

# 走在前 作示范

## 省会长沙在行动

# 今年雨花区将这样拼经济！

● 周游  
日月忽其不淹兮，春与秋其代序。

2023年，雨花区以只争朝夕的心态，以动静相连的形态，以保护与发展兼顾、继承与创新并重的姿态，写就经济腾跃、品质倍升、民生幸福的宏大叙事。

时间的深邃，记录一路星光所向，描绘雨花风华——

高质量发展全面挺进全国十强、居中西部第一，地区生产总值增长5%，高于全省，展现了“经济大区作贡献”的责任担当；

完成全口径税收888亿元、居全省第一，规模工业产值增长19%、增速居全市第一，社零总额813亿元，居全市第一；

圭塘河同时获得全国“两山”实践创新基地和美丽河湖2项国家级生态殊荣；

全区高新技术企业达688家，居全省前列，完成技术贸易合同成交额369.05亿元、排全省第一；

完成外商直接投资1.21亿美元，内五区第一；全区预计完成进口额近30亿元，同比增长40%以上，对非进出口总额预计65亿元，同比增长62.5%。

2024年的河流上，轴轳千里，更为波澜壮阔的现代化进程即将开启。

1月22日，雨花区在全市率先召开“产业质效倍增年”“担当善为落实年”动员部署暨区委经济工作会议，吹响新年高质量发展冲锋号，总结2023年高质量发展成果，表彰经济发展功臣，更为雨花擘画2024年经济发展新蓝图。

全力以赴拼经济，实干创新求突破，2024，雨花蓄势待发！



雨花区为8家作出突出贡献的企业单位送上的“特产”大礼包，每台比亚迪新能源汽车上还装着可孚医疗的应急包、零食很忙的零食等雨花“特产”的年货大礼包。周游摄

### 重奖功臣 以雨花“特产”礼赠雨花企业

全国每15台新能源汽车就有1台“雨花造”；每5颗工业镜头就有1颗“雨花造”；每1.25条造纸生产线就有1条“雨花造”；每8台激光加工设备产品就有1台“雨花造”；每20个红外线体温计就有1个“雨花造”；几乎每辆铁路机车轨道线路传感器和监测系统都是“雨花造”……

过去一年，作为雨花高质量发展的闪亮名片，比亚迪、可孚医疗、零食很忙等代表企业发展亮眼，此次的经济工作会议中，雨花区不但将会场内的企业家送上“C位”，也在会场外搭建展台，让雨花“特产”成为聚光灯下的闪耀明星。

雨花大会堂前坪，8台崭新的比亚迪新能源汽车颇为“吸睛”，这正是雨花区为8家作出突出贡献的企业单位送上的“特产”大礼包，每台比亚迪新能源汽车上还装着可孚医疗的应急包、零食很忙的零食等雨花“特产”年货大礼包。

以“雨花制造”“雨花特产”奖励“雨花功臣”“雨花标兵”，政府为企业当“推介官”，既展现了雨花区助力企业推介产品、开拓市场、打响品牌的生动实践，也释放出全力支持企业扎根雨花、深耕发展的鲜明导向。

2023年，面对各类风险挑战，雨花区迎难而上、奋勇攻坚，经济建设取得新进展、新成效。一批挑大梁、有担当、贡献大的优秀企业、单位和个人，为全区经济社会高质量发展作出了突出贡献。

掌声、奖牌、颁奖词，是对奋斗者最美的赞

歌，也是对实干者最好的褒奖。尊重企业家，尊重奋斗者，成为会议释放的重要信号之一。

企业是经济高质量发展的主体。1月22日的会议现场，雨花区将会场前三排位置都留给了与会企业家，而企业家们则用一次又一次的掌声，作出了创新发展、鼓足干劲再出发的承诺与回应。

不只有真心实意的尊重，更有真金白银的奖励。会上奖励了为区域经济发展作出突出贡献的企业，兑现政策奖励资金6200余万元，为企业送上沉甸甸的新春大礼包。

从经济贡献提升奖、企业上市扶植政策兑现，到“四上企业”进入入库奖和高科技企业认定扶植政策兑现……翻开十余页的《2023年度雨花区促进经济高质量发展政策兑现名单》，宛如翻开了一幅区域经济发展热力图。其中，还专设了研发投入政策兑现企业奖和全力建设全球研发中心城市先进名单，进一步强化企业创新主体地位，激发企业创新动力和活力。

雨花区深知，推动经济发展，核心支撑是人，“人人懂经济，人人会经济，人人抓经济”在雨花蔚然成风。此次会议中，站上“C位”的除了企业家，还有在过去一年“抢先机、拼经济、保稳定、促发展”工作中表现突出的先进集体和个人。从项目建设到招商引资，从应急管理到信访维稳，作出突出贡献的集体和个人纷纷上台，戴绶带、领奖牌，享受最高礼遇。

### 优化制度 经济工作“三长制”“一制全盘”

经济大区如何担当挑大梁？2023年，雨花区以“三长制”破题。

由县级领导任指挥长、链长、楼宇长，“关键少数”一线指挥、一线督战。同时，在全区设立30个“一线作战指挥部”，实施县级领导挂帅指挥、领导干部带头下沉、党员干部驻点服务、组织全区党员干部深入片区、企业、楼宇等开展上门服务、精准排忧解难。

以“三长制”为带动，雨花区锻造一支敢“抢”、能“拼”、善“促”、会“守”的“铁军”。

“三长”领航，交出“不俗答卷”：2023年，十大重点产业链预计共完成产值、营收7942.5亿元，同比增速7.38%；十大重点片区共新增项目122个，新增投资53.7297亿元；十栋重点楼宇四季度共实现税收（不含房地产业）8.35亿元，平均增长15.3%。

2024年，围绕“全力以赴拼经济、实干创新求突破”的工作主题，雨花区推

出“三长制”2.0版本，进一步优化机制，持续推进重点片区、重点产业链、重点楼宇建设，大力推动招商引资和企业项目帮扶。

今年，雨花区“三长制”设置了由区委书记任政委，区长任总指挥长的领导小组，同时下设综合指挥部、作风督察部、宣传推介部、组织保障部、招商引资工作部、重点片区工作部、重点产业链工作部、重点楼宇工作部等8个部门，每个部门设置部长、联络员并划定成员单位及工作职责，更加突出“一制全盘”、相关工作部职能职责升级，更加注重统筹协调。此外，更加突出功能优化，项目跟着片区走，企业跟着产业链走，税收及去化跟着楼宇走，将项目帮扶、企业联点和征地拆迁等年度任务目标，分解到各个片区、产业链、楼宇。更加突出质效导向，对标全省“4×4”现代化产业体系，推动传统产业转型升级，新兴产业和未来产业加快布局，培育发展新质生产力。

### 划重点 “六个倍增”“5+2”“8+1”

风雷动，起宏图。2024年，以奋斗起笔，以发展落脚。

新年伊始，雨花区就将今年的工作主题确定为“全力以赴拼经济，实干创新求突破”。

开局即争先，起步就提速，以“抢跑”的姿态，雨花区拉满弓、上满弦、铆足劲，按下“拼经济、促发展”快进键。

2024年，长沙市部署开展“产业质效倍增年”“担当善为落实年”活动，实施“六个倍增”计划（百亿项目百亿企业、规工业企业、上市企业、专精特新企业、高新技术企业、科技研发机构倍增计划），明确“5+2”重点任务（招商引资“一号工程”、全力建设全球研发中心城市、存量企业扩能升级、园区制造业提升行动、企业上市攻坚行动等5项促发展工作；城市运行安全常态隐患排查、防范化解地方债务风险等2项守底线工作）。

结合区情实际，雨花区铺排了“8+1”蓝图推动高质量发展，其中“8”是拼经济、促发展方面的8项重点工作，从招商引资到扩能升级，从园区提效到

片区建设，从开放合作到资源盘活，从促进消费到营商环境，全方位发力，“1”则是久久为功抓好安全生产。

此次的经济工作会议上，雨花区下发了一系列工作方案和任务清单，《雨花区“产业质效倍增年”“担当善为落实年”重点工作清单》《“5+2”重点工作清单》等，进一步强统筹、强目标、强举措、强责任。而《关于进一步优化雨花区“三长制”工作机制 助推经济高质量发展的通知》《雨花区2024年度“全力以赴拼经济、实干创新求突破”招商引资工作竞赛实施方案》等，再次表明雨花区对经济工作“三长制”、招商引资“一号工程”的重点支持，进一步推动相关工作走深走实。

扛牢“经济大区挑大梁”的使命任务，锚定“全力以赴拼经济”的决心干劲，彰显“实干创新求突破”的担当作为，凝聚“上下同欲抓落实”的强大合力，2024年，雨花区奋进“产业质效倍增年”“担当善为落实年”，朝着奋力建设“四个一流”现代化强区的目标乘风破浪！

## 民生

责编/刘军 美编/赵耀 校对/肖应林

雪夜里，登山大学生被困武功山上，岳麓蓝天救援队伸出援手

# 拉练“拉”出两名被困者

● 长沙晚报全媒体记者 刘琦 实习生 徐蹊威

“我们当时也没想太多，救人要紧！山上气温约零下12℃，他们被困在那儿，如果没有得到及时救援，很容易失温面临生命危险。”1月24日凌晨，正在江西武功山开展拉练的岳麓蓝天救援队杨浩等几名队员成功将两名登山被困的大学生救下山。



岳麓蓝天救援队队员为被困大学生装好冰爪。受访者供图

### 有人被困，他们紧急展开救援

杨浩是岳麓蓝天救援队的第13期队员，加入队伍已有一年。他受过山岳救援专业训练，平时也喜欢爬山。1月23日，杨浩和5名队友在武功山开展负重登山拉练。当日23时30分，他们在登顶武功山不久，在山顶一家酒店喝茶聊天时，却意外得知了一条消息。

“老板！我们6个人一时兴起出来登山，脑袋一热也没作什么准备，结果两个队友被困山腰，怎么办啊？”一名年轻人急切地询问酒店负责人。杨浩出于职业敏感，在旁边听到这个消息后，心里“咯噔”一下，立即上前问明情况。

原来，被困的两人是大学生，与求救的年轻人是高中同学。“我们本是一起到长沙旅游，正好赶上下雪。听朋友说这个时候的武功山很美，买了冰爪就来了。”求救者小刚（化名）介绍，爬山爬到一半，同学小亮（化名）腿部抽筋，还有一名同学小明（化名）体力不支。两人的冰爪坏掉了，又没有登山杖，没办法，只能在半山腰等待救援。

小刚体能较好，最先到达山顶求援；还有3名同学在后面慢慢爬山。因酒店内没有专业救援人员，见小刚求助无果，杨浩上前搭话，表明身份。杨浩决定，两名

队员留在酒店负责后勤保障，他带3名队员下山，按照被困大学生发来的定位展开搜救。酒店负责人同意派出一名员工为他们引路。

### 下山救援，被困者顺利获救

“下山路上台阶不平整有陡坡，加之下大雪，结了坚硬的冰，非常难走。”酒店负责人介绍，从山顶处到半山腰被困者位置，平常步行都需要两小时。“天气太冷，我们担心被困大学生的安全，必须尽早找到他们。”杨浩回忆，他和队友李盛民、肖翔、黄新胜都有相对丰富的专业知识与救援技能，此次登山拉练也备齐了各类装备。24日0时，几人迅速小跑下山，原本需要两个小时的路程，他们硬生生在50分钟内走完。

0时50分，杨浩等人终于在路边一个棚子找到了被困的小亮和小明。山上冰冷刺骨，他们拿出准备好的热水，兑上能量电解质饮料给两人喝下，并取出随身携带的云南白药喷雾给小亮使用。休息近20分钟后，队员们又给小亮、小明装好事先备好的冰爪、头灯，给他们登山杖。“被困的大学生走不快，回山顶的路走得非常艰辛。”杨浩介绍，返程用了两个多小时，休息了十几次。凌晨3时20分左右，一行人终于顺利回到山顶酒店。

“非常感谢你们，不然我们真的不知道怎么办了。”正在焦急等待的小刚看到被困同伴顺利获救，长舒了一口气。

### 登山要量力而行，勿冒险

近日，全国多地降雪，不少热爱户外运动运动的“驴友”按捺不住，想上山欣赏雪景。山上雪景虽美，但雪天参加户外运动活动却暗藏风险，如果经验不足、装备不够，很容易让自己身处险境。

杨浩介绍，后来，他们在下山途中，又遇到一群“驴友”，也是自发组织，毫无准备，“他们连防滑的冰爪都没有，我们就把自己的冰爪给了他们。”再走一段路之后，他们又遇到一名年轻妈妈带着两个小孩登山，按照正常爬山速度应该要走到天黑，大家又将手电筒、头灯等装备送给了他们。

杨浩提醒，户外运动爱好者在登山之前，一定要对天气、登山难度、景区封闭情况等有足够的了解，做好基本防护措施，备齐重要装备。为自身安全考虑，不要到未开发山区、危险区域或者在低温雨雪等恶劣天气开展户外运动，也不要独自开展行动。当遇到险情或受伤被困时，要立刻停止活动，尽量不要乱走消耗体力，应立即求救并原地等待救援。

2024黑珍珠餐厅指南发布

# 长沙4家餐厅上榜

长沙晚报1月25日讯（全媒体记者 吴鑫帆 通讯员 隗蒙）1月25日，中国人自己的美食榜——“2024黑珍珠餐厅指南”在江苏无锡正式发布，并于美团App和大众点评App上线，来自长沙的蓝麒麟（远达汇店）、墨泉峰味（润和国际广场店）、晴溪莊园（星沙店）、新长福（世嘉店）上榜。

### 长沙上榜餐厅主营均为湘菜

2024黑珍珠餐厅指南中，长沙4家上榜餐厅均为黑珍珠一钻。从菜系看，湘菜仍为长沙上榜餐厅的主营菜系。作为去年新上榜的城市，长沙今年又有新餐厅上榜，体现了长沙精致餐饮的快速发展。

蓝麒麟（远达汇店）是2024年新上榜的黑珍珠一钻餐厅，是徐记海鲜的品牌升级之作。据了解，麒麟为祥瑞之兽，蓝色则象征着大海，当食客走进其中，整个空间用流光与静谧蓝打造，在光影浮沉流动间感受全沉浸式艺术餐饮体验。蓝麒麟秉承着全球海鲜原创烹制的理念，打造了坛子剁椒炒花胶、黄金椒

生焗海捕石头鱼等招牌菜品。

墨泉峰味（润和国际广场店）、晴溪莊园（星沙店）、新长福（世嘉店）是长沙首批上榜黑珍珠的餐厅，2024年继续被评为黑珍珠一钻餐厅，已连续在榜2年。

其中，墨泉峰味创立于2022年，是湘菜泰斗王墨泉与湘菜大师王焰峰共同建立的湘菜餐饮品牌。晴溪莊园是一家风格庭园美学餐饮原创作品，以湘菜为根，同时融合了粤菜、淮扬菜等菜系的特色。新长福则以湘菜为根，融合其他菜系的可取之处，进行融合创新，创造出了属于自己的湘菜味型菜式“新长福菜”。

### 评审标准涵盖食客用餐全流程

考量会涵盖食客用餐的每个关键节点，比如菜单设计是点菜环节的关键，色香味口感俱佳的美食是就餐环节的关键，质价比是餐后满意度反馈环节的关键等。

为促进精致餐饮业的知识沉淀与分享，今年，黑珍珠会围绕食材、出品技术、供应链、服务管理、餐饮搭配、厨房管理等话题组织行业研讨。

据了解，黑珍珠未来将持续优化评审体系，进一步公开评审标准，助力行业加速成长，与餐厅一起讲好中国饮食文化的新故事。

### 全球30个城市341家餐厅上榜

今年是黑珍珠餐厅指南的第7年发布，共有全球30个城市的341家餐厅上榜。其中，福州、南昌首次上榜，无锡、厦门、台州上榜数量持续增长；与此同时，一线城市出现更多质价比新上榜餐厅，也预示着黑珍珠进入高质量发展阶段，将惠及更多消费者。

当下，线上种草线下打卡已成为新的消费模式。拥有互联网基因的黑珍珠餐厅指南也为城市精致餐饮消费增长持续增添新动力。据了解，自去年首次入围以来，黑珍珠对长沙上榜餐厅的线上流量带动明显。

美团高级副总裁张川表示，在新的时代新的机遇下，餐饮业充满希望，消费者对美食的追求会让精致餐饮持续增长，黑珍珠也将步入高质量发展阶段。未来，黑珍珠将坚持长期主义，鼓励餐厅回归本质，回归味道，回归本地食材，回归经营，倡导更多黑珍珠餐厅通过“回归”塑造质价比更高的美食，服务更多消费者。

此外，“2024黑珍珠”还公布了创榜至今的首届“年度菜品奖”。楚菜、滇菜、潮汕菜等更多地方菜系菜品纷纷上榜，进一步夯实中餐文化底座。



美团高级副总裁张川在会上发表演讲。长沙晚报通讯员 尹杰 摄

