

《丽水市标准创新贡献奖管理办法》出台

今年11月10日起正式施行,最高奖励50万元

阅读提示

丽水市标准创新贡献奖是我市标准化工作史上的第一个政府荣誉,有助于推动全市标准化事业实现高质量跨越式发展。

□ 记者 俞文斌 通讯员 蓝熠

本报讯 日前,记者从市市场监管局获悉,《丽水市标准创新贡献奖管理办法》(以下简称《办法》)将于今年11月10日起正式施行。丽水市标准创新贡献奖由市政府设立,分为标准创新奖和标准创新提名奖,每2年评定1次,每次评定名额均不超过5个,获奖组织分别可拿到50万元、20万元奖励。

根据《办法》规定,丽水市标准创新贡献奖的申报对象包括标准制修订项目和标准化试点示范项目两种类型。申报项目应在经济社会发展某一重要领域,填补标准空白或者对原有标准内容作出重大调整,主要技术指标和管理要求达到国内外领先水平,标准实施后对国民经济和社会发展具有重大推动作用;率先开展标准化试点示范项目建设,对产业结构调整 and 经济社会转型发展具有很强的示范带动作用。

《办法》正式实施后,我市将启动首届标准创新贡献奖评审工作。“将严格评审标准,规范评审程序,

认真做好此次评审组织工作。”市市场监管局相关负责人表示,丽水市标准创新贡献奖是我市标准化工作史上的第一个政府荣誉,该奖项的设立将进一步推进我市全面实施标准化战略,充分发挥标准化支撑经济社会发展的基础性、战略性、引领性作用,推动全市标准化事业实现高质量跨越式发展。

标准是世界“通用语言”,是参与国际合作和竞争、保障产业利益与经济安全的重要手段。近年来,我市深入实施标准化战略,全面推进“标准强市”建设,从政府主导和市场驱动两端发力,充分激发了各类主体的标准创新贡献活力。

截至目前,我市参与制定国际标准5项,主导或参与制定国家标准202项、行业标准226项、省地方标准46项,累计发布市级地方标准226项,其中《急流救援培训基地建设规范》《红色乡村建设指南》《清廉村居建设规范》等全国首发标准达42项,“丽水标准”体系初步形成;建成国家级标准化试点示范项目25个,省级标准化试点示范项目137个,标准化的社会影响力显著提升。

奖励翻倍

丽水经开区用“真金白银”助推企业高质量发展

□ 记者 俞文斌 通讯员 朱雯莉

本报讯 近日,方圆阀门集团丽水有限公司的账户上收到了一笔45万元的款项。“公司去年拿到‘浙江制造’产品认证后,市场监管部门就联系我们申请品牌创建与质量建设奖励,申报奖项的奖金共计45万元,可用于企业提升生产线效能。”该企业办公室负责人李月芹表示,丽水经开区的政策服务越来越贴心了,实实在在的荣誉奖励,让企业看到了政府支持企业高质量发展的力度和决心。

同样享受经开区“质量奖励”的还有浙江中铭工程机械有限公司,该企业已成功获得2021年丽水经开区质量奖,一次性奖励15万元。中铭工程副总经理孙耀武介绍,高质量发展的红利一路伴随着企业的发展,特别是这几年丽水经开区强力支持企业加快转型升级,不断出台激励政策,为企业增强了发展后劲,提振了发展信心。今年以来,为促进产品质量不断升级,中铭工程不断改进工艺,在检验设备、加工设备等方面已投入约800万元。

为推进“质量强区”建设,推广先进的质量管理方式,推动经济发展方式转变和产业转型升级,2013年丽水经开区首次设立质量奖,并出台《丽水经济开发区质量奖评定管理办法》,用“真金白银”激发市场主体,加大研发投入力度,为企业转型升级和高质量发展增添助力。今年,丽水经开区对2020年出台的《丽水经济技术开发区质量奖评审管理办法》进行了调整,其中奖励金额翻了一倍,由15万元提升至30万元。

记者注意到,2022年新修订的《丽水经济技术开发区质量奖评审管理办法》还对申报条件进行了更新:申报主体生产经营或服务年限由3年调整至1年,并提出对“亩均效益”综合评价结果上年度达到A档的工业企业申报时予以优先推荐。“质量奖是经开区最高质量荣誉,近年来,经开区通过加快兑现奖补政策和不断调整政策适应市场需求,引导市场主体积极实施‘以质取胜’战略,提高产品、建设、服务、环境质量水平,全面提升竞争力。”丽水市市场监督管理局经开区分局相关负责人告诉记者。

质量和标准,是一个城市经济实力、文明程度的综合反映,也是产业和企业核心竞争力的集中体现。“质量提升并非一朝一夕就能完成。”丽水市市场监督管理局经开区分局相关负责人表示,接下来,经开区将通过提高质量标准,加强全面质量管理,推动质量变革、效率变革、动力变革,推动高质量发展,并持续释放政策效应,为质量创新驱动添“热度”,为优化营商环境强“力度”,为保障市场稳定升“温度”。

截至目前,丽水经开区已有30余家企业获评“丽水经开区质量奖”荣誉称号,丽水经开区共发放质量奖奖金约400万元。

我市举办丽水首届特色菜肴烹饪技能大赛



□ 记者 董陈磊 通讯员 叶霞霞

本报讯 “黄精文火牛肉、鲜虾焗百合、桃胶香梨盅、处州白莲糕……”10月25日上午,由丽水市商务局主办,丽水市餐饮业和烹饪联合会承办的丽水首届特色烹饪技能大赛,在丽水现代广场大酒店二楼大厅拉开序幕,来自各县(市、区)的34名大厨各显神通,纷纷亮出了自家的独门绝技,在大赛中一展风采。比赛现场,一道道色、香、味俱全的美味佳肴令人不禁垂涎三尺。

本次大赛由各县(市、区)筛选推荐当地具有代表性的特色菜肴,经过初选和初赛后进入决赛。决赛的12支队伍中,除了各县(市、区)代表队外,还有丽水代表队、丽水经开区代表队以及生生堂国药集团代表队共同参赛。大赛分别从养生特征、味感、质感、观感、卫生与数量以及现场操作六个方面进行评判打分。经过一番激烈的角逐,现场评出银奖35个、金奖21个、特金奖16个。

“这次大赛的参赛选手利用各地特色的食材,组合烹饪出令人惊艳的菜肴作品,不仅符合本次大赛

的食品要求和养生标准,而且将传统与现代的口味相结合,让人眼前一亮。”担任此次大赛的评分裁判,曾是杭州G20峰会欢迎晚宴的设计者、中国烹饪大师朱启金,对此次参赛的菜肴作出了很高的评价。

“不仅如此,丽水的食材在行业里也十分有名气。”朱启金说,如庆元香菇、青田稻鱼等在行业里都是比较受好评的食材,在即将举办的亚运会的宴席当中,每个菜单里都有丽水的食材元素在里面。

除了特色菜外,每支队伍还需利用特色食材制作养生、药膳菜肴各两道。“中医向来有‘药食同源’的说法,通过药膳养生保健,达到美味与功效兼顾的作用。”生生堂代表队领队姚国平说,他们在本次比赛利用丽水的特色药材黄精作为食材,烹饪了一系列营养价值丰富的特色菜肴。

“这次比赛,我们采用遂昌一些本土食材,以及较为传统的烹饪技巧,制作了一系列菜品,展现了我们当地的美食文化。”遂昌代表队领队邱芳卿告诉记者,这次比赛不仅对于厨师技艺的提升有很大的帮助,还促进了各地美食文化的交流。