

全市“强化四铁作风 抓落实促整改”专项行动推进会召开

深入学习贯彻习近平生态文明思想 坚决打好生态环境突出问题整改这场硬仗

马明龙讲话 徐曙海主持

本报讯(崔骏)4月17日,全市“强化四铁作风 抓落实促整改”专项行动推进会以视频形式召开。市委书记马明龙强调,全市各级各部门要深入学习贯彻习近平生态文明思想,以“铁的决心、铁的意志、铁的措施、铁的纪律”扎实推进五大专项行动,坚决打好生态环境突出问题整改这场硬仗。市委副书记、市长徐曙海主持会议。

马明龙说,生态环境保护是一以贯之的“国之大者”、义不容辞的政治责任,抓落实促整改首先要解决好思想根子上存在的不足,不断提高政治判断力、政治领悟力、政治执行力,真正把拥护“两个确立”、做到“两个维护”体现到生态环境保护全过程、各方面,以实际行动答好“必答题”。

马明龙强调,生态环境保护是镇江高质量发展的“紧迫任务”,抓落实促整改关键要动真碰硬、敢为善为。要把战略的原则性和策略的灵活性结合起来,把整治显性问题和隐性结合起来,把解决个案问题和普遍问题结合起来,举一反三、综合施策,持续把长江岸线保护、黑臭水体治理、蓝天保

卫战、打击固体废物非法倾倒、工业“散乱污”企业整治等五大专项行动引向深入、落到实处。要标本兼治、统筹提升,聚力生态保护修复、基础设施建设、改革创新赋能、绿色转型发展,加快推动生态环境实现根本性好转。

马明龙要求,抓落实促整改根本要强化四铁作风、合力务实落实,让铁的决心更多体现在强大声势上,铁的意志更多体现在担负责任上,铁的措施更多体现在制度刚性上,铁的纪律更多体现在执法问责上,切实为镇江现代化建设筑牢绿色屏障、作出更大贡献。

徐曙海强调,要坚决彻底纠正思想偏差,把习近平生态文明思想贯穿高质量发展始终,把坚定捍卫“两个确立”贯穿问题整改落实始终,忠实践行“绿水青山就是金山银山”的理念,坚决抓好督察整改“后半篇文章”,走好生态优先、绿色低碳发展之路。要坚决彻底整改反馈问题,挂图作战、对单落实,本着紧前不紧后的原则抓整改,做到能快则快、保质保量,针对突出问题、疑难问题、重点问题,集中力量打好攻坚

战,确保标本兼治,防止问题死灰复燃。要坚决彻底抓实举一反三,深化推进生态环境突出问题整治五大专项行动,全覆盖清单管理,全流程跟踪推进,真正以整改为契机,补足治理短板,清除污染源,实现生态环境质量根本好转。要坚决彻底反对官僚主义,地区党政主要负责同志要定期过问,专题督查调度,责任部门主要负责同志要勇挑重担,靠前指挥,以目标、结果为导向,不折不扣整改突出环境问题,夺取生态文明建设主动权,以实际行动向党和人民交上一份满意的答卷。

会议通报了全市生态环境突出问题整改情况,解读了《关于开展“强化四铁作风 抓落实促整改”专项行动的方案》。丹阳市、丹徒区、市生态环境局、市水利局、市住建局作表态发言。各市、区和镇江新区、镇江高新区设分会场收听收看会议。

市领导秦海涛、陈可可、宋祥林、张娟、王文生、殷敏、黄春年,市政府党组成员黄万荣,市政府秘书长马国进在会场参加会议。

入选中华老字号守正创新十大案例
不断丰富产品矩阵,
“恒顺味道”飘香万里



本报通讯员 谢云仙 王娜
本报记者 谭艺婷

传承至今,为老百姓的餐桌上增添“恒顺味道”。

日前,商务部流通业发展司通过官网、微信公众号对首批中华老字号守正创新十大案例进行发布展示,恒顺荣列榜单。

始于1840年的恒顺品牌,如今已是国内规模最大、现代化程度颇高的食醋生产企业之一,食醋年产量超过30万吨,广销66个国家并供应我国200多个驻外使(领)馆。近年来,恒顺聚力打造符合消费升级特征的新产品,聚焦“做深醋、做高酒、做宽酱”产品战略,健全食醋品类,布局高端黄酒,进军复合调味品领域,不断丰富产品矩阵,奋力打造“恒顺味道”。

“做深醋”

老味道焕发新活力

醋是老百姓日常生活中不可或缺的调味品,也是恒顺醋业的主要领域。

恒顺在传承传统酿造技艺的基础上,不断推出新产品,满足新需求,让“众口”不再“难调”。为满足不同地域消费者的需求,恒顺不断丰富食醋品类,逐渐形成了不同特色的“香陈白米果”全品类食醋产品。根据华东地区口味开发了玫瑰米醋、清香米醋,根据华北地区口味开发了北京米醋、纯米醋,根据华南地区口味开发了大红浙醋、小金优香醋等多元化醋产品。

为吸引年轻消费者,恒顺开发了零糖、零脂健康系列油醋汁产品,丰富的口味和健康的特色,满足了消费者双重需求,独特的产品特色和时尚的包装设计吸引了大批年轻消费人群。恒顺还以轻醋、低脂为卖点,开发形成了具有“解腻”特性的“情绪”饮料新品,让老字号品牌成功对接年轻消费者。

“做高酒”

老工艺衍生新技术

依靠过硬的酿造技术赢得了市场认可,恒顺依靠持续创新

传承至今,为老百姓的餐桌上增添“恒顺味道”。

在传统工艺的基础上,创新应用分离优化的核心酿造菌种,打造现代化纯酿造健康料酒,推出多款高品质料酒。同时,作为《谷物酿造料酒》标准起草单位之一,恒顺不断引领酿造料酒创新发展。深入调研消费者需求,应对不同烹饪场景,开发了一系列功能性料酒,包括主打“除膻增鲜”的柠檬料酒、主打“双重去腥”的葱姜料酒、主打“调味增香”的红烧料酒等独特产品,为菜肴带来不同的风味体验。注重黄酒酿造的传承和创新,恒顺应用现代工艺,将传统黄酒的糖含量降低到0.8克/100毫升以下,实现了饮用黄酒重大技术革新,开发出“百花”系列健康型高端黄酒。

“做宽酱”

老企业紧跟新潮流

作为调味品行业龙头企业,恒顺主动适应市场发展趋势和消费升级需要,不断拓展产品种类,努力满足老百姓“舌尖上的”消费需求。

不同的菜系拥有不同的特色和风味,为了让消费者足不出户就享受到各式菜肴,同时降低对烹饪者烹调技术的要求,恒顺在标准化、天然化、功能化、健康化理念指导下,创新研发系列代表性复合调味料,推出红烧肉、酸汤肥牛、回锅肉、宫保鸡丁、鱼香肉丝、麻婆豆腐等多个口味料包,“一菜一包”成为老百姓厨房的新产品。聚焦年轻消费群体,恒顺打造方便携带、避免浪费的系列产品,推出“一餐一杯”概念,开发杯装系列腐乳及拌饭酱。

唯有创新,方能致远。恒顺相关负责人表示,企业将持续在产品创新、技艺创新等方面加大投入力度,加强应用性基础研究,打造国际一流研发平台,不断提升产品质量,增强全球市场竞争力,推动我国传统食醋行业加速转型升级,引领食醋行业快速健康发展,让恒顺味道飘香万里,美味天下皆闻。

镇江代表团参加中国国际人才交流大会

本报讯(许开飞 梁和峰)以“促科技创新、谋发展、惠全球人才”为主题的第二十一届中国国际人才交流大会4月15日-16日在深圳召开。市科技局联合市人才办组织各市、区科技部门、驻镇高校院所和我市重点引智单位等参加了本次大会。

中国国际人才交流大会是我国面向国际科技创新和国际

人才交流领域的国家级、国际化、综合性展洽盛会,有着“中国人才第一会”的美誉。本届大会采用线上线下“双引擎”会展模式,举办各类论坛、活动60场,325家用人单位提供7600余个中高端招聘岗位,来自28个国家和地区的948家专业机构和组织参会。

大会期间,我市代表团在江苏展馆向全世界推介镇江引

才环境和优势人才政策,播放“趁青春,‘镇’精彩”宣传片,发放人才“镇兴”行动文件和最新科技政策汇编,并邀请重点引智单位在线发布人才和项目需求,对接国际猎聘和国际科技合作机构,由此充分发挥大会招才引智平台作用,瞄准服务重大产业项目科技创新,积极主动对接引进国际人才资源。



这是4月17日拍摄的湖南省岳阳市城陵矶港“胶囊”形散货大棚(无人机照片)。近期,位于洞庭湖与长江交汇处的湖南岳阳城陵矶港货船穿梭,一派繁忙。城陵矶港环保提质改造项目主体工程——全封闭“胶囊”形散货大棚2020年投入使用后,有效解决城陵矶港的货场粉尘污染问题,有利于保护长江生态环境。
新华社发