

无锡食品科技园： 城市“北大门”的新名片 梁溪区服务业发展的新天地

城市产业转型,不仅仅是提升城市经济实力,同时也提升了形态和功能。无锡食品科技园的开发及建设正缘于此。从2014年2月正式启动建设开始,无锡食品科技园按照“一年构建框架、三年初见成效、五年基本成型”的目标要求正渐渐走入人们的视线。

在无锡“十三五规划”中,也提到“加快无锡市食品科技园建设,努力打造成为无锡中心城区服务业新高地、华东一流的食品园、国内知名的城市特色产业园。”可见,无锡食品科技园将成为梁溪区又一特色产业园区,城市的又一个新地标。



园区鸟瞰图

旧貌换新颜 打造生态健康“北大门”

无锡食品科技园规划范围东至桐桥港路,西至北新河(原崇安区与原北塘区界),南至江海路和南兴塘河,北至原崇安区与锡山区界,总占地面积2.57平方公里。

这个区域在不少无锡人的印象中应该是“脏、乱、差”。“通过食品科技园的开发,围绕城市、产业、生态融合发展,提升周边的公共配套和宜居环境,真正意义上补齐片区基础设施建设短板,实现这一区域的华丽变身,从根本上提升城市‘北大门’的形象。”无锡食品科技园相关负责人表示。

根据规划,无锡食品科技园

将形成四大功能区域。其一,食品核心区。位于园区中部区域,依托现有的天鹏食品城、盛阳食品城、北大荒·粮宝宝等专业市场,建成品类齐全的城市食品保障供应基地、主题鲜明的长三角食品交易中心等;其二,商务服务区。位于通江大道两侧,规划建设总部型企业商务中心、多主题特色生态食品城、食品生产、研发、展示中心等;其三,商业体验区。位于园区南侧区域,依托丰富的水系资源和区域地理优势,建成葡萄酒文化体验区、滨水特色餐饮街、体验式购物中心、健康养生功能区

等多元化商业体验区;其四,生活配套区。位于园区东侧区域,规划建设高品质住宅集聚群和配套服务设施。

由此,无锡食品科技园实现旧城改造和完善城市功能相结合,同时也改善人居环境,更是提升产业效益。“计划用5—8年左右的时间,把无锡食品科技园建成以大食品、大健康为主导,集食品商贸流通、都市加工、现代展示、电子商务等功能于一体,兼顾城市荤冻食品供应,服务全市、辐射周边、全国一流的现代化服务业集聚区。”相关负责人说道。

PPP运作模式 园区开发走创新之路

如此大规模的园区建设,单以政府为主导的开发模式或有一些难度,必须要在产城融合上做文章,在开发理念和招商运作模式上求创新,才能真正实现宏伟的愿景目标。

几经讨论和论证,无锡食品科技园联合社会投资机构,成立百亿股权投资(产业引导)基金,主要投资于大食品行业中成长型强、发展前景好的总部型企业,将此类企业全部或部分功能迁至食品科技园范围内,带动产业的高度聚集,并形成大规模产值和长期财政收入。

另外,无锡食品科技园还将运用PPP一二级联动开发的策略,联合有实力的央企社会化募集土地一、二级开发基金。

通过各类基金的运作切实推动土地前期整理、项目落地、企业



食品科技园

入园,力争实现“3年内新增产值200亿元,5年内新增产值500亿元,并有1—3家企业IPO上市”的

目标。由此,通过资本拉动、投资带动的模式降低招商成本,提升招商质量。

引入大品牌 构建食品产业示范区

“园区的建设,也是调整现有产业结构,改变现有粗放式、低能级的发展方式,吸引大食品、大健康总部型企业入园投资兴业,为区域经济转型升级注入新动力。”相关负责人在介绍无锡食品科技园时,不断提到这一点。从目前建设情况来看,园区也在践行着这一目标。

无锡老百姓所熟悉的以肉类、冷冻食品等为主的天鹏食品城、以生鲜水产品为主的盛阳食品城,以粮食为主的北大荒·粮宝宝,正是无锡食品科技园的三大主力。

天鹏食品城,是市政府“菜篮子”工程重点实施单位,鲜肉供应量占到全市的60%。根据设想,未来将形成以冷冻品市场为主体,以肉类、鱼类市场为两翼的企业发展格局,成为长三角地区有名的荤冻食品码头;3万平方米肉类市场以经营生鲜、冷鲜猪肉、牛肉、羊肉和禽肉为主,将成为无锡地区唯一的大型“肉码头”。无锡天鹏食品城将发展成为全国知名的以全程冷链管控为核心的全温层食品大市场,成为华东地区乃至全国有名的鲜肉交易中心、冻品交易中心、海产品交易中心和熟制品加工中心,成为华东地区大型的肉食品加工及荤食品集散配送物流基地。

无锡盛阳食品城有限公司(鱼码头)以水产品经营为主,

销售各种鱼类、各种虾类、螃蟹类、海鲜类产品并孵化建设“鱼码头”,是集批发、零售、仓储、配送、物流、餐饮于一身的专业水产批发市场。目前,盛阳食品城的水产品销售占到无锡市水产批发市场份额的75%,日销量达到1000多万元。

无锡食品科技园还依托园区企业——江苏朋来先敬食品有限公司,与黑龙江省肇源县、延寿县、五常市政府合作规划建设生态水稻种植示范基地,以企业+合作社+基地+农户的方式,引入北大荒品牌,订单式生产优质、新鲜、放心粮直供无锡、面向全国。目前公司拥有70万亩优质粮源基地、10万吨加工厂,15万吨恒温仓储及自营产品加工厂,完成了10省市30多个示范店,规划2017年底完成1000家专营店建设。

除此之外,福建片仔癀华东文化展示交易中心将成为无锡食品科技园的又一大亮点。据悉,片仔癀是中华老字号,有500年的悠久历史,在东南亚地区久负盛名,特别在福建漳州,片仔癀是每家每户的必备良药,他们会把片仔癀和家里最贵重的东西放在一起。现在片仔癀不仅有传统中药生产的保健品,还有保健食品、功能饮料和特色功效化妆品、日化产品等大健康产业产品。

产学研合作 从源头保障食品安全

食品安全关系人民群众切身利益,备受社会关注。无锡食品科技园考虑到这一点,已与中科院微电子研究所合作成立项目公司,用大数据分析技术加强对食品流通环节溯源监管,通过云计算、物联网技术的应用,全程跟踪监控、信息查询等技术都将运用到园区的食品安全管理中。

此外,无锡食品科技园与中国航天员科研训练中心合作成立航天食品分析与检测中心(华东中心),联合制定生态食品行业标准,建立一系列的符合航天员采供级别的最严格标准,授权园区企业使用以规范其生产标准。

另据了解,围绕食品技术创新、食品产业联盟、食品包装加工和食品安全检测,园区计划与江南大学开展深度合作,拟建立江南大学(无锡)食品安全控制与加工创新基地,共有食品科技创新和技术转移中心、食品产业联盟与产业

俱乐部管理中心、食品包装与云加工技术中心、食品质量安全控制和检测服务中心、江南大厨房、互联网+大数据食品安全综合服务云平台等六个项目。由此,借助江南大学在食品行业的权威地位,建立全方位的食品质量安全监测、产学研成果转化体系。

无疑,尖端食品科技将是无锡食品科技园的一张王牌。产学研合作的模式,必将夯实园区的产业发展基础。

无锡食品科技园,科学规划蓝图乍现,未来前景魅力无限。预计项目成熟后,区域年产值超过500亿元,带动居住及产业人口15万余人,将成为无锡城市中心产业新高地、华东一流的食品产业园,国内知名的城市特色产业园。未来,园区将向西拓展,整合锡北生产性服务业集聚区,在更大范围内优化生产力市场,提升产业能级和质量,为梁溪区经济转型升级作出更大的贡献。