



## 滨海新区加快打通技术需求双向互动通道

## 新质生产力场景挖掘系列活动启动

本报讯(记者 袁诚)应用场景对科技创新和产业创新具有双向驱动作用。日前,以“赋能新质,智领未来”为主题的“新质生产力场景挖掘系列活动”在滨海新区启动。活动中,各方达成多项合作签约,天津滨海新区场景创新挖掘联盟(以下简称“联盟”)首批成员现场获得授牌,技术供需双方面对面对接。

活动期间举行了元希海河(天津)生物医药产业基金,以及滨海建投集团公司天津滨海产业投资集团有限公司(以下简称“滨海产投公司”)与启迪控股股份有限公司战略合作的签约仪式。据了解,元希海河(天津)生物医药产业基金总认缴规模为5亿元,由滨海产投公司、康希诺生物、金沙江联合资本等多家机构共同出资,将依托各方丰富的产业资源、专业的投资管理经验,打造一个具有创新力和协同效应的生物医药生态圈。

“我们在全球有200多个基地,正在孵化的企业有2.2万家。滨海建投集团等单位提供了大量应用场景,接下来,将推动这些应用场景与孵化企业对接,让更多好技术落地应用。”启迪控股股份有限公司孵化业务总监、北京启迪创业孵化器有限公司常务副总经理刘雪良说。

联盟首批成员现场获得授牌。首批联盟成员主要包括滨海新区各级区属国有企业,以及清华大学

天津电子信息研究院、天津大学机械工程学院、南开大学创新创业学院、天津理工大学等19家单位。联盟旨在集聚企业、高等院校、科研院所及相关服务机构等多方力量,以应用场景的挖掘为切入点,开启“技术催生新需求”和“需求引导新技术”双向互动通道,加快探索“应用场景+试点示范+推广应用”的全周期场景设计机制。

天津理工大学是联盟理事单位,该校科技处工作人员尚帅说:“材料、计算机、人工智能和集成电路等领域是我校的优势学科,我们将结合企业实际发展需求,利用现有的科研和人才资源,为产业发展提供强有力的技术支持;同时,进一步加强与企业深度合作,打造新的产业转化平台,将学校的先进技术和优秀专业人才输送到企业中,进一步推动科技成果转化。”

“我们将通过应用场景的挖掘,积极推动清华大学的先进技术嵌入产业链并不断迭代升级,以技术创新推动需求焕新。另外,还要建立需求反馈机制,以新需求为导向不断调整研发路线,指导新技术研发,从而打通技术的需求与供给的双向互动通道。”联盟成员单位清华大学天津电子信息研究院相关负责人表示,“目前,已经收到AI电子病历、远程医疗、‘两癌’筛查、人脸体态识别等领域的技术需求,正在密集开展技术对接,部分需求已启动定制化研发。”

日前,首批场景创新清单同步发布,涵盖政务服务数字化、民生发展产业赋能、资产盘活、数字经济与实体经济融合、未来产业赋能五大领域。此外,滨海建投集团携手启迪之星同步在“启赋云”产业需求发布及技术对接平台上设置专题页面,对本次场景创新清单进行了全网发布,将为各大企业提供创新需求的专业化梳理、全球化发布和精准匹配等深度赋能服务,同时为中小企业提供产业资源对接等服务,促进大中小企业融通发展。

据滨海建投集团战略规划部部长蔚丽霞介绍,滨海建投集团去年10月正式启动了科技创新促进战略转型行动,本次活动是该行动的第二场系列活动,共收到了来自北京、天津、上海等全国各地的200余家企业报名,经过筛选,共有93家优质企业(含场景提供方和技术响应方)被纳入首批场景创新清单。

当前,滨海城正以场景创新为支点,撬动新质生产力发展。“后续,我们将携手联盟成员及行业专家走进企业,深入了解企业发展过程中的痛点、难点,挖掘潜在在场景,精准对接需求,搭建技术对接平台,助力区域经济高质量发展。”滨海产投公司副总经理张维维说。

本次活动由滨海建投集团主办,滨海产投公司和天津启迪创业孵化器有限公司承办,吸引了近70家企业共150余人参会。

## 社区搭建灵活就业平台 帮助居民兼顾家庭的同时增收

## “蚂蚁工坊”让全职妈妈变身“手艺人”

多。社区党支部通过调研发现,社区居民普遍存在因照顾病人、孩子等无法外出工作,导致家庭经济压力较大的情况,同时,居民自身就业需求强烈。

为激活社区闲置劳动力,增强居民自身“造血”功能,提高困难群体经济收入,盛福园社区创办“蚂蚁工坊”,以“上手简单、时间灵活、多劳多得、随干随止”为特点的手工活兼职为突破口,与手工制品厂家合作,利用社区两处闲置公建用房作为“蚂蚁工坊”手工活临时集中作业场地,为社区100多户居民长期提供电动自行车线束组装等易上手的手工零活。其中,大部分为全职妈妈和因照顾家庭无法工作的女性居民,经免费技能培训后可快速上岗,有效缓解了困难家庭的生活压力。

“听说社区有‘蚂蚁工坊’,我就过来试试看,没想到真干起来了,而且一干就是一年多。每天送孩子上学后就过来,中午回去做饭,一直干到下午接孩子放学前再走。”张女士满足地说,每个月能赚几百至上千元,多劳多得,用来补贴家用,经济压力小了不少。

为保持项目生命力,盛福园社区持续挖掘更多类型手工活,先后引进“掐丝珐琅”非遗代表性项目、假睫毛加工等,为居民提供了更多选择,满足居民的不同需求。去年,“蚂蚁工坊”灵活增收平台总创收金额达30余万元,通过灵活的工作方式和人性化管理模式,解决了社区全职妈妈的就业难题,帮助全职妈妈在家门口实现灵活就业。

## 非遗话传承 文化担使命

## “理响河北”基层理论宣讲联盟新年开讲

杜铁林以其深厚的文化底蕴和满腔的热情,将榫卯工艺的历史渊源、传承之路以及独特的制作方法娓娓道来;万福堂青花技艺传承人马骉身着传统服饰,手持青花瓷器,用生动有趣的语言将青花技艺的历史背景、传承脉络以及精湛的制作工艺一一呈现;传统女子相声第五代传承人刘春慧不仅详细介绍了传统女子相声的历史和表演方式,还现场为观众带来了一段精彩的相声表演,引得现场观众笑声不断、掌声连连。

在现场展示区,杜铁林的手工木艺作品栩栩如生,“南湖红船”精致细腻、“金汤桥”雄伟壮观,展现了榫卯工艺的精湛技艺。万福堂的青花瓷器更是美不胜收,每一件都透露出独特的艺术气息,让人们流连忘返。临近中午,清真瑞祥城(玉祥城)的

酱牛肉和津味骨汤馄饨让大家垂涎欲滴。

最吸引人的还是互动体验区。在榫卯结构体验区,观众亲手尝试拼接榫卯结构,感受这门古老技艺的奥妙与魅力。“嘿,一颗钉子都不用就能搭大桥,老辈人手多巧啊!”现场参与活动的居民纷纷表示,这样的活动既有趣又长见识,让大家对非遗有了更深入的了解和认识。

“此次‘非遗话传承 文化担使命’活动不仅展示了非物质文化遗产代表性传承人的精湛技艺,更通过互动体验的方式,激发了大家对非遗的保护、传承意识。今后,我们将继续举办更多类似的活动,为非遗的传承与发展贡献力量。”河北区鸿顺里街相关负责人说。

## 经开区:以生态“含绿量”提升经济发展“含金量”

(上接第1版)

“明显感受到企业近年来环保意识增强,我们也多措并举做好服务。”经开区生态环境局副局长周元驰举例,去年他们助力中石化英力士(天津)公司创建无废企业的同时,还支持将乙烯项目配套建设的天津泰港石化环保科技发展有限公司纳入中国石油化工集团的“无废集团”建设试点,使乙烯项目的污水回用率达70%以上,不仅让企业降本增效,园区的非常规水源利用水平也上了新台阶,2024年南港工业区被工业和信息化部授予“园区水效领跑者”。

“今年我们将继续加大投入,进行LAO(线性α-烯烃)装置催化剂残渣处理系统节能回收、PP(聚丙烯)装置水系统循环利用项目等30余项技术改造,提升企业‘含绿量’。”周元驰说。谈到今年企业的发展,曹士峰表示,企业计划采买绿电600万千瓦时,实现减碳7015.44吨,并推进绿色产品迭代升级、产品去危化升级,实现绿色5A级工厂认证。

如何在全国试点探索更多“天津经验”?周元驰介绍,经开区将持续指导企业申报绿色制造示范体系,加快重点行业企业绩效升级改造,引导更多企业投身绿色工厂、“无废工厂”创建。“今年我们要在试点园区和示范项目建设上升级加力,推动形成企业小循环、园区中循环和产业大循环,在碳足迹管理、新污染物治理、绿色科技创新和绿色金融等方面积极探索,力争年内新增10家国家绿色制造示范单位,使绿色动能成为经济高质量发展新引擎。”周元驰说。

秉承修旧如旧原则,位于红桥区估衣街44号的天津瑞蚨祥鸿记日前修复完成。天津瑞蚨祥鸿记始建于1908年,是山东籍孟姓人士在估衣街开设的布庄,是估衣街八大祥之首。建筑坐北朝南,砖木结构,由前院、营业厅和后楼组成,建筑面积2009平方米,具有中国传统商业建筑的风格。

本报记者 张立 摄

## 2025年在津台胞座谈会召开

本报讯(记者 刘平 通讯员 常亮)2月22日,2025年在津台胞座谈会召开。市委常委、市委统战部部长冀国强出席并讲话,市台办负责同志、市台企协会负责人及在津台胞商代表等40余人参加座谈。

会上,8位在津台商、台湾专家学者和学生代表,围绕服务天津高质量发展、台胞幸福城市建设、台青就学就业创业等进行交流发言。

冀国强对过去一年在津台胞商在天津经济社会发展中作出的贡献表示感谢。会议指出,习近平总书记在民营企业座谈会上的重要讲话,勉励企业家要厚植家国情怀、保持发展定力、增强发展信心,保持爱拼会赢的精神,鼓舞人心、催人奋进。祖国大陆顺应大势、坚定信心,扛起祖国统一大业的责任和使命,当好津台融合发展桥梁和纽带,在推动两岸各领域交流合作上发挥更大作用;市台企协会带领在津台资企业抢抓难得发展机遇,主动融入区域协调发展战略,为天津高质量发展贡献力量。

## 中国数字经济发展和治理学术年会在津召开

本报讯(记者 姜凝)2月22日,由南开大学主办的2025中国数字经济发展和治理学术年会在津召开。本次学术年会作为2025全球数字经济大会的重要学术板块,以“人工智能、数字经济与新质生产力”为主题,来自经济学、管理学、法学等领域的专家学者和机构代表会聚一堂,聚焦人工智能新应用、展现数字经济新发展、探索新质生产力新内涵等方面,进行主旨演讲和基础性、理论性、前瞻性交流研讨。

本次大会设有3个会议环节,与

经济基础稳、优势多、韧性大、潜力大,为广大台胞商更好发展提供了广阔舞台。当前,全市上下坚持深入学习贯彻习近平总书记视察天津重要讲话精神,全面落实推进高质量发展“三新”“三量”的工作要求,奋力谱写中国式现代化天津篇章。我们始终尊重、关爱、造福台湾同胞,不断完善惠台利民政策措施,支持帮助台胞台企参与津台融合发展。

冀国强对过去一年在津台胞商在天津经济社会发展中作出的贡献表示感谢。会议指出,习近平总书记在民营企业座谈会上的重要讲话,勉励企业家要厚植家国情怀、保持发展定力、增强发展信心,保持爱拼会赢的精神,鼓舞人心、催人奋进。祖国大陆顺应大势、坚定信心,扛起祖国统一大业的责任和使命,当好津台融合发展桥梁和纽带,在推动两岸各领域交流合作上发挥更大作用;市台企协会带领在津台资企业抢抓难得发展机遇,主动融入区域协调发展战略,为天津高质量发展贡献力量。

## 市肿瘤医院空港医院推出“无假日”日间病房服务

本报讯(记者 徐杨)昨日,市肿瘤医院空港医院日间病房升级服务模式成为全市首家“无假日”肿瘤日间病房。据了解,该院日间病房将实行门诊与住院一体化管理,实现24小时内“入院一治疗一出院”全流程服务,打破传统住院时间限制,为肿瘤患者提供更高效率、便捷经济的诊疗新选择。

据该院副院长陈璐介绍,日间病房以“极简流程”为目标,将治疗前检查、评估等环节前置,让患者仅需住院一天即可完成化疗、靶向治疗、免疫治疗,以及如乳腺肿瘤切除、甲状腺消融等部分微创手术。

从昨日开始,该院日间病房新推

出三大配套服务,将实现“无陪护+云端结算+全年无休”。无陪护护理将由专业护士团队负责患者生活照料,包括送餐、热饭、取药等;云端智慧服务将线上线下缴费、医保结算系统,患者可“一站式”完成入院到出院手续;实现无假日诊疗,在周末及节假日正常开放,检验、收费、药房等多部门联动保障服务,确保患者治疗“零延误”。

据了解,该院日间病房未来还将进一步扩大病种覆盖范围,探索“互联网+日间诊疗”深度融合,以患者为中心优化服务流程,促进医疗资源高效运转。

## 掌门人说老字号

## 登瀛楼:传承 融合 焕新

■ 韩福年

提到登瀛楼饭庄,天津人都很熟悉。创始于1913年的登瀛楼名号有讲究,“登瀛”二字,取超凡入圣、登峰造就及第的美好寓意,百余年来在天津这座大都市一直深受消费者的厚爱,的的确确延续着创店之初寄予的这份美好心愿。作为老字号品牌,登瀛楼有幸在纪录片《老字号 共潮生》第二季中亮相。纪录片对店史做了一次全面的回顾,呈现饭庄的精湛技艺和文化底蕴,让观众得以进一步了解登瀛楼的历史、了解百年津味如何传承,这让我们的备受鼓舞,坚定了继续经营好老字号的信心。

112年前,山东人苏振芝在天津南市创办了登瀛楼,由于食材地道、厨艺精湛,饭庄一开业便食客盈门、生意兴隆。不久,登瀛楼北号、南号相继在法租界梨木街一带开店营业。新开的店堂设备考究、富丽堂皇,迎来众多大型业务,获得丰厚利润。当时的登瀛楼在同业中已是佼佼者,信誉卓著。后又在山东路合资经营悦宾楼,此时登瀛楼已发展到四家店,据当时统计,登瀛楼四家店销售总额约占全市同业的40%。许多知名人士都曾是登瀛楼的“座上宾”,如张学良、张爱玲、张伯苓、梅兰芳、华世奎等。登瀛楼的醋椒鱼、鸭舌小萝卜汤、糟蒸鸭头等经典招牌菜肴,也因上述名人的品鉴美谈而扬名四海,留下佳话。

新中国成立后,登瀛楼归国有,在党和政府的关心下,登瀛楼被认定为天津市涉外定点餐馆,负责外事接待工作。特别是在改革开放后最初的几年时间里,登瀛楼接待40多个国家的外宾达3000多人次,凭借精致的烹调、美味的菜肴和友好的服务,登瀛楼收获众多外国友人的肯定。

对于餐饮业的延续和发展来说,核心竞争力是菜品,登瀛楼自开业之初就非常重视菜品的质量,不惜重金招揽技术人才,不断提高自己的菜品特色。上世纪40年代前后,登瀛楼经营的菜点达500多种,居行业之首。

名贵大菜有“一品官燕”“扒大乌参”“黄焖鱼翅”“扒熊掌”,适合普通食客的菜肴有“葱烧海参”“槽溜三白”“九转大肠”“烩乌鱼蛋”等,无论高中低档菜肴,均严格保证质量。饭庄在做好本帮菜的基础上,善于博采众家之长,发现哪家有新菜或菜品高于自家,就会马上学习研究改进提高。除此之外,也虚心听取客人的意见和要求,如遇客人提出本店没有的菜品,立即请教做法然后如法制作,征求客人意见,以达最佳效果。

改革开放以后,餐饮市场发生巨大变化,各种类型不同档次不同风味的餐馆层出不穷。在激烈的市场竞争中,登瀛楼没有败下阵来,我们坚守着自己的阵地,手中的“法宝”就是前人留下的宝贵精神财富和深厚的文化底蕴,即多年来积累的品牌效应和继承传统不断创新的经营理念。随着生活水平的不断提高,人们对菜品的品种、口味、营养也提出了更新更高的要求。市场上原材料调味品不断变化,也促使餐饮业必须做好传统与创新的结合,我们的厨师针对市场和人们消费口味的变化不断推陈出新;对于本店传统菜点,如“葱烧海参”“烩乌鱼蛋”“槽溜鱼片”“温拌蜇头”“九转大肠”“香糟馒头”“银丝卷”“豆沙门丁”等,仍坚持传统的技艺、传统的做法。

我于1974年分配到登瀛楼工作,与之并肩走过半个世纪,亲历了饭庄几个不同的发展阶段,也从一名普通员工成长为掌门人,深知自己肩上责任重大。每一家百年老店都凝聚了几代人的心血和汗水,在做好传承的基础上焕新发展是全社会对老字号的期望。在几代登瀛楼人的努力下,饭庄各方面工作都取得了丰硕成果,此次参与纪录片《老字号 共潮生》的拍摄,定会进一步扩大登瀛楼在社会上的知名度和影响力,为我们发展企业、振兴企业的动力。在融合中传承,在创新中焕新,登瀛楼锁定目标,笃定前行。

(作者系天津市登瀛楼饭庄有限公司董事长、总经理)

