

提供金融解决方案 制定助企清单

昌平区持续培育产业发展“沃土”

□本报记者 周美玉 通讯员 张宜恬

记者近日获悉,据昌平区统计局数据显示,今年上半年,昌平区实现地区生产总值678.9亿元,不变价增长6.8%。作为北京建设国际科创中心的重要承载区,昌平区依托富集的教育、科技、人才资源优势,聚焦培育壮大科创金融和打造一流营商环境,加快构建以科技创新为引领的现代化产业体系。

发挥人才优势打造发展新质生产力重要阵地

作为首都重点发展的平原新城,昌平区拥有41所高校及其分校、56个国家级和省部级重点实验室,汇聚了以45名“两院”院士、181名国家海外高层次人才为代表的4.8万名研发人员团队。

新质生产力高技能人才队伍带动了产业发展。医药健康产业是成长性最好的产业,也是昌平区深耕多年的主导产业之一。今年以来,昌平区重点发力合成生物制造赛道,制定生物制造产业发展行动计划,正在筹办北京市合成生物制造技术创新中心。同时,在市级有关部门支持下,在未来科学城打造中关村合成生物制造产业集聚区,力争通过3年的努力,再造一个百亿级产业集群。

今年,昌平区还制定了新型工业化行动计划,布局新一代信息技术、高端装备等高成长赛道。作为北京整体规划“一南一北”机器人赛道聚集区,重点推进北京市机器人产业园等项目,该项目已于3月份开工建设,将搭建机器人中试、验证、检测等

公共服务平台,加快聚集创新水平高、研发能力强、成长速度快的机器人创新企业,形成京北机器人产业创新引擎,打造全球机器人应用示范高地。

打通“科技—产业—金融”良性循环通道

2022年以来,昌平区在全市率先提出“科创金融”发展定位,着力打通“科技—产业—金融”良性循环发展通道,助力地区经济高质量发展。

在位于未来科学城的北交所昌平服务基地一层大厅,记者看到,智能机器人正在为来访企业介绍北交所上市政策、新三板挂牌政策以及昌平区的产业政策。基地工作人员介绍,基地投融资服务窗口通过整合股权、贷款、债券和保险等多种金融工具,为企业定制金融解决方案。企业可选择最适合自己的融资方式和金融工具,实现资金的高效利用和风险控制。

一项新的技术从实验室走向临床,从临床走向上市产品,需要多种要素的厚积薄发。作为昌平区政府全资设立的产业生态投资运营平台,北京昌平科技园发展集团有限公司通过“基金+基地+平台+服务”的多维联动,创新搭建综合服务的新模式,加强对科技型中小企业的金融支持,助力企业由“小”变“大”、由“大”变“强”。

北京昌发展产业运营管理股份有限公司相关负责人表示,在昌平区,政府引导与市场运作的有机结合,有效发挥了财政资金“四两拨千斤”的作用。成立9年

来,公司从孵化小微初创企业的1.0版本,升级到如今构建多层次科技产业母基金群的2.0版本,打造开放性、国际化、具有市场活力的高端创新生态。

推出一批“硬招”优化营商环境

过去两年,昌平区先后开展了“作风建设年”“能力提升年”主题活动,今年在总结前两年经验做法的基础上,接续开展“实干争先年”主题活动,其中一项重点任务就是聚焦优化营商环境,围绕重点领域和重点工作,建立完善项目化、清单化管理工作机制。

昌平区发展改革委产业发展科主要承担为全区重点企业提供“服务包”、提升高精尖产业能级、转化高技术领域示范工程和产业化项目、推动功能区和重点产业发展、盘活集体土地资源等工作。该科室建立企业承包责任制,综合制定了走访事项清单、企业诉求清单、问题清单三类清单,围绕提升企业产值、收入等经济建设目标,紧盯企业诉求解决推进情况,快速解决需提级调度或协同解决的事项。今年以来,促成中国移动通信等16家“服务包”企业新设机构在昌落地,注册资金达116.65亿元,并且助力诺和诺德等18项重大项目成功落地,总投资额30.13亿元。

在昌平区,像区发展改革委产业发展科这样服务企业发展的单位和个人还有很多,他们分别在登记注册、土地保障、知识产权保护等领域切实为企业排忧解难,帮助企业快速成长。

槐柏便民综合体近日运营

“智能方智慧社区第三空间”亮相西城

□本报记者 陈曦 通讯员 杜颖

“疏整促”后腾退地下空间如何优化再利用?怎样对接百姓需求,打造特色鲜明、亮点纷呈的十分钟便民生活圈?近日,位于西城区的智能方槐柏便民服务综合体运营,由地下空间优化利用而来的文化特色街区“智能方智慧社区第三空间”正式亮相。

据悉,槐柏便民服务综合体地上面积1200平方米,涵盖便民生鲜超市、中医养生体验、社区食堂等生活业态。地下1200平方米装修更是精心设计,还原了一条复古风格的文化特色街区。街区内复古理发店、阅读空间、家政服务、红酒品鉴屋、共享自习室、便民奶站等服务业态应有尽有,在为社区居民提供“一站式”服务的前提下,又随处洋溢着文化气息,已成为周边社区居民的文化地标和网红打卡处。

“目前智能方已建设成为包含

陶然、西便门、老年餐厅、槐柏、相来、感化、核桃园七个店,覆盖四大社区、服务数万名居民的便民综合体,得到广大社区居民的赞许。”西城区相关负责人介绍,西城区在2022年成为全国第二批城市一刻钟便民生活圈的试点地区,划定了38个一刻钟便民生活圈。截至目前,经市级评审验收,已完成22个,提前一年半实现所有社区一刻钟、十分钟便民生活圈全覆盖目标。

西城区相关负责人介绍,今年,西城区又成功申报成为全国首批全域推进先行区试点地区,下一步将重点支持生活服务数字化新技术、新业态、新模式发展,不断丰富生活服务数字化应用场景,着力培育生活服务数字化平台,初步建成“数字+生活服务”生态体系,形成一批成熟的数字化应用成果,实现西城区生活服务业高质量发展目标。

老旧小区换新颜 提升居住幸福感

□本报记者 边磊

东城区体育馆路街道法华南里小区是一个有着近30年历史的老旧小区,曾是北京最早一批金牌小区之一。但近些年,由于楼道卫生、管线老化等物业管理类问题,被列入北京市第一批老旧小区改造清单,由北宇物业担任本次老旧小区改造的实施主体。为稳步推进改造工作,体育馆路街道不断创新物业管理模式,完善社区党委、居委会、服务站、物业公司、志愿者服务队、业主委员会“六位一体”社区服务管理体系,吸引多元主体共同参与社区治理,促进基层治理水平持续提升。

在老旧小区改造计划报送前期,法华南里社区、北宇物业先后4次组织居民意见征询,充分了解居民的改造意愿,多次与设计单位沟通改造方案。在施工准备阶段,法华南里社区与建设单位、监理单位、施工单位、专业分包单位组成临时党支部,坚持党建引领,做到问题前置、矛盾前置,确保

稳步推进,保质保量完成老旧小区改造工作。同时,北宇物业还成立小区改造专项工作小组,在各楼宇设置公示栏,公示改造内容、施工安排及进度;开通居民连心线服务电话,保证24小时畅通,及时接受居民提出的意见,逐项协调研究解决改造工作中居民的重点诉求和工程质量安全存在的主要问题。施工开始后,在各楼内设置样板区,让居民更好地了解改造工艺流程;在居民议事厅设置材料样品展示区,公示使用材料及其检测合格报告;对更换下来的材料进行展示,让居民看到管线的腐蚀程度,对有疑虑的居民进行讲解,更好地推进老旧小区改造工作。

通过本次改造,法华南里小区对相关楼宇加装了外墙保温层,更换了外窗,对楼内公共部位照明设施和上下水主管线进行了改造,完善了公共区域的照明和安防消防设施,重建了小区道路、规范梳理了架空线、重新规划了停车位等,提升了居民的获得感、幸福感和安全感。

全国首台持证餐饮机器人落地经开区

□本报记者 孙艳/文 彭程/摄

日前,北京经济技术开发区(以下简称经开区)亦企服务港大厅里,一款摊煎饼机器人的持证上岗,让经开区职工解锁了早餐新模式。据悉,全国首台持证餐饮机器人在经开区落地,不久后,经开区职工还能吃上机器人蒸的包子,进一步丰富早餐种类。

上浆摊饼、撒鸡蛋液、自动翻面、添加薄脆和葱花……摊煎饼机器人动作娴熟,仅用时2分多钟就制作完成一张煎饼,一旁的电子屏幕上精准显示每一个步骤,顾客还可以根据个人喜好“独家定制”,比如加火腿,不放葱花或香菜,机器人都可以根据顾客需求进行操作。

采访中记者了解到,持证上岗的摊煎饼机器人要想落地应用并不简单,还需要相关政策的支持。利用自动设备进行食品制售的机器人经营类型企业属于餐饮类型新业态,此前并无这一业态的经营许可和管理办法。“我们了解到经开区支持新产品新技术落地应用,想了解是否有适用的机器人产业支持政策?对热食机器人的落地,是否能帮助解决?”今年年初,久秉机器人(北京)有限公司找到经开区亦企服务港,一口气提出了20多项需求。



亦企服务港相关负责人表示,为鼓励和保护企业创新精神,推动相关领域准入准营及落地难题破解,亦企服务港按照“企业吹哨 部门报到”机制,联动经开区内8个部门就餐饮机器人的市场化标准、监管流程等需求,召开多次专题会议和市级专家指导会,就企业标准化文件制定、食品安全管理、经营合作模式、供应链选择、环境检测等环节进行全方位沟通与探讨,并给出专业化指导意见,最终帮助企业于7月获得全国首张利用自动设备从事食品经营热食类食

品经营许可证。不仅如此,亦企服务港整合内外部资源,为企业搭建供需对接平台,累计举办16场活动,对接26家企业、4个园区、3个公园,为产业化落地提供助力。目前,001号持证餐饮机器人已在经开区重点商务楼宇落地运营。

今年,经开区开展全面优化营商环境十大行动,其中实施全域场景行动,为企业创新提供首试空间,围绕市场准入和场景应用,为各类经营主体提供更大空间和更平等机会,鼓励经营主体大胆创新。



消防应急“零距离”

近日,丰台区南苑街道党群服务中心组织开展暑期消防安全和急救应急宣传教育活动。活动现场,消防员细致讲解消防器材的使用以及怎样在火灾现场进行自救和互救。南苑社区卫生服务中心医护人员讲解了意外伤害的应对措施、步骤,通过理论与实操相结合的方式,增强居民群众的自救互救技能。

本报记者 曹立栋 通讯员 史莉 摄影报道