



中共济宁市委机关报
济宁日报社出版
国内统一连续出版物号:CN 37-0045
邮发代号:23-159
新闻热线:0537-2349995

济宁日报

JINING DAILY

2025年8月3日

星期日 农历乙巳年闰六月初十



掌上济宁手机App



济宁日报微信公众号

东方圣城网 www.jn001.com

解民忧 惠民生 暖民心

一保擎起万家暖

——济宁社保精准发力托举稳稳的幸福

■ 济宁日报全媒体记者 王黎

全民参保筑基石 政策宣传入人心

“企业要在职工入职30天内为其缴纳社保。在济宁市‘社保嘉年华’宣传活动中，市民刘先生对答如流，顺利抱走大礼包。他笑着说：“这两年社保宣传遍地开花，咱老百姓懂政策、护权益的意识也越来越强啦！”

这样的变化，源于济宁以“全民参保·福暖万家”工程为引领的全方位行动。

全市凝聚人社系统、部门单位、社会力量多方合力，深挖扩面信息15万条，向8700余名新业态从业人员精准推送参保政策。更以创新宣传形式打破壁垒：温情宣传视频《回家过年》触动人心、原创音乐快板《参加社保好处多》朗朗上口、工伤保险微电影《我是谁》更是从全国众多作品中脱颖

而出，斩获人社部《工伤保险——走过20年》主题作品征集一等奖，成为全省唯一获此殊荣的作品。

在宣传模式上，济宁大胆突破。在全省率先组建“社保主播”“社保规划师”“社保公益大使”三支特色队伍，打造“云课堂”直播间矩阵，11个县区同步开播，累计130余场直播吸引超130万人次观看。通过这种新颖的方式，社保政策不再是冷冰冰的文字，而是变成了生动有趣的讲解，更容易被老百姓接受和理解。

赋能发展添动力 精准惠企担当

“我们要带动产业链上下游共建工伤保险网络。”太阳纸业安全总监王建平在工伤保险培训后坚定表态。今年，济宁聚焦15

条标志性产业链、36条重点产业链，创新启动实施产业链协同工伤保险项目，为企业系紧“安全绳”。

截至6月底，太阳纸业、小松机械、辰欣药业、鲁抗药业、泰山玻纤等11家链主企业，永生重工、精益轴承等5家产业链重点企业的3371名员工接受了专业培训。通过培训，员工的安全意识和操作技能得到了显著提升，企业用工风险与成本双下降，为企业的高质量发展注入了强劲动力。

同时，政策红利精准滴灌到企业发展的各个环节：239家企业获一次性扩岗补助，新增岗位865个，让更多的人实现了就业；1万余人次领到技能提升补贴，职场竞争力再升级，为企业的发展储备了更多高素质人才。（下转2版A）

今日导读

■ 新华全媒头条

同心赓续鱼水情

——我国双拥工作扎实推进成效显著

权威发布

“一张机票游济宁” 文旅大礼包来啦

本报济宁讯（全媒体记者 肖珊 实习记者 郝舒贤）7月31日上午，市政府新闻办组织召开“促消费 惠民生”主题系列新闻发布会（第4场），介绍2025年济宁市暑期旅游景区促消费和“一张机票游济宁”活动有关情况。

今年以来，我市文旅系统大力实施文旅消费提升行动，聚焦“国潮文化、亲子研学、种草消费、夜间经济”四大场景，策划推出兼具年轻态与时代感的文旅特色产品，持续释放消费活力。据统计，上半年，全市重点监测的36家景区共接待游客2524万人次，实现营业收入7.7亿元。

进入7月，随着酷热天气的到来，我市“暑期经济”被激活。全市文旅系统推出“玩转济宁·景景有FUN”体验活动，各大景区迎来“场景焕新”升级版。景区巧妙嫁接以“儒韵消夏·畅游济宁”为主题的文化休闲、光影夜游、非遗演艺、研学体验等特色项目，通过“主题叠加+业态融合”的创新模式，实现了消费场景、消费时段与消费客群的重重扩容，为游客带来了丰富多样的夏日体验。

在场景打造上，微山湖景区推出“万荷碧湖生”光影秀，将仙侠剧场景融入万亩荷塘；曲阜尼山鲁源村以星空市集、非遗鱼灯巡游等构建水雾森林场景；水泊梁山景区的暑期狂欢节包含情景剧、剧本游等互动项目；泗水万紫千红旅游区恐龙岛则打造侏罗纪主题场景，这些场景均结合避暑优势，满足游客需求。业态融合方面，邹城峄山风景区推出音乐烧烤派对及研学活动；汶上文庙有沉浸式研学项目；任城运河记忆街区结合中医非遗与游船互动；金乡金湖旅游区以花海吸引游客，丰富的业态满足了游客多重需求。在服务延伸上，兖州牛楼小镇啤酒节提供多元休闲服务；邹城绿鑫春景区有特色亲水项目；太白湖新区嬉谷水上世界推出系列活动；嘉祥麒麟觅境和鱼台嘟嘟鱼花园夜间特色活动，让景区成为夏日避暑狂欢地。

自8月起，全市文旅系统将开展“一张机票游济宁”活动，为7日内抵达济宁大安机场的游客奉上门票减免、观演优惠等“大礼包”。该活动优惠政策从2025年8月1日起一直持续至2026年2月28日。活动期间，航空游客凭抵达站为济宁大安机场的有效机票（电子票或登机牌）以及个人身份证件，7天内（含当天）可享受全市24个不同旅游景区、剧场、文博场所提供的29项优惠权益。市文化和旅游局制定《2025年入境旅游招徕奖励方案》，对旅游包车、切位等旅游团队进行奖励。活动期间，全市多家文旅企业推出包括住宿酒店免门票、非遗手作体验、免费讲解等在内的惠民措施。

■ 通讯员 周梦茹

日前，微山苹果王渔网厂的生产车间里，80余名工人正在不同工序上有条不紊地工作。工坊采用“订单式培训”模式，定期邀请相关专家授课，工人持证上岗率达100%。

“我之前在滕州开渔网厂，村党支部书记找到我，让我回村带着村民一起干，镇里和村里还给我提供土地、资金，协调解决了用电和运输等难题。目前，公司年产渔网1600万个，销售额达1800万元左右。”苹果王渔网厂厂长王文田介绍。

今年以来，微山县大力实施“党建引领抓运营，村村都有好项目”行动，对闲置校舍、房屋、土地、坑塘、沟洼地、林地、院落等资源进行全面梳理，建成了一批以农村电商、手工加工、箱包加工、水产养殖产业为代表的“家门口务工车间”，外出务工人员逐步从“出远门”向“近家门”转变。

“现在模拟农田喷洒——高度2米，速度5米每秒，航线重叠率30%。手指别僵硬，要不断微调。”在微山县两城镇无人机执照培训基地，22名青年人正在教练的指导下认真地操控着无人机。

近年来，随着数字经济的发展，无人机逐渐成为“新农具”，无人机飞手职业吸引了大量年轻人回流乡村，成为当下备受青睐的“香饽饽”。

“无人机对学历要求不高，拿证后能找到不错的工作，待遇也很好。”学员宋明益说。今年以来，微山县累计培育持证飞手42名，更多“外卖骑手”“快递员”等灵活就业者通过考核转型为持证飞手，在农业植保、货物吊运等领域彰显自身价值。

在推动家门口就业的过程中，微山县特别注重为不同群体打造多元化的就业平台。除了为村民提供渔网加工等传统就业岗位，当地还创新推出“夜市招聘”等新型求职渠道，让青年人才在家乡也能找到发展舞台。

晚上7点，微山县阳光公园的夜市灯火通明。与寻常夜市不同，这里的“摊位”前摆的不是小吃和玩具，而是一张张招聘海报。山东药品食品职业学院的毕业生王秀娟，手里攥着简历，在一家医疗企业的展位前停下脚步。“白天忙实习，晚上逛着夜市就敲定了工作，这种求职方式很接地气。”她笑着说。（下转2版D）

飞手拿证 夜市揽才

——微山家门口就业花样多

向“新”而行 向“绿”而兴

■ 济宁日报全媒体记者 胡碧源

制造基地、创新研发中心、行业应用解决方案中心的全产业链创新基地。龙翼航空业务中心负责人郑怡培表示，新基地建成后，年产能将实现跨越式增长，可生产工业级无人机2万架等，覆盖高层消防、物流运输等12个应用领域。目前该企业产品在全国工业无人机市场占有率达50%，灭火弹产品市场份额达75%以上。

科技创新为高新技术企业注入澎湃动能，高新技术企业则为科技创新搭建实践舞台，让智慧火花转化为推动经济发展的硬核力量。我市大力实施高新技术企业倍增行动，聚力推动高新技术企业量质齐升。今年

以来，全市规模以上高新技术产业产值增长稳定保持在10%左右，高新技术产业投资增长12.3%，装备制造业上半年增长12.3%。

如今，数字技术深度赋能千行百业，驱动流程革新、效能跃升，为发展提质增效注入强劲动力。易运盈（山东）网络科技有限公司坚持“平台+数据”战略，运用大数据、云计算、人工智能等新一代网络技术，为企业提供定制化出海解决方案。易运盈平台助力500余家企业拓展海外业务，成为“山东外贸优品库”指定运营服务商。1至5月，我市信息传输、软件和信息技术服务业营收同比增长21.4%；限上单位通过公共网络实

现的商品零售额增长13.8%。

我市全面推动数字产业化、产业数字化、数据价值化、数字化治理和数字基础设施建设，推进数字强市建设纵深发展。今年1月，济宁成功争创省级数字经济创新发展试验区，以试验区建设为牵引，着力实施能源电子“聚能”、低空经济“跃升”等数字经济九大工程，开展“项目培育、企业进阶、产业倍增”三大行动，着力构建“项目—企业—产业”数字经济生态体系，纺织、造纸、橡胶、食品等传统产业升级转型升级，战略性新兴产业蓬勃发展。首届山东省机器人大会在济宁举办。（下转2版B）



鱼香沉锚：百年滋味里的济宁心跳

■ 济宁日报全媒体记者 宋娜

济宁的晨光，总带着古运河的潮气。当竹竿巷的青石板还凝着露水时，那口熬了六代晨昏的鱼锅已在灶台上温着，咕嘟着缠在记忆里的酸香，像一根无形的线，一头拴着19世纪末运河码头的帆影，一头牵着此刻推门而入的街坊。

百年前的林家湾，是运河留给济宁的一隅盛着烟火气的港湾。码头工人们卸下纤绳，汗水还挂在黝黑的脊梁上，便循着那口锅的热气围拢过来。杨续文掀开木盖的刹那，微山湖的鱼香裹着白雾漫上来，骨酥入味的熨帖，正顺着热汤漫进他们紧绷的筋骨里。“推车的、挑担的，无人不吃林家湾鱼”——民谣里的热闹，是码头边最鲜活的人间，那些被鱼肉暖透的胃，第二天又能扛起运河上的风浪。

如今旧巷虽已不在，竹竿巷的店里，时光依旧

在鱼香里静静流淌。清晨六点，微山湖的渔民准时送来活蹦乱跳的野生小草鱼，近百斤的鲜鱼必须在最短时间内处理完毕——这是林家六代人雷打不动的规矩。杀鱼、洗净、入冰柜，动作行云流水；待到下午，这些鱼便要经历一场脱胎换骨的蜕变：滚油中炸至金黄酥脆，晾置一夜，待第二日清晨与秘制香料相遇。

这口老味里，藏着运河滋味的百年密码。最早用的是微山湖特有的“鲢子鱼”，细长骨软，鱼肉自带甘甜。后来运河变迁，鲢子鱼难觅踪影，只得改用草鱼鲫鱼，老食客至今仍念叨“草鱼不及鲢子鱼酥”。但杨家人自有应对之法：腌渍一段时间的鱼先用急火炸透，慢火炖至骨酥，最后再用小锅焖上。老汤则以十余种香料分时段入锅，配方随节气微调，配上恰到好处的火候，既保留当年码头工人最爱的辛香底色，又添了令现代食客惊艳的回味。

掌心勺搭在锅沿的手，掌心里焐着的，正是对

百年工艺较真的温度。当棕红浓汤里浮起七八条金黄小鱼，撒翠葱葱花时，那“骨酥肉嫩不扎嘴，汤浓饼香鱼在游”的滋味，便成了穿越时空的味觉契约——如今的竹竿巷里，炸鱼的油花还在飞溅，恍惚间与百年前码头支锅的烟火重叠在一起。

端上桌的炖鱼，像时光沉淀的滋味。红汤里的小鱼裹着浓稠的汤汁，葱花点缀其间，恍若运河水面的细碎波光。筷子轻轻一夹，鱼肉便顺着纹理绽开，酸香先在舌尖漫开，接着是鱼肉的鲜嫩、鱼骨的酥软，热汤下肚，浑身都透着舒坦。老济宁人总爱把油饼撕成小块，让麦香吸饱鱼香——这一口，藏着奶奶在灶台前忙碌的身影，父亲收工后的踏实满足，孩童趴在桌边急不可耐的馋样，一辈辈的寻常日子，都浸在这口味道里。

店里的食客总带着故事。老街坊张大爷每周三必来，他说这味道和小时候趴在爷爷肩头闻到的一模一样。（下转2版C）

大美济宁

■ 济宁日报全媒体记者 杨国庆 摄
体让游客在青山绿水间徜徉。
增长率超过100%。图为尼山鹿鸣田园综合乡村旅游重点村发展，每个村集体收入年均增长50%以上，带动全县6个省级乡村旅游重点村。目前，短途游客已占到游客总量的七成以上，满足了都市人、为游客打造系列度假产品，满足了都市人、尼山鹿鸣 泗水县创新文旅场景。



圣多食事