

决胜四季度

新西兰黑金鲍首批抵汉销售不错

武汉“国际生鲜空中走廊”更忙了

长江日报上海讯(特派记者冯雪)“我们刚从新西兰引进的黑金鲍,在武汉卖得很不错!”11月6日,第八届中国国际进口博览会新西兰国家馆内,湖北机场集团总经理江涛向新西兰驻华大使馆代表热情地介绍。

就在近日,首批15吨新西兰黑金鲍稳稳抵达武汉,并迅速在汉口北市场打开销路。这黝黑发亮、肉质饱满的深海珍品,从南太平洋“游”上武汉市民餐桌,标志着武汉在国际生鲜供应链建设上迈出了关键一步。

“黑金鲍品质极佳,市场反馈超乎预期。”江涛在现场难掩喜悦。他介绍,这批珍贵的海产来自新西兰最大的毛利族渔业企业Moana New Zealand,由湖北机场集团旗下物流公司全程护航运抵。

湖北机场集团相关负责人透露:“机场集团正与Moana公司深入商谈,计划在华设立鲍鱼罐头加工厂。未来将采用‘新西兰品牌+中国制造’模式,打造一个辐射中国及东南亚的加工基地,预计年产值可达4亿元到5亿元。”

长江日报记者了解到,此前,两批新西兰龙虾已成功试水,从奥克兰机场直飞武汉天河机场,并顺利完成销售。湖北机场集团相关负责人补充,“从本月起,我们将实现新西兰岩龙虾的每周定期空运抵汉。仅明年,新西兰龙虾的采购额预计达到1亿元”。值得一提的是,今年12月,新西兰车厘子也将首次搭乘航班,经由武汉进入中部市场。

一条横跨南太平洋的“国际生鲜空中走廊”正变得越来越清晰和繁忙。据了解,湖北机场集团还积极与多家新西兰供应商接洽,活龙虾、樱桃、生蚝、三文鱼、鲜羊肉等更多适合空运的高端生鲜产品,已被列入未来的引进清单,将进一步丰富华中地区的“进口生鲜购物车”。

合作的热情并未止步于新西兰。在本届进博会的俄罗斯蟹业协会展台,湖北机场集团与协会负责人当场敲定,今年12月,将在武汉举办为期一个月的俄罗斯帝王蟹文化节,联合20家本地高端餐饮企业,让市民能以实惠的价格品尝到北极深海的馈赠。

“我们将围绕‘开通一条航线、服务一个产业、培育一种生态’的思路,加快建设‘航线上的湖北’,助力武汉‘五个中心’建设。”湖北机场集团相关负责人表示,“诚邀进博会相关展商到武汉,共享中国中部市场发展机遇。”



第八届中国国际进口博览会新西兰国家馆内,湖北机场集团总经理江涛与外商交流。 长江日报记者史伟 摄

新西兰生鲜经由武汉进入中部市场

黑金鲍

- 首批15吨新西兰黑金鲍抵达武汉,并迅速在汉口北市场打开销路
- 计划在华设立鲍鱼罐头加工厂
- 未来将采用“新西兰品牌+中国制造”模式,打造一个辐射中国及东南亚的加工基地,预计年产值可达4亿元到5亿元

岩龙虾

- 实现每周定期空运抵汉
- 明年,新西兰龙虾的采购额预计达到1亿元

车厘子

- 今年12月,新西兰车厘子也将首次搭乘航班,经由武汉进入中部市场

生蚝、三文鱼、鲜羊肉等更多适合空运的高端生鲜产品,已被列入未来的引进清单,将进一步丰富华中地区的“进口生鲜购物车”。

还有这些美味已列入引进清单

武汉大军山老建筑群变身科创园区

长江日报讯(记者徐丹 通讯员蒋秋雨)11月6日,在武汉经开区军山新城的大军山科创园区改造项目现场,200余名工人正紧锣密鼓地进行室内结构加固与墙体修缮。项目负责人王文泽介绍,园区4号楼展示中心预计将于12月中旬率先亮相并启动招商。

为积极响应全市“五改四好”城市更新行动,武汉经开区迅速部署、高效推进,重点推动大军山科创园区改造、郭徐岭片区城中村改造等一批示范项目加快落地。这些项目将有效优化城市空间,提升区域功能,推动城市更新与产业升级深度融合。

大军山科创园区改造项目总投资约34亿元,属于既有建筑改造利用,涵盖科创园区本体建设、邻里中心新建及周边道路基础设施提升三大板块,整体改造范围约350亩。

周边路网优化工程已全面启动,共涉及左岸大道、华科大周边道路等6个子项,总长度约13公里,总投资达28亿元。这些道路项目将有力支撑环大学科创带建设,计划于2026年9月整体完工。

郭徐岭片区城中村改造自今年1月纳入国家专项借款支持后推进迅速,仅用180天集体土地签约率超97%,通过“还建房+商品房”双轨安置模式促进市场良性互动,并同步规划产业导入,提升城市功能。

另外,东风电动车厂片区改造属于老旧厂区改造,以公共服务为导向,涉及金龙泉大厦建设与东风电动车厂地块房地产开发两个子项,总投资16.5亿元。目前,项目正有序推进规划调整与前期工作,预计从今年年底至2026年间陆续启动实质建设。

另外,东风电动车厂片区改造属于老旧厂区改造,以公共服务为导向,涉及金龙泉大厦建设与东风电动车厂地块房地产开发两个子项,总投资16.5亿元。目前,项目正有序推进规划调整与前期工作,预计从今年年底至2026年间陆续启动实质建设。

另外,东风电动车厂片区改造属于老旧厂区改造,以公共服务为导向,涉及金龙泉大厦建设与东风电动车厂地块房地产开发两个子项,总投资16.5亿元。目前,项目正有序推进规划调整与前期工作,预计从今年年底至2026年间陆续启动实质建设。

另外,东风电动车厂片区改造属于老旧厂区改造,以公共服务为导向,涉及金龙泉大厦建设与东风电动车厂地块房地产开发两个子项,总投资16.5亿元。目前,项目正有序推进规划调整与前期工作,预计从今年年底至2026年间陆续启动实质建设。

汉口滨江国际商务区首座高端写字楼投用

瞄准未来产业等企业区域总部,召唤“500强朋友圈”

长江日报讯(记者秦琛 通讯员蔡沁)近日,位于江岸区汉口滨江国际商务区的高端写字楼信泰中心E座投用,重点面向央企区、500强总部招商,目前已接洽几十组意向客户。这是该片区首座完工并投入使用的高端写字楼。

信泰中心E座楼建筑高度183米、塔冠高度200米,全落地窗的通透设计让内部办公空间十分开阔。站在窗前眺望,奔腾大江一览无余。利用汉口滨江国际商务区的江水源可再生资源站,信泰中心E座将部分采用江水源供能,实现低碳办公。

写字楼11楼是江岸区新村街道与中信泰富地产携手打造的“招商客厅”,多功能会议室、办公样板间等一应俱全。楼宇沙盘上,汉口滨江国际商务区的重点楼宇项目形成的“总部森林”集中呈现。

项目负责人姜维介绍,信泰中心E座所属的中信泰富滨江金融城是长江二桥至二七长江大桥滨江片区最大的综合地块,对汉口滨江国际商务区总部功能兑现发展起到重要作用。“信泰中心E座主要面向500强企业区域总部开展招商,兼顾销售、租赁运营等多元化方式,推动商务区总部功能的实现。得益于滨江地段的高价值和商务区总部功能规划,我们已经接洽几十组意向企业。”

姜维介绍,中信泰富滨江金融城总体量约120万平方米,包含6栋建筑高度170—260米超5A甲级写字楼与若干高端住宅、街区底商等,此前开盘的一至三期住宅项目已基本售罄。信泰中心E座



面市后,一街之隔的F座和一棵滨江写字楼也将在明年竣工面市,已经有企业意向购买整栋用于总部办公。

作为中信泰富地产在国内的第二座“滨江金融城”,该项目瞄准金融、科创、未来产业等企业区域总部,召唤“500强朋友圈”,对标上海陆家嘴滨江金融

城,实现“2.0版进阶”,助力商务区的“总部功能”逐步兑现。

江岸区新村街道经济发展办负责人袁畅介绍,当前汉口滨江国际商务区重点项目均在稳步推进,泰康金融中心预计年内完成外立面施工,新希望P12-1地块正在全力推进高端住宅和两栋商务楼宇建设。

到油炸定型,他足足花了2个多小时才全部完成,加工费也只收了30元。记者尝了一个肉丸,外皮金黄酥脆,内里鲜嫩弹牙,肉香四溢。

袁清梅介绍,家人喜欢吃炸肉丸,最开始都是自己做,现在年事已高做不动了。得知食堂可以代炸丸子,她就第一时间备齐原料找来了,“丸子自己留一点,给两个女儿再分一点,好吃以后再做”。

市井食堂于今年10月初开业,负责人吴兴志说,随着居民对生活品质要求的提高,代炒菜的需求越来越多,于是开辟了这一新服务。

据悉,目前食堂可以在周末为居民代炒菜,素菜收2到3元加工费,荤菜收加工费10元左右,火锅收加工费15元到18元。



“城市观察团”了解新能源汽车的构造。

长江日报记者彭年 摄

【牢记嘱托 建设支点 当好龙头】

“城市观察团”探秘中国车谷发展 “借东风定军山” 校地协同创新获赞

■长江日报记者万凌 通讯员韩珊

11月7日下午,武汉市“建设支点 当好龙头”系列形势政策宣传教育活动走进武汉经开区。由市直机关干部代表组成的“城市观察团”来到中国车谷展示中心和武汉理工大学军山校区,以“感受武汉经济规模与产业升级

新成就”为主题进行实地探访。

他们了解武汉经开区汽车产业集群的发展历程,观摩智能网联汽车先进技术,探寻校地协同创新发展模式,感受“中国车谷”加速迈向“世界车谷”,加快建设车谷产业创新大走廊、助力武汉打造“五个中心”、建设现代化大武汉的发展气场。

从一辆车到一个产业集群 车谷“奋斗史”令人感叹

走进中国车谷展示中心,“城市观察团”仿佛打开了武汉经开区的时光档案。从一层的形象序厅、历史文化展厅、现代产业展厅、规划展厅一路走来,讲解员介绍了武汉经开区的区域概况、历史底蕴、产业发展布局、战略规划等内容。

在“聚变经开”的互动大屏上,东风大道、江城大道、大小军山等地标的今昔对比图来回切换,“城市观察团”驻足观看并感叹:“汽车产业让曾经的这片荒地发生了翻天覆地的变化。”

展厅里摆放着一辆被拆解的新能源汽车和一套互动装置。“城市观察团”饶有兴致地触屏了解新能源汽车的电源系统、电力驱动系统和辅助系统。

随后,大家通过全息投影360°观摩东风旗下多款新能源汽车影像和

数十款车模,在造车新势力展区了解岚图、猛士、莲花跑车等品牌概况,并通过裸眼3D屏观看无人驾驶汽车从流水线跑到城市道路的全过程,感受创新驱动下的车谷“智造”。

来到二层,“城市观察团”先后参观了七大园区、科技创新、对外开放、绿色生态、招商引资、未来愿景等展区,全面了解武汉经开区的现代化产业体系,以及“中国车谷”加速迈向“世界车谷”的远大目标。

望着人口大屏上播放的宣传片《借东风 定军山》,“城市观察团”成员赵进感慨不已。他说:“车谷用30多年时间,从一辆车发展起一个产业集群,真的是一部奋斗史。它的目标不仅是成为‘世界车谷’,更要实现综合实力全面提升。”

两所科创院校入驻 “东风跃迁班”产教深融结硕果

据史料记载,三国时期,大小军山是孙刘联军屯兵之地。来到武汉理工大学军山校区,形似飞碟、帆船的建筑造型别具特色,校区和外界没有被高耸的围墙阻隔,“城市观察团”如同步入现代化的企业园区。

在学术交流中心,武汉理工大学教师任天成向大家介绍了军山校区的建设历程和基本情况。他说,军山校区重点打造人才培养改革示范园区、学科交叉及国际化示范园区、科技成果转化示范中心。目前,学校国家卓越工程师学院与前沿交叉创新研究院已入驻军山校区,现有师生员工500余人。

随后,任天成重点介绍了产教融合典范“东风跃迁班”的建设历程及成效。他说,不同于一般的研究生培养模式,“东风跃迁班”改变传统的专业培养模式,采用“1+2”培养模式,即学生第一年在武汉理工大学完成公共学位课、专业学位课及选修课程的学习,第二、三年则进入东风公司进行专业实践培养和完成学位论文等工作,学生拥有校内导师和企业导师组成的导师组共同指导。

首届“东风跃迁班”毕业生在高水平期刊及国际会议发表论文12篇;申请发明专利30项(已授权3项);获得软件著作权19项;在科研竞赛中获奖12项,其中省部级及以上奖项7项。《破壁“中国芯”:“东风跃迁班”的产教深融协同机制》成功入选2025年度卓越工程师培养优秀案例。

来到玻璃固化技术联合实验室,武汉理工大学材料科学与工程学院研究生唐锦带领“城市观察团”观摩硼酸盐玻璃的实验过程。他介绍,了解到新材料产业是武汉经开区着力发展的新兴产业之一,他已经向这里的一家半导体企业投递了简历。

走进人才公寓和学生公寓,“城市观察团”不禁为一居室和双人间的住宿条件连连点赞。“窗明几净,学习氛围太好了!”大家纷纷咨询近年来武汉理工大学硕博的招生情况。

“城市观察团”成员李亚凤认为,武汉理工大学和武汉经开区形成了产学研一体化的校地协同发展模式,军山校区展现出创新驱动发展的蓬勃活力,在这里产业链、人才链、创新链实现深度融合。

机关干部立足岗位建设支点 实地探访催人奋进

“走出办公室深入一线感知城市发展脉动,我们备感振奋、深受启发。”结束实地探访,市直机关干部对武汉在建设支点中当好龙头、走在前列信心倍增。

武汉市计量标准质量研究院综合计量部工程师赵进认为,武汉经开区立足长远、勇于创新的发展思路对于日常工作也具有指导意义,特别是在优化营商环境、提高工作效率等方面很有针对性。他表示,将把本次探访的感想转化为实际行动,着眼武汉发展大局思考和推动本职工作,积极尝试新方法、新机制,更好地服务企业、为建设现代化大武汉贡献自己的一份力量。

“校地协同不仅为区域高质量发展注入了新动能,更对市场监管工作的精准性、创新性和服务性提出了前所未有的新命题与新要求。”武汉市市场监管局一位干部认为,首先,要进一步降低市场准入门槛,为各类市场主体提供便捷高效的登记服务;其次,要坚持以推进质量强市支撑现代产业体系建设,整合市场监管部门在质量、计量、标准、知识产权等方

面的资源和技术优势,为企业提供全链条、全方位的服务;再则,在严守安全底线的前提下,创新“柔性监管”模式,针对新业态、新模式,实行包容审慎监管,给予其充分的发展空间,共同营造良好的创新生态。他表示,唯有主动融入武汉发展大局,以监管创新护航创新驱动,才能为武汉高质量发展筑牢市场环境基石。

“中国车谷的万亿产业集群规模、新能源与智能网联汽车的技术突破让我真切看到武汉经济的坚实底气。”武汉市投资促进局青年干部李亚凤表示,将以本次探访为契机,在投资促进的岗位上扛牢责任、真抓实干,全力招引优质项目,持续擦亮“投资武汉”品牌,用务实举措为武汉高质量发展和打造“五个中心”作出应有的贡献。

下一步,“城市观察团”还将陆续走进全市高新技术企业、港区码头、跨境电商园区和生态湿地,探访武汉加快建设国家中心城市,全力打造“五个中心”,努力建设现代化大武汉,在湖北支点建设中当好龙头、走在前列的生动实践。

社区食堂为居民代炒菜 10元左右可享私厨服务

四中全会精神在一线

长江日报讯(记者史强)党的二十届四中全会提出,提高人民生活品质。11月8日,位于汉阳区二桥街道知音西苑的武汉粮油集团市井食堂正式开展代炒菜服务,大厨帮居民现场烹制佳肴,每道荤菜只收10元左右加工费,不少居民都来“尝鲜”。

11月8日16时,长江日报记者来到食堂时,大厨吴兴志正在忙碌。清洗完居民送来的食材后,他着手开始烹制,等居民来取菜时,每道菜都热乎乎、香喷喷。

70岁的张红一口气点了3道菜,分别是红烧肉烧蛋、刺

椒鱼头和仔鸡烧板栗。菜端上来,她逐一品尝后赞不绝口。

张红和子女住在一起,平常负责做饭。时间一长,她发现厨艺难以满足子女的口味。得知食堂推出代炒菜服务后,11月8日下午,她买齐了食材送到食堂,点名做了家人爱吃的3道硬菜,效果让她非常满意。

“味道好,价格真实惠。”张红掰起指头算了账。以剁椒鱼头为例,她买鱼头花了23元,剁椒和调料都是食堂的,加工费收了10元,总成本是33元,而在餐馆点一份要68元,鱼头还没有自己买的大和新鲜。3道菜的原料成本 and 加工费共77元,如果她全部在餐馆点至少需要220元,“相当于只花30元请私厨做了3道菜”。

77岁的袁清梅一早就买了80元的鲜肉和80元的鲜鱼,请吴兴志帮忙做成炸肉丸。从剁馅、调味、搅拌