市企联举办泉州新生代企业家分享会

以年轻解法作答“世界的泉州”

市第十四次党代会报告提出,“建设高能级参与全球分工的智造强市”。建设高能级智造强市,泉州机会在哪?全球分工重构,泉州企业该如何切入全球市场?11月2日,由泉州市企业与企业家联合会主办的“世界的泉州——高能级全球分工的年轻答案”新生代企业家分享会举办。活动现场,来自不同行业的新生代企业家代表齐聚一堂,分享观点、碰撞思想,用年轻的视角和解法,回答这一崭新的命题。

□融媒体记者 魏晓芳 通讯员 朱逊波 郑佩瑜 文/图



启航信心航线 向世界发出泉州声音

今年,创新发展“晋江经验”首次被写入国家“十五五”规划纲要,泉州再次成为观察中国民营经济韧性与活力的焦点窗口。《中共中央 国务院关于发展新质生产力的意见》的出台,更为民营经济注入了强劲的时代动能。

泉州因商而立、实业兴城,千年海丝滋养了“爱拼敢赢”的泉商精神。一代代泉商扎根实业、坚守主业,久久为功培育九大千亿制造业产业集群,筑牢万亿产业基本盘,推动“泉州产品”行销全球、“泉州品牌”享誉海内外,在全球产业链供应链中站稳重要一席。

当前,新一轮科技革命和产业变革深入发展,新质生产力加快培育,企业发展正面临转型升级的新机遇、新挑战。一批深耕实体经济的泉州新生代企业家也开始走向台前,他们既承袭父辈深耕实业、脚踏实地的定力底色,又兼具数字思维、全球视野、敢闯敢试的创新锐气,他们是泉商精神的传承者、实体经济的生力军、创新转型的先行者,也是泉州深度融入全球分工、向产业价值链高端攀升的关键力量。

市企联会长高向荣致开幕辞,为本次分享会拉开序幕。他寄语新生代企业家,要坚守实业为本,稳住持续发展基本盘;聚力创新赋能,提升全球竞争硬实力;勇闯全球蓝海,抢占高端分工新席位;坚持抱团共生,构筑产业协同新生态。他表示,市企联将持续当好政企连心桥,创新发展“晋江经验”,不断搭建学习交流、资源对接、合作共赢平台,及时反映企业诉求、做好要素赋能、助力企业出海,全力护航新生代企业家成长成才、行稳致远。同时,也希望新生代企业家胸怀“世界的泉州”大格局,以实干固本、以创新破局、以开放争先,在高能级全球分工赛道上奋勇争先,为泉州智造强市建设、民营经济高质量发展贡献新生代泉商力量。

在“世界的泉州”信心航线启航仪式上,与会嘉宾共同按下启航键,大屏万千光点自泉州出发跨越山海,汇成通向全球的信心航线,定格“世界的泉州 创新发展‘晋江经验’”,寓意泉州企业向海图强、扬帆远航,以实干拥抱全球市场。

立足国际视野 共话泉州的世界坐标

在圆桌对话环节,6位来自不同产业领域的泉州新生代企业家围绕“世界的泉州——高能级全球分工的年轻答案”这一主题,分享企业在传承创新、品牌出海、智造升级的实践成果,贡献青年视角与思考。

“要成为世界的泉州,需要拥有世界的格局、世界的视野和世界的资源。”八马茶业董事长王文礼解读“世界的泉州”,认为中国茶走向世界舞台,需要从中低端原料输出转向品牌和文化输出,依靠标准先行、圈层突破开拓国际市场。在他看来,泉州拥有产业地盘、文化优势,泉商网络遍布全球,应从世界工厂跃升为世界品牌价值的策源地,同时坚持长期主义以及有品牌建设的定力。

“仰望星空,脚踏实地,既要有看透世界的格局观,又要在专业领域里深耕细作。”面对全球供应链重构,斯凯奇中国高级副总裁杜大伟表示,秉承舒适科技的理念,斯凯奇从舒适赛道向运动品类延伸。他提出,泉州要利用泉州侨商的乘数效应,去夯实海外基础跟网络,同时进一步补齐人才留存、研发投入不足的短板。

嘉德利电子深耕薄膜电容器23年,已是国内第一、全球第二电容膜厂商,产品应用于新能源汽车等领域。谈及高能级智造强市,该公司总经理黄泽忠认为,泉州具有石油化工产业集群的优势,建议在高端精细化工原料上攻关,寻找链接全球领先产业的机会,企业也将持续深耕材料研发。

“环保是企业的成本项,也是企业的加分项。”石狮鸿峰环保总经理蔡彩红介绍,企业身处固废处理末端,通过输出清洁能源,帮助合作企业拿到绿色工厂、出海相关认证,实现自身业务定位升级。她认为,参与全球绿色产业竞争,泉州完整的纺织鞋服产业链是绿色转型的“试验田”,而海归侨胞是宝贵人才资源。

兴业皮革科技副总裁吴国仕分享传统产业升维路径,依托微创新,企业将皮革应用拓展到汽车、机器人皮肤等新赛道。在他看来,传统产业不必推倒重来,应结合成熟技术提升产品力。长期主义就是坚守主业,不盲目跨界,让传统产业、时尚产业多懂一点科技。

作为新生代航运人,石狮永益船运总经理郭凯程表示,面对多变的国际市场,企业要未雨绸缪,才能从容应对市场波动。与此同时,泉州航运的发展仍要扎根实业,发挥深水港口优势,汇聚侨商力量,降低制造企业物流成本。

借进博东风 拓开放新局

泉州市全力备战第九届中国国际进口博览会

本报讯(融媒体记者王宇静 通讯员何建富 雷滢淼)第九届中国国际进口博览会即将在上海开幕。按照福建省交易团统一部署,我市扎实推进泉州市分团各项筹备工作,组织企业赴沪参会采购、招商对接,充分用好进博会开放平台,扩大进口贸易,赋能九大千亿制造业产业集群高质量发展。

据了解,筹备工作前期,我市广泛发动全市具备真实采购需求的市场主体,积极开展专业观众注册报名,本届进博会泉州注册报名专业观众近400位。同时,多措并举推动企业赴沪实地参会,持续提升企业实际到会率,参会单位整体质量稳步提升。

泉州市商务局相关负责人表示,通过深入开展企业走访调研,摸排企业进口需求,全市企业整体采购需求旺盛。经多轮磋商对接,泉州福海粮油与参展商丰益集团达成合作共识,预计现场签约金额超3亿美元,目前双方签约代表已抵达上海,各项签约筹备工作已全部就绪。

坚持采购与招商并举,依托进博会客商资源,泉州已及时梳理推送参展商信息,联动各县(市、区)招商力量,面向跨国公司、行业龙头开展对接,聚焦智能制造、电子信息、石油化工等重点产业,积极吸引参展企业来泉投资兴业、展览展销,展现泉州对外开放的活力与市场潜力。

据了解,展会期间,泉州市分团将组织企业参加“相约进博·有福有Ai”福建人工智能专场对接会,借平台推介泉州营商环境。项目签约完成后,我市将建立项目动态跟踪调度机制,压实跟进签约采购项目,着力提升协议落地执行率。

为进一步放大进博会效应,泉州市将瞄准新一代信息技术、机械装备、医疗卫生等领域实施精准招商。下一步,泉州市将抢抓进博会机遇,做好贸易采购、招商引资全链条服务,把进博会平台优势转化为泉州产业的发展实效。

荟萃山海美食 培育泉州厨星

2026泉州山海厨王争霸赛总决赛11月19日举行

记者获悉,2026泉州山海厨王争霸赛(2026年度泉州市餐饮烹饪行业职业技能竞赛)报名工作已收官,赛事正式进入材料复核环节。本届赛事设泉州厨星技能竞赛、泉州小吃技能竞赛两大子赛事,共吸引约130名厨师报名,赛事总决赛定于11月19日开赛。作为2026泉州国际美食月重点配套活动,这场荟萃山海食材、闽南匠心与创新表达的厨艺盛会蓄势待发。

□融媒体记者 陈云青 黄思煜

全域联动遴选 赛事蓄势待发

本月,2026泉州国际美食月各项活动正在如火如荼展开。这场以“世遗泉州·味连五洲”为主题的国际美食盛会,设置一场启动仪式、七大重点活动及40余场配套活动。作为其中重要一环,山海厨王争霸赛的赛程推进,正与美食月同频共振、相得益彰。

本次赛事报名得到全市各县(市、区)积极响应、踊跃报送,泉州厨星技能竞赛、泉州小吃技能竞赛两大子赛事已共有约130名厨师报名参赛。目前,赛事材料复核阶段正在火热进行中,赛事组委会将对照参赛条件和参赛要求,对参赛者的参赛资格和相关报名材料进行逐项核验,并与参赛选手取得联络,就后续赛程安排进行沟通,确保赛事顺利进行。

本届赛事延续以往“1+N”办赛模式,设置泉州市中心1处总决赛主会场、各县(市、区)N个选拔赛分会场。自9月20日南安市赛区选拔赛率先开赛以来,安溪县、洛江区、泉港区等地选拔赛接连举行,市县联动、层层遴选,全域赛事热火朝天。本届两大子赛事总决赛将于11月19日举行,泉州厨界精英将同台竞艺,一展山海风味。


选拔赛现场(泉州味道 供图)

一勺藏山海 一菜叙文脉

本届赛事将在赛制设计上持续下功夫。保留上一届设置的“主厨讲菜”环节,让厨师在展示技艺的同时,讲述菜品背后的文化故事,推动烹饪与文化双向促进。中国饭店协会地标美食评审专家、泉州申创世界美食之都专家顾问、闽菜文化学者许晓春,作为山海厨王争霸赛“主厨讲菜”环节文化评审专家,分享了这一环节从首设到持续深化的过程。“去年很多选手第一次讲菜还会紧张。”她提醒今年报名的选手,“主厨讲菜”环节就是把评委当成日常来餐厅的顾客,介绍选手的创意菜品。这个环节不只是展示菜肴,更要把泉州的人文历史、饮食文化传递出来。

近年来,以厨王争霸赛为代表的专业赛事,已成为泉州挖掘本土物产、传播饮食文化、培育行业人才的重要平台。国家级非遗代表性传承人、安溪湖头小吃同业公会会长、2025泉州山海厨王争霸赛烹饪技能竞赛评审组成员李瑞荣从评审视角分享了赛事对地方小吃和青年厨师发展的推动。他表示,餐饮发展贵在人才,山海厨王争霸赛持续赋能青年厨师成长,经历本土赛事的磨炼,不少从业者登上央视、世界中餐非洲大赛等更高平台,是对地方风味的赋能。

以赛育名厨 香飘海内外

不久前,第35届中国厨师节暨2026中国厨艺与餐饮博览会在苏州举行,“泉州美食中华行”正式开启全国推广首站,数十家本土优质企业组团参展,泉州菜再获大江南北瞩目,是“世界美食之都”品牌走向全国、走向世界迈出关键一步。

2025泉州山海厨王争霸赛乡村美食技能竞赛特金奖得主、万兴餐饮总厨林辉阳从参赛者视角讲述了专业赛事带来的改变。“作为乡村厨师,以前参加的比赛,偏向高端菜品比拼,乡村‘办桌’厨师很难有展示机会。乡村赛道专门接纳乡土宴席菜,看重本土食材和民间本味,让我们基层匠人敢于站上赛场。”他提到,获得“泉州市金牌工人”荣誉后,不仅改变了自己的做菜思路,也方便开展技艺传承,进学校教学、在酒楼带徒弟,让烹饪技艺惠及更多年轻一代厨师。

我市推动中小企业数字化转型

遴选优质数字化服务商,摸底人工智能应用服务商

本报讯(融媒体记者黄文珍 通讯员黄伟滨)日前,市工信局开展数字化转型服务商遴选和人工智能应用服务商摸底工作。符合条件的企业、单位可于11月6日前申报。

其中,数字化转型服务商遴选旨在通过征集遴选一批优质数字化服务商,推广一批“小快轻准”产品及解决方案,为全市制造业企业开展数字化转型提供参考。

在申报方向上包括:综合型数字化服务商应具有综合集成服务能力,能够汇聚数字化资源为企业提供总体解决方案,服务范围不限于单一技术领域或行业;行业型数字化服务商应具有较好的工程实施能力,熟悉特定领域及行业的业务流程、转型需求及痛点,致力于为传统行业提供数字化解决方案和技术支持;场景型数字化服务商应专注于人工智能赋能、网络数据安全、质量检测、仓储物流、人员管控等特定场景的数字化服务,能够针对特定工业场景需求,提供精准高效的数字化解决方案和技术支持。

在申报条件上,申报单位应具有较强的数字化集成研发、融合创新和项目实施能力,有丰富的数字化项目实施经验,具有完善的售前和售后服务能力,拥有相关“小快轻准”产品及解决方案的自主知识产权,在行业内有较好的声誉和影响力等。值得注意的是,申报单位已为泉州市中小企业数字化转型试点企业提供改造服务的将被优先支持。支持方式为纳入优质数字化服务商资源池,鼓励开发集成“小快轻准”产品和解决方案,为企业提供诊断、咨询等服务,供企业自愿选择开展数字化改造。

同时,市工信局对人工智能应用服务商展开摸底,支持现有数字化服务商向人工智能应用服务商转型,为后续辅导培训、供需对接等提供支撑,打造更多人工智能应用场景。摸底面向有意向为泉州市制造业企业提供人工智能应用服务的服务商,包括但不限于人工智能解决方案、模型和智能体应用、数据治理、算力服务、系统集成、场景运营等类型。

申报条件上,申报单位应拥有稳定的服务团队,具备开展服务所必需的场所、设备、工具等基础条件,形成规范的服务流程;申报单位应具备人工智能应用服务能力,能够围绕制造业企业智能化需求,提供人工智能解决方案的咨询规划、交付实施、运营管理或安全治理等服务。同时,鼓励申报单位聚焦泉州制造业重点行业和关键环节,联合模型、数据、算力等上下游单位组建“人工智能应用服务团”,面向行业打造一体化解决方案。

支持方式为组织参加人工智能应用场景供需对接、辅导培训、诊断咨询等活动,推动人工智能产品和解决方案落地,形成一批带动效应好的典型案例。

全球创意城市在泉对话

《2026泉州倡议》探寻美食可持续之路

2026年10月31日下午,2026创意城市网络(泉州)城市交流活动在泉举行。活动以“创意驱动城市可持续发展——创意美食让生活更美好”为主题,联合国教科文组织创意城市网络成员城市及相关城市代表相聚泉州,围绕创意、美食与可持续城市发展开展交流,并发布《2026泉州倡议》。

活动设置国际世界美食之都代表分享、国内世界美食之都代表分享、自由问答和倡议发布等环节,依托联合国教科文组织创意城市网络,加强城市间交流互鉴,分享政策、项目和实践经验。与会代表认为,美食连接文化、产业、环境与日常生活,是将全球目标转化为地方行动的重要窗口。

□融媒体记者 陈云青 通讯员 陈翔 雷滢淼 张雅纯

海外实践 解码可持续路径

现场,联合国教科文组织创意城市网络“美食之都”子网络总协调员、意大利贝加莫市联络员克劳迪奥·切切纳里作“培育未来:战略性公私合作模式”分享,介绍贝加莫通过市政部门与农业协会等构建战略性公私合作模式,将创意城市网络认可转化为推动可持续农业、保护生物多样性及促进城乡社区融合的实际动力。

联合国教科文组织创意城市网络“美食之都”子网络副总协调员、巴西弗洛里亚诺波利斯市联络员马库斯·何塞·罗查作“美食:远不止于食物”分享,阐述该市将美食作为连接可持续发展目标、社会包容与创新的纽带,通过学校海产教育、社区餐厅和食物银行保障粮食安全,并依托多方共享治理推动创意经济发展。

沙特阿拉伯布赖代市联合国教科文组织“美食之都”联络员苏莱曼·阿尔盖法通过视频形式作“创意布赖代:从烹饪传统到生活质量与发展”分享,阐述了布赖代如何依托丰富的农业资源与悠久的烹饪传统,将美食文化转化为提升城市生活质量、推动地方经济与社区发展的创意动能。

土耳其加济安泰普市联合国教科文组织“美食之都”联络员西尔维·伊尔马兹作“从烹饪遗产到社会、文化和经济福祉”分享,介绍该市将美食作为促进多维福祉的治理工具,通过烹饪培训中心、社区厨房和无障碍工坊赋能青年、妇女及弱势群体,并依托美食节和创业中心推动遗产传承与地方经济发展。

瑞典厄斯特松德市联合国教科文组织“美食之都”联络员达格·哈特曼作“泉州美食—中国献给世界的礼物”分享,探讨食物在构建身份认同和社区连接中的作用,分享厄斯特松德以手工食品和无添加剂加工为核心的可持续发展理念,并高度评价泉州美食是中国献给世界的礼物。

国内对话 交流建设经验

泉州市世界美食之都建设办公室副主任林文荣作“世遗泉州味连五洲”分享,介绍泉州作为全国第七个、福建省首个“美食之都”,依托海丝深厚底蕴,围绕机制建设、文化保护、人才培育、产业赋能和国际协作五个维度系统发力。建成泉州美食文化博览馆,推动全产业链产值突破1500亿元,实施“百城千店”等全球推广计划,让美食文化活态传承、赋能城市高质量发展。

澳门特别行政区政府旅游局传播及对外关系厅厅长马裕玲作“澳门:美食之都”分享,介绍澳门自2017年获评“美食之都”以来的建设经验。澳门建立涵盖管理监督、宣传推广、教育传承、交流合作等六大机制,持续举办国际美食之都嘉年华等活动,并积极推动美食与设计、影视等创意领域的跨领域合作,深化国际交流互鉴。

中国上海市联合国教科文组织创意城市网络“设计之都”联络员潘瑾作“设计之都·上海实践”分享,阐述上海将设计作为城市底层创新语言,从产业创新、城市空间、公共服务、美好生活和城市品牌五个维度渗透发展。上海与联合国教科文组织联合主办世界设计之都大会,开展“上海设计100+”评选,并积极通过全球创意城市代表交流、AI+设计案例征集等活动,搭建创意城市国际交流平台。

泉州倡议 凝聚全球共识

活动最后发布《2026泉州倡议》,围绕以创意促进城市可持续发展、让美食成为可持续发展日常实践、以文化遗产连接过去现在与未来、把全球目标转化为惠及居民的地方行动、深化城市间合作与知识共享、以开放包容的伙伴关系推动长期行动六个方面提出行动方向。倡议提出,城市之间的差异不是合作的障碍,而是创新的来源,期待以城市为行动现场、以文化为连接纽带、以美食为日常载体、以创意为持续动力,共同推动包容、韧性、绿色和以人为本的城市发展。