

承载三十年烟火气的“菜篮子”即将焕新升级

东森菜市场入选“菜市场 悦生活”全市试点

本报讯(记者 姜欢)“在这儿买了快二十年菜了,东西全,价格还便宜,就是这设施环境确实旧了,二楼生意也不景气,整个市场没以前那股热闹劲儿了。”近日,记者来到位于东铁匠营街道的东森菜市场蔬菜区,家住宋庄路的徐阿姨一边挑着西红柿,一边对记者感慨道。她的话,道出了周边许多老街坊的心声。然而前不久,“菜市场 悦生活”菜市场设计工作营启动会在北京市规划展览馆举办,东森菜市场作为全市四个试点中规模最大的项目正式亮相,这意味着这座服务了南城三十年的老市场,即将迎来一场全方位的焕新升级。

这座位于丰台区顺四条的老市场,东至宋庄路、南至顺四条、西至顺四条37号院、北至嘉业大厦二期,总占地面积5400平方米、建筑面积8900平方米,为地上二层建筑。在20世纪由北京东铁匠营工贸集团投资建设,最初为简易棚式经营场地,历经三十年发展,已成为服务周边10余个小区、日均客流近5000人次的综合性便民市场。一层包罗蔬菜、水果、肉类、海鲜、熟食、杂粮等品类,二层还有裁缝铺、五金等便民服务,周边居民的一站式采购需求基本能满足。

但岁月的痕迹也清晰可见——地面坑洼、排水不畅、空间布局单调。

随着运营年限增长,市场设施老化、空间效能不足等问题逐步凸显,群众对改造升级的呼声日益强烈。“以前市场是个大棚,后来盖了楼,但里面的环境跟过去差别不大。”在市场经营了二十多年的老商户张师傅说,“现在的市场,大家都盼着能好好改造一下。”

“菜市场是承载城市烟火气、贴近居民民生的核心便民场景,更是城市更新、便民生活圈建设的重要落脚点。”东铁匠营街道相关负责人表示,“有效盘活城市存量空间、推动便民商业设施高质量发展,针对性破解传统菜市场发展痛点,是我们提质民生的

重要途径。”

记者了解到,此次入选市级试点,将为东森菜市场引入全链条专业支撑。改造将借鉴上海、杭州等地标杆菜场经验,以盘活低效空间为核心,一方面通过优化市场内部布局、补充便民配套业态,提升空间使用效率与商业价值,另一方面同步整治周边公共环境,打造片区便民活力节点。

据悉,改造后,市场在保障生鲜经营主业的基础上,将引入共享厨房、咖啡烘焙、便民维修等复合业态。此外还将推进智慧化运营实现食品安全全追溯,并探索“菜市场+文旅”融合路

径,推动传统便民市场向多元生活场景转型。

菜场改造连着民生日常,为了让方案更贴心、更接地气,街道全程敞开心意渠道,诚邀周边居民共同参与。居民的日常采买习惯、出行动线、希望保留的特色摊位、期待新增的便民服务,都将成为设计方案的重要参考。后续街道将通过线上征集、现场议事等多种形式,邀请居民共同“把脉”家门口的菜市场。

从简易大棚到便民市场,再到即将呈现的“悦生活”新空间,东森菜市场三十年变迁迎来焕新之路,让南城人的“菜篮子”品质升级,留住烟火气。

企业“点单”专家“接单”

首期“HR下午茶”一站式搞定人社难题



本报讯(记者 袁阳)7月17日下午,北京丰台人力资源促进会(以下简称“促进会”)首期“先锋人社·政企面对面”HR下午茶专场活动圆满落幕。本次活动以“靠前服务、精准破题”为导向,通过面对面交流、一站式答疑,切实回应了企业在人社领域的急难愁盼问题。

活动吸引23家会员单位30余名人力资源负责人齐聚一堂,摒弃传统政策宣讲的刻板模式,从“统一配餐”到“按需点单”,聚焦社保经办、工伤认定、劳动关系、档案集体户、人才引进等企业高频关切领域,10名业务骨干组成人社专家团集体亮相,以“面对面交流、一对一答疑、沉浸式互通”的轻量化形式,一站式解决企业所有疑问,切实搭建起政企高效沟通、资源精准对接、难题闭环解决的专属服务阵地。

促进会副会长单位交控科技代表贾晓雯表示:“促进会把政府、人力资源机构和各类人才汇聚在一起,实地走进企业面对面交流,让我们过去面临的很多难题有了系统的解决方案。”

凝聚企业合力 赋能产业成长

本次活动特别设置“共话交融”环节,为参会企业打造了一个轻松温馨的交流空间。

金诚久安代表杨广亮则表示:“作为人力资源服务机构,我们日常更多是作为‘服务提供方’出现,但今天我们以‘同行伙伴’的身份深度融入,不仅精准捕捉到了企业在灵活用工、人才测评等方面的真实需求,也与多家会员企业建立了初步合作意向,真是意外的收获。”

参加活动的促进会会员单位普遍反馈,这种将政企服务嵌入轻松社交场景的模式,既拉近了政企距离,让政策解答更有温度、实际问题解决更有效率;又搭建了同行互帮互助的社群平台,让企业从“独自摸索”走向“抱团成长”。一场下午茶,不仅是问题诉求的“终点站”,更是产业协同的“始发站”——以人才为纽带,以交流为桥梁,促进会正将一个个企业“点”串联成产业“链”,凝聚起区域人力资

源服务产业高质量发展的强大合力。

以平台之力聚企 以生态之美兴企

本次活动就是丰台区以人才服务优化营商环境,以营商环境吸引企业落地的生动注脚。

促进会持续发挥行业协会的招商中介职能,将服务过程中积累的产业洞察、企业资源和人才数据转化为招商线索与竞争优势,依托人力资源行业资源,挖掘企业上下游及合作伙伴的落户意向,做好政策匹配与落地服务,形成“以服务促口碑、以口碑引企业、以企业聚产业”的良性循环,为丰台区经济社会高质量发展注入源源不断的人社动能与产业活力。

从链接企业到服务产业,从赋能人才到助力招商,促进会将持续当好搭建沟通桥梁的“连接器”,聚焦行业赋能的“助推器”,紧密联动政府、高校、企业多方资源,以更优质的服务厚植营商沃土,为丰台区经济社会高质量发展提供坚实的人才支撑与人力资源保障。

(上接01版)

丰台企业多项技术成果进入应用阶段

该成果为火箭院Ⅲ代电化学装备技术的核心成果之一,未来计划持续迭代并输出一体化绿氢工程及装备成套解决方案。

在低空服务领域,中国通号旗下城交公司提报的“低空政务一网统飞运营服务场景”,在第九届世界人工智能大会暨人工智能全球治理高级别会议上获评央企人工智能战略性高价值场景,也是在低空经济领域唯一获此殊荣的场景。该系统以自主研发的“一网统飞”低空智能服务运营系统为核心,围绕低空服务运营安全化、高效化、规模化、智能化方向,构建了低空数字全域底座、集群调度指挥、无人机实时精控、大小模型协同四项核心技术体系,并集成了“高质量数据集+多模型协同算法库+轻量化训推平台”的一体化AI能力。据公开信息,该系统已在石家庄、青岛、重庆、合肥等全国十余个城市落地,应用于城市治理、公共安全、生态保护、应急处置等场景,破解了传统模式中重复建设、管理分散、数据孤岛、协同低效、智能薄弱等核心痛点。中国通号方面表示,正将“一网统飞”系统作为核心底座,在全国多个城市拓展标准化低空场景服务。

公共安全 与医药物流技术落地运行

在公共安全领域,中关村丰台园企业北京海鑫科金高科技股份有限公司在2025年度国家科学技术奖励大会上获得国家科学技术进步奖二等奖。这是该公司继2019年获得国家技术发明奖二等奖后,七年内第二次获得国家科技奖项。

海鑫科金于1998年在丰台园成立,锚定生物识别赛道,早期联合中科院长春光机所攻关活体指掌纹采集设备。2019年,该公司凭借指掌纹高精度识别核心技术突破获得国家技术发明奖二等奖,实现了从算法到系统的全自主可控,为多地公安机关在疑难案件侦破中提供技术支撑。此次再度获奖,标志着其技术方向已从单一生物特征识别向多维图像鉴识、大数据分析升级,应用领域从智慧警务拓展至智慧安防、智慧金融、智慧交通等场景。

在医药物流领域,通用技术集团在智慧医药方向的多项应用进入实际运行。纯电无人配送车搭载智能调度系统,可自主完成4公里跨基地药品运输、精准停靠与自动卸货,具备1500kg额定载重、230公里续航能力,全程零排放,后续计划逐步拓展终端配送场景。无人机常态化药品配送项目以现代物流基地为核心枢纽,开通6条常态化配送航线,覆盖30公里核心服务范围,配送时效较传统地面物流提升56%、里程缩短43%,核心急救航线飞行时间压缩至26分钟,可满足80%以上危急重症用药需求。在仓储环节,自动化立体仓库日均吞吐量峰值可达12万箱,自动搬运机器人采用“货到人”拣选模式,搭配电子标签拣选系统与自动复核设备,作业效率提升30%以上,药品出库差错率降低。通用技术重药控股所属重药物流已获评AAAAA级物流企业及全国五星级冷链物流企业。

(综合整理自微信公众号中关村丰台园、中国运载火箭技术研究院、中国通号、交控科技、通用技术集团)



方庄老市场将开“星厨大排档”

丰台方庄,有一座2005年投用的老市场,如今这里已经集齐了年轻人喜欢的“麦(麦当劳)瑞(瑞幸咖啡)蜜(蜜雪冰城)”(英文“嫁给我”谐音)。近日,记者从方庄街道获悉,该市场在完成硬件更新后,又启动了功能微更新,将打造美食体验区,其中专属五星大厨便民食材加工档口将于下月亮相,让居民可享受“生鲜采购+名厨加工+堂食(打包)”的一站式代炒服务。

方庄市场是方庄地区重要的民生配套设施,服务着周边10万居民。2024年12月起,市场启动分期更新

改造,先后完成了电动汽车充电桩加装、地下一层上下行扶梯安装、街角休闲空间打造及外立面更新等工程。焕然一新的经营环境带动市场客流量稳中有升,收获不少周边居民好评。

“市场里虽有不少餐饮和熟食商户,但一直缺少能坐下就餐的堂食区域。”方庄市场副总经理闫琳介绍。为了满足居民需求,方庄街道通过线上问卷征集、线下与居民代表座谈等多种方式收集意见,让美食体验区设计更贴近民心。

美食体验区采用仿青砖墙面、复

古自流平地面等老北京胡同元素,设置文化展示墙,用老照片讲述方庄故事,营造充满怀旧氛围的沉浸式市井文化空间。闫琳介绍,本次改造最大特色是专属便民食材加工档口——食材接收、清洗、切配、烹饪全程可视,并聘请有五星级酒店背景的厨师驻场。届时,居民在地下一层采购肉类、鱼类、海鲜、蔬菜等食材后,支付少量加工费,即可享受现场食材处理、现场烹制,既可当场堂食,也能打包带走。

文/孙颖 (原文刊载于北京日报客户端)