

加快做大做强现代食品产业

徐州市2026年现代食品产业投资推介会举行 沈峻峰致辞 刘伟出席

本报讯（记者 徐梦婷）与“食”俱进，彭聚“味”来。9月16日，徐州市2026年现代食品产业投资推介会在美丽的大龙湖畔举行。与会嘉宾相聚一堂，共享机遇，共商合作、共谋发展。市长沈峻峰致辞，中国食品工业协会会长沈鹰，市委副书记、宣传部部长刘伟，市委常委龚维芳，副市长毛孝泉，全联农业产业商会第三届理事会会长、上海均瑶（集团）有限公司总裁王均豪等出席。

沈峻峰在致辞中说，徐州地处华北平原，素有“淮海粮仓”之称，是农业大市，也是全国重要的农副产品生产、加工和流通基地。在全市“535”现代化产业体系中，现代食品是重点培育与迭代的五大优势产业之一，经过多年发展与迭代升级，已形成了扎实的基础和独特的优势，发展势头强劲，成长潜力巨大。今后一个时期，徐州现代食品产业正迈入规模化集聚、精细化加工、智能化生产、品牌化运营、多元化创新的崭新阶段，将聚焦全链条布局、全环节贯通、全场景赋能，加快打造千亿级地标产业。

沈峻峰向企业家发出诚挚邀约。他说，徐州正锚定打造高质量发展强劲支点，建设现代化区域中心城市，加快推进“四中心一枢纽”建设，各类机遇叠加，发展空间广阔，希望企业家投资徐州、推介徐州、深耕徐州，与徐州一道携手挖掘彭城食品价值、加快做大做强现代食品产业，共同书写精诚合作、互利共赢新篇章。徐州将持续优化营商环境，提供贴心服务保障，让企业放心投资、安心发展。

沈鹰表示，现代食品产业正处在深度调整、提质增效、结构重构的关键时期，徐州明确提出“跳出徐州看徐州，跳出农业抓食品”，形成了具有区域特色的徐州实践，为行业发展提供了有益借鉴。将以此次签署战略合作协议为契机，充分发挥平台作用，组织专业力量，整合优质资源，在技术创新、标准建设、品牌服务、行业规范等方面深化合作，共同推动徐州现代食品产业高质量发展。

推介会上，与会嘉宾共同观看了徐州市现代食品产业发展主题宣传片。市政府与中国食品工业协会签署战略合作协议。徐州市现代食品产业联盟正式成立。毛孝泉作全市现代食品产业专题招商推介。5名企业家代表作交流发言。

随后，与会嘉宾开展投资项目对接洽谈，并参观“农香徐来”及各县（市、区）特色食品展区。

未来之廊

（上接 01版）

在研发扶持上，深入推进“一园区一产业一赛道”工程，对纳入国家级新赛道培育库的给予200万元研发项目支持；对国家、省未来产业（技术）研究院（产业技术工程化中心）分别给予最高200万元、100万元研发项目支持；对省级概念验证中心给予最高100万元研发项目支持。

在产业集聚上，对新纳入国家、省未来产业集聚试点（先导区）的，分别给予最高1000万元、500万元支持；列入省未来产业成效显著集聚试点的地区给予省支持资金最高30%的市级配套。

真金白银的数字背后，是徐州对产业未来的“押注”，不是给一笔钱，划一块地就了事，而是把算力、数据、场景、载体、基金系统打包，形成一个可以自我生长、彼此赋能的“热带雨林”。

“政策加大创新要素供给，以科技招商和服务业招商为抓手，打造可持续发展的生态底座。企业来了，不是只拿补贴用工位，而是接入一个能快速成长的生态网络。”徐州科技创新管理中心科技招商部负责人彭鹏说。

未来之廊，不是赌一个风口，而是用政策的确定性对冲技术的不确定性。当要素闭环、场景贯通、生态繁荣，科创大走廊便有了通向未来的“新入口”。一条充满无限可能的未来之廊，正奔涌而来。

■释疑

问题一：政策如何通过五张券加大创新要素供给？

答：“算力券”按不超过购买算力实际结算金额的30%，每年给予最高100万元支持；“数据券”对外交易按交易额20%，最高支持100万元，自建应用项目最高支持20万元；“场景券”对应用效果

与“食”俱进 开启新征程

——这场推介会，解锁徐州现代食品产业新赛道

本报记者 王春元



一场推介 亮出产业家底与发展雄心

金秋送爽，硕果盈枝。9月16日，大龙湖畔宾客云集、商机涌动，以与“食”俱进、彭聚“味”来为主题的徐州市2026年现代食品产业投资推介会如期举行。专家学者、行业龙头商贾、企业客商齐聚彭城，通过政企对话、产品展示、现场观摩系列活动，共品徐州农产底蕴、共探现代食品产业新赛道、共商全链发展新图景。

“徐州以占全省1/8的耕地，产出了全省1/7的粮食、1/5的生猪和家禽、1/3的蔬菜和水果，粮食产量连续7年超百亿斤。”推介会现场，这组数据被反复提及。作为“淮海粮仓”，2024年，徐州农林牧渔业总产值和增加值稳居全省第二，这是发展现代食品产业最雄厚的家底。

家底厚实，方向更明清晰。9月9日，全市现代食品产业发展推进会召开，释放出“跳出徐州看徐州、跳出农业抓食品”的鲜明信号。昨日，这场投资推介会接续发力，以会为媒，以商聚友，彰显出徐州市委、市政府将现代食品产业打造为地标产业、拳头产业、支柱产业坚定决心。

中国食品工业协会会长沈鹰在发言中表示，现代食品产业正处在深度调整、结构重构的关键时期，“行业竞争已由单一产品竞争转向科技、人才、品牌、渠道的全方位竞争，未来增长必须依靠品质提升、结构优化带来的价值增长。”这番话，让在场企业代表频频点头。

会上，徐州市人民政府与中国食品工业协会签署战略合作协议，徐州市现代食品产业联盟正式揭牌，将搭建起更高层级的产业合作、资源对接、创新赋能平台。

随后，君乐宝乳业、今麦郎食品、妙可蓝多、西麦食品等企业负责人先后发言交流。“作为徐州儿女，始终心系家乡发展。”上海妙可蓝多食品科技股份有限公司副总裁马晨的发言真挚恳切，坦言，徐州于他担当的作风、重商亲商安商的营商环境，令自己很受触动。“我们将努力把创新技术、优质资源、新兴项目带回家乡，与家乡携手并进、双向奔赴。”

一场对接 “徐州味道”围粉八方客商

诱人的阳光玫瑰、香脆的睢宁花生、新鲜卤制的羊肉、清新可口的牛蒡茶、蜜城之态特色饮品西红柿鸡蛋汤……项目对接会现场，香气四溢，特色食品展位上琳琅满目，吸引客商嘉宾驻足品味。

本次活动，同步设置项目对接会暨农特产品展示区，打造沉浸式商贸对接场景，让八方客商近距离品鉴“徐州味道”，感知产业活力。

“没想到，徐州食品产业种类这么丰富，品质、味道都很不错。”一位外地客商在展前食品区尝了银杏开心果，喝了一小杯牛蒡茶，不禁赞叹。当天，市级农产品区域公用品牌“农香徐来”展示了徐州丰富的特色美食，从鲜果葡萄、猕猴桃到深加工食品银杏果、牛蒡茶、菊花茶、小磨香油，品类丰富多元。“铜山原味”品牌也展示了专属食品，邳州、新沂、睢宁、丰县等地的美食也各具特色。大家细品细鉴，频频问询，深入了解徐州农副产品特色、生产加工与合作模式，现场洽谈氛围热烈浓厚。

项目对接会上，各县（市、区）农业农村局负责人带队与客商深入洽谈。“今天的收获很多，也有具体的推进成果。”睢宁县农业农村局相关负责人表示，“通过与中粮科工公司洽谈，对睢宁农业产业园区开发建设打开了新思路，未来在园区与产业平台共建、技术共享方面将加强合作。”

铜山区精准对接大庄园集团、罗老大大食品、大庆坤森豆制品等企业，围绕购置厂房宿舍、食品加工项目落地、供应链配套等事宜深入磋商。多家企业坚定投资意愿，明确将加快项目落地进程，为区域食品产业集群扩容赋能。

一场场精准对接、一次次深入洽谈，将徐州本土资源精准对接市场资本，为产业落地搭建起坚实桥梁。

一路观摩 见证徐州“食”力硬核底气

16日下午，参会客商组团深入丰县、邳州、新沂产业一线，走进重点食品企业、产业园区观摩考察，近距离感受徐州食品产业智能化、规模化、高端化发展实景，直观触摸产业发展脉动。

在邳州，徐州润客食品有限公司的生产车间内一派繁忙。车间外，冷链运输车辆往来不息。一位客商边看边感慨：“从养殖到屠宰到冷链，链条完整，规模惊人，这样的产业基础在全国也不多见。”

在新沂，江苏伊例家食品有限公司的园区让客商们眼前一亮。牡丹园、酱油博物馆、八卦晒场错落有致，这是一座集生产、观光、休闲于一体的现代化工业旅游园区。“把调味品做出文化味，把工厂建成景区，这个思路很有启发。”一位从事调味品行业的客商驻足良久，与工作人员互留联系方式。

在丰县，江苏大红德邻食品有限公司的生产车间按10级GMP标准建设，旗下“德邻”“大红”两大品牌产品覆盖全国主要市场。江苏君乐宝乳业有限公司的牧场与工厂一体化模式，则让客商们看到了从源头到终端的全产业链管控能力。

……

从推介会上的蓝图擘画，到对接会上的热络洽谈，再到现场观摩中的具体感受——一天行程原原本本，徐州现代食品产业发展的底气、活力与诚意，在每一个环节中清晰可见。

志合者，不以山海为远。这场金秋之约，不仅让八方客商见证了徐州食品产业的实力与潜力，更搭建起一座合作共赢的桥梁。当资本、技术与这片沃土深度交融，徐州现代食品产业的下一项，值得期待。



徐州市2026年现代食品产业投资推介会现场。 本报记者 刘泳 摄

双向奔赴，把资源优势转化为产业优势

全联农业产业商会第三届理事会会长、上海均瑶（集团）有限公司总裁 王均豪

徐州是苏皖鲁豫鲁际交界地区中心城市，素有“五省通衢”的区位优势，既是历史文化名城，也是农业大市、产业大市。徐州发展现代食品产业，优势突出、空间广阔，正是商会会员企业布局区域产业链、参与乡村振兴和农业强国建设的重要节点。

对徐州而言，商会可以发挥“全国资源+徐州平台”的桥梁作用；一方面，把全国优质企业、技术、渠道、品牌引入徐州；另一方面，帮助徐州企业和“农香徐来”品牌走向全国、走向国际。商会既可以推动会员企业参与“一带一路”农业合作，也可以与

徐州中欧班列、内河港口、徐州观音国际机场等开放通道结合，共同拓展中亚、东南亚、中东等市场。这样，商会的国家战略使命、全产业链特点，就能与徐州的产业优势、枢纽优势、开放优势真正对接上。

下一步，商会愿与徐州深化常态化协作，重点聚焦三个方面发力。

一是深化产业协同。立足徐州现代食品“342”平台”的桥梁作用；一方面，把全国优质企业、技术、渠道、品牌引入徐州；另一方面，帮助徐州企业和“农香徐来”品牌走向全国、走向国际。商会既可以推动会员企业参与“一带一路”农业合作，也可以与

值收益更多留在县域、留给农户，在联农带农中拓展企业发展空间，助力徐州乡村全面振兴。

二是推动创新赋能。发挥商会链接科研院所、技术平台的优势，推动产学研协同，助力徐州食品企业技术升级、新产品研发，做强“农香徐来”区域公用品牌，提升产品附加值。

三是搭建对接平台。组织会员企业走进徐州，观摩重点产业园区，推动意向企业与市县板块深入洽谈，把意向变成项目，把项目变成实效。同时引导会员企业尊重地方规划，扎根徐州、深耕实业，推广“企业+基地+农户”模式，把产业链增

助力更多优质品牌从徐州走向全国

君乐宝乳业集团股份有限公司总裁 魏立华

徐州历史悠久、区位优势、产业雄厚。这里是“五省通衢”的区位优势，既是历史文化名城，也是农业大市、产业大市。徐州发展现代食品产业，优势突出、空间广阔，正是商会会员企业布局区域产业链、参与乡村振兴和农业强国建设的重要节点。

对徐州而言，商会可以发挥“全国资源+徐州平台”的桥梁作用；一方面，把全国优质企业、技术、渠道、品牌引入徐州；另一方面，帮助徐州企业和“农香徐来”品牌走向全国、走向国际。商会既可以推动会员企业参与“一带一路”农业合作，也可以与

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

生产基地，目前建有奶粉工厂和配套智能牧场，产品销售辐射整个华东市场，带动产业链上下游发展，深度融入徐州现代食品产业发展大局。现代食品产业将迎来高质量发展的重要窗口期。政策、要素、科创、区位优势等多重优势叠加，让我们对徐州的发展更充满信心。

近年来，我们也深切体会到徐州务实高效

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

的惠企服务。未来，我们将继续深耕徐州，依托全产业链优势，在乳业板块工厂升级和产品高端化、高品质化方面发力，为推动现代食品产业高质量发展作出应有贡献。我们也将以本次推介会为契机，立足徐州产业发展，共同挖掘徐州食品产业的发展新空间，助力更多优质品牌从徐州走向全国。

（刘汝豪 王春元 整理）

秋实遍野，看彭城“食”力

——徐州市2026年现代食品产业投资推介会现场观摩活动侧记

本报记者 胡明慧 郑薇

九月的徐州，秋实遍野，稻穗金黄。

这是大地的底色，更是产业的底色。

9月16日，我市举办徐州市2026年现代食品产业投资推介会。会议期间，与会客商兵分多路，深入邳州、新沂、丰县等地，进车间、看产线、同经营。

一路走来，主导做优、优势提档、潜力布局——徐州食品产业的梯次发展格局清晰呈现。客商们纷纷感叹：徐州，果然与“食”俱进。

根深，叶自茂

徐州做食品，根在沃土里。

走进徐州润客食品有限公司，嘉宾们深入车间了解肉鸡全产业链发展模式。作为邳州肉鸡国家特色产业集群核心链主、省农业产业化重点龙头企业，企业拥有亚洲单体最大的禽类屠宰项目，年屠宰白羽肉鸡近1亿羽。企业推进生熟转、冻转鲜，新建调理熟食车间，产品供应塔斯汀、肯德基、米村拌饭等知名连锁餐饮品牌。

“作为公司生鲜深加工一体化工厂，目前油炸炸鸡、鲜调调理产品月产量已达1000吨，30多个品类销往全国。”润客调熟车间负责人张素艳介绍，下游实物食品项目也在紧锣密鼓筹备开业投产。末端再生利用将有机生物粪便发酵技术产生沼气为园区供热，实现内部闭环。“未来的润客食品将持续推动全产业链的深耕，从自养自养到食品加工，再到再生资源利用和物流运输，实现一条更完整的绿色全产业链发展。”

从一只鸡到一条链，这里把畜禽加工做成了真正的“链主”产业。

如果说润客食品是“一条链”的纵深，那么丰县（范楼）农产品加工集中区显示的则是“一棵牛蒡”的辽阔。园区规划万亩，实施“一园一院一网”工程，着力建设国家级牛蒡现代农业产业园、牛蒡大健康产业研究院、全球牛蒡交易大数据中心，力争2030年全产业链产值突破100亿元。目前入驻企业18家，重点发展粮食深加工与牛蒡、大蒜精深加工。

“从一棵牛蒡到百亿产业，徐州把主导产业做成了真正的‘底座’。”北京圣祥业负责人杨继军感慨，“我是张庄村人，看到家乡现代食品产业这几年的变化，既激动又兴奋，希望未来和徐州的食品名企有更多的合作机会。”

优势，焕新彩

徐州做食品，优在根基里。

走进位于江苏丰县经济开发区绿色食品产业园的江苏大红德邻食品有限公司，这里十万级GMP车间里，5项专利技术撑起5万吨年产能。

“我们研发的麦穗糖，去年卖了3个多亿。”大红德邻食品有限公司总经理刘吴辰介绍，“德邻”“大红”两大品牌涵盖鸡排、鸡块、香肠等速冻调制食品，并布局肉制品、

秋实满城，未来可期。

这场产业对接会很对“味”

本报记者 刘汝豪

徐州市2026年现代食品产业投资推介会现场，项目对接洽谈、特色食品展示板块，搭建起政企对话、资本对接、项目洽谈的合作平台。

项目对接会现场气氛热烈，全市各板块提前梳理汇总现代食品产业招商需求，为企业代表详细介绍产业情况、配套政策。“感觉今天收获很多，我们与农产品加工企业讨论产业链延伸，也跟农业产业园开发企业聊了园区建设和运营管理，后续可以在平台共建、技术共享这些方面推进合作，这些都很实打实的成果。”睢宁县农业农村局副局长关军说。

如果说项目对接的是产业规划，特色食品展示区则用看得见、尝得到的本地产品，把合作落到了具体品类上。

各展位前人气火热，特色蔬果、肉禽米线、卤制品、邳州炒货……琳琅满目的本地食品一字排开，种类丰富。

这里的热闹不只是为了尝味道，更是为了谈合作。不少客商边走边试吃，碰到感兴趣的 products 就仔细询问产品和企业的信息，不少人当场就互留联系方式。

在“农香徐来”展位，几位客商试喝牛蒡茶后赞不绝口。展位工作人员介绍，这次带

米面制品、方便食品等多元品类，销售覆盖全国。企业列入省级清洁生产审核重点，正从规模扩张向绿色低碳转型。

一块鸡排，在这里做出了多元矩阵。

在新沂伊例家食品，客商们一进园区便被眼前的景象吸引：酱油博物馆里古法酿造器具陈列有序，八卦晒场上新缸整齐排列。

这家集生产、观光于一体的现代化工业旅游园区，年生产原庄酱油等系列产品40万吨，拥有800多家经销商、近15000个经销网点。面向未来，公司总经理朱志松表示，企业将持续升级智能制造，拓展黑松露等高端新品，做强酱油博物馆与工业旅游，打通原料种植、酿造生产到文旅体验、全国销售的全产业链，致力于打造百年民族调味品品牌。

一缕茶香，飘出了新味道。

而同样闯出新路的，还有君乐宝乳业。作为国家级农业产业化龙头企业，建有顺河、丰县经开区两处现代化乳品生产基地，构建牧草种植、奶牛养殖、乳品研发、生产加工一体化模式。日产能1200吨，获评省级智能工厂、国家级绿色工厂，采用“公司+基地+合作社+农户”模式，带动本地配套产业与农户增收。

从牧场到餐桌，这里在一杯奶里装下了三产融合的大文章。

“君乐宝光检测中心就有61名专业的检测员，每一道工艺都严格把控产品质量。更让人称道的是，这里把工厂做成景区，把生产工艺做成文化，把产品做成品牌，这种全链融合模式，让徐州现代食品产业走到前面。”佳品汇（菏泽）供应链有限公司负责人谢新勋表示。

新芽，破土生

徐州做食品，新在布局里。

走进江苏苏苏宠物食品有限公司车间，国内首台美国盖格尔10吨双螺杆膨化机正在加紧运转。

作为吉家宠物集团旗下子公司，这家成立于2022年的高新技术企业落地新沂经开区，注册资本4亿元，占地200亩，配备行业顶尖智能设备与高水平研发、质检团队，着力打造智能化、数字化、透明化的世界级宠物食品标杆工厂。

从畜牧加工延伸到宠物食品，徐州抢抓“它经济”新风口，新芽破土，落子精准。

“宠物食品工厂的智能产线和研发配置，完全对标世界级标准。”来自北京的一位与会客商表示，徐州提前落子宠物食品这一潜力领域，“新芽虽小，气象万千”。这前哨布局，正是未来最看重的产业生态。”

一路观摩，客商们意犹未尽。从资源驱动到消费牵引，用工业化思维抓农业，5家看到的是徐州大力发展现代产业的雄心壮志，以及徐州制造长成大徐州品牌的硬核“食”力。

秋实满城，未来可期。

与会嘉宾现场了解食品项目。 本报记者 刘泳 白雪 摄