

## 2025届高校毕业生 一次性求职补贴开始申请

本报讯(记者 林晗)记者从省人社厅获悉,2025届高校毕业生一次性求职补贴将于4日开始申请,补贴标准为2000元/人。

一次性求职补贴发放对象为2025届省内全日制普通高校、技工院校高级工班、预备技师班和特殊教育院校职业教育类,毕业学年内的非定向培养毕业生,需满足城乡居民最低生活保障家庭毕业生;零就业家庭毕业生;防止返贫监测对象家庭毕业生;特困人员毕业生;残疾毕业生;获得国家助学贷款毕业生(本学历在读期间获得)等条件之一。

各院校符合条件的毕业生于11月4日8:00至11月19日17:00期间,登录“福建就业网—毕业生就业专区”进行网上申请,福建就业网将通过大数据校验自动比对申请资格(无需提供佐证材料),院校进行学历审核后即可完成申请。

## 台青走进小学课堂 开展垃圾分类宣讲

本报讯(记者 李白蕾)“小朋友们,垃圾是放错了位置的资源,做好垃圾分类,垃圾就可以变为宝贝哦。”昨日下午,由团市委、城管委主办的“美丽新福建·青春在行动”垃圾分类研学进校园活动来到象园小学,台湾青年陈筱婷、简以信以环保志愿者身份,向少先队员们宣讲垃圾分类知识。

本次活动既有知识宣讲,也有互动体验,还有有奖竞赛、现场科普等,两岸青年志愿者以知识与童趣并存的方式,向少先队员们宣传垃圾分类的必要性和重要性,让少先队员们趣味游戏中快乐学习垃圾分类知识,增强绿色环保意识。“希望小朋友们以实际行动带动和影响身边的‘大朋友’共同参与,让垃圾分类在校园和家庭蔚然成风。”作垃圾分类创意宣讲的台青简以信说。

活动由市环境卫生中心、晋安团区委、象园小学、省环保志愿者协会承办,200多名少先队员参与。

## 相约有福之州 共赴星辰大海

(上接1版)其中,室内展区设在海峡国际会展中心,将设置海洋装备两用技术、船舶先进制造、数智科技装备、绿色动力装备等15个展区;室外将设置游艇展区。博览会还将举办首届“中国船舶行业年会”,首次发布《船舶产业发展蓝皮书》,并邀请挪威作为主宾国参展。

大会精心策划了11场专题报告会,既聚焦船舶电动化、智慧渔业等重要应用领域,也力求深化海洋技术、海洋文化交流,还邀请国内外知名院士专家为行业发展贡献新思路。

大会期间,将在船政文化城船政码头、冠城大通游艇码头开展船艇展示活动,集中展示科考船、执法船、文化交流船,并邀请市民游客登船体验。今年游艇展区除了有国际品牌、国内大厂助阵外,还增加了与游艇相关的30多家福州文旅品牌,展示更多水上运动装备,并推出体验活动,打造游艇主题“逐浪生活节”。

大会期间还将举办一系列文化旅游活动,围绕文化中枢、诗画闽江、魅力海滨三条轴线,策划推出一批精品旅游线路,让广大来宾、市民游客感受福州这座海滨城市、山水城市的文化底蕴和清新生态。

## “海上福州”成果丰硕 筹备工作有序进行

福州伴海而生、因海而兴、拓海而荣,是全国首批14个沿海开放港口城市之一。习近平总书记提出“海上福州”战略30年来,福州坚持一张蓝图绘到底,坚定不移向海进军,持续推进“海上福州”建设,加快打造全国海洋经济发展示范区,海洋生产总值从1993年的39亿元增长到2023年的3250亿元,居全国地级市第三、全省第一。

在相关部委的关心支持下,福建省按照“办出影响、办出特色、办出品牌、办出实效”的要求,全力把大会办成国际化水平更高、专业性更强、特色更鲜明的国际合作交流盛会。截至目前,已邀请嘉宾700多人,其中外宾230多人,项目对接、成果展示等筹备工作也有序进行。

尊敬的用户:

1. 燃气工程施工定于2024年11月6日13:00至17:30进行,届时亿力名居将停止供气。请用户关闭阀门,注意用气安全。

2. 燃气工程施工定于2024年11月5日13:30至16:30进行,届时御景台、福华花园、武警宿舍、榕信二区、展企大厦、琴亭信和小区、铁路客技站、琴亭路归难侨商住楼、闽拖公寓、琴亭小区等将停止供气。请用户关闭阀门,注意用气安全。

3. 燃气工程施工定于2024年11月4日13:30至17:30进行,届时洪桥花园、晨光江景将停止供气。请用户关闭阀门,注意用气安全。

停气给您带来的不便,敬请谅解,如发现有问题请及时联系95777。

福州华润燃气有限公司  
2024年11月1日

# 百年福味 相承向新

## 闽菜产业发展大会暨聚春园佛跳墙传承与高质量发展高峰论坛举办

本报讯(记者 李白蕾 通讯员 郑榕)昨日下午,由福州市商务局、福州古厝集团指导,中国饭店协会、福州聚春园集团、福州市餐饮烹饪行业协会主办的第二届闽菜产业发展大会暨聚春园佛跳墙传承与高质量发展高峰论坛在闽菜文化博物馆举行。活动以“百年福味 相承向新”为主题,是我市开拓新闽菜产业高质量发展、助力福州市申创“世界美食之都”的又一重大行动。中国饭店协会会长陈新华、资深会长韩明、副会长兼秘书长宋小溪、副秘书长张宪红到会指导。

活动通过颁“鲜”向前共促产业高质量发展、名家荟萃共话百年老字号故事、师出有名共创非遗传承新篇章、聚福满园共享“八闽至味”新体验四个环节,展示了佛跳墙技艺传承与创新的历程,弘扬海纳百川、敢为天下“鲜”的闽菜特色文化,进一步焕发中华老字号在加快发展新质生产力中的新活力。

现场举行佛跳墙团体标准立项启动仪式。这是聚春园在2022年牵头制定《福建省食品安全地方标准佛跳墙》后,佛跳墙产业在规范化和标准化道路上又迈出的坚实一步。中国饭店协会还授予聚春园大酒店等10家企业“佛跳墙地标美食代表性企业”称号,持续壮大闽菜文化传承创新者队伍。

论坛邀请到刘立身、马健鹰、梁幼祥、杨伟华等业内重量级嘉宾及专家,围绕佛跳墙文化和闽菜产业的多维议题,以线上线下



优秀后辈向资深闽菜大师现场拜师。本报记者 石美祥摄

相结合的方式展开对话,探讨福州佛跳墙对其他菜系所产生的深远影响,分享佛跳墙紧系的两岸情和一脉相承的两岸文化,引发大众对国家级非遗技艺传承创新的深度思考。

作为本次大会的一大亮点,活动还举行隆重的拜师仪式。18位立志担起佛跳墙和闽菜传承使命的优秀后辈,以传统方式向姚建明、强振涛、林水佛、罗世伟、卓明华、杨伟华6位资深闽菜大师拜师,他们表示要守正创新,不懈推动闽菜薪火

相传。

闽菜大师还携手演员倾情演绎《福韵满坛》,让参会者沉浸式感受佛跳墙这扬名四海的“闽菜状元”的非凡韵味。与会领导及嘉宾还参观了由聚春园集团投资建设并运营管理的全国首座闽菜文化博物馆。

近年来,聚春园集团先后赴数十个国家开展厨艺交流,展示闽菜及佛跳墙文化,在增进福州与世界各国人民友好交流的同时也唤醒旅外华侨华人对家乡的记忆,慰藉他们思乡的情结。

延伸阅读

### 聚春园佛跳墙的历史高光时刻

佛跳墙于清光绪年间(1865年)发祥于“聚春园”,迄今已有近160年历史,由聚春园创始人郑春发首创推出。作为闽菜文化传播



## 中法美食艺术融合创意项目 中国首站落地福州

本报讯(记者 钱嘉宜)近日,中法美食艺术融合交流项目——“À Table!”,作为中法文化之春2024年特别驻留项目,首次走进中国,以“欢聚”为名在福州正式启幕。该项目以美食为载体,融合当地文化、非遗、艺术等,以跨界共创,连接世界。

据悉,该项目由法国欧洲和外交文化、法国文化部推荐,法国文化中心、法国驻广州总领事馆牵头,福州市人民政府外事办、福州市文化和旅游局支持,福州市仓山区人民政府、融汇集团主办,福建省桂湖美术馆等机构联合协办。

“À Table!”美食&艺术中法交流项目由两位法国艺术家

于2019年合作发起,创始人凯蒂·伊鲁贝塔戈耶纳是法国2号变量剧场的艺术总监和戏剧导演;凯莉·保尔姆曾是米其林餐厅的厨师,现经营着一家自己的创意餐厅。“À Table!”项目将美食与艺术结合,并以法餐融合不同地域的美食,创作一桌创意美食作为特色,旨在以餐桌为舞台,在精心安排的餐桌舞台和用餐节奏中,拓展视野与边界,实现文化与艺术的跨界交流。该项目曾在法国布林莫尔学院阿维尼翁学院、拉莫尼翁酒店、弗朗索瓦·拉伯雷学院和托马斯·让-麦因中学,以及英国牛津大学法国中心等地开展。

“À Table!”项目中国首站落地福州——一座正在申报“世界美食之都”的城市,也是全球专业美食榜单米其林今年即将开榜的中国第四座城市。闽菜鲜活的传承和当代创新,以及闽地独特的地理风貌和人文艺术,也将为法国艺术家的中国行提供丰富的创作内容与灵感。

10月27日,两位创始人已飞抵福州,开启为期一个月的艺术驻留,其间将深度走访了解福州的文化艺术、自然人文,以及闽菜的食材、技艺等,与本土厨师、美食家等合作探寻中法美食文化的融合创新方式,并最终呈现为“À Table!”——一席集美食、音乐、舞蹈、书法、花艺、器物等的沉浸式多元艺术盛宴。

与福州市商务局签订支持福州世界美食之都创建、推进闽菜和佛跳墙产业发展的《战略合作框架协议》,标志着福州“申都”工作进入快车道。

美食节期间,首届(福州)佛跳墙节、2024中国餐饮业高质量发展大会暨2024中国佛跳墙产业发展大会、第二届闽菜产业发展大会暨佛跳墙传承与高质量发展高峰论坛、2024闽菜和佛跳墙制作技艺大师演示等系列闽菜美食文化推广交流活动举办,让与会嘉宾零距离感受闽菜美食文化的特色和创新;首届国潮美食荟、第四届中国外卖节暨第十届中国外卖产业发展大会等活动同步举办,《2024年中国餐饮业年度报告》正式发布。

## 第二十五届中国美食节 暨第二届闽菜美食文化节在榕举办

本报讯(记者 吴梓真)10月31日至11月2日,为期3天的第二十五届中国美食节暨第二届闽菜美食文化节(以下简称“美食节”)、首届(福州)佛跳墙节活动在福州海峡国际会展中心举办。

本届美食节以“培育新质生产力 促进闽菜发展”为主题,展览面积12000平方米,设置五大主题展区,紧扣国潮、绿色、智能化、佛跳墙及地方特色等行业热点,搭建完整的美食产业链展示与合作发展平台,覆盖从食材原料、特色食品、加工设备、餐具包装到数字化服务商的最新产品和技术。

开幕式上,中国饭店协会为福州市向联合国教科文组织申创世界美食之都出具推荐信,并

与福州市商务局签订支持福州世界美食之都创建、推进闽菜和佛跳墙产业发展的《战略合作框架协议》,标志着福州“申都”工作进入快车道。

美食节期间,首届(福州)佛跳墙节、2024中国餐饮业高质量发展大会暨2024中国佛跳墙产业发展大会、第二届闽菜产业发展大会暨佛跳墙传承与高质量发展高峰论坛、2024闽菜和佛跳墙制作技艺大师演示等系列闽菜美食文化推广交流活动举办,让与会嘉宾零距离感受闽菜美食文化的特色和创新;首届国潮美食荟、第四届中国外卖节暨第十届中国外卖产业发展大会等活动同步举办,《2024年中国餐饮业年度报告》正式发布。

## 长乐首家永辉调改店恢复营业 五四北、奥体、大儒世家等门店将于春节前启动调改

本报讯(记者 吴梓真)历经一个多月的调改,昨日,永辉超市长乐万星店恢复营业,这是永辉在长乐的第一家“学习胖东来”自主调改的门店,尽管营业当天受台风影响下起了雨,超市里依然人头攒动,烟火气十足。

开放的购物通道、馥郁的烘焙香气、热情的服务态度、美观的商品陈列……昨日上午,记者走进永辉超市长乐万星店,便感受到了永辉“学习胖东来”调改店的鲜明风格。据了解,调改后万星店共规划了12000多支单品,淘汰了8000多支原有单品,新增了7500支,整体的上新率达到65%左右,并引入了多款胖东来DL系列的网红商品。与此同时,整体硬件设施更新也超过80%,新增日配冷链,保障商品新鲜和品质。

超市内,最受欢迎的当属熟食和烘焙区,热气腾腾的烤鸭、炸物等食品令人食指大动,其中还有不少“福州味道”。门店负责人介绍,万星店的烘焙经营模式改为自营,现场以现烤商品为主并充分结



调改后的长乐万星店人气满满。(受访企业供图)

合本地特色,包括现场手工制作的鱼丸、肉燕、荔枝肉、醉排骨、酱鸭腿、长乐冰饭等。未来,闽清甜橄榄、连江鲍鱼、长乐白萝卜、雪峰白菜、连江海带紫菜、闽江溪流鲜鱼等福州地域特色商品也将随季节上架。

在“学习胖东来”的过程中,服务水平的提升是关键的一环。记者注意到,商品方面,门店不仅升级了传统的生鲜清洗、现切等服务,还推出了牛排代煎、海鲜烹饪等服务。此外,门店还增设便民服务区,加入身高体重测量、血压测

量等服务;休息区常备自助饮水机、常用药和爱心糖果,提供现场加热、免费冰袋等。

“我之前经常在这个超市购物,今天一进来就能感受到明显变化,无论是购物环境,还是商品种类、品质、价格、服务都有很大的提

升,家门口的超市就有‘胖东来’的品质和服务,太好了!”消费者邹先生说。

据悉,今年以来永辉超市在全国开启门店调改,提出走品质和幸福的商业模式,除了郑州3家胖东来帮扶调改门店外,还持续派遣员工前往河南胖东来学习,并陆续在北京、西安、福州、成都等多个城市完成7家“学习胖东来”的自主调改店。其中,福州公园道店完成调改后,在客流和营收上都有较大增长,开业5天销售额近800万元。

“我们是‘土生土长’的福州企业,和福州市民互相陪伴了20多年,也有意愿在福州投入更多资源,不断提升本土的消费品质,让更多市民享受到品质零售带来的幸福感。”永辉相关负责人告诉记者,目前多家“学习胖东来”的调改门店都得到了良好反馈,接下来,福州的五四北、奥体、大儒世家等门店也将计划在春节前展开调改,全国范围内,预计春节前恢复营业的调改店会达到40-50家。