



读者至上
星期二
2024年11月19日
农历甲辰年十月十九
今日8版
国内统一连续出版物号CN 51-0072
邮发代号61-41
发行热线:028-86754267

西南商报

总编辑 李晨赵 值班编委 李国华



微信公众号: XNSB86786115



西部经济网 www.swbd.cn

四川省供销社合作联社主管 四川西南商报报业传媒有限公司出版 新闻热线 028-86786115 总第4960期 星期二、三、五出版 E-mail: xnsbshe@126.com 值班编辑: 张天一

万千气象看四川

经济运行回升势头增强 前10月四川规上工业增加值同比增长6.7%

□本报记者 冯丹

11月18日,四川省统计局发布数据显示,1—10月,全省规模以上工业增加值同比增长6.7%,比全国高0.9个百分点,比1—9月高出0.3个百分点;全省实现社会消费品零售总额同比增长4.4%,比全国高0.9个百分点。在一系列存量政策和增量政策协同发力下,经济运行回升势头增强,市场信心得到改善。

1—10月,41个大类行业中有34个行业增加值实现增长,其中,化学原料和化学制品制造业同比增长20.2%,石油和天然气开采业增长

8.4%,计算机、通信和其他电子设备制造业增长7.8%,电力、热力生产和供应业增长7.3%。

从主要工业产品产量看,主要新能源产品产量保持快速增长,1—10月,单晶硅同比增长75.6%,锂离子电池增长58.6%,多晶硅增长40.8%。此外,集成电路增长27.9%,发电机组(发电设备)增长25.4%,发电量增长8.8%,天然气增长8.5%。

1—10月,规模以上工业企业产品产销率为94.7%。

工业投资增势较好。1—10月,全

社会固定资产投资同比增长1.7%。分产业看,第一产业投资同比增长13.1%,第二产业投资增长17.3%,其中工业投资增长17.1%,第三产业投资下降4.2%。

从房地产开发看,房地产开发投资同比下降10.8%。商品房施工面积同比下降11.9%,商品房销售面积下降21.4%。

在存量政策加快落实和一揽子增量政策加力推出作用下,市场信心得到提振。1—10月,全省实现社会消费品零售总额22361.1亿元,同比增长

4.4%。按消费形态分,餐饮收入3124.3亿元,同比增长8.2%;商品零售19236.8亿元,增长3.7%。在商品零售中,限额以上企业(单位)通过互联网实现商品零售额1502.9亿元,增长9.7%。

从热点商品看,限额以上企业(单位)日用品类零售额同比增长18.8%,粮油、食品、饮料、烟酒类增长11.8%,体育、娱乐用品类增长10.9%,中西药品类增长10.8%,文化办公用品类增长7.7%,家具类增长5.7%。



经济发展,交通先行。今年以来,紧邻重庆市的四川省华蓥市紧抓成渝地区双城经济圈建设的战略机遇,依托“川东环渝交通枢纽”的发展定位,全力推进“交通强市”战略,深入实施“同城融圈”交通三年大会战,加强与重庆毗邻地区的互联互通,一路狂飙,实现了交通领域的深度融合。

特约记者 邱海鹰 摄

从公交到高铁： 四川华蓥「同城融圈」一路狂飙

何为南充？优势何在？

四川省政府新闻办这场发布会用四个「充」介绍

□本报记者 黄楠

“南充因地处‘古充国’之南而得名，‘充’字历来有丰裕、繁盛、美好的含义。”11月18日，在四川省政府新闻办举行的“万千气象看四川”系列主题新闻发布会南充专场上，南充市委副书记、市长尹念红，用“充沛、充足、充盈、充实”四个关键词介绍南充。

作为嘉陵江畔的一颗明珠，南充是国家规划定位的成渝地区北部中心城市，是四川省委、省政府明确组团培育的省域经济副中心。为落实省委“四化同步、城乡融合、五区共兴”发展战略，扛起建设嘉陵江生态绿色经济带示范市、打造西部绿色发展样板区的重大使命，南充优势何在？

——绿色动能“充沛”。蜿蜒的嘉陵江，从北至南纵贯南充全境300公里，把最柔美的身段留在了南充。“南充的水绿、地绿、产业更‘绿’。”尹念红介绍，南充现已建成4个国家级森林公园、5个国家级湿地公园、26.5万亩嘉陵江绿色生态走廊。产业方面，南充市西充县的有机农产品享誉全国，亚洲有机产业创新发展大会永久会址落户南充，是享誉全国的全国清洁能源示范城市。

——产业潜力“充足”。近年来，“南充造”竞争力不断提升，以中科九微、九天真空为代表的专精特新企业，具有全国领先乃至世界领先的“独门绝技”。以三环电子的光纤陶瓷插芯产品为例，在全球的市场份额超过70%。此外，“南充造”新能源汽车行驶在全国30多个城市，新能源商用车，“驶”进欧洲市场；“南充产”丝绸制品远销全球，尚好桑茶成为国礼，走出国门。

——开放活力“充盈”。“畅达的立体交通体系，让南充成为四川东向北向的开放门户。”尹念红介绍，成南、南渝等“十六条高速”在南充纵横交错，达成、兰渝、成达万、汉巴南“四条铁路”在境内交汇。以此为基础，与南充有对外贸易往来的国家和地区多达169个，是中国(四川)自由贸易试验区首批协同改革先行区。“底子好，政策也要‘跟得上’。”尹念红表示，南充正大力开展营商环境优化专项行动，加快“人城产”一体化发展，过去两年南充在全省营商环境评价中，经营主体满意度均获“全省第一”。

——惬意生活“充实”。源远流长嘉陵江、千年绸都南充城，南充至今已有2200多年的建城史。行走在南充的大街小巷，不仅能体验独具特色的红色文化、三国文化、丝绸文化、春节文化，还能欣赏享誉世界的川北大木偶、川北皮影、川北灯戏、川北剪纸“四朵金花”。“乘船夜游嘉陵江，品尝张飞牛肉、川北凉粉、南充米粉等舌尖上的美味，南充美景多多、美食多多、快乐多多，欢迎大家前来游玩打卡。”尹念红向全球发出邀请。

8508个岗位 超7成面向高校毕业生 成都举行冬季招聘会

□本报记者 李艳

用人单位251家,现场发布需求岗位8508个,吸引进场人才5400余人……近日,由成都市委人才办、市人社局主办,市人才服务中心承办的“2024·成都冬季招聘会暨‘蓉漂人才荟’青年人才招聘会”在中国西部国际博览城举办。

本次招聘会主要面向在蓉高校毕业生和“蓉漂”青年人才,成都市23个区(市)县以及眉山市均组织了属地企业现场招聘,涵盖了电子信息、数字经济、航空航天、现代交通、绿色低碳、大健康、新消费、现代农业等成都8个重点产业链中的23条重点产业链相关企业。为精准对接高校毕业生就业需求,主办方对招聘岗位进行了初步筛选,72%面向应届毕业生不设工作经验限制。

为做好多方位求职服务保障,招聘会现场以用户思维为导向,科学设置了“云服务区”“公共服务区”“公益培训区”和“求职服务站”四大配套服务专区。“云服务区”可办理求职信息登记、简历自助打印等事项,一键点击即可获取“服务包”“政策包”;“公共服务区”设有办事服务窗口,高

校毕业生可现场办理人事档案、人才集体户以及相关证明出具等人才公共服务事项,还可进行法律咨询和就业咨询辅导,领取就业创业和人才服务指南;“公益培训区”举办现场专题培训,为高校毕业生讲解职业发展与求职面试技巧等实用知识;“求职服务站”为现场参会人员免费提供饮用水、资料袋、简历装订、备用纸笔、AI模拟面试和职业照拍摄等服务。

为方便不能到现场的人才求职,搭建更加多元、便捷的沟通渠道,本次招聘会还同步开展“职通成都·dou来云招聘”直播带岗活动,邀请当天参会的部分用人单位代表到直播间进行在线宣讲和岗位推介。求职人才可通过直播平台与参加直播的企业HR和人力资源专家在线互动交流,累计在线观看人数已超6万人次。

据抽样调查,本次招聘会进场求职人才中,30岁及以下的青年人才占84.7%,应届毕业生占30.2%,大专及以上学历人才占97.8%。招聘会期间参会单位共收到简历5895份,初步达成就业意向1313人。

让“川味”占领舌尖飘香全球 第七届世界川菜大会将于12月在四川德阳举行

本报讯(记者李鹏飞)11月18日上午,第七届世界川菜大会新闻发布会在四川德阳举行。记者从发布会上获悉,本届大会将于12月11日至13日在德阳举办,届时来自全国各地的行业龙头、学术专家、餐饮企业代表、名师大厨、美食爱好者将齐聚德阳,共话行业趋势、共赏川味盛宴。

自2018年始,由世界中餐业联合会打造和主办的“世界川菜大会”已连续举办六届。世界中餐业联合会相关负责人介绍,第七届世界川菜大会落户德阳,是因为这里不仅有举世闻名的三星堆,还有悠久的饮食文化历史和餐饮产业发展前景,还是川菜第一部烹饪著作《醒园录》川菜文化品牌形象,充分释放消费潜力。此外,还将举办第二届中国餐饮业社会责任大会,发布《2024年中国餐饮业ESG实践报告》和“2024中国餐饮业社会责任优秀企业案例”。

据悉,第七届世界川菜大会将在德阳文德国际会展中心举办,展览面积约2万平方米,设置德阳特色、川菜产业、火锅文化、川菜文献四大展区,融入《醒园录》《函海》《调元文化》《精品川剧》等重要元素。

大赛、“中国火锅·德阳味道”首届德阳国际川菜火锅产业供需对接会、德阳餐饮产业链发展考察、2024“李调元”川菜文明对话、“味美四川·寻味德阳”活动、“味美四川·香约德阳”餐饮文化活动、“悠然至德”精品市集以及美食消费节等活动。期间,还将发布《2024川菜消费趋势大数据分析》《川菜产业国际化发展报告(2024)》《海外川菜经营与管理规范》标准、《川菜产业高质量发展德阳宣言》以及德阳市服务业招商机会清单等,树立“李调元”和川菜第一部烹饪著作《醒园录》川菜文化品牌形象,充分释放消费潜力。此外,还将举办第二届中国餐饮业社会责任大会,发布《2024年中国餐饮业ESG实践报告》和“2024中国餐饮业社会责任优秀企业案例”。

德阳拥有独具特色的餐饮美食,是川菜川剧之父李调元的故乡、四川首部饮食菜肴专著《醒园录》的诞生



地。丰富厚重的农产品资源和独特的地理位置,造就了众多技艺精湛的名厨,为德阳川菜的发展立下汗马功劳;连山大刀回锅肉、中江挂面、广汉缠丝兔等特色美食,展示了德阳川菜古朴与现代融合、兼收并蓄的独特风采;德阳火锅产业链齐全,拥有160余家火锅产业链生产企业,已发展成为西南地区最大的火锅产业聚集地和省级火锅食材产业中小企业特色产业集群。目前,德阳全力支持调元名宴、印象系列、德阳老字号、地理标志农特产品及德阳非遗特色食材等地方特色餐饮品牌建设,助力德阳特色餐饮品牌化、特色化、规模化发展。

(德阳市委宣传部供图)