

“智慧”“科技”等成为高频词 科创项目完成投资超六成

武汉重大项目建设“双过半”

盛夏时节,重大项目建设热力十足。7月16日,记者从市发展改革委获悉,今年上半年,武汉全市上下铆足干劲跑出“加速度”,528个重大项目完成投资1769.6亿元,占年度计划的62.1%;计划新开工的122个项目,已开工78个,开工率63.9%,实现“双过半”目标。

连日来,记者深入项目工地采访,一批批科技创新产业、先进制造业、民生工程、城市基础设施项目建设正酣。投资武汉,企业用一个一个重点项目的加快推进投下信心票。

投资武汉热情高 科创项目完成投资占比超六成

7月15日,位于东湖高新区的光谷科学岛科创中心一期项目施工现场,主体结构已经封顶,工人们正在进行室外市政管道、主楼电缆、屋面箱泵一体化安装等作业。

科创中心一期是光谷科学岛建设率先启动的区域,定位为“三平台两中心”,即大科学装置预研平台,新型研发机构集聚平台,科技共享服务平台,科技展示交流中心、公共配套服务中心。

6公里外,随着晶圆制造厂房最后一斗混凝土完成浇筑,长飞先进武汉基地项目近日主体结构正式封顶,预计明年7月量产通线。“推进非常快,总投资超过200亿元,不到300天完成主体结构封顶,我们都盼着这个项目能尽快投

产。”现场项目负责人说。

在位于蔡甸区沌口小区东风大道512号,联东U谷·武汉国际创新中心项目建筑工地,挖掘机、运料车等各类工程车辆来回穿梭,一期12栋楼正在进行结构砌筑阶段,8月底主体结构将封顶。这个总投资100亿元的省级重点项目,如今已完成年度投资计划的94%。项目投资方、北京联东投资(集团)有限公司湖北区域总经理靳楠说,该项目以新能源及智能网联汽车为主导产业,招商引入汽车零部件、车规级元器件、工业机器人等领域企业,成为高端智能制造产业综合体。“我们将推进项目早建成,为武汉产业发展注入新动力。”

“重大项目建设是拉动经济增长的动力源,更是产业发展的强引擎。”市发改委重大项目专班相关负责人介绍,上半年我市528个重大项目投资中,科技创新及现代产业领域投资占到年度总投资额六成以上;从完成投资进度看,占到年度总投资额66.3%,对全市投资增长的支撑作用明显增强。

项目建设热力足 各区均完成投资进度过半

7月16日,记者走进华中科技大学国际教育科技创新园区项目建设现场,数千名工人紧张有序地投入施工建设,现场一派繁忙景象。武汉军山新城科技投资集团有限公司副总工程师冷裕

才说,该项目总用地面积约2050亩,可满足整体2万名学生教学科研使用。去年5月开工,目前正在进行31栋建筑的外立面的装修、市政管网施工建设等,有10栋建筑将于9月份交付。

据悉,该项目为华中科技大学军山校区,目前已进入建设的最后冲刺阶段,建成后将设置先进制造与新材料、碳中和与环境保护、信息技术与人工智能应用、生命科学与医疗卫生等学科集群。

在新洲区双柳街道,总投资4.83亿元的武汉市政府储备粮库(江北)项目建设现场,200余名工人正在加速推进储粮仓库、一站式服务中心、器材库等建设。现场施工人员介绍,该项目建设主体为15万吨储粮仓库,目前基础施工已完成,明年6月实现整体完工,为建设武汉港口型粮食物流核心枢纽,提升全市粮食安全保障能力发挥重要作用。

重大项目建设马蹄疾驰、机器轰鸣,各个区大抓项目建设也在相互比拼。记者注意到,楚兴电子信息产业园一期、中创新航武汉项目三期等项目已基本完工,京港澳高速公路湖北段改扩建工程(武汉段)、轨道交通新港线一期等重大基础设施项目,神龙一厂二期城市更新项目等社会民生项目已超额完成年度投资目标。

市发改委重大项目专班统计数据显示,截至今年6月底,武汉市已入库全市亿元以上项目3546个。上半年,各区市级重大项目均完成投资进度过半目标。

“智慧”“科技”等成为高频词 产业项目更注重集群式发展

理想科学城、智能医疗基地项目一期、武汉智能装备产业园、中电光谷数智产业园、小满制造科技园、航发智慧物流园、临空港创新中心……记者梳理发现,在市级重大建设项目中,“智慧”“科技”“创新”“园区”成了项目名称中的“高频词”,占到总开工建设项目近四分之一,基本涵盖了武汉重点产业链。

“投资建设项目的变化是城市转型发展的一个缩影。”武汉发展战略研究院院长陈伟诚说,战略性新兴产业占比越来越高,这是一个大的趋势。他表示,从武汉投资项目的变化可以看出,产业项目更注重集群式发展,随着“三个优势转化”的深入推进,在未来的产业转型、高质量发展中,这些项目无疑将担起主力军、领头羊。

据了解,今年前6个月,我市投资增长持续回稳提速,工业投资增势强劲,重大项目拉动投资增长明显。

“拼项目就是拼发展,谋项目就是谋未来。”市发改委相关负责人表示,下一步我市将锚定全年投资增长8%的目标不动摇,加大重大项目建设推进力度,进一步完善重大项目奖惩机制,破解项目推进中的难点和堵点,确保项目建设达序。同时,主动靠前服务,畅通项目单位与要素保障部门沟通衔接机制,积极谋划三季度重大开工项目。

记者陈永权 通讯员 刘海东

炒粿条、福建面、油焖小龙虾……

汉产机器人“大厨”把中华美食带到海外

武汉晚报讯(记者郝天娇 实习生董梦洁)远在新加坡,一位老先生在中餐厅吃到了中华传统美食——炒粿条,与以往不同的是,这份地道美味的幕后“主厨”是来自中国武汉的炒菜机器人。

15日,新加坡的华人美食家Chip用镜头带着记者来到新加坡国立大学的餐厅,此时正是午餐时间,记者通过视频看到,餐厅里坐满了正在进餐的食客。Chip将镜头转至后厨,两位机器人“大厨”摆放在厨房中央,在数十道菜谱中,工作人员选择了炒粿条后,机器人开始自动喷洒食用油,按程序先后投入粿条和豆芽,搅拌棒开始“翻炒”。3分钟后,工作人员就将热气腾腾的炒粿条端到食客面前。

视频中的炒菜机器人名为“肴滚智慧大厨”,来自武汉智慧大厨物联网有限公司(以下简称“智慧大厨”),由Chip牵线搭桥进入该餐厅当“大厨”。

智慧大厨创始人魏胜军告诉记者,3个月前,企业受邀参加2024年亚洲食品与酒店展,在新加坡博览中心,他遇到Chip,出于对美食的热爱,两人一拍即合。

“我们一见面就聊了一下午,Chip很激动,说要找来炒粿条‘四大金刚’、福建面‘三大天王’,把他们的手艺都传至云端,让不同流派的华人美食在异国他乡一直延续下去。”魏

胜军说。

“炒粿条、福建面、海南鸡饭……这些都是东南亚非常流行的华人美食,也是我从小吃到大的情结。”Chip告诉记者,“做餐饮辛苦,很多年轻人不愿意干这行,传统美食的手艺怎么传承下去,是个很严肃的问题。”

5月23日,魏胜军再次远赴新加坡,与Chip共同研发炒粿条菜谱。从早晨6时到中午12时,不断在机器程序上改变火候、调整调料配比,经历了7次试验后,Chip兴奋地笑了:“就是这个味道!”两人端着最新出炉的炒粿条,来到一家最近的“明记炒粿条”,邀请老板娘品尝。老板娘品尝后十分惊奇:“很难想象这是机器人炒出来的,味道很正宗!”

随后,Chip开始在新加坡餐饮业界热心推广“肴滚智慧大厨”,目前其已入驻新加坡国立大学、阅记餐馆等数十家餐厅。这个“大厨”不仅会烹饪炒粿条、福建面、杂菜饭等新加坡常见的华人美食,还会烹饪油焖小龙虾等武汉特色菜,受到了当地食客的欢迎。

除了东南亚,欧美地区也开始出现“肴滚智慧大厨”的身影。春节前,浙江丽水的侨乡采购了一批炒菜机器人,从武汉运到奥地利维也纳,成为当地连锁中餐厅MeiShi的新“厨师”,“上岗”半年,得到不少好评。

“炒菜机器人可以将传统美食的



“肴滚智慧大厨”出现在国际美食展会上。

菜谱上传到云端,工作人员只需轻轻一点,便能还原地道风味。”魏胜军说,机器人的优势在于对调料的使用、火候的掌握比人工更精准。而炒菜机器人的高效运作,也大大缩短了需要现场烹饪的中餐用餐时间,一台炒菜机器人能一次性烹饪约50人的食物。

智慧大厨现在每个月都会接待来自世界各地的餐饮采购商,也研发

了不少新菜谱。在武汉智慧大厨物联网有限公司的墙上,挂着一面世界地图,代表着他们的海外市场销售情况,产品销到哪里,魏胜军就会在哪里贴上一颗红色的五角星。现在地图上的7颗星星分别贴在新加坡、奥地利、马来西亚、美国、俄罗斯、印度和肯尼亚。如今,肴滚智慧大厨的产品服务全球1600余家餐厅,其中海外餐厅上百家。