



“恋上随州”智慧文旅平台开启全新旅游体验

随州日报(全媒体记者刘馨怡)8月27日,记者从市文化和旅游局获悉,“恋上随州”智慧文旅平台上线半年来,已累计产生旅游套餐订单1035笔,交易额约35.2万元。

“恋上随州”智慧文旅平台在全省率先搭建“恋上随州”抖音、微信智慧文旅双平台,打通平台和文旅宣传账号关联跳转,实现聚集宣传流量和承接转化。

平台借助抖音和微信新媒体平台的优势,拓宽宣传推广渠道,引入武汉大学主导的国家重点研发计划科研成果,以

打造随州五大休闲度假区为抓手,优选随州区域内优质旅游资源建立数字化动态资源库,实现随州特色文旅产品在线上线下、智能搜索、智能导航、用户分享、渠道分销、限时抢购、优惠券领取等功能。依托平台为游客提供“吃住行、游购娱”全要素智慧文旅服务,让游客在随州旅游过程中更加省心、舒心。

据了解,从2024年3月至今,“恋上随州”小程序平台已整合全市224家文旅经营户,对精品民宿、重点景区进行精细化包装,策划了度假套餐、线路攻略、

爆款活动等产品,开启了全新旅游体验。该平台为随州大洪山风景区、林泉山居、渔火露营、抱朴谷等景区策划了爆款文旅产品引流推广活动,平台累计打开次数84841人次,打开页面数296943个,平台直接产生旅游套餐订单1035笔,总计交易额金额351859元,平均客单价339元左右。



全市专汽产业转型升级发展大会召开

做实做优供应链下好转型“先手棋” 持续巩固提升随州专汽优势地位

随州日报(全媒体记者张琴、通讯员王玲)8月28日,全市专汽产业转型升级发展大会召开。市委书记钱远坤主持会议并讲话,强调要深入学习贯彻习近平总书记关于供应链体系建设的重要论述,认真落实省委以供应链体系建设为抓手构建现代化产业体系的部署要求,做实做优专汽供应链,打造要素全、黏附紧、有口碑、搬不走的产业生态,加快推动随州专汽产业转型升级、高质量发展。

市委副书记、市长胡志莉出席会议并讲话。市人大常委会主任甘国栋出席会议。

会议指出,经过60多年赓续传承,夯实基础,随州已成为全国专用汽车品种最齐全、特色最鲜明、资源最富集、区域集中度最高的地区。近年来,我市积极融入全省万亿级汽车产业走廊建设,深入实施“1335”专汽转型发展策略,推动形成日趋

优化的专汽供应链和产业生态。当前,专汽行业正经历重大转型期和变革期,给我们带来了许多机遇和挑战,要以供应链为抓手下好转型“先手棋”,深化跨所有制、跨区域、跨行业资源整合,推进创新链、资本链、数据链、产业链深度融合,实现产业链上下游、大中小、产供销、内外贸一体发展,稳住市场份额和市场主体“基本盘”,持续巩固和提升随州专汽在全省、全国汽车产业版图中的地位。

会议强调,要用供应链思维审视专汽产业发展趋势和转型升级路径,聚焦上装、底盘一体化集成目标,纯电动、氢燃料电池、混合动力3条技术路线,上装升级、底盘换代、智慧赋能3条发展路径,实施模式创新、技术创新、产品创新,加快专汽产业向新能化、装备化、智能化、场景化方向转型。要用好整车资质,全力引育“链主”企业,强化底盘自主研发能力,做强核心

竞争力,掌握市场主动权;要培育更多专精特新、单项冠军企业,聚焦环卫、危化品、应急、文旅、物流等优势品类,打造更多旗舰爆款产品,扩大市场份额;要围绕标准、设计、销售、物流、后市场服务等全环节,加快生产性服务业集聚;要做好“专汽+”文章,推动专汽与应急、新能源、新材料、高端装备、汽车电子、无人机、低空经济等产业融合发展。

会议强调,要全力做好随州国家专用车供应链平台的建设运营,按照政府主导、协会和平台支撑、部门统筹、企业参与的建设运营模式,进一步完善科创中心、交易中心、方案中心、金融中心、质检中心、数据中心、服务中心等重点模块,全力推动集采、销售、融资、创新等渠道共享,在产品、生产、金融服务、售后市场以及新材料、新技术、新产品检验检测、场景应用等方面,为企业提供一站式最优

解决方案。要持续优化发展环境,常态化对接企业需求,及时解决企业急难愁盼问题,做到跟踪服务“零距离”、政策落实“零延时”、招商引资“零障碍”、损害企业利益“零容忍”,推动企业稳预期、添信心、增活力。

会上,举行了随州国家专用车供应链平台启动仪式,联通公司介绍了专用车供应链平台(供应链平台管理公司)与相关单位签订了专用车供应链平台战略合作协议。市经信局、曾都区、随州高新区、程力集团、湖北新楚风、齐星集团先后发言。

市领导张卫、吴晓军、陈兴旺、罗栋梁、柴普军、徐锋,市政府党组成员刘军伟出席会议。各县(市、区)、随州高新区主要负责同志,市直单位主要负责同志,科研机构、行业协会、专汽资质企业及重点零部件企业主要负责人等参加会议。

胡志莉到随州职业技术学院调研时强调 加快构建现代职业教育体系 为高质量发展提供坚实人才支撑

随州日报(全媒体记者包东流)8月28日,市委副书记、市长胡志莉到随州职业技术学院调研职业教育发展、秋季开学等工作。她强调,要坚持立德树人,深化改革创新,加快构建现代职业教育体系,为随州经济社会高质量发展提供坚实人才支撑。

胡志莉先后来到土木与建筑工程学院、专用汽车专业实训基地、产教融合实训基地项目等地,实地察看秋季学期开学准备工作,详细了解校园建设、专业设置、产教融合、学生实训、就业前景等情况,叮嘱学校要扎实推进做好开学准备各项工作,筑牢校园安全坚实防线,确保秋季学期开学平稳有序。

调研中,胡志莉强调,职业教育是国民教育体系的重要组成部分,是培养高素质技能型人才的基础工程。要深入贯彻习近平总书记关于职业教育的重要论述,落实立德树人根本任务,牢牢把握正确办学方向,加快构建现代职业教育体系,持续深化产教融合、校企合作,不断提升职业教育层次,培养更多高素质技术技能人才,为我市经济社会高质量发展提供坚实人才支撑。要围绕本地主导产业发展需求,调整优化学科专业结构,将学校的优势学科专业与地方产业发展需求紧密结合起来,深化产学研用对接合作,着力打造高水平专业化实训基地,提升服务本地经济社会发展能力。要强化职业教育师资队伍,提升学校管理能力,持续深化改革创新,努力建设特色鲜明的高水平学院。

市委常委、常务副市长吴丕华,市政府秘书长金厚鹏参加活动。

我市推进“多测合一” 助企“轻装上阵”

随州日报(通讯员陈玉洁)市自然资源和城乡建设局多措并举,扎实推进工程建设项目“多测合一”改革,优化营商环境。

作为“多测合一”改革工作的牵头单位,该局在平台建设前期,广泛开展走访调研,充分了解企业需求,紧扣工程建设项目审批全流程,分阶段整合所涉及的测绘事项,将每个阶段的测绘事项整合为一个综合性测绘业务。按照“一次委托、一测多用、成果共享”的原则,探索建立了与工程建设项目审批管理系统、不动产统一登记系统等平台“数据共享、工作并联”的“多测合一”服务平台,并制定了《随州市工程建设项目“多测合一”管理暂行办法》,成功实现工程建设项目审批中的测绘服务全程网办。

该局相关负责人表示,在“多测合一”平台,建设单位可在线自主选择测绘服务机构、签订服务合同、登记测绘项目,测绘机构也可在平台上完成测绘成果提报、检查、推送,避免了企业线下来回跑、重复报。

目前,入驻“多测合一”的测绘服务机构已有38家,测绘成果已达483项。“多测合一”数据成果在不同层级、部门、业务实现共享互认,也为工程建设项目审批、建设施工、房屋销售、联合验收、产权登记等提供了测绘服务保障,避免重复测绘,提高审批效率。据统计,自推行“多测合一”后,单个项目测绘服务时限压缩了近40%,费用减少了20%—30%。

该局按照“非禁即入”的市场准入原则,全面开放测绘市场,动态管理测绘中介服务机构名录库。建立测绘成果审查与抽查机制,组织第三方检验检测机构对测绘服务机构的承接业务范围、技术人员、测绘成果质量等方面的情况进行监督检查。

该局相关负责人表示,“多测合一”的推行,进一步打破行政壁垒,整合测绘事项、规范测绘标准、共享测绘成果,实现了变多次委托为一次委托,变成果纸质汇交为线上汇交,避免重复测绘,进一步提高项目审批效率,降低企业费用,让企业能够“轻装上阵”。

我市4个乡镇综合文化站 获评特级文化站

随州日报(全媒体记者刘馨怡)8月26日,记者从市文化和旅游局获悉,在全省乡镇(街道)综合文化站评估定级中,我市4个乡镇文化站获评特级文化站。

乡镇(街道)综合文化站作为基层文化建设的重要阵地,将文化的种子深深植入群众心田,激发了群众文化生活的无限活力。

根据文化和旅游部通知,2023年11月至2024年7月,省文化和旅游厅组织开展了全省乡镇(街道)综合文化站评估定级工作。全省评估定级工作按照乡镇(街道)政府自查自评、县(市、区)文旅局核查、市(州)文旅局审核并推报等级名单、省文旅厅组织专家评审、拟上等级名单公示的工作流程,层层推进,有序开展。

据悉,随州市41个乡镇综合文化站均达到三级以上乡镇综合文化站标准,其中,随县唐县镇文化站、三里岗镇文化站,广水市马坪镇综合文化站,曾都区中心城区文化服务中心等4个文化站获评特级文化站。



应山奎面:传统手工艺的现代传承

随州日报特约记者 刘冬 通讯员 曾瑞鸿 刘军

纵横交错的挂面架上,雪白的奎面层层叠叠,如珠帘一般打散了光影。制面师傅在其中来回穿行,影影绰绰中呈现着丰收的喜悦。

应山奎面,又称“银丝贡面”,是湖北省广水市传统美食之一。

相传,明末清初,应山县(广水市旧称)人吴太盛在四川夔州习得挂面手艺,

携妻回到应山,在草街以开面铺谋生。后经吴氏几代人不懈努力经营和工艺创新,到清末时面铺已初具规模并小有名气。

1905年,京汉铁路建成通车后,晚清重臣李鸿章巡视湖广路过应山,应山知县赠奎面10余担相送。李鸿章遂将其带回北京,作为地方特产敬献慈禧太

后。慈禧太后食后,赞不绝口。从此奎面贵为皇家食品,名声大噪。

2006年,应山奎面被列入随州市级非物质文化遗产保护名录,2011年入选湖北省非物质文化遗产保护名录,成为广水乃至湖北地区传统美食名片。

“应山奎面制作工艺极为严格,必须手工制作,选用广水本地优质面粉、土鸡蛋、小磨香油和食盐等原料。”应山奎面传承人、省级非物质文化遗产项目传承人李重生介绍,“制面时,面粉‘拌’必均,‘和’必柔,‘揉’必慢,‘搓’必匀,‘拉’必沉。十五字方法完美结合,才能做出细如丝、色如银的成品空心奎面。”

应山奎面“色泽白、根条细、不连条、不浑汤”,不仅口感细腻、清爽,而且营养丰富,含有蛋白质、钙等多种营养成分,易于消化吸收。

步入新时代,广水市积极推进这一传统技艺保护传承。

借力新技术,对应山奎面制作工艺、历史渊源、相关传说和文化背景进行详细记录和数字化保存,续航传统技艺“生命力”。成立应山奎面传承基地和生产基地,优化制作工艺,让非遗产品走出“深闺”、走进市场,实现自给自足良性循环。鼓励传统手艺人打破门户之见,主动授艺授技,培育非遗“青春力量”。利用多种媒介宣传应山奎面文化底蕴和制作技艺,鼓励市民共同参与保护,形成保护非物质文化遗产良好氛围。

