

# 十届区委全面深化改革委员会第五次会议召开 聚焦重点 攻坚突破 狠抓落实 奋力推动秀洲全面深化改革再上新台阶

■记者 赵晨

本报讯 昨天下午,秀洲区召开十届区委全面深化改革委员会第五次会议,全面总结2025年工作,并对今年工作重点进行部署。区委书记张锡锋主持会议并讲话,他强调,要深入学习贯彻习近平总书记关于全面深化改革的重要论述,紧扣“十五五”开局之年目标任务,聚焦重点,攻坚突破,狠抓落实,奋力推动秀洲全面深化改革再上新台阶。区领导巨博、马雪腾、

潘侃、金剑毅等出席会议。

张锡锋指出,过去一年,全区改革工作取得突破性进展,主要体现在改革成效取得突破、特色亮点更加彰显、改革氛围持续浓厚等方面,其中,新增12项省级以上改革试点,“毛衫派”创新平台入选全国“丝路电商”典型实践案例。在肯定成绩的同时要清醒认识改革短板,必须主动谋划、争先创优,以更大力度补短板、强弱项、创特色。

张锡锋强调,今年是“十五

五”开局之年,做好改革工作事关全局,意义深远。全区上下要牢记殷殷嘱托,筑牢改革思想根基,以改革攻坚的实绩实效坚定拥护“两个确立”、坚决做到“两个维护”;要对标上级要求,锚定改革方法路径,既根据省委、市委新部署新要求,找准跑道,承接好各项任务,又根据自身实际,因地制宜谋划好特色任务举措;要聚焦发展大局,激发改革内生动力,高水平推进全面深化改革,助推秀洲高质量发展。

张锡锋强调,要聚焦对外开放抓改革,加强全球航空物流枢纽建设,把临空经济区建设成为新的经济增长极,深化集疏运体系建设和交通强区改革,融入和服务长三角一体化发展;要聚焦智造创新抓改革,深化教科人体制机制一体改革和“两新”深度融合改革,加快构建“33X”先进制造业体系,加快打造一流创新生态;要聚焦城乡融合抓改革,推动中心城区提能跃升,加快东

秀湖片区、高新区2.0版、临空经济发展,持续拓宽居民增收渠道,探索“土特产富”与临空经济相结合,推进教育、养老等重点领域城乡标准、服务、政策一体化,实现公共服务优质均衡。

张锡锋要求,全区上下要强化主动作为、对接争取,总结提炼,形成一级带着一级干的良好氛围,聚力推动改革落地见效。

会议传达了上级会议精神;书面审议了有关工作方案;领衔区领导汇报了重大改革工作进展及下一步打算。

## 区级机关部门和镇(街道) “一把手”参加专题培训 以正确政绩观 引领秀洲高质量发展

■记者 张萌

本报讯 4月20日至21日,秀洲区举办区级机关部门和镇(街道)“一把手”树立和践行正确政绩观学习专题培训班,深入学习贯彻习近平总书记关于树立和践行正确政绩观的重要论述,全面落实中央部署和省委、市委工作要求,强化“一把手”责任担当,提升“一把手”履职能力,推动学习教育走深走实。21日上午,区委副书记、区长巨博围绕“以正确政绩观推动‘十五五’良好开局”作辅导报告,区委常委、区纪委书记、区监委主任潘冬华围绕“规范廉洁用权、树立和践行正确政绩观”作专题辅导。区委常委、组织部部长徐国炎主持。

巨博指出,要深刻领会树立和践行正确政绩观的重要意义。树立和践行正确政绩观,是学深悟透习近平总书记重要论述、坚定拥护“两个确立”、坚决做到“两个维护”的具体行动;是推进“十五五”高质量发展、加快构建“一城三区”空间发展新格局的必然要求;是践行初心使命、站稳人民立场的重要举措;是激励党员干部担当作为、校准干事创业“总开关”的现实需要。全区机关各部门和镇(街道)“一把手”要牢牢把握“立党为公、为民造福、科学决策、真抓实干”总要求,以正确政绩观强化担当、推动发展、造福百姓。

巨博结合秀洲发展实际,围绕“怎么看”“怎么干”“怎么抓”,以翔实的数据、丰富的案例,向区级机关部门和镇(街道)“一把手”培训班学员,讲解了树立和践行正确政绩观、推动秀洲“十五五”良好开局的工作理念和方法。他强调,要扎实推动学习教育成效转化为高质量发展的生动实践。要完整准确全面贯彻新发展理念,以创新为动力,坚持显潜并重,以协调为路径,坚持统筹兼顾,以绿色为底色,坚持生态优先,以开放为抓手,坚持放眼全局,以共享为目标,坚持人民至上,着力推动经济社会发展质的有效提升和量的合理增长。同时,要切实做到科学决策提效能、只争朝夕抓落实、攻坚克难求实效、团结协作聚合力、清正廉洁守底线,以实干实绩实效推动“十五五”开好局起好步。

区级机关各部门、各镇(街道)主要负责人参加培训。其间,大家进行了个人自学,部分学员列席了区委常委会学习专题读书班学习研讨会。大家表示,切实把思想和行动统一到党中央和省委、市委决策部署上来,深入践行“八八战略”,大力弘扬“六干”作风,切实把学习成果转化为真抓实干的具体行动,锚定秀洲“十五五”发展目标,凝心聚力、奋勇争先,以正确政绩观引领秀洲高质量发展。

## 全区招商提效行动推进会暨驻外招商工作“百日行动”动员会召开 树立鲜明导向 锻造过硬作风 推动招商引资攻坚突破与产业能级跃升取得更大成效

■记者 赵晨

本报讯 昨天下午,秀洲召开全区招商提效行动推进会暨驻外招商工作“百日行动”动员会。区委书记张锡锋出席会议并讲话,他强调,要牢固树立“招商为要、项目为王”鲜明导向,推动全区招商引资攻坚突破与产业能级跃升工作取得新的更大成效,为构建现代化产业体系、加快打造长三角城市群重要中心城市主城区夯实基础、赋能增效。区委副书记、区长巨博主持会议,区领导马雪腾、潘侃、金剑毅等出席。

张锡锋指出,2025年以来,全区上下持续用力抓好招商引资、做好企业培育,目标任务达成更高效、招商育企模式更多元、科创赋能成效更凸显。当前,招商引资和企业发展的环境、要求、逻辑都在发生深刻变化,全区上下必须真正重视起来,把握形势、抢抓机遇。

张锡锋强调,要创新打法、精准发力,坚持全员上阵抓招商、靶向发力抓招商、创新方法抓招商,牢固树立“人人都是招商员”的理念,进一步突出目标导向、重点产业、重点平台,锚定“33X”先进制造业体系,以嘉兴南湖机场为牵引,加快建设运河湾新城、嘉兴高新区、临空经济

区、规划协调区四大投资片区,依托“1+7+4+6”招商工作体系以及四大片区机制,积极探索飞地招商和并购招商,推动产业链快速切入、产业层级快速提升。要深耕培育、创新赋能,强化龙头企业引领、腰部企业支撑和创新成果落地,充分发挥本地龙头企业带动作用,吸引上下游配套企业集聚落地,深入实施“新秀计划”,建立“单项冠军”“专精特新”动态企业培育库,加快打造一批可复制、可推广的典型应用场景,持续深化教育科技人才一体改革省级试点。

张锡锋要求,要聚焦“服务”二字,持续优化营商环境,及时

兑现政策,精准服务项目,真正做到企业有需求、部门有响应,项目有困难、政府有办法。要聚焦“保障”二字,切实强化要素供给,紧盯上级支持方向,统筹土地资源空间,强化招商运营前置,真正把有限的土地资源优先配置给优质项目、重点产业和高成长性企业。要聚焦“实效”二字,锻造专业干部队伍,提升专业能力,把队伍打造成行家里手,真正树立“凭实绩说话、以实干论英雄”的鲜明导向,切实锻造过硬作风。

巨博表示,要目标更加明确,大力开展招商提效行动,全力打好打赢招商引资主动仗,形

成“大抓招商、大抓产业、大抓经济”的浓厚氛围。要重点更加聚焦,围绕“33X”先进制造业体系,把握好“抓大放小”“外引加内”“工业服务业并重”三对关系,不断创新方式方法。要作风更加务实,强化信息挖掘和项目对接,持续扩大招商网络覆盖面和实效性,打造一支政治坚定、业务精通、作风优良的高素质驻外招商干部队伍。

会议分析了一季度全区招商情况,部署了下一步招商提效行动及企业培育重点工作;发布了四大驻外片区名单;有关主体和驻外招商片区片长进行了表态发言。

## 以书为媒 结识同好



近日,“秀阅时光·书间奇遇”书香青年碰头会在秀洲区图书馆举行。活动以书为媒,还有制作干花书签等小游戏,让青年人在这里结识同好、交流分享。

■摄影 记者 王蓉  
通讯员 罗建慧



## 真真老老掌舵人邵建国:让粽香飘进千家万户

■记者 吴冰鑫

“食不厌精,脍不厌细。”在中华传统文化里,节令不仅预示着时序的更替,还蕴含着独特的风味记忆。而端午,无疑是粽子的专属节日。

每逢端午,嘉兴月河历史街区的嘉兴粽子文化博物馆总会迎来不少游客。馆内不仅系统展示了粽子从古至今的演变历程,还细致呈现了嘉兴粽子独特的制作工艺,让每个游客仿佛穿越时空,步入传统美食的历史长河。

离博物馆不远,便是真真老老粽子旗舰店。在这里,游客不仅能亲眼目睹师傅们巧手翻飞、现包现煮粽子的全过程,还能细细品味那份源自嘉兴、源自真真老老的纯正味道。

“从上世纪初,第一代嘉兴粽子创始人冯昌年在嘉兴老城张家弄沿街叫卖第一只粽子起,真真老老便以独特风味和扎实工艺,陪伴嘉兴人走过了悠久岁

月,已经成为一张响当的美食名片。”作为嘉兴粽子第三代传人,嘉兴市真真老老食品有限公司董事长,邵建国每每谈及这段创业史,眼中总是闪烁着对先辈艰辛创业的敬意,以及对传统技艺传承的自豪。

这份初心,如同粽子里紧实包裹的糯米,代代相传,未曾改变。“在当今企业林立、快速发展的时代,‘认认真真工作,老老实实在经营’这12个字,始终是真真老老坚守的核心理念。”掌舵真真老老20多年,邵建国坦言,如今的真真老老已经拥有了现代化的生产基地,早已告别了当初前店后坊的模式,但企业始终坚持做好产品,不急功近利,也不盲目扩张。

在他看来,味道与品质,始终是食品企业的立身之本。真真老老并未随波逐流走大众化路线,而是锚定“精致、极致、新鲜、美味”的产品定位,致力于打造高品质粽子,回应消费者对美

好生活的追求。

为实现这一目标,企业在坚守传统工艺精髓的同时,持续加大科技投入,引进先进设备与技术,推动生产效率与产品质量双提升。通过不断优化自动化生产线,在裹粽、灌装、蒸煮、真空包装等环节实现工艺创新,将一个传统手工粽子作坊逐步升级为标准化、现代化的生产基地。同时,坚持“现包现煮、高汤熬制、当日生产不过夜”等严苛标准,确保每一只粽子都处于最佳风味状态。

不过,“现包”也催生了新的难题:未销售出去的新鲜粽子该如何处置?真真老老创新运用常温锁鲜技术,依据消费场景设置不同的杀菌温度与方式,成功将保质期延长至15天或45天,并通过科学管理库存等手段,既降低浪费,又确保品质。

通过持续的技术革新与产品优化,真真老老先后荣获“国家级农业产业化重点龙头企业”和“国家级高新技术企业”两项殊荣,其

中“国家级高新技术企业”更是全国粽子食品行业中首家获此认定的企业,树立了行业新标杆。

如今,企业已通过山姆、胖东来等国内外高端商超的严苛验厂,为其定制供应粽子,让老字号在新消费环境中稳稳扎根。

“我们与山姆的合作规模已突破8000万元,今年订单还将进一步扩大。”邵建国表示,未来将在产品创新与供应链优化上持续发力,更好地满足高端渠道对品质与效率的双重需求。

与此同时,真真老老积极拥抱新零售浪潮,通过电商平台等新兴渠道,将嘉兴粽子推向更广阔的市场。

“老字号”要做到历久弥新,关键在于守正与诚信。品牌和企业的生命力根植于品质,每

一个环节都容不得半点松懈,而对合作伙伴和广大消费者,唯有“诚信”二字。这是真真老老的价值观念,也是民营企业发展的要道。”邵建国直言,“当然,我们也要主动融入时代潮流,用现代的方式和语言讲述品牌故事,传递粽香背后的文化温度。”

今年4月15日,真真老老第十五届“百粽宴”正式启动,并同步开启民间制粽达人大奖赛,以趣味竞赛的形式,吸引市民与游客共同参与粽子文化的传承与创新。自2012年首届“百粽宴”举办以来,这一活动已成为连接传统与现代的重要桥梁。通过持续注入现代创意,真真老老让古老的粽香焕发出崭新的活力。“老味道”正以“新姿态”走进千家万户,走向更远的未来。

