、生产和销售。

### 重塑认知 用工业化思维抓农业产业发展

徐州以占全省八分之一的耕地，产出全省七分之一的粮食、五分之一的生猪和家禽、三分之一的蔬菜和水果，拥有37个十亿级县域农业特色产业，数量居全省第一。这组沉甸甸的数据，彰显了徐州作为“农业大市”的硬核实力。

但“大”不等于“强”。破局之道，首先要从观念上转变。本次会议释放出一个鲜明信号：跳出徐州看徐州，跳出农业抓食品，把产业发展方向，加快产业转型升级，以更高站位、更宽视野推动现代食品产业发展行稳致远。

食品产业根基在农业，延伸在制造，价值在品牌，未来在科技。国家《加快农业农村现代化“十五五”规划》明确提出，推动农产品加工业转型升级，开发食品多样、营养健康、品质优良的加工产品。如今，食品产业已从单纯的“保供稳价”升级为扩大内需、拉动消费的重要抓手，更是链接科技创新与产业创新的关键纽带。这意味着，徐州必须学会用工业化思维抓农业，用市场化逻辑做强食品产业。

传统农业发展思路是“一二三产”顺向发展：先种养、再加工、最后找市场。当前，食品产业已进入“产业链融通、供应链为王”的新阶段，从“一二三产”顺向发展转向“三二一”逆向引领——市场需要什么，产业链就布局什么。

现代食品产业不一定从“地头”开始，也可以从“舌尖”开始。从市场终端倒逼生产端升级，以消费需求牵引供给变革，才能实现从“土里刨食”向“市场掘金”的真正转型。

### 重组矩阵 9大链群深耕产业方向

观念有了转变，还需要路径的落地。徐州将坚持“三二一”全产业链布局、“研产加销”全环节贯通、“产城人文”全场景赋能，以“食品+”催生更多新产品、衍生更多新业态、壮大更多新主体。

会议明确了徐州现代食品产业发展的重点——聚焦9大链群，覆盖从传统美食到合成食品的广阔光谱，做响特色美食、做强罐鲜肉食、做大休闲零食、做活新式餐饮、做优调味品制品、做精健康烘焙、做特营养膳食食、做专高端宠粮、做新合成食品。

9大链群的背后，是三个关键转变：其一，加快从“卖原料”向“卖配料”转变。新鲜甘薯叶每斤仅售4元，加工成甘薯叶粉可卖到200多元/斤，堪比抹茶的市场价值。徐州大蒜、银杏、甘薯、牛蒡等特色农产品，亟需实现从“按吨称”到“论克卖”的价值重塑。

其二，加快从“有产品”向“有爆品”转变。推动从手工作坊向标准化、从线下门店向全渠道，从特色小吃向国民美食的跨越。

其三，加快从“通道型枢纽”向“供应链中心”转变。现代食品产业拼的是供应链整合能力、数字化平台和终端渠道。徐州区位优势、流通优势明显，将系统构建“产地预冷仓—区域枢纽仓—前置中转仓—三级冷链物流体系”。

徐州文化有底蕴、旅游有资源、消费有活力，可以在“食品+”跨界融合上拓展新赛道，推动“食品+文化创意”双向赋能、“食品+全域旅游”深度融合、“食品+商圈消费”互促并进，把产业竞争力从生产车间延伸到街头巷尾，让烟火气转化为生产力。

近年来，丰县坚持以工业化理念、产业化思维，数智化手段，做大做强食品及农副产品加工主导产业，为现代食品产业发展打下坚实基础。此次新起点，我们将全面贯彻落实市委、市政府部署要求，抢抓机遇、乘势而上，力争到2028年，全县现代食品产业规模突破150亿元。

以构建特色链群为牵引，做好迭代升级文章。紧扣全市现代食品产业“342”布局，优化布局、聚力深耕“321”产业链群。做深果蔬、禽畜、乳制品三大优势食品，壮大休闲、预制两大新型食品，开发功能食品，推行“原料基地+精深加工+冷链物流+市场网络”一体化运作模式，推动产业链、供应链、价值链协同跃升。

以深化科技创新为动力，做好固本兴新文章。深度融入全市现代食品产业创新中心建设，办好产业科技商学院、果业研究院和牛蒡产业研究院，与高校院所深化拓展合作，推动产学研合作项目落地转化，加快推动“研产加销”全环节贯通。瞄准高端化、特色化、智能化方向，一手抓传统食品企业改造，一手抓前沿技术和企业引进，播下更多“未来产业”种子。

以促进融合发展为路径，做好三产联动文章。纵向上，加强“三二一”逆向融合实践探索，依托徐州烧烤和区域消费市场，支持企业布局羊腩精深加工、锁鲜制品，促进“羊肉串”标准化、连锁化、供应链化，反向驱动规模化养殖、标准化生产。横向上，拓展“食品+”跨界融合场景，借助多元消费场景，统筹推进地方美食提档升级，开发文创IP和伴手礼，培育打响“春宴梨花、夏吃伏羊、秋摘苹果、冬泡温泉”四季文旅品牌。

以厚植产业生态为支撑，做好协同赋能文章。成立现代食品产业发展专班，明确招商目标任务，单独编排重大项目，与“两重一实”并列构成“三重一实”清单，同等规格推进。加快推动省级农产品加工集中区向现代食品产业园转型，联合龙头企业打造食品研发中心、电商营销中心、冷链集配中心和标准示范基地，支持加工集中区提档升级。加强产业正面宣传，强化食品质量安全监管，扩大“丰味万千”公用品牌影响力。

市农业农村局局长 李克武

丰县坚持以工业化理念、产业化思维，数智化手段，做大做强食品及农副产品加工主导产业，为现代食品产业发展打下坚实基础。此次新起点，我们将全面贯彻落实市委、市政府部署要求，抢抓机遇、乘势而上，力争到2028年，全县现代食品产业规模突破150亿元。

以构建特色链群为牵引，做好迭代升级文章。紧扣全市现代食品产业“342”布局，优化布局、聚力深耕“321”产业链群。做深果蔬、禽畜、乳制品三大优势食品，壮大休闲、预制两大新型食品，开发功能食品，推行“原料基地+精深加工+冷链物流+市场网络”一体化运作模式，推动产业链、供应链、价值链协同跃升。

以深化科技创新为动力，做好固本兴新文章。深度融入全市现代食品产业创新中心建设，办好产业科技商学院、果业研究院和牛蒡产业研究院，与高校院所深化拓展合作，推动产学研合作项目落地转化，加快推动“研产加销”全环节贯通。瞄准高端化、特色化、智能化方向，一手抓传统食品企业改造，一手抓前沿技术和企业引进，播下更多“未来产业”种子。

以促进融合发展为路径，做好三产联动文章。纵向上，加强“三二一”逆向融合实践探索，依托徐州烧烤和区域消费市场，支持企业布局羊腩精深加工、锁鲜制品，促进“羊肉串”标准化、连锁化、供应链化，反向驱动规模化养殖、标准化生产。横向上，拓展“食品+”跨界融合场景，借助多元消费场景，统筹推进地方美食提档升级，开发文创IP和伴手礼，培育打响“春宴梨花、夏吃伏羊、秋摘苹果、冬泡温泉”四季文旅品牌。

以厚植产业生态为支撑，做好协同赋能文章。成立现代食品产业发展专班，明确招商目标任务，单独编排重大项目，与“两重一实”并列构成“三重一实”清单，同等规格推进。加快推动省级农产品加工集中区向现代食品产业园转型，联合龙头企业打造食品研发中心、电商营销中心、冷链集配中心和标准示范基地，支持加工集中区提档升级。加强产业正面宣传，强化食品质量安全监管，扩大“丰味万千”公用品牌影响力。

### 奋力打造千亿级现代食品产业强市

市农业农村局局长 李克武

近年来，丰县坚持以工业化理念、产业化思维，数智化手段，做大做强食品及农副产品加工主导产业，为现代食品产业发展打下坚实基础。此次新起点，我们将全面贯彻落实市委、市政府部署要求，抢抓机遇、乘势而上，力争到2028年，全县现代食品产业规模突破150亿元。

以构建特色链群为牵引，做好迭代升级文章。紧扣全市现代食品产业“342”布局，优化布局、聚力深耕“321”产业链群。做深果蔬、禽畜、乳制品三大优势食品，壮大休闲、预制两大新型食品，开发功能食品，推行“原料基地+精深加工+冷链物流+市场网络”一体化运作模式，推动产业链、供应链、价值链协同跃升。

以深化科技创新为动力，做好固本兴新文章。深度融入全市现代食品产业创新中心建设，办好产业科技商学院、果业研究院和牛蒡产业研究院，与高校院所深化拓展合作，推动产学研合作项目落地转化，加快推动“研产加销”全环节贯通。瞄准高端化、特色化、智能化方向，一手抓传统食品企业改造，一手抓前沿技术和企业引进，播下更多“未来产业”种子。

以促进融合发展为路径，做好三产联动文章。纵向上，加强“三二一”逆向融合实践探索，依托徐州烧烤和区域消费市场，支持企业布局羊腩精深加工、锁鲜制品，促进“羊肉串”标准化、连锁化、供应链化，反向驱动规模化养殖、标准化生产。横向上，拓展“食品+”跨界融合场景，借助多元消费场景，统筹推进地方美食提档升级，开发文创IP和伴手礼，培育打响“春宴梨花、夏吃伏羊、秋摘苹果、冬泡温泉”四季文旅品牌。

以厚植产业生态为支撑，做好协同赋能文章。成立现代食品产业发展专班，明确招商目标任务，单独编排重大项目，与“两重一实”并列构成“三重一实”清单，同等规格推进。加快推动省级农产品加工集中区向现代食品产业园转型，联合龙头企业打造食品研发中心、电商营销中心、冷链集配中心和标准示范基地，支持加工集中区提档升级。加强产业正面宣传，强化食品质量安全监管，扩大“丰味万千”公用品牌影响力。

丰县坚持以工业化理念、产业化思维，数智化手段，做大做强食品及农副产品加工主导产业，为现代食品产业发展打下坚实基础。此次新起点，我们将全面贯彻落实市委、市政府部署要求，抢抓机遇、乘势而上，力争到2028年，全县现代食品产业规模突破150亿元。

以构建特色链群为牵引，做好迭代升级文章。紧扣全市现代食品产业“342”布局，优化布局、聚力深耕“321”产业链群。做深果蔬、禽畜、乳制品三大优势食品，壮大休闲、预制两大新型食品，开发功能食品，推行“原料基地+精深加工+冷链物流+市场网络”一体化运作模式，推动产业链、供应链、价值链协同跃升。

以深化科技创新为动力，做好固本兴新文章。深度融入全市现代食品产业创新中心建设，办好产业科技商学院、果业研究院和牛蒡产业研究院，与高校院所深化拓展合作，推动产学研合作项目落地转化，加快推动“研产加销”全环节贯通。瞄准高端化、特色化、智能化方向，一手抓传统食品企业改造，一手抓前沿技术和企业引进，播下更多“未来产业”种子。

以促进融合发展为路径，做好三产联动文章。纵向上，加强“三二一”逆向融合实践探索，依托徐州烧烤和区域消费市场，支持企业布局羊腩精深加工、锁鲜制品，促进“羊肉串”标准化、连锁化、供应链化，反向驱动规模化养殖、标准化生产。横向上，拓展“食品+”跨界融合场景，借助多元消费场景，统筹推进地方美食提档升级，开发文创IP和伴手礼，培育打响“春宴梨花、夏吃伏羊、秋摘苹果、冬泡温泉”四季文旅品牌。

以厚植产业生态为支撑，做好协同赋能文章。成立现代食品产业发展专班，明确招商目标任务，单独编排重大项目，与“两重一实”并列构成“三重一实”清单，同等规格推进。加快推动省级农产品加工集中区向现代食品产业园转型，联合龙头企业打造食品研发中心、电商营销中心、冷链集配中心和标准示范基地，支持加工集中区提档升级。加强产业正面宣传，强化食品质量安全监管，扩大“丰味万千”公用品牌影响力。

### 重构生态 系统布局奔赴产业未来

现代食品产业的发展，不仅在于提升单个产业的技术水平，更在于构建系统化、生态化的产业网络，要从“链条思维”迈向“生态思维”。

未来五年，是基本实现社会主义现代化“夯实基础、全面发力”的关键时期。对徐州而言，将聚力打造结构合理、特色突出的现代食品大产业。

为此，徐州从三个维度构建保障体系：在统筹推进上，各县（市、区）因地制宜选准赛道、错位发展，确保每个板块都有叫得响、立得住的特色产业；在要素保障上，出台专项支持政策，统筹用好金融工具，加强人才引育留用；在服务赋能上，营造亲商重商环境，涵养沉潜深耕的情怀，努力打造基业长青的知名企业。

此次会议，既是徐州现代食品产业发展的“集结号”，更是徐州在区域竞争格局中的主动出击。从聚力打造世界级工程机械产业集群，到现代食品产业链定全链条价值跃升——徐州的“535”现代化产业体系版图上，“大国重器”与“人间烟火”正在双向奔赴，共同托举一座区域中心城市产业雄心。

食品产业的现代化，既是百姓餐桌的品质升级，更是国家产业体系韧性与竞争力的体现。当“徐州味道”从田间走向舌尖、从区域走向全国、从传统走向未来，徐州现代食品产业的高质量发展，方能彰显强劲活力。

市新兴集团副总经理 陈维敏 陈维敏董事长 任冬

近年来，徐州聚焦“5+N”农业全产业链建设，持续推动农产品精深加工提质增效，现代食品产业稳步上升。下一步，我们将锚定“打造区域现代农业发展高地”目标定位，奋力打造千亿级现代食品产业强市。

坚持消费反向牵引，加快促进现代食品产业转型升级。依托文旅消费热潮，把餐饮消费流量转化为现代食品产业增量。统筹优化产业布局，提升传统食品品质，培育壮大新型食品，优化布局潜力食品。重点建设9大链群。聚焦徐州米线、牛肉产业和鲜制零食赛道，集中资源做大百亿级产业增量，构建鲜制零食“产地直采—中央工厂—冷链日配—连销终端”模式。

强化项目招引建设，持续夯实现代食品产业发展根基。围绕补链强链补链，制定招商图谱，完善招商联动机制。市县联动开展“2+1+N”专题招商活动，建立招商项目库。推动企业梯次化培育，“一企一策”制定链主企业赋能方案，引导中小食品企业培育专精特新、单项冠军企业，支持小微企业特色化发展。提升园区集约化水平，推动10个省级农产品加工集中区向园区转型，支持丰县、沛县、邳州、铜山等地率先建成百亿级现代食品加工集聚区。

提升科技强农质效，不断做强现代食品产业发展动能。打通产品研发、生产、加工、销售转化堵点，依托全市“1+6+N”现代食品产业创新中心，打通从原料端到产品端创新链条。聚焦特色食品保鲜、功能因子提取、食品生物制造等关键技术方向，常态化开展“揭榜挂帅”攻关。研究编制《徐州市未来食品产业发展规划》，重点布局前沿赛道，规划筹建未来食品研究院。

发展新产业新业态，全力推动现代食品产业扩容提质。推动食品产业与文旅旅游跨界融合，深度挖掘彭祖养生文化、两汉饮食文旅和国家级非遗徐州伏羊民俗的文化价值，开发系列文创IP和伴手礼产品。依托彭城七里、中心商圈、美食街区等载体，打造“观光工厂”和美食研学基地。策划推出“农香徐来·彭城七礼”文旅展销活动，大力发展直播电商、社区电商等新业态。抢抓“两重”“两新”等政策机遇，强化农产品冷链物流资源聚合，优化布局，构建从农田到餐桌全链条智慧物流网络。

丰县坚持以工业化理念、产业化思维，数智化手段，做大做强食品及农副产品加工主导产业，为现代食品产业发展打下坚实基础。此次新起点，我们将全面贯彻落实市委、市政府部署要求，抢抓机遇、乘势而上，力争到2028年，全县现代食品产业规模突破150亿元。

以构建特色链群为牵引，做好迭代升级文章。紧扣全市现代食品产业“342”布局，优化布局、聚力深耕“321”产业链群。做深果蔬、禽畜、乳制品三大优势食品，壮大休闲、预制两大新型食品，开发功能食品，推行“原料基地+精深加工+冷链物流+市场网络”一体化运作模式，推动产业链、供应链、价值链协同跃升。

以深化科技创新为动力，做好固本兴新文章。深度融入全市现代食品产业创新中心建设，办好产业科技商学院、果业研究院和牛蒡产业研究院，与高校院所深化拓展合作，推动产学研合作项目落地转化，加快推动“研产加销”全环节贯通。瞄准高端化、特色化、智能化方向，一手抓传统食品企业改造，一手抓前沿技术和企业引进，播下更多“未来产业”种子。

以促进融合发展为路径，做好三产联动文章。纵向上，加强“三二一”逆向融合实践探索，依托徐州烧烤和区域消费市场，支持企业布局羊腩精深加工、锁鲜制品，促进“羊肉串”标准化、连锁化、供应链化，反向驱动规模化养殖、标准化生产。横向上，拓展“食品+”跨界融合场景，借助多元消费场景，统筹推进地方美食提档升级，开发文创IP和伴手礼，培育打响“春宴梨花、夏吃伏羊、秋摘苹果、冬泡温泉”四季文旅品牌。

以厚植产业生态为支撑，做好协同赋能文章。成立现代食品产业发展专班，明确招商目标任务，单独编排重大项目，与“两重一实”并列构成“三重一实”清单，同等规格推进。加快推动省级农产品加工集中区向现代食品产业园转型，联合龙头企业打造食品研发中心、电商营销中心、冷链集配中心和标准示范基地，支持加工集中区提档升级。加强产业正面宣传，强化食品质量安全监管，扩大“丰味万千”公用品牌影响力。

丰县坚持以工业化理念、产业化思维，数智化手段，做大做强食品及农副产品加工主导产业，为现代食品产业发展打下坚实基础。此次新起点，我们将全面贯彻落实市委、市政府部署要求，抢抓机遇、乘势而上，力争到2028年，全县现代食品产业规模突破150亿元。

以构建特色链群为牵引，做好迭代升级文章。紧扣全市现代食品产业“342”布局，优化布局、聚力深耕“321”产业链群。做深果蔬、禽畜、乳制品三大优势食品，壮大休闲、预制两大新型食品，开发功能食品，推行“原料基地+精深加工+冷链物流+市场网络”一体化运作模式，推动产业链、供应链、价值链协同跃升。

以深化科技创新为动力，做好固本兴新文章。深度融入全市现代食品产业创新中心建设，办好产业科技商学院、果业研究院和牛蒡产业研究院，与高校院所深化拓展合作，推动产学研合作项目落地转化，加快推动“研产加销”全环节贯通。瞄准高端化、特色化、智能化方向，一手抓传统食品企业改造，一手抓前沿技术和企业引进，播下更多“未来产业”种子。

以促进融合发展为路径，做好三产联动文章。纵向上，加强“三二一”逆向融合实践探索，依托徐州烧烤和区域消费市场，支持企业布局羊腩精深加工、锁鲜制品，促进“羊肉串”标准化、连锁化、供应链化，反向驱动规模化养殖、标准化生产。横向上，拓展“食品+”跨界融合场景，借助多元消费场景，统筹推进地方美食提档升级，开发文创IP和伴手礼，培育打响“春宴梨花、夏吃伏羊、秋摘苹果、冬泡温泉”四季文旅品牌。



位于我市云盛数字中心的现代食品封装生产基地项目由江苏创融食品科技有限公司投资建设，依托数字化生产线，采用MFC全程溯源技术，打造区别于传统模式的现代化速食面酱米线智造工厂。

市新兴集团副总经理 陈维敏 陈维敏董事长 任冬

近年来，徐州聚焦“5+N”农业全产业链建设，持续推动农产品精深加工提质增效，现代食品产业稳步上升。下一步，我们将锚定“打造区域现代农业发展高地”目标定位，奋力打造千亿级现代食品产业强市。

坚持消费反向牵引，加快促进现代食品产业转型升级。依托文旅消费热潮，把餐饮消费流量转化为现代食品产业增量。统筹优化产业布局，提升传统食品品质，培育壮大新型食品，优化布局潜力食品。重点建设9大链群。聚焦徐州米线、牛肉产业和鲜制零食赛道，集中资源做大百亿级产业增量，构建鲜制零食“产地直采—中央工厂—冷链日配—连销终端”模式。

强化项目招引建设，持续夯实现代食品产业发展根基。围绕补链强链补链，制定招商图谱，完善招商联动机制。市县联动开展“2+1+N”专题招商活动，建立招商项目库。推动企业梯次化培育，“一企一策”制定链主企业赋能方案，引导中小食品企业培育专精特新、单项冠军企业，支持小微企业特色化发展。提升园区集约化水平，推动10个省级农产品加工集中区向园区转型，支持丰县、沛县、邳州、铜山等地率先建成百亿级现代食品加工集聚区。

提升科技强农质效，不断做强现代食品产业发展动能。打通产品研发、生产、加工、销售转化堵点，依托全市“1+6+N”现代食品产业创新中心，打通从原料端到产品端创新链条。聚焦特色食品保鲜、功能因子提取、食品生物制造等关键技术方向，常态化开展“揭榜挂帅”攻关。研究编制《徐州市未来食品产业发展规划》，重点布局前沿赛道，规划筹建未来食品研究院。

发展新产业新业态，全力推动现代食品产业扩容提质。推动食品产业与文旅旅游跨界融合，深度挖掘彭祖养生文化、两汉饮食文旅和国家级非遗徐州伏羊民俗的文化价值，开发系列文创IP和伴手礼产品。依托彭城七里、中心商圈、美食街区等载体，打造“观光工厂”和美食研学基地。策划推出“农香徐来·彭城七礼”文旅展销活动，大力发展直播电商、社区电商等新业态。抢抓“两重”“两新”等政策机遇，强化农产品冷链物流资源聚合，优化布局，构建从农田到餐桌全链条智慧物流网络。

丰县坚持以工业化理念、产业化思维，数智化手段，做大做强食品及农副产品加工主导产业，为现代食品产业发展打下坚实基础。此次新起点，我们将全面贯彻落实市委、市政府部署要求，抢抓机遇、乘势而上，力争到2028年，全县现代食品产业规模突破150亿元。

以构建特色链群为牵引，做好迭代升级文章。紧扣全市现代食品产业“342”布局，优化布局、聚力深耕“321”产业链群。做深果蔬、禽畜、乳制品三大优势食品，壮大休闲、预制两大新型食品，开发功能食品，推行“原料基地+精深加工+冷链物流+市场网络”一体化运作模式，推动产业链、供应链、价值链协同跃升。

以深化科技创新为动力，做好固本兴新文章。深度融入全市现代食品产业创新中心建设，办好产业科技商学院、果业研究院和牛蒡产业研究院，与高校院所深化拓展合作，推动产学研合作项目落地转化，加快推动“研产加销”全环节贯通。瞄准高端化、特色化、智能化方向，一手抓传统食品企业改造，一手抓前沿技术和企业引进，播下更多“未来产业”种子。

以促进融合发展为路径，做好三产联动文章。纵向上，加强“三二一”逆向融合实践探索，依托徐州烧烤和区域消费市场，支持企业布局羊腩精深加工、锁鲜制品，促进“羊肉串”标准化、连锁化、供应链化，反向驱动规模化养殖、标准化生产。横向上，拓展“食品+”跨界融合场景，借助多元消费场景，统筹推进地方美食提档升级，开发文创IP和伴手礼，培育打响“春宴梨花、夏吃伏羊、秋摘苹果、冬泡温泉”四季文旅品牌。

以厚植产业生态为支撑，做好协同赋能文章。成立现代食品产业发展专班，明确招商目标任务，单独编排重大项目，与“两重一实”并列构成“三重一实”清单，同等规格推进。加快推动省级农产品加工集中区向现代食品产业园转型，联合龙头企业打造食品研发中心、电商营销中心、冷链集配中心和标准示范基地，支持加工集中区提档升级。加强产业正面宣传，强化食品质量安全监管，扩大“丰味万千”公用品牌影响力。

丰县坚持以工业化理念、产业化思维，数智化手段，做大做强食品及农副产品加工主导产业，为现代食品产业发展打下坚实基础。此次新起点，我们将全面贯彻落实市委、市政府部署要求，抢抓机遇、乘势而上，力争到2028年，全县现代食品产业规模突破150亿元。

以构建特色链群为牵引，做好迭代升级文章。紧扣全市现代食品产业“342”布局，优化布局、聚力深耕“321”产业链群。做深果蔬、禽畜、乳制品三大优势食品，壮大休闲、预制两大新型食品，开发功能食品，推行“原料基地+精深加工+冷链物流+市场网络”一体化运作模式，推动产业链、供应链、价值链协同跃升。

以深化科技创新为动力，做好固本兴新文章。深度融入全市现代食品产业创新中心建设，办好产业科技商学院、果业研究院和牛蒡产业研究院，与高校院所深化拓展合作，推动产学研合作项目落地转化，加快推动“研产加销”全环节贯通。瞄准高端化、特色化、智能化方向，一手抓传统食品企业改造，一手抓前沿技术和企业引进，播下更多“未来产业”种子。

以促进融合发展为路径，做好三产联动文章。纵向上，加强“三二一”逆向融合实践探索，依托徐州烧烤和区域消费市场，支持企业布局羊腩精深加工、锁鲜制品，促进“羊肉串”标准化、连锁化、供应链化，反向驱动规模化养殖、标准化生产。横向上，拓展“食品+”跨界融合场景，借助多元消费场景，统筹推进地方美食提档升级，开发文创IP和伴手礼，培育打响“春宴梨花、夏吃伏羊、秋摘苹果、冬泡温泉”四季文旅品牌。

### 当好产业高质量发展排头兵

江苏黎明食品集团有限公司董事长 张黎明

徐州将现代食品产业纳入全市“535”现代化产业体系，为我们企业发展指明方向、注入信心、提供舞台。现代食品产业兼具民生属性与消费属性，市场规模持续扩容、发展势能持续攀升，徐州农业资源丰稔、产业基础扎实，正处于迭代升级、提质增效的黄金机遇期，我们将把握机遇、乘势而上，努力当好现代食品产业高质量发展排头兵。

徐州是全国三大大蒜主产区之一，入选国家首批优势特色产业集群，大蒜产业已成为徐州特色富民产业。目前，全市大蒜产业“一二三产”融合产值稳步攀升，产品远销全球多个国家和地区，辐射带动大量从业人员和农户增收致富。作为农业产业化国家重点龙头企业，黎明集团深耕大蒜领域多年，产业链条完善、产品优势突出。下一步，我们将紧扣全市产业布局，依托本土资源优势，聚焦良种培育、精深加工技术创新、产业链条延伸等领域，持续推动大蒜产业转型升级。坚持内外市场双向发力，对内做好大健康、调味品两篇文章，对外讲好徐州大蒜故事，拓展海外版图，让中国大蒜香飘全球。

科技创新是传统食品产业破局突围的关键。我们将坚持“科技+文化+健康”三维融合发展理念，推动“传统制造”向“智能制造”转型、从“产品供给”向“品牌价值”跃升。生产端，全面推进AI技术赋能全产业链重构；产品端，围绕精品调味品、营养健康膳食和大健康食品领域，持续丰富矩阵、提升附加值，挖掘未来新增增长点；业态端，抢抓徐州文旅机遇，构建“非遗美食IP+现代食品工业+文旅商融合”新模式，让传统特色食品焕发新活力。

作为现代食品产业联盟理事长单位，黎明集团将坚决扛起链主担当，主动对接相关工作部署，做好政企沟通桥梁，充分发挥联盟“引领、整合、协同、创新”作用，全面汇集全市优质资源，串联上下游企业、科研平台和市场主体，推动资源共享、优势互补。聚焦行业痛点与经营难点，搭建技术攻关、人才培养、品牌共建和市场营销平台，助力企业破解难题、培育优势。带头践行社会责任，加强行业自律，规范市场秩序，培育标杆企业与新锐品牌，持续擦亮徐州现代食品产业金字招牌。

本报记者 郑玉倩 闫琦 王艺宸 整理

丰县坚持以工业化理念、产业化思维，数智化手段，做大做强食品及农副产品加工主导产业，为现代食品产业发展打下坚实基础。此次新起点，我们将全面贯彻落实市委、市政府部署要求，抢抓机遇、乘势而上，力争到2028年，全县现代食品产业规模突破150亿元。

以构建特色链群为牵引，做好迭代升级文章。紧扣全市现代食品产业“342”布局，优化布局、聚力深耕“321”产业链群。做深果蔬、禽畜、乳制品三大优势食品，壮大休闲、预制两大新型食品，开发功能食品，推行“原料基地+精深加工+冷链物流+市场网络”一体化运作模式，推动产业链、供应链、价值链协同跃升。

以深化科技创新为动力，做好固本兴新文章。深度融入全市现代食品产业创新中心建设，办好产业科技商学院、果业研究院和牛蒡产业研究院，与高校院所深化拓展合作，推动产学研合作项目落地转化，加快推动“研产加销”全环节贯通。瞄准高端化、特色化、智能化方向，一手抓传统食品企业改造，一手抓前沿技术和企业引进，播下更多“未来产业”种子。

以促进融合发展为路径，做好三产联动文章。纵向上，加强“三二一”逆向融合实践探索，依托徐州烧烤和区域消费市场，支持企业布局羊腩精深加工、锁鲜制品，促进“羊肉串”标准化、连锁化、供应链化，反向驱动规模化养殖、标准化生产。横向上，拓展“食品+”跨界融合场景，借助多元消费场景，统筹推进地方美食提档升级，开发文创IP和伴手礼，培育打响“春宴梨花、夏吃伏羊、秋摘苹果、冬泡温泉”四季文旅品牌。

以厚植产业生态为支撑，做好协同赋能文章。成立现代食品产业发展专班，明确招商目标任务，单独编排重大项目，与“两重一实”并列构成“三重一实”清单，同等规格推进。加快推动省级农产品加工集中区向现代食品产业园转型，联合龙头企业打造食品研发中心、电商营销中心、冷链集配中心和标准示范基地，支持加工集中区提档升级。加强产业正面宣传，强化食品质量安全监管，扩大“丰味万千”公用品牌影响力。

丰县坚持以工业化理念、产业化思维，数智化手段，做大做强食品及农副产品加工主导产业，为现代食品产业发展打下坚实基础。此次新起点，我们将全面贯彻落实市委、市政府部署要求，抢抓机遇、乘势而上，力争到2028年，全县现代食品产业规模突破150亿元。



江苏华升面粉有限公司智能化生产线高速运转，呈现一派火热的生产景象。企业日产面粉1000吨，年加工小麦超35万吨，产品畅销多个省市。



德乐源庄园（徐州）食品有限公司内，机器手臂对生产出的豆粉进行装运。



▲位于睢宁县农产品加工集中区内的江苏佳源食品科技有限公司，主要从事农产品收购、加工、销售等，农产品深加工让农业成为更有奔头的产业，助力强村富民。

本报记者 齐浩 摄