

第十一届 尼山世界文明论坛

参加尼山世界文明论坛嘉宾
到访鲁源村开展文化体验交流

本报济宁7月8日讯(全媒体记者 徐斐)今天,参加第十一届尼山世界文明论坛的嘉宾们陆续到达曲阜尼山。晚上,与会嘉宾到访鲁源村开展文化体验交流,开启了一场穿越2500年的“儒学探源”之旅。

尼山,作为孔子的诞生地,兼收并蓄的和谐观与生俱来。尤其十届尼山世界文明论坛的成功举办,令其成为开展不同文明交流对话的重要平台。

亭廊轩榭,楼阁拱桥,夜幕下的鲁源村,让人如同置身于一个流光溢彩的梦境。随着城门徐徐打开,嘉宾们仿佛踏入了时空隧道,在历史与现代之间穿梭,感受着那份厚重的文化底蕴。漫步其间,时光似乎放慢了脚步,嘉宾们沉醉于这迷人的夜色之中,沉醉于这美轮美奂的东方美学里,流连忘返。

“全龄、全时、全季”的沉浸式游览,引得与会嘉宾们纷纷点赞。嘉宾们表示,鲁源村非常漂亮、令人陶醉,看到这些美景感到非常震撼,希望了解更多的中国历史,了解更多孔子的故事。

草药香里的东方智慧

■济宁日报全媒体记者 胡碧源

7月9日至10日,第十一届尼山世界文明论坛在曲阜尼山举办,期间,将举办中医药文化论坛。7月8日下午,记者来到论坛配套场馆中医药文化体验馆进行了实地探访。

走进体验馆,馆内药香弥漫,人头攒动。该场馆突出中医药文化体验,以宣传、推广齐鲁中医药文化为重点,分为文化展区和体验区。在入口处的是“鲁十味”和“运河之都十二味”道地药材展示区,嘉祥县的济菊,邹城市的猪牙皂,微山县的水蛭、蟾酥等中药材产品被放置在墙上的透明展示盒内,配以性味归经、功效、产区等文字注释,让参观者从历史与文化的角度感受中医药文化的独特魅力。

记者在现场看到,馆内不仅有八段锦健身功法图示、泗水砭石制成的原生态保健用品,还可以亲身体验手工制作香囊、艾条灸,展台上也摆满了琳琅满目的中药制剂、中药饮片饰品、食疗产品和文创产品等。

体验区是最热闹的“打卡地”,每位中医专家的诊台前都排起了长队,大家跃跃欲试,想要体验按摩、刮痧等特色诊疗服务。“经过专家的推拿按摩,酸痛了许久的脖颈舒服多了!”在体验完推拿疗法之后,一位体验者对此很是满意。此外还有中医现代诊疗仪器,可以让大家感受到现代科技与中医药的融合创新。

中医药文化作为中华优秀传统文化的重要组成部分,一直受到国家的重视和推广。近年来,随着国民健康意识的不断提升和文化自信的显著增强,越来越多的人开始关注并尝试中医药。中医药文化体验馆的成功“圈粉”,展现了中医药文化正以温和而坚定的姿态,向世界生动诠释着东方智慧中的健康之道。

建设零碳园区,三部门这样部署

新华社北京7月8日电(记者 张晓洁)记者8日获悉,国家发展改革委、工业和信息化部、国家能源局近日印发关于开展零碳园区建设的通知,支持有条件的地区率先建成一批零碳园区,逐步完善相关规划设计、技术装备、商业模式和管理规范,有计划、分步骤推进各类园区低碳化零碳化改造,助力园区和企业减碳增效。

零碳园区是指通过规划、设计、技术、管理等方式,使园区内生产生活活动产生的二氧化碳排放降至“近零”水平,并具备进一步达到“净零”条件的园区。通知围绕加快园区用能结构转型、大力推进园区节能降碳、调整优化园区产业结构、强化园区资源节约集约、完善升级园区基础设施、加强先进适用技术应用、提升园区能碳管理能力、支持园区加强改革创新等8方面,

部署重点任务。

记者了解到,国家发展改革委将统筹利用现有资金渠道支持零碳园区建设,鼓励各地区对零碳园区建设给予资金支持,通过地方政府专项债券资金等支持符合条件的项目。鼓励政策性银行对符合条件的项目给予中长期信贷支持。支持符合条件的企业发行债券用于零碳园区建设。

此外,通知明确,支持园区引入外部人才、技术 and 专业机构,服务企业节能降碳改造、碳排放核算管理、产品碳足迹认证等。探索对零碳园区多能互补、多能联供项目实行“一个窗口”审批制度。强化用能要素保障,在零碳园区范围内创新节能审查和碳排放评价模式,探索实施区域审批或项目备案。加强新建园区、新能源电源、供电设施等用地用海要素保障。

等各级各类“最美家庭”近2万户。组建“齐鲁好家风”宣讲团,打造家庭家教家风实践教育基地45处,持续开展“传家训、立家规、扬家风”“共叙‘家’话”等活动,组织家庭美德故事会、“婆媳演讲会”等巡讲巡演活动7000余场次,孝老爱亲成为我市永不褪色的精神底色。

与此同时,一批又一批道德模范、新时代好少年等优秀代表不断涌现,也在潜移默化地影响着人们的观念,文明礼让、微笑服务、志愿奉献、邻里和睦……市民的一言一行都浸润着文明的样子。

为推动文明实践走深走实,我市积极推进志愿服务项目化品牌化,打造“母子传承国学”“圣地诵家风”“孝贤书房”等文化传承品牌95个。深化“百姓宣讲”志愿服务活动,组建166支百姓宣讲志愿服务队,推进优秀传统文化进机关、进学校、进家庭、进乡村、进企业、进社区,服务群众80余万人次。

不仅如此,我市还将孝善文化与文明实践有机结合,在有条件的村依托新时代文明实践站建设“幸福食堂”,同时延伸开展“餐前五分钟宣讲”“餐后听戏话家常”等丰富多彩的活动。在全省率先推进新礼仪改革,系统推进婚礼、学礼、节礼、敬师礼等领域创新实践,积极探索成人礼、节礼、入职礼等新礼仪范式,让优秀传统文化在活态传承中具象化。

让人民满意才是最终目标,济宁的变化体现在市民生活中的点点滴滴、方方面面。站在新的起点上,济宁将不断把文明基因融入城市规划、建设、治理全过程,让文明不仅成为城市的“金字招牌”,更成为滋养群众心灵、激发发展活力的内生力量。



《为了民族解放与世界和平》
主题展览面向公众开放

7月8日,参观者在中国人民抗日战争纪念馆参观《为了民族解放与世界和平》主题展览。

当日,在中国人民抗日战争纪念馆举办的《为了民族解放与世界和平》主题展览面向社会公众开放。展览分为八个部分,展出1525张照片、3237件文物,全面回顾抗战烽火、峥嵘岁月。

■新华社记者 张晨霖 摄

公告

为进一步整合经营资源,优化机构网点布局,为属地客户提供更为全面和高质量的金融服务,日照银行股份有限公司(以下简称“日照银行”)吸收合并济宁高新村镇银行股份有限公司(以下简称“济宁高新村镇银行”)并改建为分支机构。经济宁高新村镇银行股东同意及国家金融监督管理机构批准,决定解散济宁高新村镇银行,日照银行承接济宁高新村镇银行全部资产、负债、人员、业务、合同及其他一切权利及义务。

济宁高新村镇银行已成立清算组,负责清算期间的工作。济宁高新村镇银行债权债务关系在清算期间保持不变,相关权利人有权在规定时间内申报债权。原济宁高新村镇银行客户所持有的账户、卡、存单、存折等继续有效,个人业务可至日照银行任一营业网点办理,对公业务需至原开户网点办理。

对于本公告的相关内容,如有疑问,请致电24小时客服电话400—68—96588。

特此公告。

济宁高新村镇银行股份有限公司清算组
2025年7月9日

红太阳酒业新添国家级“首席酒体设计师”
匠心铸就品质 专业引领未来

近日,“中国食品工业协会首席酒体设计师颁证大会暨第十届白酒国家评委第二次年会”在南昌隆重举行。会上,红太阳酒业集团总工程师、国家白酒评委孙守营,正式获聘为中国食品工业协会“首席酒体设计师”。这一荣誉不仅是对孙守营出色专业能力和卓越技艺水平的高度认可,更是对红太阳酒业长期坚持技术引领、科研创新、人才培养与品质提升并重发展的充分肯定。

实力荣膺,彰显行业专业水平

首席酒体设计师评选,是中国白酒行业规格最高的活动之一。参评者需满足三项硬性标准:具备白酒国家评委资格10年以上从业经验、主持开发过3款以上市场畅销产品、在核心期刊发表过专业技术论文。经过为期半年的资格审查、盲评测试和综合答辩,最终从众多申报者中遴选出行业顶尖人才。作为山东白酒技术领域的杰出代表,孙守营总工会此次荣膺“首席酒体设计师”称号,可谓是实至名归。

被誉为白酒产业“灵魂工程师”的首席酒体设计师,承担着酒体风味创新、品质稳定性把控的关键技术任务。深耕酿酒事业多年、精研酒体设计的孙守营副总,长期专注于



白酒风味研究,以对白酒酿造工艺的深刻理解和敏锐的味觉感知,在传承传统酿造精髓的同时不断探索创新,携手红太阳科研团队成功攻克了多项核心技术难题,打造出一系列具有独特风格和卓越品质的白酒产品,深受广大消费者的喜爱和好评。

获聘国家级“首席酒体设计师”,既是对孙守营总工会厚理论素养、顶级品评水平、丰富实践经验的认可与表彰,也是对红太阳酒业高度重视人才培养和技术创新的最高褒奖。正如中国食品工业协会副会长兼秘书长马勇在大会致辞中特别提到,本次聘任的首席酒体设计师,具有丰富的从业经验、深厚的专业学识、严谨的工匠精神,不仅对促进科技进步、产品创新具有关键作用,也将成为推动白酒产业数字化转型的中坚力量。

专业引领,彰显特色品质优势

当前,白酒行业正经历新一轮周期调整,市场竞争开始从“性价比”转向“质价比”。在此背景下,全国白酒“首席酒体设计师”荣誉称号的获得,正是企业长期深耕技术人才沃土、坚定品质第一理念结出的硕果,也是红太阳酒业以人为

本、技术引领,筑牢特色品质五大优势的生动体现。

在原料把控方面,红太阳酒业建立了5000亩的红缨子高粱基地和2000亩的富硒大米基地,遵循统一选种、统一种植、统一管理、统一收割、统一储存的模式,从酿酒源头进行严格把控,确保每一批制曲、酿酒生产原粮都可溯可查、优质稳定。

在人才培养方面,红太阳酒业一直坚持“引进来”和“走出去”的人才战略,多次聘任、邀请国内知名白酒专家来厂进行技术指导,并通过积极搭建内部平台,成立山东省博士后创新实践基地,为企业的长远发展培养更多高级专业人才,也为红太阳的品质战略再升级打下坚实基础。

在产学研合作方面,红太阳酒业与江南大学、贵州大学、天津科技大学、中国食品发酵工业研究院等多所知名高校和专业机构达成战略合作,全面提升酿酒科技水平和专业研发能力,为企业的创新发展和品质的精进提升提供了强大支撑。

在科研创新方面,红太阳酒业长期坚持推进传统与科技的完美结合,始终走在行业前端,在多项酿造工艺研究项目中取得了重大突破和累累硕果。不仅成功开创了北方五粮浓香跑窖工艺和绵柔酱香工艺,“馥香型白酒关键菌种资源挖掘及产业化应用”项目整体技术,更是达到国际先进水平,顺利通过国家级项目成果鉴定。



在质量把控方面,视质量为生命的红太阳酒业,多年来一直致力于建立全过程、全方位、全员参与的食品安全管理长效机制。每一个生产环节、每一道工艺细节,红太阳酒业都有着严格的技术标准和操作规范,严格把好产品品质的“质量关”,扎实筑牢企业发展的“生命线”。

正是在专业引领筑牢品质特色优势的有力支撑下,红太阳酒业成功打造了一批备受市场好评的优质产品,并获得多个重磅奖项,“祥酒·祥20”荣获“中国酒业新势力大师榜·产品榜大奖”和“中国酒业最具标杆价值品牌奖”,“红1号·手工班”斩获“2025齐鲁白酒酒体设计金奖”,“武氏祠祥酒联名款”获评“2025齐鲁白酒优级产品”……赢得了行业专家和消费者的一致赞誉。

在高质量、可持续发展的道路上,红太阳酒业始终把专业人才培养、科学研究创新、产品质量提升作为企业发展的基石,把坚守初心酿造好酒、坚持不懈打造好产品、保持品质优势当作企业的头等大事。以孙守营总工会获聘“首席酒体设计师”、产品获多项重磅荣誉为契机,红太阳酒业在取得人才强企、品质竞胜新成就的同时,也将一如既往地依托技术优势,为消费者带来更多优质产品,为推动中国白酒产业的健康发展不断助力。

