

市民营经济局局长郭振栋做客民生在线 回应网友关心的热点问题

今年已投入2.73亿元支持企业技改



早报8月27日讯 8月27日下午，市民营经济局局长郭振栋做客民生在线，围绕“服务冲在前 倾力打造民营经济‘青岛样板’”主题与网友在线交流。

郭振栋介绍，今年以来，市民营经济局秉持“服务冲在前”的工作理念，以改革思维和创新举措，精准构建政策服务体系、创新打造“四条培育赛道”、全面强化发展要素赋能、持续打造民营经济“青岛样本”，积极为民营企业发展营造良好环境，不断提升民营经济高质量发展水平，为全市经济社会高质量发展贡献了“民营经济力量”。在2023年度全国中小企业发展环境评估中，青岛位列副省级以上城市第八位，市场环境指标位列副省级以上城市前五名。

促进中小企业专精特新发展是当前的热点话题。郭振栋表示，市民营经济局聚焦“培育、赋能、服务、保障”四项主体责任，开展了梯度培育、强基固链、创新赋能三方面的工作，引导广大中小企业走专精特新发展道路。

在梯度培育方面，打造了“创新型中小企业—专精特新中小企业—专精特新‘小巨人’企业”梯度培育赛道，构建全市优质中小企业蓬勃涌现的发展新格局。



郭振栋(左)做客民生在线。观海新闻/青报全媒体记者 魏懋轩 摄

今年先后组织开展创新型中小企业、专精特新中小企业申报认定工作，专精特新“小巨人”企业和重点“小巨人”企业推荐上报工作。截至目前，青岛拥有创新型中小企业3126家，专精特新中小企业5217家，居全省第一，专精特新“小巨人”企业累计达190家，居全省第一，副省级城市第八。在强基固链方面，围绕重点产业链，以专精特新企业为突破口，创新实施“卡位入链”融通对接活动，支持鼓励产业链龙头企业与专精特新企业协同创新，促进产业链上下游大中小企业共同提升、协同发展。专精特新企业融链固链建链常态化对接行动自4月28日启动以来，已经开展10场对接会，近

300家省外优质企业来青对接，多家企业与区市达成对接意向。在创新赋能方面，引导企业加力科技研发，新培育23家山东省“一企一技术”研发中心，创新实施专精特新企业技术改造奖补政策，对企业投资额100万元以上设备按照12%比例奖补，今年已经为670个项目安排扶持资金2.73亿元，带动企业加快技术改造和设备升级。

对于企业关心的“部门推出了哪些创新性举措”问题，郭振栋表示，市民营经济局牵头开展市级领导干部与企业常态化沟通交流工作，密切与企业沟通交流，现场了解企业生产经营情况，积极服务企业发展。据统计，今年市级领导干

部参加“政企交流面对面”5次，通过“政企交流进一线”等走访调研企业1191家。1119家企业、72家商协会以不同形式与市级领导干部直接沟通交流，共反映各方面诉求建议309个。企业反映的诉求建议都在第一时间得到回应，有的问题当场就答复解决。目前，企业反映的诉求建议办结率超过60%，为企业提供了有温度、有担当、有效率的服务。

关于如何强化企业人才要素支撑，郭振栋表示，市民营经济局持续加大与高等职业院校的合作力度，深入拓展高等职业院校服务民营中小企业职能，先后与青岛幼儿师范高等专科学校、青岛工程职业学院、青岛职业技术学院签署战略合作协议，推动近30家民营中小企业与学校开展合作共建。今年与青岛工程职业学院联合举办校园双选会等招聘活动，有效搭建校企交流合作平台，力补企业高端技能人才缺口。市民营经济局还开展“未来之星”新锐人才的评选工作，在全市范围内遴选致力于科研创新、成果转化，有望带领企业成长为“独角兽”“瞪羚”以及专精特新“小巨人”企业等高成长性企业的核心技术人才，入选人才将获得一定的培养经费支持，用于开展组织课题、项目申报、科技研发、团队建设、项目推进等工作。截至目前，已经开展两批新锐人才的评选工作，共有38人入选。

(观海新闻/青报全媒体记者 周晓峰)

“民生在线”下期预告

网谈时间：8月29日下午2:30—4:00
网谈单位：青岛能源集团有限公司

“浓妆”变“淡抹” 月饼市场刮起“简约风”

记者走访我市多家商超发现 今年月饼包装普遍轻量化



月饼新口味层出不穷。

高价月饼取得成效，消费者开始回归理性。事实上，新规的实施，也是以月饼为切入点，推动月饼等大众消费品回归传统文化本源，提倡节俭、反对浪费，形成广泛社会共识，遏制传统节日相关商品“天价”现象，促进行业健康发展，引导形成良好社会风尚。

口味上新 满足多元需求

记者在崂山区某大型线下商超内看到，商场入口处已经开辟出月饼专区，摆

早报8月27日讯 距离中秋节还有半个多月，月饼市场的热度已然悄然攀升。8月27日，记者走访我市多家商超发现，今年月饼包装普遍轻量化，走起了“简约风”路线，同时，各品牌积极推出新口味，选择丰富多元，也更加注重健康。

百元左右礼盒占主导

中秋将近，各大商超近日纷纷上新月饼礼盒，记者走访发现，百元左右的平价礼盒占主导，最贵的不超过500元。在电商平台上，以鱼翅月饼礼盒为代表的奢侈礼盒已经“销声匿迹”。

“最便宜的礼盒也就60元到90元，都是传统的口味。”记者随导购的指引看去，简约轻便的纸盒包装，看起来既便携又实惠，月饼的馅料配料也多以常见的健康食材为主。随手打开一盒月饼，礼盒内部包装均不超过三层，只有外盒、内嵌和塑封包装，礼盒内只有整齐摆放的月饼，并不存在搭售情况。“现在过度包装的奢侈礼盒已经很少见了，都是平价礼盒，还有许多顾客选择散装的，价格都很亲民。”销售人员说。

据了解，今年是月饼新标准落地的第一年，2023年国家修订发布了GB/T 19855—2023《月饼质量通则》，该标准替代GB/T 19855—2015《月饼》，于今年4月1日正式实施。新规

定在月饼的命名方式、馅料的添加量和原料使用上设定了严格的标准，值得关注的是，新规明确禁止使用鱼翅等野生保护动物食材，也不鼓励使用燕窝等名贵珍稀食材。据中国焙烤食品糖制品工业协会发布的《2024年中秋月饼行业趋势报告》显示，今年中秋月饼产量预计在30万吨，销售额在200亿元左右，相比2023年持平或略有下降，500元以上的月饼礼盒已基本退出常规市场。

月饼市场刮起“简约风”，说明遏制

满了各种月饼礼盒，引得消费者纷纷驻足选购。

“这款乳酪月饼是这个品牌的主打，去年就卖得很好，所以今年上了很多货。”导购给记者展示月饼礼盒内部，只见原味乳酪、红豆乳酪、蔓越莓乳酪、玫瑰乳酪等多种口味的小包装月饼整齐排列在礼盒内，包装虽然简约，但“摆盘”整齐，看起来赏心悦目。

“很多品牌推出不少新口味，比如广式香辣牛肉、咖啡杏仁、黑松露流心、奶香芸豆、台式柿子……”销售人员告诉记者，这些口味都是今年新推出的，很受年轻人欢迎。“前几年，月饼多数都是传统口味，像五仁、豆沙这些，可能年轻人吃得并不多。现在各个品牌一边升级传统口味，一边钻研新口味，传统与创新的碰撞，给各个年龄段的消费者提供了不同的选择。”销售人员打开一盒造型精美的新品月饼礼盒，只见月饼被做成一只只可爱的小柿子，象征“柿柿如意”，不论是带回家同家人分享，还是当作伴手礼赠送亲友，都是不错的选择。

除此之外，低糖低脂月饼、创新口味月饼也受到不少年轻人的喜爱，可见健康的饮食理念正在普及并深入人心。消费者对月饼口味的需求渐趋多样化，促使生产厂家不断改进和创新月饼的口味和工艺，以便提供多元化和精细化的服务。

(观海新闻/青岛早报记者 吴涵 摄影报道)