

常晓勇在参加指导永川区南大街街道党工委民主生活会时强调 实字当头 干字为先 为全区发展大局多挑重担多做贡献

本报讯(渝西都市报记者 涂燕)2月19日,永川区委副书记、区长常晓勇参加指导永川区南大街街道党工委民主生活会。他强调,要深学笃用习近平新时代中国特色社会主义思想,全面落实党中央决策部署和市委工作要求,“实”字当头,“干”字为先,以争先姿态为全区发展大局多挑重担、多做贡献。

认真听取大家发言后,常晓勇指出,南大街街道党工委对这次民主生活会高度重视,前期准备做得足,会议主题扣得紧,问题症结找得准,整改措施提得实,达到了交流思想、检视问题、明确方向、增进

团结的目的,是一次高质量的民主生活会。

常晓勇强调,今年是“十四五”收官、“十五五”谋篇之年,也是永川培育建设市域副中心城市、打造渝西国际开放枢纽的关键之年。南大街街道作为中心城区之一,是全区新型城镇化建设和城乡融合发展的主战场,要聚焦区委区政府重点工作,进一步找准街道在全区发展大局当中的定位,坚持实干导向、突出自身优势,以争先姿态为全区发展大局多挑重担、多做贡献。

常晓勇要求,要在加强政治建设上展

现新担当。坚定不移把加强党的政治建设摆在首位,加强街道党工委班子建设,扛牢全面从严治党政治责任,全力营造风清气正的良好政治生态。要在推动产业发展上展现新担当。充分发挥区位优势 and 资源优势,持续做大特色优势产业;突出“特色农业和乡村旅游业”两大重点,加快推动项目建设;提档升级现代服务业,做大做强一站式采购专业市场。要在推进城市更新上展现新担当。围绕“烟火气、书香味、岁月感”,统筹推动城市结构优化、功能完善、品质提升,不断提升城市功能品质、改善群众居住环境。要在促进

乡村振兴上展现新担当。要充分发挥黄瓜山、八角寺两大市级现代农业园区作用,大力发展特色效益农业,做深做细做好乡村旅游这篇大文章,协同推进乡村建设和乡村治理,加快实现农村美、农业强、农民富。要在增进民生福祉上展现新担当。提高就业、教育、医疗等公共服务水平,让更多群众从改革发展中感受到变化、享受到红利。要在守牢安全底线上展现新作为。深入开展安全生产治本攻坚三年行动,完善社会矛盾纠纷多元预防调处化解综合机制,真正做到守土有责、守土负责、守土尽责。

“善美朱沱人”发布活动暨朱沱镇慈善阳光基金启动仪式举行

本报讯(渝西都市报记者 吕薇)为弘扬思善文化,传递榜样力量,打造“永有礼”全域文明新实践品牌,2月19日,朱沱镇“善美朱沱人”发布活动暨朱沱镇慈善阳光基金启动仪式在朱沱思善广场举行。永川区委常委、宣传部部长张小梅出席活动并讲话。

发布活动中,共有10人(组)见义勇为、助人为乐、诚实守信、孝老爱亲等身边

好人获评“善美朱沱人”,他们中有不顾冰冷池水勇救4人的刘剑平、王忠彬;捡到24000元现金坚守归还的王真五;诚信经营32年且多次拾金不昧的杨泽华……他们是“永川好人”的一部分,用实际行动诠释了真善美的内涵,成为朱沱乃至全区广大人民群众的道德标杆。活动现场进行了互动交流,“善美朱沱人”代表分享了他们的感人故事,张小梅为“善美朱沱人”颁发了荣誉证书。

张小梅强调,近年来,永川区把加强公民思想道德建设作为区委、区政府重点工作,坚持以文化人、以德育人,围绕“见义勇为”“诚实守信”等六大主题,评选出一批中国好人、重庆好人;广泛开展“行至永川 以礼相见”“永有礼”全域文明新实践活动,以“六风九礼”培育和践行社会主义核心价值观。当下,朱沱正迎来发展的新机遇,未来欣欣

向荣,需要崇高精神引领和先进榜样力量。“善美朱沱人”不仅是一个荣誉称号,更是一种精神象征,代表着对善良品质的追求,对社会责任坚守。希望获评的“善美朱沱人”珍惜荣誉,再接再厉,继续发挥模范带头作用。希望广大干部群众向榜样看齐,争做崇高道德的践行者、文明风尚的维护者、美好生活的创造者,为永川加快培育建设市域副中心城市贡献汇聚精神力量。

奋力夺取一季度开门红

佳美调味品:全力以赴赶订单

渝西都市报记者 钟梅 潘玥希 文/图



公司负责人巡查自然发酵的永川豆豉。

永川豆豉,即晾豆豉或风豆豉,是中国毛霉型豆豉酿造技术的遗存。

2月18日,走进位于永川区大安街道的永川区佳美调味品有限责任公司,一股浓郁的酱香扑鼻而来。只见工人们在各个生产环节有条不紊地忙碌着,全力以赴生产一季度订单。

据了解,佳美调味品公司是永川联合豆豉(集团)有限公司股东之一,成立于1993年。30多年来,公司秉承“精益求精、开拓进取、不断创新”的经营理念,在完善内部管理制度和巩固销售网络的同时,以优质产品和诚信经营赢得市场,公司荣获“消费者信得过企

业”“高新技术企业”等称号。公司产品销往全国各地,先后获“重庆市著名商标”“永川区知名商标”“消费者满意产品”等殊荣,并通过国家食品安全QS认证。

看着工人们争分夺秒抓生产、抢进度的场景,佳美调味品公司总经理黄兴涛说,公司豆豉以非转基因黄豆作原料,经过投料、浸泡、蒸煮、制曲、拌和、发酵等系列工序,一粒粒黄豆演变成一颗颗光亮油黑、滋润散籽、清香回甜、味美化渣的豆豉。一般来说,自然温度下进行长时间的日晒夜露发酵需要1年,利用米曲霉发酵需1个月,

待发酵成熟符合要求,再进行后面的调味等加工。

“企业自正月初九开工以来,生产经营良好,订单量饱和。一季度经营目标是600万元,目前时间过半销售额也过半,产值达300万元,产量400吨左右,我们有能力、有信心完成一季度目标任务。”黄兴涛兴高采烈地说,去年公司销售额达2000多万元,产量达3000吨。今年开班亮眼的数据为佳美调味品公司实现全年目标注入了强大的信心。公司计划在今年3月底前,扩产自然熟豆豉500吨,届时产值可增加500多万元。未来,公司将加

快发展新质生产力,通过技术创新、产品研发,助力永川豆豉产业做大做强,为提升永川豆豉知名度、美誉度和影响力作贡献。

冲刺“开门红”,靠的是企业真抓实干,也离不开当地政府的支持。今年以来,为推动民营企业健康发展,在强化双招双引方面,大安街道加大新兴企业培育力度,做好专班服务,在培高新技术企业3家。在优化营商环境方面,大安街道主动加强企业运营过程的跟踪、协调与服务,集聚力量和资源抓好项目和企业,深入企业调研走访32余次,收集解决企业生产经营困难问题。



各种佳美调味品。