



广东汕尾与缙合缙集团 签署框架协议 共同打造高端酒店集群 文旅项目

本报讯(记者 陈琼泉 广东报道)7月6日下午,汕尾与缙合缙集团(Mahaman Development Group,简称“MDG”)正式签署框架协议,双方将在红海湾经济开发区共同打造高端酒店集群文旅项目。缙合缙集团创始人、缙合缙集团联合主席 Adrian Zecha,缙合缙集团联合主席 Jonathan Breene 亲率核心团队参与本次活动。汕尾市委副书记、市长郑海海,汕尾市委常委、常务副市长王延奎等领导出席签约仪式。

在汕尾市招商中心,汕尾市交通投资有限责任公司董事长罗恒与 Jonathan Breene 签订《框架协议》,标志着国际顶级旅游度假品牌将进驻汕尾红海湾,围绕酒店及配套、餐厅及酒吧、俱乐部、休闲与康养、零售等领域,打造世界一流的高端酒店文旅品牌。

缙合缙集团(MDG)是一家在全球开发豪华房地产项目的公司,总部位于旧金山,由 Adrian Zecha 和 Jonathan Breene 于 2014 年共同创立。MDG 主要在全球高端地区打造豪华项目,提供专业的服务与高端设施。项目范围涵盖了奢华度假酒店、综合住宅、会所等方面结合的综合项目。

缙合缙集团专注于在具有特色、文化底蕴的优质地区打造顶级与独特的项目,为热爱生活与旅行的高端客户提供独特精致的生活方式。缙合缙集团考察队伍深入红海湾、城区等地,实地调研区位优势、资源禀赋及汕尾人文习俗,就高端酒店集群规划等合作方向深入磋商。

汕尾将以框架协议的成功签订为重要契机,依托国内外庞大的市场基数和旺盛的消费活力,推动滨海旅游从传统观光模式向深度体验模式转型升级,引领文旅产业向战略性支柱产业跨越。缙合缙集团将以红海湾独特的滨海资源为依托,从红海湾小澳湾、古堡片区、红海湾旅游区等点位谋划布局,加快品牌进驻,参与酒店的品牌管理、服务标准制定及业态创新,引入其全球领先的“低调奢华”运营理念——既保留品牌标志性的私密空间设计,又融入汕尾本地特色文化、滨海风情等元素,让国际游客在体验高端服务的同时感受汕尾文化魅力,加速汕尾旅游品牌的国际化进程,打造中国滨海国际高端酒店的标杆项目,让红海湾成为兼具国际视野与本土特色的文旅新地标。

国家发展改革委 新增下达 100 亿元 以工代赈中央投资

新华社电(记者 魏玉坤)记者 7月8日从国家发展改革委获悉,国家发展改革委日前新增下达 100 亿元中央预算内投资,开展以工代赈加力扩围促进重点群体就业增收行动,支持 26 个省(区、市)和新疆生产建设兵团实施 1975 个项目,预计发放劳务报酬 45.9 亿元,助力 31 万名重点人群稳就业增收。

本批 1975 个以工代赈项目瞄准返乡回流重点群体集中、务工需求大的地区,围绕城乡融合发展和农业农村领域中小型基础设施建设,充分挖掘工程建设、服务保障、项目管理和建后管护等各环节务工岗位,预计吸纳带动 31 万名重点人群就近就业,包括脱贫人口及防返贫致贫监测对象、返乡农民工、其他农村劳动力等群体。

本批投资将项目劳务报酬占中央投资的比例提高至不低于 40%,优先实施人工用量大、材料成本低、机械使用少的村道巷道硬化、乡村生产道路改造、小型排灌沟渠疏浚、生态保护护坝等劳动密集型工程。

截至 6 月底,国家发展改革委联合财政部共下达 2025 年度以工代赈中央投资 295 亿元,支持地方实施以工代赈项目近 6000 个,预计吸纳带动 70 余万困难群众就地就近就业,将发放劳务报酬超过 110 亿元,有效拓宽群众就业增收渠道。

据悉,下一步,国家发展改革委将立足当前就业形势,积极主动作为,督促指导地方推动已下达投资的以工代赈项目全部开工建设,抓实抓牢重点群体务工组织和劳务报酬发放等关键环节,同步做好项目常态化滚动式储备,推动以工代赈切实发挥稳就业、促增收的逆周期调节作用。

整合 29 万台车辆 双汇物流打造行业领先冷链物流平台

■ 本报记者 李代广

目前,每天有 1 万多吨产品从双汇工厂出发销往全国各地,在全国绝大部分省份均可实现朝夕至,这背后离不开双汇强有力的物流网络系统做支撑。

作为国内冷链物流行业的领军企业,双汇物流经过二十多年的发展,逐步构建起覆盖全国的物流体系,从服务企业内部业务的物流部门到第三方物流平台,双汇物流实现了从企业物流向物流企业的成功转型,并发展成为行业领先的现代化综合物流服务提供商,引领着国内冷链物流行业的发展。

上千辆自有冷藏车 成为国内领先冷链物流企业

作为国内最大的猪肉加工企业,物流配送效率与产品新鲜度是双汇实现快速发展的关键。2000 年双汇率先从欧洲引进国内第一条冷鲜肉生产线,并将“冷链生产、冷链运输、冷链销售、连锁经营”的冷鲜肉模式引入国内,开创了国内肉类品牌。

为适应企业发展现代肉类工业的需要,架起生产与商业销售的桥梁,实现高效、及时配送,双汇开始进军现代物流业。2003 年双汇物流公司正式成立,此后双汇物流以信息化管理为手段,实现信息共享,网上订单、网下配送,全过程冷链化。

“成立之初,双汇物流主要服务于企业自身业务,通过整合企业内部运输资源,逐步构建起覆盖全国的冷链网络。”双汇物流相关负责人告诉记者,双汇物流公司的成立不仅优化了传统肉类加工工业的流程,也为从企业物流向物流企业的成功转型,打下了坚实的基础。



● 双汇冷链物流车辆

随着消费者对食品多样性、营养性、口感需求的提升,国内冷链物流行业进入了发展快车道。2019 年,为进一步做大做强物流业,双汇物流从集团剥离,开始独立运作,向现代物流企业转变。

为解决“车找货、货找车”的行业痛点,双汇物流建立了网络货运平台,以更合理的价格匹配运力,吸引了众多社会车辆加入,整合社会车辆 29 万余台。

经过二十多年的发展,双汇物流在黑龙江、北京、河南、四川、上海、广东等省市先后成立 21 个省级公司,形成了集冷藏货物运输、仓储、区域配送、汽车销售、汽车修理、信息化服务等于一体的综合物流服务平台,涵盖公路运输、仓储配送、公铁联运、海铁联运等多种运输方式。

目前,双汇物流拥有冷库 25 万吨,常温库、配送库 18.56 万平方米,铁路专用线 3 条,自有车辆 1200 余台,日运能达 20000 吨,年发运量突破 700 万吨,成为国家 5A 级物流企业,冷链自有运力行业排名第一。

数字化赋能 打造可视化智慧物流平台

面对冷链物流行业普遍存在的“断链”风险与成本痛点,双汇物流通过“互联网+AI+物流”的深度融合,打造出全流程可视化的智慧物流体系,实现了从订单下达、车辆调度,到在途运输轨迹、产品温控、客户签收结果的透明可视。

在双汇总部物流指挥中心,通过大屏即可查看全国上千台冷藏车的实时数据:车厢温度、位置坐标、行驶轨迹、司机状态……这

是双汇物流打造的“智慧神经中枢”。

双汇物流相关负责人告诉记者,通过数字化物流平台,让车队和司机的安全有了保障,系统可以实时监控司机在途驾驶状态,并通过全程视频可视化帮助危险事件进行统计和分析,大幅降低了每年车辆事故率。

为了确保每天一万多吨的肉类食品在运输过程中不脱离视线、不脱温,新鲜直达消费者,双汇物流通过冷链物流车辆安装的智能管车系统,在运输过程中对冷链产品在途温度和位置进行实时监控,确保冷冻食品在零下 18 摄氏度以下的环境中安全运输。

“一旦出现因制冷机异常温度升高等情况,系统便会立即发出预警,提醒工作人员迅速采取措施,在这个系统的监护下产品温控合格率能达到 99.5% 以上。”双汇物流相关负责人介绍说。

近年来,双汇物流加快数字化转型升级,逐步建成包括网络货运、智能管车、供应链预警、智慧园区、招标评标、订单管理、运输管理等在内的 20 个信息化系统,与企业自行开发的 ERP 系统互联互通,实现订单管理、运输管理、质量管理、安全管理、财务结算全流程在线运行。

通过物流系统与企业内部各信息化系统之间互联互通,确保从生产订单下达到运输再到终端客户,整个流程都实现信息化管理,不仅提高了运输配送的时效性,还确保了全程产品质量可控,提升了全供应链的服务水平。

物流园 + 城市仓 织密全国仓储网络布局

在现代物流竞争中,仓储网络是决定服



● 智慧物流平台

汾酒领航露酒科技转型 山西重点实验室擘画健康新未来

■ 杨仁宇

7月2日,中国露酒植物提取与健康山西省重点实验室 2025 年度学术委员会会议在汾酒集团召开。

这场汇聚行业顶尖智慧的盛会,不仅是对露酒产业技术创新的深度研讨,更是汾酒作为露酒前沿领域领军者的一次成果检阅。天津科技大学党委副书记、校长路福平,中国酒业协会及湖南师范大学、西北农林科技大学、江南大学等学术委员会成员齐聚杏花村,共商露酒产业发展大计。汾酒集团总经理武跃飞出席会议,汾酒股份总工程师韩英主持会议。

技术创新 构建植物提取技术高地

作为中国露酒行业的“技术引擎”,汾酒依托山西省重点实验室平台,已形成从基础研究到应用开发的完整创新链条。实验室建立的 200 余种中药材功效成分数据库,为露酒功能化升级提供了坚实基础。其自主研发的高效低温萃取技术,在保留植物天然风味的同时,使活性成分稳定性提升 40%,相关成果已转化为 3 项发明专利,其中“苦苣黄酮定向富集技术”将原料利用率提升 30%,突破了传统露酒原料浪费的瓶颈。

武跃飞在会上透露,实验室正联合江南大学开展植物提取物在抗衰老、代谢调节等领域的机制研究,计划 3 年内完成 5 种核心成分的作用靶点解析。这一布局,标志着汾酒正从单一的风味改良向精准健康干预跨越。值得关注的是,实验室研发的低温萃取技术已成功应用于汾酒旗下高端露酒产品,显著提升了产品的风味层次和营养价值。



产学研协同 打造开放创新生态

本次会议的一大亮点是产学研合作的深化。实验室由汾酒集团联合中北大学、西北农林科技大学共同组建,并与湖南师范大学国家植物功能成分利用工程技术研究中心达成战略合作。作为中国唯一专注植物功能成分利用研究的国家级平台,湖南师范大学将与实验室携手探索植物功能成分的高效提取与健康功效挖掘,推动传统露酒顺应新时代健康理念。

这种协同创新已结出硕果:汾酒与江南大学合作开发的“竹叶青·健康因子”系列产品,通过优化枳椇子、砂仁等草本配伍比例,护肝成分含量较传统配方提升 50%,电商渠道销量同比增长 120%。此外,汾酒联合医疗

机构开展的人群试饮试验,已获得产品调节肠道菌群、抗氧化等功能的科学数据,为健康宣称提供了权威背书。

标准引领 重塑行业发展范式

针对露酒行业长期存在的标准缺失问题,汾酒牵头制定的《露酒植物原料技术规范》等 5 项团体标准,首次明确了原料采收、工艺控制及功效评价的量化指标。实验室学术委员会主任、中国工程院院士孙宝国指出,汾酒推动的“科学酿造”理念,正改变行业依赖老师傅经验的现状——通过建立酿造微生物菌种库和风味物质模型,生产过程实现了从“经验把控”到“数据调控”的质变。

这种标准化实践已产生国际影响力。

务半径与响应速度的关键基础设施,面对新时期的市场变化,双汇物流加快现代物流园区建设,逐步完善全国仓储网络布局。

2020 年开始建设的郑州物流园区标志着双汇物流十大园区建设正式拉开序幕,根据规划,这些物流园区提供仓储、区域调拨、干线运输、城市配送、产品展示体验交易、线上下单分拣加工、金融服务等功能,实现“干线、仓储、配送、贸易、金融”一体化运作。

“今年我们将通过建租结合的方式,在广州、北京、上海、武汉、沈阳、西安、成都建设 7 个中心仓,计划年内陆续建成并投入使用。”双汇物流相关负责人告诉记者,接下来双汇将在全国布局 12 个区域枢纽仓和 38 个城市配送仓,通过这些中心仓和城市仓,实现“统仓共配、仓配一体”,大幅提升产品配送时效,更好地为客户和消费者服务。

近年来,凭借强大的规模实力、标准化的管理体系以及完善的仓储网络,双汇物流在服务企业内部业务的同时,大力发展外部业务,为客户提供了门到门、点到点的运输、分销和配送服务,目前已与国内外知名的肉类、乳品、冷饮、快餐、商业连锁等企业建立了长期战略合作关系。

接下来,双汇物流将充分利用平台资源,逐步完善功能,引入汽车后市场增值业务,开展运作汽车贸易、汽车后市场、商贸等业务,真正实现企业物流向现代化物流企业的转型升级。

展望未来,双汇物流将继续坚持创新驱动发展的理念,充分利用平台资源,逐步完善服务功能,以更加完善的物流网络、更加高效的物流服务、更加智能的物流体系,引领国内冷链物流行业迈向新的发展阶段。

2024 年,汾酒参与制定的国际蒸馏酒技术标准中,首次将露酒植物提取工艺纳入其中,为中国露酒走向全球市场铺平了道路。正如中国酒业协会代表在会上所说:“汾酒正在改写露酒行业的游戏规则。”

产业布局 开启全产业链创新

会议释放的未来战略显示,汾酒将投入 2 亿元构建“产学研用”一体化创新网络。这一计划包括扩建中试基地、搭建露酒产业创新联盟,以及推动建立行业健康功效认证体系。武跃飞特别强调:“我们要打通从药材种植到健康价值兑现的全链条。”目前,汾酒已在山西吕梁建立 5000 亩药食同源种植基地,通过区块链技术实现原料溯源,从源头保障产品品质。

这种生态化布局得到了与会专家的高度认可。西北农林科技大学教授李华表示:“汾酒的实践为传统酒业转型提供了范本,其‘技术研发—产品转化—标准引领’的闭环模式,将推动露酒产业进入高质量发展新阶段。”据行业预测,到 2030 年露酒市场规模有望突破 2000 亿元,汾酒凭借先发优势已占据重要地位。

从千年传承的竹叶青非遗技艺,到现代生物技术的精准应用,汾酒正以科技创新重构露酒产业的价值体系。这场学术委员会会议,不仅是对过往成果的总结,更是向全球酒业发出的宣言:中国露酒已从“经验酿造”的历史阶段,迈入“科学酿造”的新纪元。正如韩英在主持会议时所言:“当传统酿造遇见现代科技,当草本精华邂逅健康需求,汾酒正在书写露酒产业的未来篇章。”