

# 育主体 促创新 优服务 大足扎实推动中小企业高质量发展

□ 新渝报记者 李东 陈柯男 文/图

中小企业联系千家万户，是改善民生、促进经济发展的重要力量。近年来，大足区通过中小企业数字赋能、构建梯次培育体系以及暖心给力的助企服务，加速壮大中小企业主体，加快高质量发展，今年一季度实现GDP192.5亿元，同比增长6.8%，位居全市第4位。

一把产自大足的刀，掏出手机扫一扫刀身的二维码，就能获取包括产品名称、刀柄材质、品牌归属、产品质量、包装规格、生产日期，乃至产品介绍、品牌故事、防伪标识、购买渠道等在内的10多项信息。这正是大足建成投用的国内首个五金制品行业标识解析二级节点发挥的作用。通过数字化赋能，大足五金企业搭上了工业互联网这趟“高速列车”。

“通过智能化升级改造和接入工业互联网平台，在工序不变、工艺不减的情况下，一条生产线所需要的工人，从过去的30人缩减至现在的25人，一年多来，生产效率提高了约10%，良品率也同步提高约5%。”重庆桥丰五金制造有限公司总经理黎勇介绍说，接入平台后，企业一年降本增效的综合收益近百万元。

重庆桥丰五金制造有限公司发展至今，已由过去的一间手工作坊，成长为一家年产各类刀剪上千万把、产值超2亿元的规上工业企业，150余款产品畅销

全国各地。

该公司只是大足549家五金企业的一个缩影。越来越多的企业正通过数字化平台实现生产物资、人力线上调度，节约生产周期，减少用工量，通过平台可溯源产品生产环节，精准把控质量，逐步提高了生产效率和产品质量。

“臂厚腔薄、省力好使、耐磨耐用，是大足刀具赢得好口碑的关键。”大足区经济信息委副主任覃勇说，为大足五金企业提供数字化赋能服务，就是要将“小”“散”“弱”的传统五金企业用“网”链接在一起，从而引导五金企业内提品质、外拓市场，精益生产、敢于溯源。

目前，大足已开发完成云智销、云智采、云智造、云码系统、云ERP、标识解析二级节点应用、电商平台、生产制造执行系统、供应协同平台、仓储管理平台等功能模块。通过赋予产品“数字身份”，可实现上下游企业标准化对接、产品质量全生命周期溯源、消费用户与生产工厂直联，推动企业管理数字化。目前，大足五金产业工业互联网平台入驻企业549家，每年企业平均生产效率提高12%，企业库存降低21%，交货周期缩短27%，为企业降本4600余万元。

不止五金产业，在汽摩产业，大足区依托台铃、金箭等龙头企业加快补链强链，已集聚汽摩整车生产企业23家、配套企业100余家，正加快成长为中国



摩托车整车生产车间。

西部重要的新能源摩托车生产与出口基地。

近年来，大足区聚焦汽摩、五金、电梯等产业，制定支持制造业高质量发展的10条政策措施，相继实施了“苗圃计划”“育林计划”“参天计划”，构建起梯次培育体系，加速壮大中小企业主体。截至目前，一季度新增市场主体3414户、增长4.2%；规上企业、专精特新企业分别达到400家、64家。

据了解，今年以来，大足区多措并举为中小企业提供暖心给力的助企服务，共实施营商环境优化提升65项任务，解

决企业困难861个。设立7000万元产业发展资金，搭建起“政银企”对接平台，帮助1719家企业融资244亿元，保障企业用工2万余人。启动了全市首个国家市场采购贸易方式试点，进出口额增长11.7%、出口增长16.8%，规上工业企业利润增长14.5%。

下一步，大足区还将进一步加大对中小企业的帮扶力度，坚持管理和服务并重，坚持帮扶和发展并举，强化政策惠企、服务助企、环境活企、创新强企，通过实实在在的行动，全力推动中小企业高质量发展。

## 智凤街道 300亩蓝莓基地周末将迎采摘高峰

新渝报讯(记者 李东 陈柯男 文/图)美味“蓝”不住，这两天，大足区智凤街道300亩的蓝莓基地迎来了成熟季，果园里的蓝莓树长势喜人，已经有不少成熟的蓝莓挂上了枝头，本周末，该基地将正式开园采摘。

走进果园，一颗颗晶莹剔透的蓝莓果实显得格外诱人，果农们正忙碌穿梭在蓝莓丛间，把已经成熟的果子采摘入筐，并进行着修枝管护，为本周末的采摘高峰做好准备。据介绍，“奥尼尔”“夏普兰”等多个品种的蓝莓采摘期将从本周末一直持续到7月中旬，而且，今年基地还为游客准备了惊喜，除了采摘蓝莓果

实外，还可以把蓝莓枝带回家自己种植。该蓝莓基地负责人唐钢介绍，今年基地不仅扩大了蓝莓种植面积，同时探索尝试盆栽蓝莓技术。作为大足区最先发展起来的蓝莓产业，目前，该基地已经具备了成熟的蓝莓种植技术，并带动周边100多名群众持续增收。

近年来，智凤街道围绕乡村振兴，立足区域农业生产特色，打造了一系列特色蔬果产业基地，以蓝莓、富葛、火龙果等农作物为主，面积达到了1万余亩。下一步，该街道将探索特色产业更好的与乡村旅游相结合，提振乡村经济的同时，也助力村民增收致富。



工人采摘成熟蓝莓。



## 枇杷熟了

5月5日，大足区天醉园枇杷园内，村民正在打包成熟的枇杷。目前，大足区枇杷种植面积达10万亩，随着枇杷成熟，大足通过发布枇杷采摘线路、引导电商销售等措施，帮助村民扩展销售渠道，预计可实现销售收入3亿元。

新渝报记者 黄舒 摄

## 李华琼：将大足冬菜发扬光大

买来囤着，“门市里、家里随时都备得有。”李华琼说，她喜欢用冬菜烹饪各种菜肴或是作为礼品送给义乌的朋友。

2014年，李华琼在义乌的生意虽然做得风生水起，但她的腰疼因长年劳损痛得十分厉害，她只好将生意彻底交给子女，自己回了大足老家。也是在同一年，身体刚刚好转的李华琼听到一个消息：“宝顶牌”冬菜濒临破产！

“这么好的产品，这么好的品牌，不做了就太可惜了。”李华琼说，大足的冬菜有近千年的生产制作历史，是中国传统名腌菜，也是国家地理标志证明商标。冬菜油润嫩脆、香味浓郁，既是烹制川菜的重要辅料，也是重要的调味品，是名副其实的“菜味精”。

“既然我回来了，就不能眼睁睁地看着家乡的品牌倒下，凭着我几十年的生意经验，一定要把它坚持做下去。”就这样，当年9月，李华琼在给丈夫一个简单的电话“我不回义乌了，我要留在大足开始新的更有意义的事业”后，重组了原

来的公司并更名为“重庆鼎翔农业发展有限公司”，仍坚持使用“宝顶”品牌。

最初的李华琼是充满信心的，毕竟从1981年高中毕业后，她就开始在凉山州牛坝坝经商，此后在龙水五金市场、义乌小商品市场的生意做得风生水起。李华琼丈夫常说：“只要她想做她就能做好，任何生意到她手里都能盘活。”但接手后，很快现实就把李华琼敲醒了——工人的工资半年未结算，租来的厂房即将到期，加工设备是纯手动的，产品销售情况一塌糊涂……李华琼逐渐意识到自己手中握住的是个“烫手山芋”。

开弓没有回头箭，李华琼没有退却。她和工人们一起，重新改良加工工艺、设计产品包装、研发出更多适应市场需求的特色产品。为了让产品“走出去”，2015年，她还带着“宝顶牌”冬菜去北京上央视，成为了央视网的优选品牌，将成本50万元的货品送到义乌国际商贸城的每一个商铺，力争大足冬菜能够“借船出海”走向世界……

2017年，李华琼的冬菜事业终于有了起色，但她并不满足于于此，很快她便打算修建独立的现代化厂房。“之前我们都是租房来用，像浮萍一样没有根，我想彻底扎根下来，给员工一个家，大伙儿工作起来才更有归属感。”李华琼刚提出这一构想，原本的3位合伙人就因各种原因退股了，同时，李华琼的丈夫也被检查出来患有重疾，家人也不再支持她继续投入大量资金。那时的李华琼很难，有时也会背着丈夫偷偷抹眼泪。但无论多艰难，有一点她非常明确，那就是永不放弃大足冬菜。每当有人质疑她，她就会说：“就算砸锅卖铁也要完成这个项目，让大足冬菜在我手里发扬光大！”2018年，李华琼经过多方融资投入3000万元修建现代化厂房与大足冬菜博物馆。

如今，在李华琼的带领下，“宝顶牌”商标被评为“重庆老字号”“重庆市著名商标”，企业也获得“重庆市农业产业化龙头企业”“重庆市农产品成长型100强”“中国诚信典范企业”等荣誉称号。



## 大足宣传文旅工会 建设文明家 助力文明城

新渝报讯(记者 邓小强)5月7日，大足区宣传文旅工会在昌州古城开展家庭文明建设活动，20多户工会成员家庭欢聚一堂，体验亲子温馨时刻，展现文明家庭风采，推进文明家庭建设。

“读书法，有三到。心眼口，信皆要……”活动中，4户家庭代表率先登上昌州戏台，集体诵读《弟子规》，学习中华优秀传统文化经典，让知礼仪、读经典意识深深植根于幼心中。

随后，全体家庭从花艺师学习插花技能。家长和幼儿合作，对花束进行艺术性的组合搭配，随后放置花篮之中。幼儿们将把花篮献给自己的母亲，表达对妈妈的爱，以此迎接母亲节的到来。

目前大足区正在创建全国文明城市。在现场举行的创文知识问答竞赛环节，全体家庭成员踊跃答题，展现了大足市民对创文工作的高度关注、大力支持。大家一致表示，要做文明大足人，为建设文明城市作出贡献。

## 问诊把脉解难题 大足开展“民营企业服务月”调研活动

新渝报讯(记者 罗冠晓)为促进民营经济高质量发展，带动和扩大就业，实地了解企业的痛点难点，5月8日，大足区人社局联合大足区退役军人事务局、大足区总工会开展“民营企业服务月”调研活动，切实解决企业困难。

当天，调研组一行先后来到中国汽研中汽院(重庆)汽车检测有限公司、重庆智伦电镀有限公司、重庆胜远威陶瓷有限责任公司。每到一家企业，调研人员都实地参观企业生产车间，详细询问企业生产经营状况和招工用工、技能培训、员工合法权益保障等情况，并就企业发展面临的需求和瓶颈问题提出建议。同时，通过现场宣讲、座谈会等方式，广泛宣传惠企政策、成立工会、劳动纠纷的处理等内容，全面提高民营企业对惠企政策的知晓度。

下一步，大足区人社局、大足区退役军人事务局、大足区总工会将立足自身职能职责，聚焦稳岗就业、社会保障、劳动关系等人社重点领域，推动惠企政策落实落地；强化企业用工指导，搭建企业与求职者对接平台，有效解决企业用工和人才需求；根据企业需求，采取订单培训、集中培训等灵活多样方式，及时开展职业技能培训，提高企业职工技能水平；强化人社领域相关的法律法规政策宣传，指导企业精准享受政策红利，规范企业用工行为，构建和谐劳动关系，助力企业平稳、健康、有序发展。

## 非公企业党组织 互学互帮互鉴

新渝报讯(记者 罗冠晓)5月8日，双桥经开区开展非公企业党组织“互学互帮互鉴”交流活动，进一步发挥党建引领作用，筑牢基层党组织凝聚力和战斗力，以高质量党建推进企业高质量发展。

活动中，交流人员先后来到双腾党支部、盛泰光电党支部，认真听取企业基本情况、党建工作汇报和其他重点工作开展情况，认真记录了好的经验做法，仔细查阅了“三会一课”、组织生活会、主题党日等党建活动资料，并参观了党员宣传栏、党建活动室等党建阵地。

在观摩现场，大家认真看、用心听、仔细悟，在比较中寻找差距，在学习中共同进步，在交流中凝聚共识，就如何探索以党建引领企业发展进行了深入交流。各企业党组织书记纷纷表示，将把观摩学习到的工作亮点和创新模式运用到今后的党建工作中，继续推进党支部标准化规范化建设，将党建工作抓得更实、更细、更全，用党建成果提升工作实效。

## 82岁老人转危为安 家属送牌匾感谢

新渝报讯(记者 毛双 李海)“这4个月以来，多亏了你们的救治，我母亲才能康复出院，真是太感谢了！”5月5日，在大足区人民医院门诊广场前，伴随乐队激昂的演奏声，患者家属颜钢将“德医双馨”的牌匾送到该院呼吸与危重症医学科的副主任医师龙瑜琴手中。

一块牌匾，凝聚着浓浓的医患情意，它传递着患者的感激之情，也是对医护人员辛勤付出的最好回报。而这块牌匾的由来，还要从患者谭良银说起。

去年12月31日，82岁患者谭良银因咳嗽、鼻塞、全身酸痛，被家人送到大足区人民医院，经检查病人确诊感染新冠肺炎。由于患者自身患有慢阻肺、肺心病、高血压病、冠心病等基础性疾病，病情进展迅速，出现呼吸衰竭、凝血功能障碍、心律失常等严重情况，救治难度极大。

谭良银的主治医生、呼吸与危重症医学科副主任医师龙瑜琴，根据病人的情况，迅速展开气管插管治疗，并将其送进ICU。但由于病人自身患有多种基础性疾病，病情很快出现恶化的情况。

“医院当时下了病危通知，很多朋友都让我放弃，但是在医生和我的坚持下，我们没有放弃治疗。”颜钢说。

最终，在呼吸与危重症医学科医护人员的共同努力下，经过3个月的重症监护室治疗，谭良银逐渐好转，随后转入普通病房。1个月月后，各项指标恢复正常，并于4月28日办理了出院。

据了解，大足区人民医院呼吸与危重症医学科是重庆市医疗特色专科、重庆市临床重点专科、重庆市区域医学重点学科建设单位。下一步，该院将提高区域医务人员业务水平，更好地服务临床，将呼吸与危重症医学科打造成渝西地区的呼吸与危重症医疗中心，助力医院高质量发展，让广大老百姓受益。

## 遗失启事

重庆市大足区邮亭镇中华村10组8号尹存方(身份证号:510230196702038094)遗失其残疾证(编号:51023019670203809462),特此声明。



□ 新渝报记者 余佳

在大足冬菜博物馆里，冬菜传承人李华琼在厨房里忙得不可开交。冬菜烧白、冬菜回锅肉、冬菜竹笋、冬菜包子、冬菜肉片汤……大圆桌上10多道香气扑鼻的冬菜佳肴全出自她一人之手。“请了4波厨师了，做出来都不是我要的味道，只能自己干。”对待大足冬菜，李华琼向来如此较真。她说：“只有让游客品尝到最地道的冬菜美食，才能让他们爱上大足冬菜，成为大足冬菜行走的广告牌。”回想起第一次吃到大足冬菜的场景，李华琼的眼中泛着光。“当时是拿冬菜炒回锅肉，哎哟，那个香味扑鼻得半条街的人都跑来围观，问我们是什么菜炒出来这么香，我就给他们讲，是我老家的特产——大足冬菜。”李华琼回忆道，2013年初，她的一位老乡到义乌来，给她带了些家乡特产，其中就有一包“宝顶牌”冬菜。第一次品尝到冬菜的李华琼又惊喜，之后，她便成了大足冬菜的忠实粉丝，只要一有机会她就会