羊城晚报
1957年10月1日创刊
深读佛山
2025年3月20 星期四 A9
乙巳年二月廿一

好物、好省、好玩

禅城春季促消费活动启动

羊城晚报讯 记者黄松炜、通讯员周婉盈报道：日前，由佛山市禅城区发展和改革局、区经济和科技促进局、区住房城乡建设和水务局等单位主办的2025年“好物好省好玩·禅城焕新”春季促消费活动在中国陶瓷城启动。活动集智能科技、品质生活、美食盛宴与城市活力于一体，吸引众多市民和商家参与，为禅城打造“佛山之心”注入新动能。

本次活动是禅城落实“四个中心”建设，发展壮大城市经济，做强城市中心“内核”的重要举措，通过政府搭台、企业唱戏、全民参与，推动消费与产业、城市发展深度融合。活动汇聚汽车、家电、智能家居、家装厨卫等领域的知名品牌，展现禅城制造业与消费融合的独特优势。

活动中，禅城区政府宣布消费升级三大方向：科技赋能“好物”体验——深化智能制造业领域与消费需求融合，打造“沉浸式消费场景”；创新升级“好省”实惠——整合政府消费券、企业让利和平台补贴资源，覆盖更多城市消费领域，构建常态化优惠机制；文商旅联动“好玩”破圈——联动文旅资源推出特色消费线路，营造“可逛、可玩、可记忆”的消费氛围。

活动首日，众多市民齐聚，智能家电展区、美食专区、互动游戏区人气火爆。“既能享受补贴优惠，又能体验科技新品，活动非常接地气！”市民王女士表示。当天还安排了舞台表演、美食试吃、抽奖互动等环节，提升市民的参与感和体验感。

据悉，本次活动聚焦以旧换新相关品类的产品。接下来，禅城区将持续发布更多领域的促消费活动，“月月有主题、季季有爆点”，形成可持续的消费热潮。

佛山市数字经济发展交流会开幕

力争全市规上企业数字化转型达80%

羊城晚报记者 张闻 通讯员 蓝颖茵

为加快推动人工智能赋能千行百业，3月19日，佛山CIO&CDO大会、2025年佛山市数字经济发展交流会暨佛山市信息协会2025年年会举行。会议透露，2025年，佛山将着力提升数字化转型的广度和深度，力争规上工业企业数字化转型比例达80%，并带动全市10.6万家工业企业加快投身数字化转型浪潮，让“佛山制造”加速迈向“佛山智造”。

本次交流会汇聚了广佛两地知名学者、人工智能领域权威专家、制造业龙头企业高管、解决方案供应商代表等近600人参会。

加速推动“AI+”场景化落地

人工智能是新一轮科技革命和产业变革的重要驱动力量。作为3万亿工业总产值的制造业大市，佛山拥有雄厚的产业基础和丰富的应用场景。目前，佛山实施数字化转型的规上工业企业超7400家、占比超72%，推动人工智能发展具有先天优势。

为加快人工智能赋能千行百业，2024年，佛山出台《关于加快推动人工智能赋能佛山制造行动方案》，建设全省首个地市级人工智能应用赋能中心，创新成立人工智能生态对接机制“20人会”。截至目前，该平台已构建起覆盖20+行业大模型、百余种AI产品、150+应用场景的智能矩阵，提供可调度算力6000P，近100家企业借助平台成功实现业务升级。

大会现场，“佛山市人工智能生态对接机制成果展示暨生态强链·未来共启”仪式备受关注。全新上线的智能诊断板块将面向企业推出免费智能诊断咨询服务，标志着佛山在推动“人工智能+”场景化落地上再进一步。

今年，佛山将着力提升数字化转型的广度和深度，力争规上工业企业数字化转型比例达80%，并带动全市10.6万家工业企业加快投身数字化转型浪潮，让“佛山制造”加速迈向“佛山智造”。

推动“数”与“造”深度融合

佛山市工业和信息化局副局长甘志宇表示，佛山市人工智能应用赋能中心成立将大力降低人工智能技术应用门槛，让广大企业“用得起、用得好”。他特别指出，“人工智能+”并非大企业的专属特权，广大企业只要找到应用场景的“小切口”，同样能实现发展质的飞跃。他希望各行各业主动拥抱“AI”变革，推动“人工智能+”深入到研发、生产、管理、营销等各个环节和应用场景，抢占新赛道，赢得新未来。

科技创新和产业创新，是发展新质生产力的基本路径。佛山市科学技术协会党组书记、主席黄飞飞表示，佛山市科协将围绕该市“三箭齐发”即“传统产业转型升级、新兴产业发展壮大、未来产业培育布局”需求，聚焦高端装备制造、机器人、生成式人工智能等领域，推动数字技术与制造业深度融合，将创新势能转化为产业升级动能。持续深化院士工作站、海智工作站、科技服务专家工作站建设，强化港澳科技协作与引智力度，助力打造数字经济人才高地。推动科技工作者密集的国企、高校院所、高新企业成立基层科协组织，在人才举荐、技术攻关、成果转化等方面提供精准服务，形成协同创新共同体。

作为大会主办方，佛山市信息协会秘书长孙逊表示，将充分发挥协会资源优势，通过“供需对接、揭榜挂帅、标杆示范”三步走，为制造业企业智能化升级提供全方位、个性化服务。接下来，协会还将开展政策宣贯、场景挖掘、诊断赋能、人才培训等系列活动，助力企业驶入“人工智能+”快车道。

三年整治建设用地6.5万亩，实施生态修复22.3万亩

南海全域土地综合整治持续推进

羊城晚报记者 张闻 通讯员 唐可欣

作为全省首个以县域为实施单元开展的省级试点，南海“全域整治”攻坚三年，成效几何？3月18日，广东省全域土地综合整治县域实施单元省级试点（佛山市南海区）成效评估咨询会在佛山市南海区召开。

记者从会上了解到，试点期间，南海区共谋划1100多个项目，总投资额760亿元；累计整治建设用地6.5万亩，整治农用地4.7万亩，实施生态修复22.3万亩，逐步勾勒出良田比较集中，村庄布局优化，产业集聚发展，生态健康优美的南海画卷。

南海整治成效多次荣获国家省市荣誉

2022年1月18日，南海成功获批成为全省首个以县域为实施单元的全域土地综合整治试点单位。三年多的时间里，南海以“全域土地综合整治”为笔，以“城产人文融合”为墨，统筹生产、生活、生态等三生空间布局，腾退低效用地超万亩，打造连片产业园区，激活乡村振兴动能，走出了一条“以土地重整推动发展重构”的新路。

南海区委常委、常务副区长徐永强介绍，试点期间，南海共谋划1100多个项目，总投资额760亿元；累计整治建设用地6.5万亩，整治农用地4.7万亩，实施生态修复22.3万亩。

其中，南海整治成效也多次获得国家、省、市荣誉奖项，包括探索“三券”制度推动全域土地综合整治入选中国改革2022年度地方全面深化改革典型案例；获得国务院大督查奖励用地指标1000亩以及省市下达各类指标3680亩，合计4680亩；获得省引导资金2000万元，获得省首批全域土地综合整治财政激励奖补资金第一档1000万元；入选自然资源部2023年度“农地入市”典型示范案例；入选佛山市首届十大改革创新典型案例。南海在全省首推“三券”制度，提炼出全域土地综合整治“4PMP”方案，形成了7种可复制、可推广的“南海全域+”整治模式，承办广东省首届全域土地综合整治项目推介活动等。

向7个镇街颁发省级财政激励奖补资金

千日攻坚，万般变化。在这过程中，南海构建集成式整治工作体系。南海区坚持规划引领，引导城乡空间融合。以国土空间总体规划引导全域土地综合整治项目落地，全力推动农业空间、生态空间、城镇空间、产业空间的“四集中”，编制全省首个全域土地综合整治专项规划，合理制定2025年中期目标和2035年远期目标。

其中，南海区创新政策工具，引进金融活水，在全省首创“四券”政策。其中，地券解决空间腾挪问题，房券保障发展权问题，绿券解决城市发展与生态保护的平衡问题，金券破解融资难融资贵问题。具体举措上，南海通过建立耕地集中整治“划、垦、储、补、用、管”全过程管理机制，推动碎片化耕地向耕地集中整治区集聚；连续三年每年供应产业用地超6000亩，累计供应超1.9万亩，筑巢引凤，建设产业保障房228万平方米。实施生态修复，累计完成碧道建设309公里，建设农村“四小园”等小生态板块近万个；优化生态布局，引导生态管控区域内建设用地腾退、复垦复绿过万亩。

作为全域土地综合整治的主战场，会上，南海区人民政府还向7个镇街颁发省级财政激励奖补资金。

此次咨询会邀请了4位国内全域土地综合整治方面知名专家。会上，专家们分别从各自专业领域出发，结合调研成果和南海实际，就城乡规划建设、乡村振兴、镇村经济等议题作交流发言，为南海推进全域土地综合整治建言献策。

将全域土地综合整治进行到底

此次会议也拉开了2025年南海全域土地综合整治攻坚战的帷幕。

2025年，南海全域土地综合整治将继续以“良田比较集中、村庄布局优化、产业集聚发展、生态健康优美”为主要目标，深入推进全域土地综合整治，实施集成式改革，进一步优化生产力布局、盘活土地资源，促进城乡区域协调发展。

活动还启动南海区2025年全域整治蓝图共绘仪式。明确2025年南海全域土地综合整治建设用地整理、农用地整理、生态修复、村庄综合整治四大任务核心攻坚目标。

其中，在建设用地整理方面，全区将储备土地10000亩，打造连片产业社区20个；农用地整理方面，全区新增耕地2200亩，打造现代农业产业园5个；生态修复方面，腾退并复垦复绿3000亩；村庄综合整治方面，推进农村集体经济组织参与项目13个。

现场，南海区区长王勇表示，接下来，南海区要依法推进全域土地综合整治工作，做好社会资本、村集体利益与农民个人意愿的协调工作。行政执法人员和党政机关干部要拥有依法行政做示范的“硬腰杆”，让整治成果经得起历史考验，让全域土地综合整治可以持续推进。

三年间，南海实施生态修复22.3万亩（资料图）

佛山市文联举行文艺创作动员会

打造佛山特色文艺品牌

羊城晚报讯 记者黄松炜、通讯员霍锦莹报道：3月18日，佛山市文联九届五次全委会暨2025年文艺创作动员会召开。佛山市文联党组书记张红兵出席会议。

会议响应“再造一个新佛山”的号召，要求全市文联系统用好“抓导向”“出精品”“接地气”“树人才”“做传播”的“五大方法”，以文艺的力量为“再造一个新佛山”增光添彩。

会议在总结2024年工作的基础上，提出今年文艺文联工作的思路：以创新文艺“五个赋能”为抓手，积极服务中心大局工作；以表现时代主题和地方特色为重点，提升文艺创作生产水平；以加强管理和做好服务为路径，加强文艺人才队伍建设；以统筹开展“艺美佛山”系列活动为依托，打造佛山特色文艺品牌。

张红兵表示，“我们要重点围绕时代主题和地方特色主题开展岭南特色文艺精品创作，既深挖传统作品文化之根，又顺应时代所需，打造一批具有时代特征、有湾区风采、岭南风韵、佛山特色的文艺精品力作。”他希望佛山文艺界积极响应市委“再造一个新佛山”的号召，守正创新，用好抓导向、出精品、接地气、树人才、做传播的“五个方法”，推动佛山文艺事业高质量发展。

据悉，2025年，佛山在陶艺领域将编印《佛山地方艺术条码：陶艺精品集》（暂名），在美术领域将开展《佛山秋色图》中国画长卷集体创作项目，并举办“边界——湾区综合材料绘画邀请展”，呈现湾区文化的多元与和谐。

为响应“再造一个新佛山”的号召，坚持以文塑旅、以旅兴商、以商承文的融合发展思路，会上，张红兵提出推动佛山文艺“五个赋能”：赋能产业发展、赋能文旅繁荣、赋能“百千万工程”、赋能城市审美、赋能城市传播。

其中在赋能文旅繁荣方面，将结合构建“四山两江”文旅精品区，开展“艺术赋能文旅”——“四山两江”艺术作品创作传播，开展一系列有特色、有亮点、有成效的采风创作、展览展演、主题征文等文艺创作实践活动，做旺文旅消费，打造佛山文旅城市IP，用艺术力量为景区增色，为游客助兴，为引流助推。

在赋能城市传播方面，将打造一场促进新时代世界各国文明互鉴，向世界展示佛山、广东和粤港澳大湾区文艺风采的国际文化交流盛会——第13届中国国际民间艺术节。届时，来自五大洲约12个国家的艺术团和4至5个国内特色艺术团将齐聚佛山，通过音乐、舞蹈等艺术形式展开交流。

2025年，佛山还将开展“艺美佛山”系列活动，开展“艺美佛山”志愿服务，打造佛山特色文艺品牌。一方面，将统筹全市文艺资源，探索“文艺+”创新之路。另一方面，全面调动文艺志愿者力量，充分激发各艺术门类文艺活力，开展“艺美佛山”千名文艺志愿者服务行动。

全国首个美食制造文旅产业融合标准体系诞生

顺德“世界美食之都”再加码

羊城晚报记者 杨苑莹

3月18日，2025年广东省“寻味顺德·美食制造文旅”全域标准化试点工作推进会暨顺德美食制造文旅产业融合标准体系发布会在佛山市顺德区举行，正式发布了全国首个美食制造文旅产业融合标准体系。

▲陈村百花宴——百花捞起陈村粉 陈村宣办供图

▶顺德南乳薄脆与鱼生 主办方供图

以标准化打造“世界美食之都”

作为“中国厨师之乡”和“世界美食之都”，顺德美食文旅名片闻名全国。仅2025年春节期间，顺德全区就接待游客224.69万人次，实现旅游收入17.3亿元。在美食文旅产业迅猛发展的同时，顺德也面临服务质量参差不齐、传统手工艺受到现代化冲击、老字号过度商业化、网红化稀释在地性、餐饮业同质化严重等问题。

为解决产业发展痛点，2023年10月，顺德区政府在全省率先开展美食制造文旅全域标准化试点建设，尝试把制造业先进标准化管理经验，全面导入美食、文旅等产业，推动美食制造文旅融合发展，实现协同效应，以标准化打造“世界美食之都”城市超级IP。

经过一年多的努力，目前已经初步建成全国首个美食制造文旅产业融合标准体系，该标准化体系由顺德区市场监管局牵头，联合区文广旅体局、区农业农村局、区教育局以及区质量技术监督标准与编码所、相关行业协会、龙头企业共同制定。该体系对促进产业转型升级、推动行业协同发展、打造城市品牌形象具有重要意义。

横跨一二三产，发布898项标准

此次发布的标准体系，涵盖通用基础、美食与服务、特色农产品、预制菜、厨房电器、“寻味顺德”认证、特色旅游、非遗保护和传承等八个标准子体系，共计898项标准。

其中，顺德主导或参与制定的国家、行业、地方、团体标准达392项，自主制定标准比重达43.8%，“顺德元素”丰富，地域特色明显，具有很强的针对性和指导性。

该体系的设计理念是以美食为主线，将美食的前端农产品和后端预制菜制造、厨电产品制造，以及延伸领域文化旅游串联起来，围绕“投入－过程－产出”三大核心环节，把上下游分散的产业要素通过标准化手段进行有机整合，形成产业链闭环，推动美食制造文旅在更深层次、更广领域融合发展。

其中，“美食与服务标准体系”对前期各个商协会发布的菜品标准进行了系统梳理，把美食标准划分为菜式类、点心类、烧腊类、汤羹类、小吃类和主食类六大类，包含96项顺德菜团体标准、30项风味小吃团体标准、12项广府菜湾区标准和12项广府早茶湾区标准，合计共150项美食标准。

为回应社会对“顺德鱼生”的关注与需求，顺德创新推出了全国首个即食生食动物性水产品全链条标准——《顺德鱼生全链条管理规范》系列团体标准9项，涵盖养殖技术、供应链管理、加工场所及卫生要求、制作技艺、餐饮服务、评价认定等多个环节，明确了养殖基地和餐饮单位的管理要求以及鱼生制作师考核规范，体现了精细的加工工艺和严格的质量控制，为游客体验“顺德鱼生”增强信心保障。

发布会上，顺德鱼生标准化认定单位（餐饮单位）进行了授牌仪式。龙悦湾酒家品牌主理人苏镇豪作为顺德鱼生标准实践者进行分享。他表示，在顺德鱼生标准下创新菜式，店铺鱼生销量翻了十倍，节假日更是翻了十几二十倍，许多年轻游客慕名而来。

接轨国际技术通道，建设特色文旅新高地

当下咖啡文化在全国掀起热潮，顺德作为“全球最大的咖啡机制造基地”，在2022年5月主导制定了压力式咖啡机佛山标准，填补了国行标空白。2024年8月，顺德重新制定《压力咖啡机》湾区标准，其电气安全及电磁兼容对标IEC 60335、IEC 62233国际标准，产品能效指标参考欧洲能源产品生态设计EU 2023 826最新法规，咖啡味道及其视觉评估遵循ISO 3972的相关规程，有力推动顺德咖啡机产品扬帆出海。

此外，顺德深入挖掘特色旅游资源，发布乡村旅游、研学旅行、工业旅游等8项团体标准，积极拓展旅游市场，提高旅游接待服务水平，推动旅游业态提质升级。顺德还发布了非物质文化遗产保护与传承规范、基地建设规范、课程设计规范等3项团体标准，进一步提高非遗保护和传承工作的科学性和规范性，推动文脉在青少年中传承赓续。

“2023年在广州番禺、佛山顺德等三个地区开展了全域标准化试点，旨在推动农业、工业、服务业和社会管理等领域标准全覆盖，形成一批可复制、可推广的新机制、新路径。”广东省市场监督局标准化处处长郑文涛表示，希望各试点单位充分调动各部门企业和科研机构的积极性，结合产业结构的特点，推动各项工作高效优质地开展。同时积极鼓励行业龙头企业发挥带动作用，积极参与实现产业标准化的深度发展，为国家标准化创新发展试点提供更多的广东经验，广东样板。

顺德区市场监管局党组成员、副局长李晓婷表示，下阶段顺德将以标准体系发布为契机，加快推进标准实施应用，加强标准宣传推广，培育一批标准化示范企业和项目，打造一批具有影响力的美食制造文旅品牌，为全域标准化建设和产业融合发展贡献更多“顺德经验”。

湾区新闻部主编/责编 牛智杰 / 美编 郭子君 / 校对 林霄