

# 全省唯一 泉州经验获工信部推介

“工业研学+绿建下乡”模式入选全国典型案例

本报讯(融媒体记者黄文珍 通讯员林培峰 张少峰)记者从市工信局获悉,日前,工信部公布了5个全国绿色建材下乡创新活动典型案例。这些案例由工信部经过全国征集、省市推荐、专家评审的层层筛选流程甄选而出。其中,泉州市工业经济发展促进中心的“工业研学,打造绿建科普新模式”,作为融研学的典型案例成功入选,这也是全省唯一入选的典型案例。

2024年,工信部等六部门下发《关于全面开展绿色建材下乡活动的通知》,明确在2022年及2023年试点工作基础上,

在全国范围内深入开展绿色建材下乡活动。此次活动主题为“绿色建材进万家 美好生活共创建”,活动时间从2024年至2026年,以加快绿色建材生产、认证和推广应用,促进绿色建材产业高质量发展,助力城乡建设绿色发展和美丽乡村建设。

据悉,为充分发挥典型案例的引领作用,工信部遴选出5个全国绿色建材下乡创新活动典型案例,通过梳理主要做法和亮点成效,提供可复制、可推广的实践借鉴。此次公布的典型案例涉及广覆盖、强对接、融研学、拓场景、促消费等主题,展示绿色建材在带动地方产业发展、提升农

村居住品质、引导绿色消费等方面积极探索。

此次我市入选的“工业研学,打造绿建科普新模式”典型案例显示,2024年以来,在市工信局指导下,市工业发展中心携手泉州晚报社、属地工信部门,依托泉州地区深厚的文化底蕴和卓越的建材工业传承,推出抢抓新机遇、打造新试点、策划创新形式、培育新动能、构建新格局等五项有力举措;紧扣古今对比、动手体验、趣味抢答、才艺展示、红色教育、产教融合、公益活动、研学创作等八个有机结合,打造“工业研学+绿建下乡”的活动新模式。50余场特色

活动以新颖独特、寓教于乐、智趣兼备的方式,沉浸式提升社会公众对绿色建材的认知。在此基础上,市工业发展中心总结提炼、梳理主要做法和亮点,形成“工业研学,打造绿建科普新模式”经验。

据了解,在绿色建材下乡活动有力推动下,截至今年10月,全市共有103家企业获得201张绿色建材产品认证证书,数量居全省首位,绿色建材产品销量逆势增长。市工信局相关负责人表示,接下来,我市将持续打造形式多样、内容丰富的“工业研学+绿建下乡”活动,为推动泉州绿色建材和建材产业的做大做强贡献力量。

站在“世界美食之都”的崭新起点,泉州正全力开辟传统小吃的全球发展新路径。近日,“刺桐食谈”美食沙龙第十期在泉州酒店成功举办。本期沙龙以“丝路小吃·融汇世界”为主题,聚焦非遗传承与产业创新的深度融合,围绕小吃“破局出海”“守正创新”“共建生态”三大议题,展开全方位、多维度的思想碰撞。

本次沙龙由泉州市申创世界美食之都办公室、中国烹饪协会指导,泉州市商务局主办,中国烹饪协会小吃专业委员会协办,泉州味道美食矩阵承办。国内多个城市的行业协会、知名餐饮企业、文化研究领域权威代表,与泉州相关部门及餐饮业界人士齐聚一堂,通过跨地域案例分享与多视角交流探讨,为泉州小吃产业高质量发展建言献策。□融媒体记者陈云青 邱丰

## 破局出海 以文化为桥梁 让非遗小吃联通世界

在“破局出海”议题讨论中,嘉宾们聚焦小吃如何突破地域限制,通过文化翻译、风味优化与全球化传播,实现从本土特色到国际认可的跨越。

泉州市申创世界美食之都办公室执行副主任简国红以“山海交融、清鲜雅味”精辟概括泉州美食的独特基因,强调在坚守传统本味的基础上探索国际化表达路径。他指出,泉州美食融合山海特色,追求食材本真之味,这种多元共生的特质正是走向世界的优勢。“在这样的场合交流,就好比享受思想的盛宴”,他期待通过持续的思想碰撞,为泉州小吃找到守正创新的发展之路。

常州市烹饪餐饮行业协会会长符学平提出品牌集聚发展策略,建议从政府引导、行业推动、企业参与、人才支撑四个方面,打造具有辨识度的城市美食IP。他特别强调泉州要充分发挥侨乡优势,借助遍布全球的侨胞推动小吃出海。

泉州申创世界美食之都专家顾问、《八闽食记》作者杨炜峰以姜母鸭为例,深入解析小吃背后蕴含的海丝文化故事。他认为,每一道小吃都是历史的载体,主张通过“艺术餐桌”计划实现文化与体验的深度融合。“看似普通的小吃,其实蕴含着丰富的历史故事”,通过精心设计的文化叙事,能够有效提升国际消费者的感情共鸣。

湖州餐饮协会副会长郑铿从地域文化共性出发,强调湖州与泉州在饮食文化上的深厚渊源。“湖州和泉州是一家亲”,他建议两地在小吃保护与发展上深化合作,共建跨区域传播渠道,通过资源共享和优势互补,实现闽粤风味的协同发展。



## 守正创新 传承手工温度 平衡标准化与烟火气

围绕标准化与烟火气的平衡难题,与会专家从技艺传承、门店模式与认证体系等方面,提出一系列务实解决方案。常州江南美食研究院院长刘郁春以常州萝卜干炒饭的成功案例,阐释标准化对传统风味传承保障的重要性。

“必须实现标准化、规范化和流程化”,他强调需要通过政府、行业协会与院校的紧密合作,将依赖老师傅经验的手工技艺,转化为可复制、可推广的技术规范。

江苏孙尚香餐饮管理有限公司董

事长孙华靖结合企业出海实践经验,指与会专家从技艺传承、门店模式与认证体系等方面,提出一系列务实解决方案。常州江南美食研究院院长刘郁春以常州萝卜干炒饭的成功案例,阐释标准化对传统风味传承保障的重要性。

注册中国烹饪大师、福建省餐饮烹饪行业协会名厨委员会主席胡满荣聚焦技艺细节,以姜母鸭制作工艺为例,强调优质食材与严谨工艺的重要性。“从中医角度看,鸭肉性凉,姜性热,二者搭配能达到阴阳调和的效果,所以对

身体更好”,他深入分析了姜母鸭中姜与鸭的烹饪智慧,呼吁通过城市间定期的技艺交流活动,共同提升传统小吃的标准化水平。

食品安全专家杨章华则提出通过明厨亮灶、区块链溯源等可视化手段实现行业信任背书。“食品安全保底线,食品质量拉高线”,他认为通过建立三级认证标准:基础级注重安全合规、优质级突出非遗工艺、专业级侧重创新健康,以标准化推动行业整体品质提升,同时保持小吃的个性特色。

## 共建生态 政企协研聚力 绘就产业可持续发展蓝图

针对小吃产业生态构建,嘉宾们从政策引导、人才培养与数据赋能等方面,描绘政企协同发展的美好蓝图。成都市烹饪协会副会长卢有才分享了成都建设美食之都的宝贵经验,强调政策扶持在产业发展中的关键作用。“抱团取暖,需要政策的引导和政府的支持。”他建议通过出海补贴、跨境法律支持和新媒体运营培训

等具体措施,帮助小吃企业突破出海瓶颈。中国烹饪大师、泉州市餐饮烹饪行业协会副会长刘树文以务实态度提醒产业需要立足现实基础。“企业首先要生存,才能追求理想”,他主张餐饮业应该与文旅产业、商业发展深度融合,共同打造“宜居宜业”的城市吸引力,让美食成为城市综合体验的重要一环。

泉州市风味小吃同业公会代表黄加兴与许海南共同倡议政企合力,推动人才培养与传统小吃街区建设。“我们需要政策的扶持,打造泉州美食IP”,他们强调要通过校企协同育人、食材供应链的创新优化以及特色街区的集聚发展,实现小吃产业从分散经营到品牌化、规模化的转型升级。

## “姜”爱传递 供销暖心 丰泽区供销社开展黄姜义卖助农活动

本报讯(融媒体记者郭剑平 文/图)近日,丰泽区供销社聚焦黄姜种植户“卖姜难”痛点,以“‘姜’爱传递 供销暖心”为主题开展黄姜义卖助农活动,搭建高效产销对接桥梁,让田间优质黄姜直达市民餐桌,既保障姜农收益,又传递民生温情,为乡村振兴注入供销力量。活动累计销售黄姜1.8万斤,实现销售额3.6万元。

活动前,丰泽区供销社组建工作小组深入永春玉斗黄姜种植基地,实地调研黄

姜产量、品质情况,同时集思广益创新销售策略,采用“线上线下双线并行”的销售模式,构建多维度销售网络。线下在泉州市区茶叶大厦、法石东拓小区等6个点位设置义卖摊位,方便市民就近选购;线上依托“丰泽供销好物群”开展群接龙,并通过微信朋友圈广泛宣传,吸引众多网友下单,实现“指尖轻点助农忙”。

据了解,此次义卖的黄姜均经过严格筛选,块大饱满、肉质紧实,优良品质赢得市民青睐,活动现场人气爆棚。



## 前10个月我国智能手机产量超10亿台

据新华社电 记者4日从工业和信息化部获悉,今年前10个月,我国电子信息制造业生产稳定增长。主要产品中,智能手机产量10.2亿台,同比增长0.7%;集成电路产量3866亿块,同比增长10.2%。

数据显示,前10个月,规模以上电子信息制造业增加值同比增长10.6%,

增速分别比同期工业、高技术制造业高4.5个和1.3个百分点。10月份,规模以上电子信息制造业增加值同比增长9.8%。

效益方面,前10个月,规模以上电子信息制造业实现营业收入14万亿元,同比增长8.3%;实现利润总额5700亿元,同比增长12.8%;营业收入利润率为4.07%,较前9个月提高0.1个百分点。



## 徐昌毅 春秋葡萄“串”起乡村致富梦

本报讯(融媒体记者魏晓芳 吕学斌)在德化县汤头乡福山村,孕育着一个福建省最大的刺葡萄种植基地,成长着一座长江以南首家大规模的现代化葡萄酒庄园和白兰地酿造基地。谁能想到,昔日这片土地大量抛荒的山野,如今竟化身为美丽的春秋葡萄园,还开拓出葡萄酒这一新兴产业。

这一切的转变源于徐昌毅的归来。20世纪90年代,徐昌毅离开家乡谋发展,凭借出色的商业才能,他经营的企业曾摘取全国陶瓷工艺品出口额第一的桂冠。2007年,他响应家乡政府号召,回到德化创办福建省春秋陶瓷实业有限公司。目睹家乡人口外流、发展缓慢的情况,他萌生了以工业反哺农业的念头。

经过一番考察,徐昌毅将目光转向了刺葡萄种植,先后投入3亿元,流转土地超5000亩,打造了福建省最大的酿酒葡萄种植基地。随后,又追加投资建设葡萄酒主题公园,建设人行步道、观景平台、游客服务中心、旅游餐馆等配套设施,成功打造出年游客接待量超5万人次的“世外葡萄园”。

随着企业的做大做强,徐昌毅开始走上了振兴乡村、带领农民共同致富之路。他通过优先流转当地经济困难户土地、优先安排本地村民就业、专门提供农民再就业培训、免费配送生产资料、启动“春秋酿酒师培育计划”等方式,将乡村振兴和共同富裕工作落到实处。多年来,已优先安排当地200多名低收入农户就业,累计发放工资6000多万元,为本地留守老人、经济困难户等发放慰问金200多万元。此外,还带动周边乡镇农户种植茶叶、葡萄、柑桔、德化梨等上万亩,促进农民增收。

如今,一串串刺葡萄不仅是徐昌毅农业梦想的结晶,更是福山村走向共同富裕的甜蜜见证。在这片青山绿水间,“春秋葡萄”正串起一条通往乡村振兴的康庄大道。

## 赋能创新 护航“出海” 泉州举办知识产权业务能力提升研修班

本报讯(融媒体记者郭剑平)近日,泉州市知识产权业务能力提升研修班在泉州师范学院举办,来自全市市场监管系统、企业知识产权管理部门、知识产权代理机构及行业协会的90多人参加培训。

此次研修班邀请了4位知识产权领域的专家进行授课:泉州市中级人民法院知识产权法庭法官黄熠以“诉调对接机制简介以及调解在化解知识产权纠纷中的优势作用”为题,系统梳理调解工作全流程,指导企业如何通过高效、便捷的方式妥善解决知识产权纠纷;泉州市知识产权纠纷人民调解委员会调解员、福建志立律师事务所合伙人陈酮坚聚焦“专利侵权判定实务”,结合典型案例深入剖析专利侵权纠纷中的核心痛点与解决思路,为从业者提供实用指引;福建师范大学法学院副教授林少东围绕“企业品牌建设之出海常见的商标问题”,针对企业出海前后的商标布局、马德里商标国际注册申请难点等相关问题展开深度解读;福建拓维律师事务所合伙人王芳则以“企业出海的知识产权护航之路(印尼)”为主题,结合海外知识产权纠纷案例,详细介绍印尼等海外国家的知识产权现状,为企业出海知识产权布局指明方向。同时,泉州市知识产权保护中心工作人员介绍了专利快速预审政策、海外知识产权纠纷应对指导工作及泉州市知识产权运营服务平台等,让学员了解知识产权相关政策与服务资源。

此次研修班培训内容丰富、针对性强,获得学员们高度认可。参训学员表示,培训有效提升了自身的知识产权业务素养与实操能力,对今后开展相关工作具有指导意义。活动不仅帮助企业进一步熟悉各国知识产权环境,增强知识产权保护意识、掌握知识产权纠纷多元化解决途径,更对防范和应对知识产权风险、助力泉州企业“走出去”起到积极推动作用。

## 关于华夏银行股份有限公司泉州鲤城高新区小微支行终止营业的公告

下列银行业金融机构经国家金融监督管理总局泉州监管分局批准予以终止营业,注销《中华人民共和国金融许可证》,现予以公告。

机构名称:华夏银行股份有限公司泉州鲤城高新区小微支行  
机构编码:B00085335050003  
营业地址:福建省泉州市鲤城区南环路1049号1幢1-6号店面  
批准终止营业时间:2025年11月21日  
业务承接:2025年12月5日起由华夏银行股份有限公司泉州分行营业部承接。