

婺城新添一家“品字标”企业

本报讯(记者 张红星)近日,经过严格的产品检验、第三方审查等环节,浙江海螺万家调味品有限公司生产的“酿造料酒”通过了“品字标”浙江制造认证,成为2025年婺城区首家通过“品字标”浙江制造认证的企业。

近年来,婺城区聚焦辖区产业特色,大力实施品牌强区战略,在全省率先推出“企业首席品牌官”制度,以人才为引擎,深入推进“品字标”品牌培育工程,促进“品字标”区域公用品牌与企业产品品牌互相融合、互为支撑,提升企业产品质量及品牌价值。目前,全区已累计培育“品字标浙江制造”企业48家。

据悉,海螺万家有着近20年酿造生产工艺经验,拥有8条智能化生产线,产品涵盖酱油、食醋、黄酒、料酒、黄豆酱、剁辣椒、酱油粉、味精等八大系列百余品种,是华东地区智能化、规模化的综合调味品生产基地和国内领先的调味品智慧工厂。近年来,该公司先后获得“浙江省著名商标”“浙江省科技型中小企业”“浙江省名牌产品”“金华市老字号”“金华市农业龙头企业”等荣誉。

青春逐梦‘汽’场全开 党建赋能产教融合

本报讯(记者 王静姝)近日,浙江金华科贸职业技术学院组织汽修专业42名学生怀揣专业热忱,走进大昌集团旗下奔弛、奥迪等11家品牌4S店,开启为期一周的产教融合实践教学活。这场由校企双方精心策划的实训,以“理论+实践”双育人模式,为汽车行业培育新一代复合型技能人才。

实训中,大昌集团旗下各4S店工作人员详细介绍了4S店运营模式、部门设置及实训安排,鼓励学生主动融入岗位,提升技能与素养。在售接待岗,学员们以标准化礼仪和微笑迎接客户,学习全流程服务细节,提升服务意识与应变能力;智能维修车间内,他们紧跟技师,观察零部件拆装角度与力度,记录故障排查逻辑链条,参与整车检测,深化对汽车构造的理解;新媒体营销岗上,学员们以年轻视角探索品牌传播新路径,通过“策划-创作-运营”全流程实践,将数字媒体课程知识转化为市场传播力。

此外,学校数字商贸学院党支部打造“党建引领+产教融合+服务育人”三位一体工作模式,带领学生前往武义白坛下村健裕果园,开展助农直播。师生团队以果园生态为天然直播间,通过“产品溯源+场景化营销”模式,介绍白枇杷特点、种植环境和方式,与观众互动,助力农产品销售,为校企合作和直播助农积累了经验。

通过校企协同育人与党建引领的模式,浙江金华科贸职业技术学院在培养高素质技术技能人才、服务乡村振兴等方面不断探索,书写了产教融合与社会服务的新篇章,为学生成长成才和区域经济发展注入强劲动力。

打击防范经济犯罪



日前,金华市公安局婺城分局联合婺城区综合行政执法局在婺城区党群服务中心举办“反诈打非”专题宣讲活动。活动中,执法人员向过往群众发放反诈宣传册,用通俗易懂的语言向群众普及各类电信网络诈骗陷阱和防范方法,结合真实案例普及典型电信网络诈骗方式,提醒群众注意保护个人信息和财产安全,不轻信来历不明的电话、信息,不轻易向陌生人转账汇款,防止上当受骗。

金华传媒记者 陈业文/摄

琅琊镇 80 余亩双季茭白抢鲜上市

本报讯(记者 洪珊)初夏时节,婺城区琅琊镇的80余亩双季茭白迎来首茬丰收。一批批新鲜上市的茭白以鲜嫩、爽脆的口感赢得市场青睐,成为市民餐桌上的时令美味。

日前,记者来到位于琅琊镇山后金村的冷水茭白基地,满眼葱绿尽收眼底,一片片茭白在风中摇曳生姿,长势喜人。每天早上六点,种植户金小彩就带着工人手拿镰刀穿梭在茭白田间,收割、装袋、打包、搬运、装车……一派忙碌的景象,丰收的喜悦洋溢在每个人脸上。

上午11时,金小彩将新鲜采收的茭白打包运到冷水池进行保鲜储藏,等待合作批发商上门收货。“基地一般以客户预定为主,主要销售到衢州、杭州、上海等地。现在市场的需求量特别大,每天供不应求。”金小彩告诉记者,从5月初开始,他们就已经进入了采摘期,将一直持续到五月底,每天能采摘大约1500斤的茭白。

据了解,金小彩种植茭白已有30余年,今年她共种植茭白50余亩,单、双季茭白皆有,目前正采收的是双季茭白,共20余亩,预计总产量10万斤。

这些年,在相关部门指导下,山后金村茭白种植大户、合作社在保留传统种植优势的同时也加大了茭白新品种引进与创新力度,大力推广种植优质新

品种。经过新品种引进、培育和改良,形成多季茭白品种,一年到头田间几乎都有产出。其中单季茭白于每年9月集中上市,而双季茭白则实现了一年两收,分别在5月和11月迎来采收旺季。这种模式不仅丰富了市场供应,还通过错峰销售的方式有效避免了价格竞争,持续提升经济效益,为山后金村茭白产业注入了新活力。

“我们茭白品质好,还可以生吃。吃起来脆脆甜甜,口感特别好。”金小彩说。依托琅琊镇得天独厚的自然环境,山后金村的冷水茭白采用金兰水库优质活水灌溉,配合肥沃的有机土壤,共同为冷水茭白创造了极佳的生长环境,

种植出的茭白质优味美,深受消费者喜爱。

为做强做大地农业品牌,近年来,琅琊镇厚植白沙溪流域山水资源优势,发掘地方特色,注册了“三十六堰”商标,确定了一批有匠心、有特色、有传统、有口碑的产品入选“三十六堰”优选系列,其中就包含了冷水茭白。

“接下来,我们将以品牌优势助力冷水茭白等特色果蔬产业发展,积极拓展线上销售渠道。同时也将扩大茭白种植规模,让冷水茭白成为村民奔向共同富裕的强劲动力。”琅琊镇相关负责人表示。

稳岗托底+灵活创收

婺城创新举措点亮残疾人“就业梦”

本报讯(记者 戴翔)近日,一辆小货车驶入位于乾西乡的婺城区残疾人辅助性就业项目调配中心,车上装载着5万份发义乌的日用品来料加工订单。

“这批货明天一早就要发走,你们能不能腾出时间加工。”考虑到原本承接这批订单的乾西乡残疾人之家人手不足,调配中心负责人廖亮立马联系五公里外的竹马乡残疾人之家,调配过去2万份订单。

“每个盒子装10片创口贴。”半个小时后,3万份来料加工原材料被送进乾西乡残疾人之家辅助就业车间,在工

作人员仔细讲解加工的要求后,30名残障员工便开始了一天的忙碌。

“我在这里干活,最多的一天做了4个小时,赚了50多元钱。”残障员工陈旭棋一边手脚麻利地折着包装盒,一边跟工友聊着天,笑容洋溢在他们每个人脸上,“我感觉到很开心,减轻了家里的负担,自己也过得很充实。”

据悉,婺城区残疾人辅助性就业项目调配中心,是全省首个县(市区)级调配平台,自2024年11月成立以来,已对接温州、台州、丽水、义乌等地的多家企业,落地以来料加工为主的辅助性就业

项目15个,月产量超55万件。

“通过我们调配中心资源整合加就业安置,残疾人朋友每个月能拿到2000-3000元工资,而且给他们缴纳了社保,他们的生活水平得到了较大的改善。”廖亮告诉记者,调配中心已经在部分乡镇街道残疾人之家建立调配点,提供纽扣组装、纸盒粘贴、首饰包装等劳动强度适中、技能要求不高、工作时间灵活的来料加工业务,带动残疾人、残疾人家庭及周边零工就业1000余人。

“稳岗托底就是我们为符合条件的残疾人提供工作岗位和每月2260元的

最低生活工资标准,灵活创收就是在此基础上,残疾人及其家属通过辅助性就业项目赚取额外收入”,婺城区残疾人就业服务中心主任张宏给记者算了一笔账,通过调配中心调配,省去了中间环节和外包流程,单价提高了50%以上,这样既解决了残疾人就业问题,又切实提高了他们的整体收入。

近年来,婺城区持续加大残疾人就业扶持力度,以辅助性就业作为残疾人就业增收的新增长点。接下来将继续扩大残疾人辅助性就业项目调配中心的辐射范围,带动更多残疾人更精准更充分就业。



覆盆子采摘正当时

近日,位于婺城区沙畈乡店边村的峰山堰语掌叶覆盆子基地进入采收旺季。基地旁的白沙溪流水潺潺、清澈见底,基地内,鲜红的覆盆子挂在翠绿的枝头,个头饱满、鲜脆多汁,吸引着一批批游客前来采摘。

基地负责人包登峰在多个社交平台上开设视频账号,平时会通过直播、发布短视频等形式宣传。“目前鲜果的订单量已经饱和了,上门采摘的游客也很多。前不久还有几名游客从山东‘打飞滴’过来采摘。”5月以来,包登峰的手机就响个不停,订单纷至沓来。依托覆盆子产业,基地还延伸开发果干、果酒、药用提取物等深加工产品,并联动周边民宿、农家乐打造“采摘经济圈”。

记者 徐乐文/摄

婺城乡村厨神争霸赛：解锁地道乡土味

本报讯(记者 刘琳婕)5月16日上午,“百县千碗·婺城有味”2025年婺城区乡村厨神争霸赛在金华实验中学火热开赛。赛场上,来自婺城区18个乡镇(街道)的40余位厨艺高手齐聚一堂,展开激烈角逐。

比赛设置小吃、热菜两个赛道,选手们纷纷大显身手,将创意巧妙融入乡土风味之中。灶台间,食材翻飞,煎炒烹炸声此起彼伏,香气四溢。

叶氏土鸡煲、鸡汤蒸三鲜、排骨螺蛳煲、琅琊小溪鱼、鱼子酱肉圆……既有婺城风味十足的家常菜,也有令人眼

前一亮的创意菜。选手们以金华特色食材为基底,融合传统技艺与创新巧思,呈现了一场视觉与味觉的双重盛宴。来自梅溪小院餐馆的王永权凭借一道“一鱼两吃”惊艳全场,两种烹饪风味相互映衬,引得评委纷纷称赞。众多小吃中,来自小胖饭店的朱涛以“糖俚秋月”拔得头筹,成为评委口中“层次分明、乡土味十足”的典范。

赛事评委组对选手表现给予高度评价,认为参赛作品既保留了金华火腿、两头乌、石斛等本土食材的传统风味,又通过创意摆盘和融合技法展现了

现代餐饮美学。例如山珍胴骨煲、小胖五花肉等自选菜,既凸显了选手的扎实功底,也体现了婺城美食文化的多样性。

最终朱涛、王永权、叶彩燕、杨彬和倪壹辉等5名选手脱颖而出,将代表婺城参与金华市乡厨大赛。赛事评委组现场为参赛选手颁奖,并发布文明乡厨倡议书。

作为浙江省“百县千碗”工程的重要实践地,婺城区近年来深耕地方美食文化,成果斐然。截至目前,全区已培育8家“百县千碗”美食体验店,1个特色

美食街区,助推举办“美食促消费”活动近百场,并拍摄婺城十大美食宣传视频,推出美食歌曲《婺味》,实现线上线下联动推广。

“我们希望通过这项赛事,以味引流,让更多人喜欢婺城味道。”婺城区文旅体局党组书记、局长沈春燕说。接下来,婺城区将继续以美食为纽带,深化“食旅融合”,通过举办美食进社区、进景区等活动,打造美食主题线路,让游客在品味地道风味的同时,深度体验婺城的文化底蕴与山水魅力。

