企業家日報 ENTREPRENEURS' DAILY
2026年9月1日 星期二 责编:邓梅 美编:梅文刚

山东济宁:工程机械『抱团』『闯海外』

■ 崔浩 刘沛恺

在山东济宁高新区全球工程机械跨境电商集散中心,小象重工集团副总经理王彬向记者展示了一台小型挖掘机。“别看它个头小,这可不是玩具。”王彬一边演示一边介绍,这台微挖具备多功能适配性,可根据不同作业场景灵活更换挖斗、破碎锤、夯实器、货叉等八种属具,满足多元化作业需求,一经推出就成了北美、欧洲消费者手中的家用“神器”。

此前,小象重工主要以OEM代工为主。多年积累下,企业已具备成熟的技术能力和生产产能,也萌生了自主出海的想法,但自建团队成本高、海外市场经验不足,一直未能迈出关键一步。借助集散中心这一平台,企业顺利打通了出海通道——短短一个多月,微挖产品海外销售收入便突破60万美元。

济宁是全国六大工程机械生产基地之一,产业规模超800亿元,拥有山推、小松等龙头企业和200余家上下游配套企业。近年来,济宁市积极引导企业瞄准海外“庭院经济”等消费类市场,大力发展小型、微型挖掘机。然而,在集散中心成立之前,不少企业和小象重工一样面临相似的出海难题。

为了解决这些痛点,今年6月,济宁市打造了全球工程机械跨境电商集散中心。“我们整合了全市120余家优质工程机械企业资源,将挖掘机、滑移装载机、农用机械等30到40种产品集中在2.5万平方米的实体展厅内。”济宁高新区经济运行局副局长吕灿营介绍,集散中心是一个“永不落幕的展会”,采用“边展边播、产销协同”的展销模式,通过室内展厅、直播基地、户外实景演示等方式吸引海外客户,入驻企业可以对接海外客户,大幅提升成交率。此外,集散中心配备了专业的运营团队,同时引入了海关、税务、金融等配套功能。在距离集散中心约5公里处,设有济宁高新综合保税物流中心,可实现入区即退税,让企业能够快速享受到退税政策红利。

“我们想把这个生产性服务业的标杆做起来,让企业聚集到济宁高新区来发展,带动整个济宁制造企业共同出海。”山东海达开发建设股份有限公司副总经理张岩介绍,中心已入驻企业107家,预计到年底将扩充到150家。未来,这里还将拓展二手工程机械出口、国内设备分销等特色业态,全力打造全国装备制造跨境电商示范平台。

(转自《经济日报》)

香聚杏花村 醉启新征程

2026中国杏花村国际酒业博览会在汾阳市举行

本报讯 经商务部批准、并被列入工业和信息化部2026年“吃货季”食品提质扩需计划的2026中国杏花村国际酒业博览会于8月29日在山西吕梁汾阳市中国杏花村国际白酒交易中心启幕,会期3天。四海宾朋齐聚杏花古村,专家学者、产区代表、行业精英、主流媒体代表欢聚一堂,共探清香产业发展路径,共话中国白酒高质量发展美好未来。

●2026中国杏花村国际酒业博览会开幕式现场

吕梁市委副书记、市长熊义志在致辞中说:“今天的吕梁,正锚定世界级清香型白酒核心产区建设目标,坚持龙头引领、集群共生、数字赋能、文旅融合的发展路径,打造杏花酒城、建设酒都吕梁。目前,以汾酒为代表的吕梁白酒,全产业链营收突破700亿元。一杯清香汾酒,正酝酿着吕梁产业转型发展的美好未来。”

“酒业之兴,系于时代;酒业之盛,成于匠心。面对变局,酿酒产业应当何为?答案很明确,传承技艺,弘扬经典;正本清源,坚守品质;以文化酒,场景焕新;以和致远,文明互鉴;赞美生活,讲活故事。”中国酒业协会理事长宋书玉说,“让我们以此次酒博会为新的起点,以清立心、以诗铸魂、以和致远,把吕梁美酒酿成世界芬芳,把中国诗意写入人类文明的长卷。”

“作为战略合作伙伴单位,十年来,汾酒以酒博会为媒,以品质立身、以文化铸魂、以改革开路、以创新引领,连跨百亿、两百亿、三百亿三个台阶,市场占有率稳步增长、品牌形象持续提升、国际认可度不断拓展。”汾酒集团党委副书记、副董事长、总经理武跃飞说,汾酒集团将以“真情共鸣、彼此成就、与消费者共创未来”为主线,努力走出一条属于汾酒的历史经典产业高质量发展的守正创新之路。

墨西哥驻华使馆贸易与投资参赞圣地亚哥·托莱多说:“中国已经成为墨西哥酒类行业重要的市场,近年来发展成果让我们感到乐观,同时我们也确信双方仍有巨大的潜力有待挖掘。”

在主旨演讲环节,财经作家吴晓波以《牧童遥指杏花村》为题进行分享。“‘欢乐时举杯相庆,悲伤时借酒消愁’,这种消费场景始终存在。中国人受传统文化影响,年龄增长后自然向白酒回归,这一趋势不会因短期市场波动而改变。”吴晓波认为,好酒的标准不在规模、利润或全球化程度,而在于“在人生最值得记忆的时刻,你与谁在一起,用什么见证彼此”。这一标准的终极指向是服务于人的情感需求。在人工智能重塑产业格局的当下,白酒行业的不可替代性正在于此。

作为山西省唯一一个国际类酒业展会,酒博会已在吕梁举办多届。历经数年培育,酒博会号召力、影响力不断增强,一跃成为全国最大的国际酒业展会之一。

本届酒博会不仅延续国际化、专业化、市场化特色,更全新推出“诗酒一席谈”主题对话与“V醺酒肆”沉浸式体验空间。

“诗酒一席谈”主题对话环节特别邀请复旦大学历史学系教授钱文忠、财经作家吴晓波、北京电影学院副教授张蕾、中国文艺评论家协会理事何楚涵四位知名专家学者助阵,他们立足当代视野,深挖中华优秀传统文化中的诗酒文化内涵,论道清香文化、对话现代生活,为吕梁白酒产业的创新发展汇智聚能,赋予清香型白酒更深厚的人文内涵。

“V醺酒肆”沉浸式体验空间践行“山河入盏,微醺正好”理念,不再局限于展馆之内,而是延伸至吕梁新城吉祥湖、离石大东沟、临县碛口古镇等核心文旅地标。

据了解,本届酒博会创新打造“一场展会+全市联动+N个消费场景”运营模式,总展览面积3万平方米,规划设置中国名酒馆、吕梁产区品牌馆、综合馆、山西综合馆、数字化展馆等特色功能展区,近300家国内外知名酒企、包装包材、酒类装备及名优特产企业齐聚现场参展。

展会聚力推动白酒产业迭代升级,搭建常态化产销对接平台,深度融合白酒零售、全域旅游、非遗体验、特色餐饮、文创购物等多元消费场景;同步组织新品首发展销、惠民让利促销、文旅联动体验等一系列促消费主题活动,不断放大展会平台辐射带动效能,充分激活住宿、餐饮、商贸、文旅等关联产业消费动能,为吕梁经济高质量发展注入强劲动力。

(杨仁宇)

错季上市 绿色赋能

西宁冷凉蔬菜“热”销全国

■ 张子琪

初秋高原,在海拔2000多米的青海省西宁市湟中区,正值冷凉蔬菜采收旺季。在湟中区鲁沙尔镇朱家庄村,连片红菜薹生机勃发,农户们穿梭田垄间,掐取鲜嫩菜薹、分拣装筐,迎来丰收热潮。

“眼下正是二茬菜薹上市高峰期,亩产大约3000斤,市场收购价行情也不错。”当地合作社工作人员陈维香说。

“西宁冷凉蔬菜产业依托独特的高原气候,有昼夜温差大、日照足、病虫害少等优势,产出的蔬菜品质较高,还可满足市场季节性需求。”西宁市湟中区蔬菜技术服务中心技术员李玉成介绍,湟中靠近西宁市区,气候适宜,种植冷凉蔬菜已成为当地特色产业,也是乡村振兴的新引擎。

●西宁湟中区菜薹迎丰收。

依托这份独有的“冷资源”,湟中区近年打造国家现代农业产业园,把冷凉蔬菜打造成为乡村振兴的“热产业”,让高原优质鲜菜走出青海,走向大市场。

2024年,西宁市获得“国家冷凉蔬菜黄金种植区”称号,为进一步提升品牌内涵,西宁市相关部门推进农业技术革新,利用现代生物技术和种植技术对冷凉区特有的农作物进行品种改良和质量控制,提高产量并增强耐寒抗旱能力,扩大生产规模。

“以前浇水施肥凭经验,现在水肥通过滴灌管道可直接输送到菜地,省力又高效。”湟中区龙财种植养殖专业合作社负责人钟光言说,目前已承包菜地1500亩,除了菜薹还试种豆苗等其他品种蔬菜,已和广州、深圳等地通过订单式种植销售,收益稳定,农忙时能为当地上百名群众提供就业岗位。

近年来,西宁市持续建设规模化标准化基地,布局建设10个万亩级、53个千亩级冷凉蔬菜基地,配套完善灌溉、防护、田间管护设施,大力推广绿色防控技术,扩大绿色有机认证面积。凭借错季上市的市场优势与绿色安全的品质,西宁冷凉蔬菜远销上海、广州、深圳等20多个城市。

金星超干啤酒新品正式上市

深度发酵工艺打造零糖轻负担啤酒新标杆

本报讯(记者 李代广) 随着啤酒行业高端化进入下半场,健康化与风味化成为巨头竞逐的新方向。8月28日,金星啤酒正式推出金星超干啤酒,以超高发酵度、极低残糖和高杀口感三大硬核指标,强势切入健康啤酒新赛道。

硬核指标定义“超干”新标准:根据国家标准GB/T 4927-2025,干啤酒的真正(实际)发酵度不低于72%。金星超干啤酒将这一标准推向了更高水平——发酵度≥75%,远超普通啤酒标准,酵母将糖分消耗得更为彻底;残糖≤0.5g/L,几乎无糖分残留,契合当下消费者对“0糖轻负担”的健康诉求;杀口感≥2.8倍,充足二氧化碳,带来强劲细腻的味觉体验,重新定义清爽型啤酒品质标杆。

行业数据显示,零糖/低糖、低卡、低嘌呤、天然成分已成为核心消费诉求,驱动市场以超行业10倍的速度增长。勤策《2026年中国啤酒行业报告》显示,无糖啤酒等健康品类异军突起,2025年市场规模有望突破150亿元。啤酒专家指出,年轻一代消费者特别是“Z世代”,健康意识极强,主动追求低糖、轻卡,主打零糖的干啤正是瞄准这一新需求。

据介绍,超干啤酒的核心逻辑,是依靠酵母深度代谢麦汁当中的糖分。不同于普通啤酒,超干酿造工艺难度显著提升,需要原料、糖化、特种酵母、发酵控制全链条协同优化。超干啤酒的灵魂在于“深度发酵”,工艺难度远高于普通啤酒。金星啤酒通过四大核心工艺实现技术突破:

其一,原料优化配比。使用全麦芽提升可发酵糖比例,大麦芽内丰富的酶系定向裂解糊精,最大化转化可发酵糖含量,为深度发酵提供充足底物。

其二,高温精准糖化。采用低温—双段糖化工艺,打破传统温度限制,促使淀粉更充分地分解为可发酵的葡萄糖与麦芽糖,显著提升发酵底物的利用率与转化效率。

其三,特种酵母选育。筛选具备超高活性的专属酵母菌株,高效代谢普通酵母难以利用的寡糖和糊精,大幅提升发酵度。

其四,阶梯控温发酵。采用多段阶梯式控温策略精准调控发酵进程,促使酵母持续分解残余糖分,实现糖分的极致消耗,赋予酒体纯净、干爽的独特口感。

此次超干啤酒新品的推出,标志着金星啤酒在健康化赛道的进一步布局。金星啤酒相关负责人表示,消费市场正在发生变化,越来越多消费者既想要啤酒的风味,又希望摆脱甜腻厚重的饮用感受。金星超干啤酒,正是对这一市场需求的回应,坚持以酿造工艺创新为抓手,持续打磨产品,为国内啤酒市场带来差异化的清爽型产品选择。未来,金星啤酒将持续深耕酿造技术,立足本土消费需求,不断迭代产品,为消费者带来更多高品质啤酒产品。

业内人士认为,随着消费者从“喝饱”到“喝好”再到“喝得健康”的消费升级持续深化,以超干啤酒为代表的健康化品类有望成为啤酒行业下一个增长极。

杭州“老城区”做活“新经济”

■ 王逸飞

开学季将至。在位于杭州市西湖区的浙江大学校园里,一队来自当地企业的机器人“志愿者”忙着搬运行李,让许多新生感受到了这座城市的活力一面。

坐拥西湖文化景观的西湖区是杭州“主城四区”之一。这些年,这座许多人眼里的“老城区”在创新赛道上逐渐跑出加速度,也成为杭州乃至浙江的“新经济”重镇。

这种“气质”更新,从不少产业切口中可以看到。

首先是具身智能。

继去年在可可西里助力科考后,今年的藏羚羊迁徙季,西湖区企业云深处科技的机器狗又现身西藏那曲市的色林错国家级自然保护区,作为“科考摄影师”记录藏羚羊的珍贵画面。

目前,这家机器人企业已在能源电力、应急消防、安防巡逻、工业运维、民生服务、教育科研六大场景形成标准化解决方案。去年其四足机器人行业应用收入高居全球第一。

具身智能是杭州打造“人工智能创新发展第一城”的重点突破口。在此领域,西湖区培育和集聚的创新力量有着足够竞争力。

以不久前举行的2026世界机器人大会为例,包括云深处科技在内,多家西湖区企业用吸睛表现展现了该区的产业厚度。

例如西湖机器人携全栈自研人形机器人西湖01、GAE身外化身系统与自研大脑模型亮相,现场演示真机人形全身运动操作一体化方案。智元研究院打造的国内首款轮足式导盲机器人,室内外避障成功率分别达99%和96%。

在浙江重点发力的商业航天赛道,西湖区的步伐也跑在了前排。

●云栖小镇

本月,由当地企业地卫二空间技术(杭州)有限公司(简称地卫二)提供AI能力和国际合作的“东方星链05/06星”(东方慧眼高光谱AI双星)被精准送入预定轨道,成为中国商业航天向“太空计算”时代迈进的关键节点。

此次,东方慧眼高光谱AI双星把400TOPS算力搬上了太空。地卫二相关负责人介绍,全球在轨卫星的AI算力大多在20TOPS以下。400TOPS相当于把一台超级计算机送上天。“在高光谱卫星领域这一水平处于全球最前沿。”

近年来,西湖区以当地云栖小镇为主平台,着力布局商业航天特色产业赛道,全力打造“商业航天集聚区”。目前小镇已集聚中国空间技术研究院杭州中心、地卫二等赛道头部企业(机构),建成16条产线,形成年均300颗卫星的配套能力。

上半年,该区招引商业航天重点项目35个,涵盖星座、整星、关键部件、配套等类型。预计2026年年底,其商业航天产业规模将突破50亿元,引育特色企业超50家。

当地的“新经济”亮点还有文化“新三样”。

近期,位于西湖区艺创小镇的游戏科学发布《黑神话:钟馗》的全新15分钟游戏实机演示视频。视频在海外某社交媒体发布4小时即收获超40万次的观看量。其前作《黑神话:悟空》于2024年推出,曾在全球市场取得巨大成功。

除了众所周知的“黑神话”,当地企业在文化“新三样”领域还打造了不少亮点。如无端科技新作《失控进化》登上IOS免费榜第一;短剧《盛夏芬德拉》以电影级质感和细腻叙事出圈,全网播放量突破44亿次……

西湖区已连续两年位居文化产业竞争力全国百强区第4位。上半年,当地规上文化“新三样”营收总量突破100亿元。

在杭州这座以创新活力闻名的城市,西湖区靠什么实现“新经济”发展的“多点开花”?观察其实践,有三方面打法不得不提。

打造创新生态圈。当地结合区内高校资源优势,自2024年起全域推进环紫金港、环老和山、环小和山、环云栖、环之江5个创新生态圈建设,各圈层立足资源禀赋错位发展。这跳出了单一园区建设的惯性,把散落的大学、平台、产业点串成相互呼应的创新矩阵。

打通创新转化链。今年,位于西湖区的国家实验室、西湖紫金实验室先后建成投用;3家省级概念验证中心新近认定;五八智能人形机器人中试平台入选省级首批中试平台;浙大科技园、颐高科技园跻身首批部级标准级孵化器……从概念验证到中试放大再到孵化加速,该区的转化链条加速成型。

打好创新服务牌。西湖区创新推出“顾问式”为企服务模式,聚焦当地人工智能、商业航天等五大产业赛道组建发展顾问团,配套政务、资金、场景等九支要素服务队,分赛道定制专项服务清单;公开发布应用场景机会,已促成场景合作项目450余个,惠及企业、单位720余家次。

任何地方的创新发展故事都不是短时间能够写就。但把“新经济”做活的西湖区至少证明了一件事情,立足实际、盘活资源、深耕创新,载得下城市“老底子”的传统城区,同样能够在“新活力”的激发中成为主角。

(转自中新网)

“海上牧场”的鲜美24小时可达餐桌

据新华网消息,近日,记者随“活力中国调研行”采访团走进青岛国信集团。在调研现场,大屏幕上实时传来“国信1号2-2”养殖工船的画面——这艘15万吨级的“海上牧场”正停泊在山东乳山锚地,水深50米,水温14至15摄氏度。

“国信1号2-2目前位于山东乳山锚地,全船配备了270个摄像头、2000多个传感器,可以24小时监控各舱的养殖状态。”养殖技术总监孟广玮通过船岸连线向采访团介绍。

画面中,功能甲板上的太阳能发电系统、直升机升降平台清晰可见,主甲板两侧的6台吊机正在作业。镜头切换到养殖监控室——这里是船载舱养模式的“大脑”,水体交换量、溶解氧、温度盐度等数据实时跳动。孟广玮说,15个养殖舱单舱水体约6300方,24小时不间断进排水,每天水交换量可达16至18次。

在青岛的调研现场,青岛国信蓝色硅谷发展有限责任公司董事长扈鑫向记者详细介绍了工船养殖的奥秘。“养殖舱内水体流速可以精准调控,让鱼保持逆流游动。水流太快,鱼消耗过多营养,流速过慢,又会造成脂肪堆积,流速要匹配鱼的体长设定对应系数,让鱼在舱内坚持日常运动。”他介绍,船上建有专门实验室,每天会抽样捞取一两条鱼做基础检测,每个月还要完成一次“大体检”,检测鱼的体脂、营养成分、风味物质。经过3个月以上舱养,养殖鱼的营养成分已可接近野生鱼水平。技术团队98%为硕士、博士,把整套养殖流程标准化、数字化。

据了解,三文鱼养殖周期约800天,冰岛鱼卵在烟台孵化,完成疫苗接种、降海适应两大阶段。“企业采用封闭式深远海舱养,远离近岸污染,严控人员进出,全程实时监测、每日检测,实现全流程可追溯。”扈鑫介绍到。

今年5月,中国15万吨级智慧渔业大型养殖工船“国信1号2-2”首批“船载舱养”模式养殖的三文鱼起捕,这标志着全球范围内首次在超大型移动式养殖工船上实现鲑鳟鱼的规模化、商业化产出。约3000尾成鱼出舱,成活率达97.3%,0寄生虫、0抗生素、0药残,全面达到生食级标准。

从深海出水到端上餐桌,最快只需要24个小时,这座15万吨级的“海上牧场”正在用科技重新定义国产三文鱼的新鲜标准。

(卢俊宇)

●“国信1号2-2”养殖工船