

平谷区农业中关村走进北京证券交易所

重点投向现代种业、智慧农业、营养健康、食品安全……

本报讯 张硕 赵泽润 1月10日,中国·平谷区农业中关村赴北京证券交易所调研,并召开座谈会。北京证券交易所总经理隋强,平谷区委书记唐海龙,区委副书记、区长吴小杰出席。

北京市两会闭幕当天,平谷区迅速落实两会精神,区委、区政府主要领导带领农业中关村企业到北京证券交易所学习、交流,在农业科技企业融资上市等方面,主动争取北交所帮助支持。

为更好服务企业发展,平谷区出台了推动高质量发展29项助企扶持政策,其中《平谷区进一步鼓励和促进企业上市办

法》和《平谷区促进金融产业发展办法》,明确对上市企业给予奖励。平谷区还发起设立了农业中关村产业投资引导基金,重点投向现代种业、智慧农业、智能装备、生物技术、营养健康、食品安全、生态循环农业发展等科研与产业领域。发起设立了平谷区中小微企业融资担保风险补偿基金,专门用于解决中小企业的融资难问题。

为做好企业上市服务,平谷区还构建了后备上市企业库、上市工作专家库和上市辅导中介机构库三个数据库。平谷区将实行一企一策,为企业提供上市辅导、

融资对接及跟踪服务工作。

隋强指出,设立北交所,是党中央、国务院立足构建新发展格局、推动高质量发展作出的重大决策部署,服务农业科技发展是北交所的政治责任,北交所将大力支持中国·平谷农业中关村建设,支持平谷农业科技企业挂牌上市,希望双方通过互派干部挂职、定期沟通交流等方式建立长期稳定的沟通对接机制,围绕重点合作领域签订框架协议,共同推动一批农业高科技企业上市,填补北交所农业板块空白。

唐海龙指出,农业是国之大者,中国·平谷农业中关村承担着国家农业科技自

立自强的战略使命,肩负着推进种业振兴、确保粮食安全的历史责任,中国·平谷农业中关村的发展离不开北交所的大力支持,北交所也同样需要农业科技企业壮大上市企业队伍。希望双方加大合作力度,围绕金融创新、人才交流、企业发展、上市指导等方面拓宽合作领域,完善交流机制,探索建立北交所农业中关村板块,支持农业中关村企业在北交所上市。

北京市地方金融监督管理局副局长赵维久,北京市农业农村局副局长张士功,北京证券交易所副总经理张梅,以及相关平谷企业负责人参加。

海淀区首批2家全程农产品质量安全标准化基地诞生

本报讯 叶林茂 近日,西北旺镇百旺农业种植园、四季青镇绿色果品种植园通过北京市全程农产品质量安全标准化基地验收,成为海淀区首批全程农产品质量安全标准化基地。百旺农业种植园以优质草莓种植为特色、绿色果品种植园以优质樱桃种植为特色,制定并推进企业标准落地实施。

据了解,全程农产品质量安全标准化基地是从市级优良农业标准化基地中筛选出来实施建设的,需符合本地区现代农业发展要求,在农产品质

量安全管控的相关环节上有一定的工作基础和较好的示范带动作用。

全程标准化基地要参照DB11/T202、DB11/T203建立与本基地实际生产相适应的农业企业标准体系,在农产品产前、产中、产后各环节,涉及生产操作规程、重点人员岗位职责、关键环节管理制度等13项关系到农产品质量安全的关键因素。

全程标准化基地重点加强在生产全过程中质量安全监管方面的技术应用。在杀虫灯、黄板、天敌等绿色防控技术设备基础上,还要在

水肥一体化控制、电子信息追溯等方面加强新技术新设备的应用,实现从生产源头到餐桌的质量安全全过程进行管控。

区农业农村局相关负责人介绍,基地需要在优质种苗选择、投入品管理使用、明确检测计划等生产环节和实现质量溯源、实现品牌化销售等产后环节加强标准贯彻,促进农产品质量安全水平提升。市区将对评定的全程标准化基地从质量安全保障能力、农产品质量安全管控措施、产品质量安全水平等方面给予扶持。

怀柔区卧佛山庄特色小吃一年卖出30万元

本报讯 王明月 红薯干、腌酸菜、蒸豆包、冻豆腐……进入冬季,这些农村特色小吃成了许多人特别是城里人心中念念不忘的家乡味道。渤海镇田仙峪村卧佛山庄在餐饮住宿经营淡季,推出了20余种农村特色小吃和土特产品,卖火了微信朋友圈,去年销售收入达到了30万元,今年预计达到35万元,大幅超过了餐饮和住宿的营业收入。

卧佛山庄是一家以虹鳟鱼美食为特色的乡村饭店。由于地处山区,该山庄每年11月到次年3月游客较少,属于经营淡季。餐厅几名厨师和员工,冬季闲下来了,就一起琢磨着用山庄种植的红薯萝卜鬼子姜、大白菜等蔬菜和一些土特产品自制一些农村特色小吃,通过朋友圈销售,没想到特别受欢迎。

纯手工制作的特色小吃既包含炸豆腐丸子、豆腐泡等菜品,也包括腊八粥、红豆包等主食;既有红薯干、泡菜等即食食品,也有冻豆腐、虹鳟鱼等食材。山庄选择了正规的包装,可直接快递到家。

卧佛山庄在销售农村特色小吃的同时,还帮助村民销售干果杂粮、时令果蔬等优质的土特产品,年销量5000斤左右,带动村民增收。

虽然只是些普通的农村特色小吃,但由于采用绿色有机方式种植,且真材实料、味道好,深受市民的欢迎。“我们自制的腌酸菜,碎菜和泡菜就有5种,使用山庄种植的10多种蔬菜和山泉水腌制而成。我们和厨师一起,研究制作方法,每种菜腌制好后先让员工品尝,大家都觉得味道好了才开始大量生产。红薯干是将红票煮熟后切成条,先用烤箱烤40分钟,再拿出来晾晒三四天,不仅干净卫生,且口感不硬也不软。豆腐我们也是使用本地的黄豆。”赫金芳说。

卧佛山庄的特色小吃不仅卖火了朋友圈,还卖到了明明山居、倚山居等周边的精品民宿、民俗户中,并推广给广大游客,让山庄的特色小吃成了一种渤海礼物。今年,该山庄还建起了展厅,将特色小吃展出销售,特别推出了两款节日大礼包,每款包含10多种特色小吃,供顾客选购。

昌平区第十八届苹果文化节研发产品推介会举行

本报讯 2022年1月5日,由北京市昌平区园林绿化局主办、北京昌金之旅文化发展有限公司承办的昌平第十八届苹果文化节助农益农行动——昌平苹果研发产品推介会在北京市昌平职业学校举行。该活动旨在向大众展示以昌平苹果为主、辅材的新产品设计研发理念和成果,让大众更加深入地了解昌平苹果和新品,为提升果农的经济效益做出有益尝试,切实为乡村振兴提供助力和活力。

北京市昌平区园林绿化局、北京市昌平职业学校的相关领导出席活动并致辞。推介会重点展示了以昌平苹果为辅材的西点以及以昌平苹果为主材的养生汤品。新产品由北京市昌平职业学校校企合作共同研发,北京市昌平区的果农代表、农村合作社代表以及参与此次新产品研发的北京市昌平职业学校的同学代表参加了现场产品的赏析及品鉴活动。

昌平苹果文化节作为昌平区重要农业品牌宣传活动,自2004年开始已连续举办十七届,是宣传展示昌平区都市型现代农业发展建设成就的窗口,是提升昌平苹果品牌影响力、畅通苹果营销渠道和促进农民增收的重要举措。

活动现场,北京市昌平职业学校校

长助理贾光宏首先致辞。她介绍道,北京市昌平职业学校自1983年建校起就是以园林专业起家,一直致力于为昌平区农业产业做贡献。随着时代发展,农业和苹果的产业链都发生了变化,“吃苹果”“摘苹果”已不能满足人民群众的需求,更多的是一种“伴手礼”、是一种文化消费。通过今天的苹果新产品研发品鉴会,我们可以看到“昌平苹果”逐步发展成为文创礼品、艺术品。相信通过学校的大师资源和技术资源,能丰富提升“昌平苹果”的产业链和文创创新,不断研发出更多的苹果礼品和文创“伴手礼”,符合新时代不同家庭的消费需求;学校将推动新产品研发逐步完善成产业链,为促进农户增收和苹果产业升级贡献力量。

国际烘焙大师、“曹继桐烘焙艺术馆”创始人曹继桐介绍了此次新产品的设计理念 and 研发背景。他强调说:“我们基于昌平苹果进行的新产品研发,旨在丰富、提升昌平苹果的产品品类和产业链。这是一次有益的尝试和开始,希望更多的企业能多多关注,深度合作、共同提升昌平苹果的品牌影响力,促进产品多样化,丰富产业链,切实为果农带来经济效益的增加。”

北京市昌平区园林绿化局高级工程

师耿军表示,随着城市居民果品消费需求的不断升级变化,传统果业需要做出调整,以适应市场的多样化、个性化、时尚化的需求。作为行业主管部门,北京市昌平区园林绿化局将积极应对市场和消费者的需求变化,适时推出以苹果为主要原料的烘焙食品、小零食、休闲类食品的新产品研发和推广活动。该活动同时也是第十八届苹果文化节的创新项目。通过举办此次活动,希望能够在延长苹果的产业链,延伸价值链,提升苹果的附加产值的同时,拓展出昌平苹果除传统的社会效益外的文化价值空间。下一步,北京市昌平区园林绿化局还将继续联合行业的顶级专家,行业企业、行业合作社等,继续在产品的研发、推宣、服务等方面持续发力,为广大的苹果生产者提供更好的市场服务,最终实现产业兴旺,为乡村振兴这个大课题贡献一份力量。

据了解,为了增加苹果附加产值,延伸苹果产业,实现助农益农,昌平区园林绿化局着力于开发昌平苹果相关零食、菜品,并向大众进行宣传推广。这些新产品的设计和研发,使昌平苹果的食用方法更加的多元化,有助于大众更新理念,进而拓宽昌平苹果的销售渠道,切实提升果农的经济效益。 (中国经济网)