



市中云报APP



幸福微市中微信

枣庄市市中区多举措 扎实做好城市防汛工作

□市中融媒综合报道

本报讯 汛期到来，安全为先。7月15日，市中区应急管理局为新建2个防汛重点村配送防汛物资。防汛物资是应对洪涝灾害的有力武器，是保障村民生命安全的重要防线，区应急管理局精心筹备、精准投放，将各类防汛物资及时、足额地送达重点村，确保在关键时刻拿得出、用得上。

为切实保障人民群众生命财产安全，筑牢防汛救灾“第一道防线”，市中区将防汛重点村标准化建设工作作为重中之重，集中力量、精准施策，全面打响防汛备汛主动仗。据悉，市中区今年新建2个防汛重点村（社区），分别为税郭镇师山口村、文化路街道孔庄社区。截至目前全区已累计完成14个防汛重点村标准化建设，共配备物资14类 3000余件。

据了解，为切实做好防汛备汛工作，市中区应急管理局全面排查应急系统防汛防台风薄弱环节和风险隐患。在周村水库开展“四不”紧急拉动，各镇街、区直有关部门200余人参加演练，进一步强化意识、锻炼队伍，确保安全度汛，守护万家安宁。

（董宏涛）

进入汛期以来，枣庄市市中区综合行政执法局积极组织多方力量，全力做足各项防汛准备。

在南园立交桥泵站，记者看到工作人员正在对防汛排涝设备进行例行检查。

据市中区市政园林服务中心南园立交桥防汛人员边琳介绍，“这台500的水泵是自动启动的，当水位达到300毫米的时候，水泵就自动启动，当下雨量更大的时候，南园立交桥所有的排水系统都会开启，每小时能达到6500立方米的排水量。”

据了解，市中区综合行政执法局为增强城市防汛力量，组建城市防汛应急抢险队，把城区划分为4大片区，明确责任到人。同时将提前架设移动泵车，在低洼路段、下穿式立交桥等易涝点安排专人值守，确保抽排设备随时待命。同时，数字化城管指挥中心也将利用智慧城管平台实时监控积水点位，及时调度应急力量精准处置。

在市中区综合行政执法局城市防汛指挥中心，依托视频监控系統，通过技防加人防相结合，实时监控12个下穿式立交桥、15处易积水点位降雨情况，实现及时调度应急力量精准处置，保障城市安全度汛。

（刘正航 李昭泰）



枣庄市市中区 开展“爱心相随·点亮生命” 干细胞血样集中采集活动

□特约通讯员 刘畅

本报讯 以我微弱之力，点燃生命之光。7月15日，枣庄市市中区在区人民医院开展“爱心相随·点亮生命”干细胞血样集中采集活动。市红十字会常务副会长田静，市红十字会党组成员、副会长王新甫，区委副书记邢军，胡少峰参加活动。

记者在活动现场看到，工作人员以现场解答的方式，向大家普及造血干细胞捐献的相关知识和重要意义。志愿者在工作人员引导下，认真填写志愿捐献者同意书，并进行抽血取样。血样采集后，区红十字会工作人员还为捐献者发放造血干细胞捐献者荣誉证书和纪念品。

据了解，本次集中采集活动是在市红十字会统一部署下开展，先后有140余名热心职工群众报名，现场成功采集干细胞血样100余份。

枣庄市市中区 首家公办综合托育中心开园

□记者 王慧

本报讯 随着国家生育政策实施和家庭对科学早期教育的日益重视，0至3岁婴幼儿托育服务成为社会关注的焦点。近日，枣庄市首家公办综合托育中心——市中区妇幼保健院儿童托育中心开始试运行。

走进托育中心记者看到，各类教具一应俱全，首批入园体验的幼儿正在参与互动游戏和亲子活动，现场氛围轻松愉悦。

在托育员的引导下，家长杜女士正与两岁多的儿子进行亲子互动。由于家中老人年事已高，自己和爱人工作繁忙，杜女士一度面临带娃难题，如今把孩子送到托育中心，这个难题迎刃而解。

0至3岁是孩子成长的关键时期，科学养育和启蒙教育至关重要。市中区妇幼保健院儿童托育中心设有乳儿班、托小班、托大班、混龄班四个班级，依托市中区妇幼保健院的专业医疗资源，创新性提出“医育结合”的托管服务模式，根据婴幼儿的身心发展规律，提供精细化、科学化的照护。0至1岁孩子以科学喂养、作息照料、安全感培养、感官启蒙为核心，满足基础生理需求和安全感；1至2岁孩子侧重肢体协调性锻炼，并进行语言与社交、生活习惯培养、情绪管启蒙理，重在“引导”和“习惯养成”；2岁以上孩子注重认知与技能发展、社会规则学习、自主能力提升及兴趣探索，看护重心转向“能力拓展”和“规则意识”培育。同时，中心还通过“每日沟通群”实时分享孩子动态，并定期举办家长开放日，确保家托信息透明、互动顺畅。

目前，市中区妇幼保健院儿童托育中心为试运行阶段，已有30名低龄儿童在家长的陪护下开启入园体验。托育中心将在8月1日正式开园，届时可满足100名0至3岁婴幼儿就近入园。

作为全市首家公办性质的0至3岁婴幼儿托育服务机构，该中心填补市中区普惠性托位资源空白，有效解决了部分双职工家庭的育儿难题，让更多家庭享受到质优价廉的专业托育服务，完善市中区生命全周期服务管理。

枣庄市市中区 “小”摊位 “大”美味

□记者 王慧

本报讯 面对当下餐饮行业日益激烈的竞争与消费者对高性价比、高品质的需求，舜和枣庄大酒店打破传统经营模式，创新推出“星级美味街头外卖”，将菜品摆放在店门口，以亲民价格销售，让大酒店的菜走向市民的小餐桌。这种“亲民化”转型，不仅让老牌餐饮焕发新活力，也为城市烟火气增添一抹亮色。

下午5时，枣庄大酒店西门门口的外卖摊位一字排开，辣子鸡、小酥肉、红烧茄子等28道家常菜被端上摊位，香气四溢。尽管天气较为炎热，前来购买的市民却热度不减，排起长队伍。

据了解，酒店前期经过深入的市场调研，从定价、食材和市民口味需求上进行细致考量。目前，外摆摊位提供凉菜、卤菜、炸货、热菜、面食等五大类菜品，价格从8元到30元不等，将原本限定于堂食体验的高品质菜品，转变为市民触手可及的便捷选择。



近期，市中区交通运输局在辖区内容运中心等重点区域，开展网约车及黑车非法营运行为专项整治行动。

行动中加强了对重点区域的巡查频次与力度，采取定点检查与流动巡查相结合的方式，对过往车辆进行严格排查，保障整治行动取得实效。（通讯员 赵嘉祥 摄）

从名菜到“名片”， 一碗辣子鸡何以牵出枣庄百亿产业链？

一只孙枝鸡、一把皱皮椒，正撑起年产值55亿元的特色富民大产业。闲暇之余，不如到枣庄品一碗辣子鸡，感受舌尖的鲜辣与枣庄儿女的澎湃激情。

界面新闻记者 周涛

7月7日，枣庄市市中区总工会的会议室内，独具枣庄特色的枣庄辣子鸡产业链工会联合会成立。这个由枣庄市辣子鸡产业投资发展集团发起的“枣庄辣子鸡产业链工会联合会”，不仅是全国首个以地方特色美食为核心的产业链工会组织，更标志着这个年产值已突破55亿元的特色产业，从自发扩张阶段迈入了制度化、规范化的高质量发展新阶段。

一菜兴百业，辣子鸡产业链的崛起之路

枣庄辣子鸡的产业化征程，始于一碗传承百年的家常菜。枣庄辣子鸡以鲜、辣、香、色、味、美、独、特、风、味吸引着八方食客。它不仅是一道菜，更是一种文化的传承和枣庄人民情感的寄托。每当人们提及枣庄，总会想起那碗鲜辣可口的辣子鸡，仿佛这座城市的味道就凝聚在这一碗之中。

2021年，枣庄辣子鸡烹饪技艺入选第五批山东省级非物质文化遗产名录；2024年，其成功入选《2024地摊美食产业化精选案例集》，同年“枣庄孙枝鸡”被授予“国家畜禽遗传资源”称号。

枣庄辣子鸡的灵魂在于“枣庄皱皮辣椒”和“枣庄孙枝鸡”，这都是枣庄独有的特色品种，其背后代表着3.46万家大小酒店餐馆和数万种植户、养殖户的生计。

食材的独特性是这条产业链的根基，在枣庄市中区西王庄镇的孙枝鸡标准化养殖

基地，羽毛红黄相间的土鸡正通过智能温控系统调节生长环境。这种被称为枣庄辣子鸡“正宗食材”的本地土鸡，曾因生长周期长、数量有限制约产业发展。通过市中区引导国企参与、招引龙头民企落地，联合山东农业大学等科研院所共建技术研究中心，孙枝鸡种群繁育效率显著提升，2024年已实现年供应100万羽的规模，为辣子鸡产业链的发展提供了稳定的“肉源”保障。

与之配套的枣庄皱皮辣椒，同样经历了从散户种植到标准化生产的蜕变。在薛城区周营镇巩湖村的示范种植园，13座全钢架温室大棚里，“靓辣一号”辣椒苗正通过水肥一体机获得精准养分供给。这种又名“一窝蜂”的薄皮辣椒，经枣庄农业科技人员多年杂交改良，亩产已达1万斤，比传统品种提升40%。目前枣庄全市2万余亩种植面积年产量8000多万斤，其中90%来自市中区西王庄镇等五个核心产区，为辣子鸡产业提供了不可或缺的“灵魂辣味”。

产业规模的裂变式增长印证了市场潜力，数据显示，枣庄现有以辣子鸡为特色的餐饮经营主体3.46万家，每年消费肉鸡约4000万只，带动全产业链从业人员超3万人。从光明广场的炒鸡大赛到凤凰街的辣子鸡特色街区，从“鸡大集”电商平台的直播带货到预制菜生产线的标准化加工，这个曾经的地方菜已形成“养殖——种植——加工——销售——文旅”的完整产业链条。2024年11月成立的枣庄辣子鸡产业发展集团，联合山东舜和控股等260余家企业构建供应链联盟，更让产业发展有了“集团军”作战的底气。

工会联合会，产业升级的制度保障

辣子鸡产业链工会联合会的成立，并非偶然的组织创新，而是产业发展到特定

阶段的必然需求。当一个产业从分散的小作坊迈向规模化经营，从单一餐饮服务延伸至全链条协同，劳动者权益保障、技能标准统一、行业规范建立等问题便随之凸显。

从现实需求看，工会联合会的核心职能直指产业痛点。其提出的签订“1+3”集体合同，将有效解决产业链上3万余名从业人员长期面临的薪酬不统一、社保不完善等问题。

对行业而言，工会组织的介入将加速标准化进程。枣庄辣子鸡虽已形成产业规模，但长期存在的烹饪技艺差异、食材标准模糊等问题，制约着品牌价值提升。工会联合会计划开展的劳动竞赛、合理化建议征集等活动，恰好能从从业者层面规范操作规范统一，而工会搭建的技能培训平台，正是连接个体成长与产业升级的关键纽带。

从全国视野看，这个特色产业工会的探索颇具示范意义。在柳州螺蛳粉、淄博烧烤等地方美食相继走红的背景下，如何将短期流量转化为长期产业优势，核心在于建立可持续的制度保障。枣庄辣子鸡产业链工会联合会构建的“组织有力、管理规范、运作高效、服务到位”工作体系，为特色产业群提供了可复制的行业发展样本——通过维护劳动者权益稳定队伍，通过提升职业技能保障品质，通过构建和谐劳动关系降低交易成本，最终实现产业素质的整体跃升。

迈向百亿目标，制度创新后的增长新空间

想要让枣庄辣子鸡声名远播，难在品牌的建立，也难在品牌的维护。如果枣庄辣子鸡产业处于小企业、小饭店、小作坊模式，那

么将会导致菜品质量参差不齐，难以保证品牌的长期发展；如果枣庄辣子鸡产业处于“有餐饮无规模，有消费无产业，有品类无品牌”的阶段，那么缺乏强有力的头部品牌来带动整个产业链的发展。

事实上，枣庄早已意识到这个问题。一方面，枣庄积极与山东省地理标志产业协会接洽，申请注册“枣庄辣子鸡”集体商标，通过法律手段保护“枣庄辣子鸡”区域公用品牌。并且组织枣庄当地的辣子鸡企业参加中国地理标志产业发展交流大会暨地理标志产品交易会，不断提升“枣庄辣子鸡”这一品牌的形象和影响力。

另一方面，为加快建立“枣庄辣子鸡”产业标准体系，枣庄启动了“枣庄辣子鸡”团体标准起草工作，引导辣子鸡产业加大与配套产业的交流合作，服务指导企业放大效益，通过产业联动、要素集聚，实现农业产业链延伸、多主体共赢。

工会联合会的成立，为枣庄辣子鸡冲击百亿产值目标注入了新动能。这个被枣庄市市委书记张宏伟称为“完全可以做成百亿级富民大产业”的特色经济，在制度保障加持下，正显现出多维度的增长潜力。

从55亿到百亿，枣庄辣子鸡的产业跃迁，不仅需要市场力量的持续驱动，更需要制度创新的保驾护航。辣子鸡产业链工会联合会的成立，恰是这种制度创新的关键一步。当3万余名从业者有了共同的“娘家”，当260余家企业形成更紧密的协作网络，这个发源于海岱大地的特色产业，正朝着“富民大产业”的目标，迈出更加坚实的步伐。

一只孙枝鸡、一把皱皮椒，正撑起年产值55亿元的特色富民大产业。闲暇之余，不如到枣庄品一碗辣子鸡，感受舌尖的鲜辣与枣庄儿女的澎湃激情。