



海口网
更多新闻资讯



海口日报微信公众
新闻随时看



范少军调研粮食和重要农产品生产工作

本报8月13日讯(记者宋亮亮 高翔)8月13日,市委书记范少军走进养殖基地、种粮大户、畜牧农场,就深入学习贯彻习近平总书记关于“三农”工作的重要论述,落实省委、省政府部署要求,抓好海口粮食和重要农产品生产工作进行调研。

范少军来到美兰区演丰镇枷槌山现代农业工厂化养种产业基地,考察了解红鲮鱼养殖、销售情况及下一步发展计划,勉励企业不断扩大养殖规模,发展精深加工,延伸产业链条,提高产品附加值,打造水产养殖特色品牌,带动更多农民群众就业增收。

在琼山区红旗镇墨桥村北林洋,范少军实地察看水稻种植和高标准农田

建设情况,与运营企业五田家负责人深入交流,听取“琼山福稻”品种选育、生产经营等情况,指出要加强耕地保护和质量提升,用好“企业+基地+农户”模式,强化科技赋能,保持高产稳产,通过线上平台招销路,让好产品卖出好价钱。

范少军前往海口牧原农牧有限公司生猪养殖基地,详细了解生猪工厂化养殖、存出栏量和市场价格,希望持续抓好生猪品质、稳产保供,强化生态环境保护和废弃物资源化利用,确保生产安全、食品质量安全,进一步提升发展质效。

调研中,范少军听取全市粮食和畜牧业、渔业生产情况,研究推进下一步工作。他指出,要做优做强热带特色高

效农业,立足生态资源优势,坚持科技兴农,推进成链配套,走好规模化品牌化经营路子,促进农业可持续发展,守牢粮食安全底线,增强重要农产品供给保障能力,做好农业“接二连三”文章,为全面推进乡村振兴提供坚实支撑。要以深化改革推动农业高质量发展,聚焦产业和企业需求,优化工作机制,强化政策精准扶持,从供给侧和需求侧两端共同发力,推进产供销一体化改革,加快发展农业新质生产力。要强化联农带农,充分发挥龙头企业等新型农业经营主体作用,完善利益联结机制,让农民群众在产业发展中有更多获得感。

市领导王英诚、王和娇参加调研。



请您关注·重点项目建设

科技赋能绿色建筑 雨林生态融入园区

海控·江东广场项目加速成型



8月11日,俯瞰位于海口江东新区总部经济区(生态CBD)的海控·江东广场项目。 本报记者 孙士杰 摄

本报8月13日讯(记者赵莎)连日来,位于海口江东新区总部经济区(生态CBD)的海控·江东广场项目建设现场一片繁忙。目前,该项目总体建设进度近八成。随着工程稳步推进,一座融合绿色科技与热带风情的现代化办公集群正加速成型。

8月11日,走进项目施工现场,只见吊车缓缓移动,将建材送至各作业面。工人们分工合作,开展玻璃幕墙安装、绿植栽种等作业。

“进入三季度以来,我们通过倒排工期、挂图作战,全力推进项目建设。”江东广场项目总经理李冬发介绍,在技

术创新方面,项目运用BIM技术进行三维建模模拟管线布局,优化空间利用;采用高精度测量仪器,确保施工精度。

据介绍,项目采用超低能耗围护结构设计、无热桥设计以及区域集中供冷,同时充分利用可再生能源、设置储能设施等,多技术融合力争能耗降低50%以上。目前,项目已取得“绿建三星”预认证。

走进施工现场,独具特色的园林景观已初具规模。项目以“热带雨林生态岛屿”为设计理念,以岛屿式绿化组团为单元,每栋建筑对应一个特色植物景观院落,结合雨水花园、节能技术及休

闲功能,打造兼具生态性、观赏性的热带风情办公空间。“园区中心庭院设置波浪座椅、景观凉亭,主园路配置光伏座椅、风光互补灯等节能景观小品,实现生态与功能的融合。”李冬发介绍。

海控·江东广场项目为海南控股旗下海控城市综合运营集团自主投资建设项目,分为三个地块,总建筑面积13.8万平方米,规划建设4栋高层标准办公楼和21栋独栋多层办公楼,打造差异化办公空间,并将探索发展“能源+贸易”“能源+金融”等新型业态,力争建设低碳零碳排放示范区,打造国际化、标杆型现代服务业聚集地。

我市已陆续投放60辆客车,开通18条镇到村客运线路

村村通客车 百姓奔康乐

□本报记者 吴雨倩

8月13日上午9点,接到琼山区三门坡镇龙马村村民陈先生的电召后,海南高速公路旅游运输有限公司“村村通”客车司机冯雪琴立即发车,很快便接上陈先生,并将他从镇上送至数公里外的龙马村委会站点。“以前村里不通客车,出行比较麻烦,现在仅花了5元就能直达镇上,赶集、看病方便多了。”陈先生说。

“村村通”客车宛如一条灵动的纽带,紧密地将城镇与乡村联结在一起。自2019年启动“村村通”客车工程以来,海口已陆续投放60辆客车,在全市4个区精心开通18条镇到村线路,成功覆盖

29个未曾通达客车的建制村。“以三门坡镇为例,近年来陆续开通了6条线路,配备了6辆客车,以5元的亲民票价,每月搭载数百人次村民出行。”海口“村村通”客运线路管理人员林道和介绍。

这样的便捷场景,在海口各乡道上不断上演。林道和介绍,海口市22个乡镇248个建制村已实现“村村通客车”目标,通达率100%,解决了群众出行“最后一公里”的问题。为贴合村民出行特点,客车采用“预约+固定”的灵活运营模式,早上7点半至晚上7点村民都可电召发车;发车时刻表与村民生活节奏相契合,方便学生上学、村民赶集,实现服务的精准对接。

“村村通”客车带来的积极影响,远不止于出行便利。它如同一把钥匙,打开了乡村经济活力的大门。记者了解到,以“村村通”客车为载体,海口市交通运输和港航管理局联合中国邮政集团有限公司海口市分公司等开展农村“客货邮”业务,着力解决农村地区群众出行、货运物流、快递服务“最后一公里”难题。截至目前,我市已有9条从镇到村的快递进村配送线路,不仅有效降低了配送成本,还能提升配送效率,提高农村客运车辆的收入。此外,随着“村村通”客车的开通和持续运营,越来越多的游客选择乘坐客车前往体验乡村生活,助力乡村经济蓬勃发展。

我国在海南成功发射卫星互联网低轨08组卫星



卫星互联网低轨08组卫星发射升空。 新华社记者 郭程 摄

新华社海南文昌8月13日电(李国利 崔婉莹)8月13日14时43分,我国在文昌航天发射场使用长征五号乙运

载火箭/远征二号上面级,成功将卫星互联网低轨08组卫星发射升空,卫星顺利进入预定轨道,发射任务获得圆满

成功。这次任务是长征系列运载火箭的第588次飞行。

海南多措并举促进民营经济高质量发展

推动涉民营经济组织资金直达快享

截至今年6月底



我省实有民营经营主体360.44万户,占全省经营主体的97.54%



民营企业93.72万户

全省民营经济组织贡献了近60%的GDP和近90%的就业岗位



本报8月13日讯(记者曾昭娟)8月13日,海南省新闻办公室举行“海南自贸港政策解读”系列主题新闻发布会(第四十六场)——《海南自由贸易港促进民营经济发展若干规定》专场,详细解读《海南自由贸易港促进民营经济发展若干规定》立法背景、主要内容及创新亮点。

近年来,海南出台系列文件促进民营经济发展,截至今年6月底,我省实有民营经营主体360.44万户,占全省经营主体的97.54%,其中,民营企业93.72万户。全省民营经济组织贡献了近60%的GDP,近90%的就业岗位。

《若干规定》呈现诸多亮点。在保

障公平竞争方面,对平等准入、平等使用各类生产要素和公共服务资源、平等适用国家和海南自贸港政策等作出规定,并对不得设定准入障碍、不得在公共资源交易活动中限制或者排斥民营经济组织作了细化规定;在强化海南自贸港政策赋能方面,支持引导民营经济在海南自贸港建设中大显身手,支持民营经济组织依法参与海南四大主导产业发展,依法参与重点项目建设和海南自贸港放宽市场准入特别措施领域的项目建设,保障民营经济组织依法平等享受所得税优惠、“零关税”、加工增值货物内销免征关税等海南自贸港政策。

《若干规定》涵盖多项金融支持措

施。下一步,海南将持续开展金融助力民营经济发展壮大专项行动,进一步畅通和拓宽民营经济组织融资渠道,引导金融机构“一视同仁”对待各类所有制企业,提升民营经济组织金融服务获得感。

《若干规定》中还提到“推进符合条件的民营经济组织免于申报直接享受相关政策,推动涉民营经济组织资金直达快享”。省工信厅相关负责人介绍,下一步将构建并动态更新全省“免申即享”政策清单库,逐步扩大覆盖范围,通过精简申报材料、压缩审批时限、量化兑现标准等举措,减少企业申报环节,提升政策兑现效率。



有您更精彩——海内外人才在海口的的工作与生活

海口旅游职业学校餐饮管理系主任郑璋:

助力学子“烹”出精彩人生

□本报记者 陈晓洁

“郑老师上课非常有趣”“郑老师会及时纠正我们的错误手法”……在海口旅游职业学校,该校餐饮管理系主任、专业课教师郑璋的课堂深受学生们的欢迎,而这些朴实的称赞,道出了郑璋与学生、与美食的深厚联结。

郑璋是海口旅游职业学校烹饪专业的第一届毕业生,毕业后选择留校任教。多年来,他深耕教学研究、创新育人方法,培育出一批批技能型人才,为海口职业培训和技工教育事业作出了积极贡献。

守正创新 学科跟着产业走

“受家人影响,我从小就喜欢烹饪,上学时毫不犹豫选择了烹饪专业。”郑璋告诉记者,结合学校发展需要和自身求职意愿,毕业后他选择留校任教,开启了与美食相伴、同学生共成长的职业生涯。

“作为一名职业教育工作者,除了为学生传授技能、培养能工巧匠,自己也要不断加强学习。”郑璋称,通过校企合作,老师们会定期前往企业“充电”,学习前沿技术,了解市场最新行情,并将行业发展的新趋势和新技术“搬”进课堂,带出了一批批“上岗即成熟练工”



近日,在海口旅游职业学校,郑璋正在烘焙坚果。 本报记者 孙士杰 摄

的学生。

2014年,该校把西式烹饪列为餐饮管理系中的一个单独专业,郑璋负责该专业的人才培养计划方案制定和课程设置等工作。他多次前往其他学校、酒店等学习调研,听取相关领域人士的意见建议,推动开设了糖艺、轻食、烘焙等课程,对学校西式烹饪专业的发展作出

了重要贡献。

专业设置应产业而生、依行业而立。郑璋介绍,目前学校的餐饮管理系下设烹饪工艺与营养、中西面点工艺、西式烹饪工艺等3门专业,不仅让学生可以针对性学习一门手艺,也能更好地满足现有产业对人才的需求。

(下转02版)

今日导读

海口三级服务网 托起幸福“夕阳红”

详见03版