

秋田齿轮：

“红色引擎”驱动责任担当

七月的重庆，骄阳似火。重庆秋田齿轮有限责任公司（以下简称“秋田齿轮”）的生产车间里，机器轰鸣，一批批经检验合格的齿轮产品正有序下线，装车发往国内外客户——这火热的生产场景，正是该企业以党建为引领、以责任为底色的生动注脚。

“党风带厂风，厂风带家风，家风促发展。”市政协常委、大渡口区政协常委、秋田齿轮副董事长刘一表示，企业的逆市飘红，正是源于党建引领下的文化浸润，更源于始终扛在肩上的社会责任。

作为全国最大的高端摩托车齿轮生产研发基地、重庆最大的新能源汽车齿轮生产研发基地之一，秋田齿轮与本田、宝马等世界 500 强企业及比亚迪、长安等国内数十家知名企业深度合作，用“红色引擎”激活发展动能。多年来，企业将党建系统化融入治理全链条，党员在技术创新、生产攻坚中冲锋在前，“以身为党员为荣”的氛围蔚然成风。党建不仅成为企业政治引领的“根”，更转化为推动发展的“魂”，为企业带来显著的政治、经济、社会效益，成为“党风带厂风”的全国党建典范。

“坚持党建引领，还需要把企业发展同实现国家的宏伟蓝图紧密联系，同党委政府的大政方针保持一致。”刘一说，秋田齿轮紧扣党的二十大、二十届二中全会精神，锚定市委“六区一高地”建设目标与“尚义大渡口、宜居宜业城”定位，提出打造“六标杆一品牌”发展目标，将市政府工作报告内容融入企业发展规划。

履行社会责任，彰显企业担当，也是秋田齿轮“党风带厂风”的重要一环。

跳磴镇拱桥村的重庆跳磴木业有限公司，曾是半停产的小微作坊，员工仅几人。在秋田齿轮

的结对帮扶下，该公司通过规范质量、生产、成本管理，一跃成为秋田齿轮 A 级供应商，年配套销售收入超百万元。这样的蜕变，在秋田齿轮的帮扶名单上并非孤例——上百家乡村小微企业在其支持下规范发展，年供应材料超亿元，绘就“大中企业龙头引领、小微企业遍地开花”的乡村建设发展新图景。

员工家庭的幸福，同样是秋田齿轮的牵挂。“3000 个员工，3000 个家庭，家庭不和则企业不安。”企业将员工关怀纳入工会重点工作：每年高考季组织心理疏导、志愿填报指导，协调解决留守子女上学难题；组织员工子女参观工厂，上党课讲奋斗史……第三届员工子女高考奖学金颁奖仪式上，180 名员工子女共同见证：5 名优秀员工子女获得了 3000—6000 元不等的“秋田奖学金”。

“跟着秋田齿轮会越做越好，秋田齿轮也会不断壮大。”这是员工们最朴素也最坚定的信念。从党建引领到责任同行，从企业发展到家风培育，秋田齿轮正以“红色引擎”驱动发展，用责任担当书写民企的时代答卷。



秋田齿轮助力乡村振兴

中元汇吉：

从西南到全球的民族品牌之路



中元汇吉总部大楼

2024 年 11 月 21 日，位于泰国的中元汇吉生物技术股份有限公司（以下简称“中元汇吉”）亚太地区服务中心正式启用，将为亚太地区的中元汇吉产品用户提供更高效、便捷的服务支持。这是中元汇吉服务全球用户链的一个链接点。自 2018 年开拓海外市场以来，中元汇吉仅用 7 年时间便在印尼、巴西、俄罗斯、荷兰等国设立子公司或办事处，产品覆盖 100 余个国家和地区，服务于全球 2 万余家医疗机构。

“从西南一隅到全球市场，只为做强民族品牌。”这是大渡口区政协常委、中元汇吉监事会主席刘畅说得最多的一句话。

中元汇吉是一家专业从事体外诊断试剂及仪器研发、生产、销售、技术服务，实现高自给率的中国 IVD 头部企业。“从当初的 8 个人，到现在产品销售到全球，17 年来我见证了中元汇吉从无到有、从小到大、从弱到强的发展历程。”在刘畅看来，中元汇吉不断做大做强，成为中国医疗制造业“逆袭”的典型样本，成长为中国民族品牌，得益于该企业善于抓住机遇、大胆创新，着力构建全产业链、全产品线、全球化战略布局的结果。

2023 年，重庆市提出打造“33618”现代制造业集群体系，将生物医药列为 6 大千亿级特色优势产业集群之一。中元汇吉敏锐把握政策机遇，以“全产业链、全产品线、全球化”为战略方向，加速奔跑。

在构建全产业链过程中，中元汇吉不断加大产品创

新，围绕临床精准诊断、国产诊断试剂的需求，累积开发超百款诊断原料产品；在重庆、上海以及广州、深圳、厦门、长春等地设立研发中心，收购厦门质谱、深圳传世生物等企业，逐步构建起流体、光学、PCBA 等精密零部件的研发和制造技术平台；每年投入超过 5 亿元用于研发，集聚了 700 余名科研人员。

经过多年发展，中元汇吉已拥有基因工程抗原/抗体、诊断用纳米材料、多种标记信号放大、快速核酸提取及检测等

核心技术。获得发明专利 100 余件，荣获国家专利优秀奖 1 项、获得国内注册证 600 余项，完成国际市场准入超 4000 项。公司承担重庆市技术创新与应用发展专项重点项目 2 项，联合科研院所开发项目近 20 项，累计开展自主研发项目 554 项。

全产业链的深耕，催生了“9+2+1”全产品线体系：9 条产品线覆盖生化、免疫（化学发光）、POCT、凝血等领域；2 张智慧网络，智慧管理系统与智能中台助力实验室提质增效；1 套精益服务，涵盖科室建设、科室运行及智慧管理，助推医院高质量发展。

市场是最好的印证。《2024 年质谱仪市场报告》显示，2024 年全国质谱仪公开中标事件中，中元汇吉销售数量占比 34.10%，位居第一。这既是对产品质量的认可，更是对其服务创新的肯定。同时，中元汇吉与国内外科研机构、医药企业深化合作，产品服务延伸至亚洲、南美洲、北美洲、欧洲、非洲 100 余国，300 余名服务工程师构建“1 小时响应、12 小时到位”的营销服务体系，为国际生物医药创新发展注入中国力量。

持续做大做强是中元汇吉努力的方向。如今，在大渡口区委、区政府支持下，占地 83 亩、建筑面积约 15 万平方米、总投资超 6 亿元的中元汇吉科技园正拔地而起。建成后，预计年产能达试剂 4000 万盒、仪器 6 万台，实现制造智能化、仓储定制化，持续为企业高质量发展赋能。

重钢总医院：

央企赋能绘就“大医”新篇

“爱患如宾，待患如亲。要努力减少病人求医问药的成本，尽快减轻病痛带来的痛苦，更好体现央企的医疗品质和责任担当。”今年 2 月 20 日，中国通用技术（集团）控股有限责任公司（以下简称“通用技术集团”）旗下公司通用医疗在渝召开工作会，宣布重钢总医院正式加入其管理体系时，该院党委书记、院长覃家华向社会作出郑重承诺。从职工医院到央企下属医院，这场“身份蝶变”凝聚着全院上下的心血，一幅惠及更多市民的“大医”蓝图正加速铺展。

重钢总医院建于 1938

年，是一所集医疗、教学、科研、公共卫生、预防保健为一体的国家三级综合医院，开设临床科室 26 个，年门诊 62 余万人次。

大渡口区目前尚无三甲医院，优质医疗资源相对匮乏，在医疗救治能力方面，缺乏足够且专业的支撑。这一现状不仅制约着全区卫生健康事业的进一步发展，也成为全区经济社会高质量发展进程中的瓶颈问题。重钢总医院深感必须以时不我待的紧迫感，推动医疗服务能力跃升。

人才是医院发展的核心。近年来，重钢总医院着力构建“引育并举”的人才体系：现有卫生专业技术人员 930 人，其中高级职称 149 人、硕博士 115 人；邀请市内 7 名三甲医院学术带头人担任顾问，指导医护团队提升服务能力。“我们正计划引进 20 余名学术带头人，借力国内顶尖专家资源，为市民提供更高质量的医疗服务。”覃家华介绍。

如今，重钢总医院迎来重要机遇——依托通用技术集团与重庆市政府在医药、医疗健康领域的战略合作，正式融入通用医疗管理体系。作为拥有 400 余家医疗机构、5.2 万余张开放床位、覆盖 2 万家医疗机构的央企医疗集团，通用技术集团的“科、工、贸、技、服”一体化优势，为重钢总医院注入强劲动能：管理层与科室骨干可赴集团内知名医院进修；顶尖专家定期来渝坐诊；医护团队



2024 年重钢总医院外科大楼全貌

与集团系统内医院开展技术交流……“背靠大树，更要自身过硬。”覃家华表示，医院正以“创三甲”为目标，加速提升综合实力。

为进一步服务区域发展，作为大渡口区政协常委的覃家华在今年该区两会上提交提案《利用央企资源整合大渡口区医疗资源创建大三甲医院》，提出依托央企资源整合地方医疗资源，力争 3 至 5 年内建成大渡口区大三甲综合医院。届时，“小病在社区、大病不出区”的分级诊疗格局将全面形成，优质医疗服务还将辐射周边区域，惠及更多市民。

除了医疗服务的提质升级，重钢总医院还瞄准医疗产业创新——引入著名红外疼痛专家、中国中医药研究促进会医用红外热像科学研究院院长吴士明教授的“红外热成像仪”技术。这项被称为“健康天气预报”的技术，通过非侵入性、无辐射、即时可视化扫描，精准定位疼痛部位、程度与性质，让疼痛“看得见”。目前，重钢总医院正与通用技术集团、大渡口区携手打造红外热成像产业园，投产后预计年产“健康透视眼”设备上万台，年产值超 20 亿元，有望让更多市民用上这项“黑科技”。

医者仁心济天下，大医精诚践于行。如今，重钢总医院正徐徐展开惠及更多市民的“大医”蓝图，书写勇担健康使命、铸就时代新功的新篇章。

井谷元：

让重庆小面香飘世界

传承非遗文化，传播重庆小面味道，将一碗地道重庆小面推向全球，让世界品味重庆非遗魅力——这是重庆井谷元食品科技有限公司（以下简称“井谷元食品”）始终坚守的企业使命。

作为“重庆老字号”传承者，井谷元食品承载着傅氏家族第四代“九揉九压”非遗技艺的百年积淀。从武隆羊角镇走出，到扎根重庆中心城区，企业始终以匠心守护传统，以创新引领发展。大渡口区政协常委、重庆小面工业化促进会会长、食品工程专业高级工程师傅勇，既是家族技艺的传承人，更是重庆小面产业升级的推动者。2015 年，在傅勇努力下，“井谷元”品牌入驻大渡口区，助力该区打造特色农产品加工业。

面对机制小面普遍存在的粘牙、不够劲道、调料粘附性不足等行业痛点，井谷元食品以科技赋能传统。历时多年研发，独创“三恒醒发、九揉九压”工艺，让面条更劲道、风味更稳定，该技艺已被列入大渡口区第九批区级非物质文化遗产。为突破半干面保鲜瓶颈，科研团队耗时一年、历经上百次实验，最终攻克 30 余项生物保

鲜技术难题。在确保小面品质、调料风味迭代升级的基础上，半干面保质期从 2 个月延长至 8 个月，为小面“出海”奠定基础。

此外，坚持科技攻关的井谷元食品，还与重庆市农业科学院等科研院校达成合作，推动小面、粥朝着产学研协同发展，走出了一条传统制造业企业“智改数转”，标准化、规范化、品牌化发展的有效路径。如今，企业已实现从和面、醒面、压面、烘干到包装的全流程智能化生产，拥有 3 项发明专利、10 项实用新型专利及 4 项外观专利，成为行业标准化发展的标杆。

在做大做强自身的同时，井谷元食品更以开放姿态推动产业共生。企业主导制定并推动重庆市出台《重庆小面生产技术规范》等 5 个地方标准与团体标准，构建“重庆小面重庆造”的标准化体系；牵头申报成立傅勇市级技能大师工作室，系统开展技艺传承与创新研发；联合行业协会建立百亿级产业集群培育计划，完善线上销售矩阵，联动景区、企业推出文创产品，激活产业多元价值。2023 年 4 月，傅勇从大渡口区市场监管局负责人手中接过全国首张重庆小面食品生产许可证，进一步巩固了企业在行业的领军地位。与此同时，“井谷元”面条主动走出重庆，走向全国各地，并出口至澳大利亚、新加坡等国家，出口金额达 2000 万元。

乘着西部陆海新通道与中欧班列的东风，2024 年井谷元食品携手重庆小面企业“扬帆出海”，预包装产品远销全球 30 多个国家。从纽约街头到巴黎小巷，一个个井谷元老面馆正将重庆小面的烟火气与非遗魅力传递给世界。

从祖辈技艺到全球共享，井谷元食品以匠心守正、以创新破局，不仅让重庆小面成为“舌尖上的非遗”，更书写着传统美食走向世界时代篇章。



井谷元食品负责人在研究室观察面条醒发状态