

九龙坡 点亮“夜经济”释放新活力

7月20日,市商务委等十部门联合印发了《关于加快夜间经济发展促进消费增长的意见》(下称《意见》),促进消费回补和潜力释放,推动全市夜间经济提档升级。《意见》明确指出,到2025年,重庆将基本建成1个夜间经济核心区,创建10个高品质夜间经济示范区,打造“重庆味、国际范”的不夜城。

市商务委主任张智奎表示,夜间经济是城市发展水平和品位的缩影,也是坚持以人民为中心的发展思想、扩大内需促消费、提高人民群众生活水平的重要内容。夜间经济已成为城市经济发展新的增长点,如何加速推动这一经济增长新引擎,促进消费潜力充分释放,成为当前十分重要的任务。

近年来,九龙坡区立足区域特色,大力发展食、游、购、娱、体、展、演等多元化夜间消费市场。随着《意见》的出台,九龙坡区将打造新时代“九龙夜景”“九龙夜市”“九龙夜游”,从而点亮“夜经济”,释放新活力。

提升市级特色夜市街区 打造本土“深夜食堂”

南方花园夜市街北起渝州路科四路交叉口,南至科二街路段,市场初步形成于1994年,长1500米,占地面积6000余平方米,为市民提供海鲜、烧烤、火锅、江湖菜等丰富多样的美食享受。

“从2014年4月至2016年6月底,九龙坡区按照市级特色夜市街区要求进一步对该夜市进行了提升打造。我们以‘一个定位、两个结合、三个提升、四个规范’为总体要求,疏堵结合,分区分类编码备案管理、定时定点文明经营,实现辖区夜市经济的良性发展。”九龙坡区商务委相关负责人介绍,同时,该区在夜市设立了市场管理办公室,派专人对夜市实行长效规范管理和常态保洁。如今,整条夜市街分为餐饮区、小百货区、水果区,共200余个摊位,从业人员1000余人,已成为标准的重庆夜猫子觅食地。

值得一提的是,这条街还造就了一批夜市创富者,解决了近1000人的收入问题。2016年,重庆首次授牌22条市级夜市,南方花园夜市便位列其中。

据悉,下一步,南方花园夜市将把艺术创意类部分融入夜市建设中,引导老字号、土风味小吃、时尚酒吧、娱

乐休闲等业态入驻,着力提升特色文化,同时进行专业化、规范化、特色化管理,提升夜市档次。

近年来,九龙坡区还打造了黄桷坪夜市、九龙滨江夜市两条市级夜市。其中,黄桷坪创业夜市主要鼓励创意剪纸、沙画、手工陶艺等创业者入驻,倡导体验式消费;策划夜市音乐节、夜市狂欢夜、夜市啤酒节等时尚、潮流主题活动在九龙滨江外滩广场举办,做实品牌效应等。此外,巴国城、彩云湖等片区夜市也呈现出旺盛的消费景象。

形成夜间经济聚集区 开拓高品质“不夜”消费

当前,80后、90后年轻人成为消费主力,他们对夜市、夜场休闲娱乐、夜间健身等有着更强烈的需求。

基于此,九龙坡区提出,以华润万象城为核心,打造高端“不夜”消费空间;同时,创建新九龙步行街、仁悦天地、盘龙新城等一批夜间经济聚集区。

在九龙坡过高品质夜生活,首选必是华润万象城:去新式的泰式烧烤——暹罗泰烧烤BBQ感受泰国风情;或者去中式精致烧烤第一品牌——禾稷小烤品味最新鲜的食材;或者去Each餐酒吧来一顿自带DJ音乐的华丽的火锅……

酒足饭饱后,去全球百大俱乐部——SPACE PLUS来一场酣畅淋漓的热舞;或者去TIPTOP BAR酒吧品一杯世界级高端鸡尾酒;又或者去L153 LOUNGE享受微醺的感觉……

“夜生活是一个城市非常重要的商业文化,万象城会顺应重庆的经济发展,与城市文化相结合,打造高品质的重庆夜生活地标,提升城市的品位。”华润万象城相关负责人介绍,未来重庆万象城将打造丰富多元的夜生活商业链,成为辐射全城新的重要因素,让人们更好地体验九龙坡区的夜生活。

九龙坡区商务委相关负责人介绍,为发展繁荣夜间经济,该区正在万象城片区、九滨路段试点打造重庆市



夜色中的华润万象城

夜间文旅消费聚集区,培育富含九龙坡特色、业态丰富、富有活力、效益良好、全国领先的夜间文旅消费高地。

该聚集区将整合杨家坪步行街、重庆抗战兵工旧址公园、万象城、钟书阁等网红景点,引进京剧团、话剧社等表演团体,新增24小时自助图书馆、惠民电影放映,引进传统工艺、文创产品、老字号、非遗、特产等品牌店,打造成集游购、互动、文娱为一体的体验式“九龙夜游”示范项目。

“要打造夜间经济聚集区,就要推夜游强商旅。立足体验消费,做强商旅体验型夜间经济示范街区。”九龙坡区商务委相关负责人介绍,该区将以“特色体验+餐饮休闲+购物天堂”为聚客元素,以万象城、钢琴博物

馆、涂鸦一条街等为聚客载体,充实调整本土餐饮业态、抗战文化、艺术特色等,深挖独具特色的历史文化,营造适宜商务商旅需求的消费体验环境,形成“吃、住、行、游、购、娱”夜间经济聚集区,着力打造好新时代“九龙夜游”。

推进“夜九龙”网络直播平台 抢占“夜市+直播”风口

“这个价格真的很划算,大家不要错过哦。赶快下单吧。”5月29日,在阿里巴巴(重庆)跨境电商服务中心的直播间内,九龙坡区副区长谢嘉化身主播,为网友们宣传推介九龙坡

以及“九龙造”产品,还推荐了九龙坡的旅游线路,邀请直播间的朋友们到九龙坡吃喝玩乐。谢嘉参与直播20分钟,在线观看人数约34万人次,点赞超过200万人次,直播日全天参与活动商家线上线下累计交易约526万元。

事实上,以直播带动消费,在九龙坡区不是首次。3月31日,九龙坡区商务委主任靖开媛当上“消费带货王”,打卡重庆市“十个一”消费中的“品一顿美味佳肴”活动。她走进万象城,一边品尝美味,一边为镜头前的观众介绍就餐环境、当地美食。

“直播带货,旨在以线上销售带动线下生产,帮助辖区企业实现生产经营全复苏,重现产地蓬勃生机,提振消费信心。”九龙坡区相关负责人介绍,近年来,该区引进培育瀚渝数字文化产业创新公园、中伯汇网红商学院、阿里巴巴重庆产业带等一批直播电商产业园,直播个体及直播机构6000余个。今年第一季度,参与直播的商品数4000余件,销售额1.9亿元,拉动消费9亿元。

“如今‘直播带货’正热,夜市经济也要紧跟潮流。”九龙坡区商务委相关负责人介绍,夜市经济与直播带货相结合,正是九龙坡区当前探索出的发展夜间经济的新模式。当前,该区正以九龙滨江沿江风景带、黄桷坪涂鸦一条街、邮电支路民国特色风情街和南方花园特色夜市为轴线,分别围绕“时尚夜市”“网红夜市”“艺术夜市”等主题布局,增设夜间文化演出、影视、娱乐等服务业态,着力打造新时代“九龙夜景”。

同时,该区还鼓励夜市街区住宿餐饮企业和市场主体开展差异化、特色化、定制化直播营销,形成网红打卡点、网红吃货点;鼓励巴国城、直港大道等中华美食街,黄桷坪、南方花园等市级特色夜市开展全平台“夜九龙”直播营销,提供特色美食导引、文旅服务等直播消费互动体验,打造“夜市+直播”的网红街区。

唐勤
图片由九龙坡区商务委提供



南方花园市级特色夜市支付宝“717生活狂欢节”现场

品牌兴粮 质量强粮 全力打造“重庆好粮油” 促进粮食产业高质量发展

2017年,国家启动“优质粮食工程”建设,我市成功入围第一批获重点支持的省份。如何满足消费者由“吃得饱”向“吃得好”转变的消费需求?如何保障从田间到餐桌的好粮油供应?如何实现农民增收企业增效、让消费者有更多更好的选择?重庆粮食人抓住机遇,开始了自己的思索与实践。

随着“重庆好粮油”行动的深入开展,一批以高标准、高要求打造的重庆粮油公共品牌即将面世,这对于重庆粮食产业发展而言,具有里程碑式的意义。



“红蜻蜓”溯源可视化展示中心

打造“重庆好粮油”，驱动产业高质量发展

“产业强、粮食安”,实施“优质粮食工程”是推进粮食供给侧结构性改革的需要,是促进粮食产业经济高质量发展的需要,是保障国家粮食安全的需要。

借助政策的东风,为了抓住国家推进粮食行业供给侧结构性改革发展宝贵机遇,市发展改革委会同市财政局,积极争取国家发展改革委、国家粮食和物资储备局、财政部项目和政策支持,自2017年以来,在全市范围内大力推进以“中国好粮油”行动、粮食质量监管体系和粮食产后服务体系建设为主要内容的“优质粮食工程”。

尤其是在推进“中国好粮油”行动

计划的基础上,我市以粮食供给侧结构性改革为主线,以市场需求为导向,以提高粮油品质为目标,正积极打造“重庆好粮油”公共品牌,着力增品种、提品质、创品牌,推动重庆粮食产业新旧动能转换和高质量发展,进一步扩大“渝”字号粮油的知名度和影响力。

通过“重庆好粮油”项目,将打造一批具有地域特色的产品和企业品牌,为消费者推出优质、营养、健康的粮油系列产品。同时,将有效改善我市粮油产业“有质无价”“有品无牌”的现状,实现粮油企业增收,推动我市粮食一二三产业深度融合发展。业内人士分析认为,粮油产业涉及的产业链较长,打造“重庆好粮油”公共品牌,可以激发我市粮油企业种植、生产、加工、转化、科研等环节的升级活力,并将成为驱动我市粮食产业高质量发展的新动能。

行稳致远,高标准为重庆粮油赋能

健康、绿色、高品质、好口味,是粮油产业的首要标准,也是粮油产业新旧动能转换和高质量发展的基本要求,更是创造美好生活的前提条件。

为促进“重庆好粮油”提质进阶,在市发展改革委的指导下,市粮油行业协会积极推进粮油团体标准建设,历时16个月制订并发布了压榨菜籽油、富硒大米、高山优质大米、重庆小面面条用小麦粉、稻谷烘干技术规程5项重庆好粮油团体标准。今年6月,市粮油行业协会组织评定的“重庆好粮油”标识已正式通过国家知识产权局审核,顺利获得

《商标注册证》。该商标今后将用于公共品牌整体宣传推广以及“重庆好粮油”入选产品包装上。

团体标准充分考虑到重庆高山、好水、富硒等地域特点和以大米、重庆小面为主食,偏爱菜籽油等消费特点,是高标准与地域特点的有机融合。标准不仅对产品质量指标、营养成分等方面进行细化,更对食品安全和产品源头进行了严格要求。例如在高山优质大米标准中,对原料种植海拔高度、产地环境、水稻品种等指标提出更高的要求,而富硒大米标准则要突出硒含量的特征指标。

除了将地域特色融合进标准,如何更加安全、健康、营养则是起草团队最为关注的焦点。为了顺应消费者的需求和行业发展趋势,标准明确要求适度加工以及营养保留,最大程度剔除有害物质。例如,压榨菜籽油突出非转基因原料要求,酸价、水分、过氧化值等部分指标严于国家标准,明确芥酸、脂肪酸、压榨菜籽油气滋味等特征指标。

团体标准的推出,不仅可以引导企业向更高生产标准看齐,促进重庆粮食种植产业提质升级。同时,“重庆好粮油”公共品牌严格的人选标准,更将加速重庆“优质粮食工程”推进步伐,助力乡村振兴,更好地满足人民群众日益增长的安全健康营养的粮油消费需求。

步履铿锵,“重庆好粮油”肩负重要使命

随着“重庆好粮油”行动的深入开展,企业也迎来了前所未有的发展机遇。据悉,自“重庆好粮油”评选活动启动以来,全市粮油企业积极响应,广泛参与,来自我市13个区县22家企业的65个产品目前已通过初审并进入到最终综合评审阶段。

市储备粮公司、红蜻蜓公司、民营加工企业相关负责人纷纷表示,如今市场竞争越来越激烈,品牌作为产品的重要附加值,是增强企业竞争力和

盈利能力的重要因素。申报“重庆好粮油”,不仅能促进企业提升粮油产品质量标准,改进工艺技术,增强研发能力,促进粮油产品质量升级,不断满足消费者对优质粮油产品的需求。同时,也有利于企业实施品牌战略,提升本地优质粮油品牌的知名度、品牌影响力和美誉度,增强本土优质粮油的消费信心。

市发展改革委相关负责人表示,作为我市首个粮油公共品牌,“重庆好粮油”肩负重要使命,它既要擦亮“渝”字号粮油金字招牌,叫响全国,更要促进粮油产业兴旺、企业增效、农民增收,为全市粮食产业高质量发展助力。

汪正炜

图片由重庆市粮油行业协会提供



重庆市粮油质量监督检验站



重庆可可香粮油有限公司智能化生产车间

