



数说郑州



# 我市新增经营主体42.47万户

## 突破200万户 经营主体总量居中部六省省会城市前列

本报讯(正观新闻·郑州晚报记者 李爱琴 通讯员 陈小虎)“我们会对中原量子谷等科创平台相关问题进行梳理,立即成立专班对接,开展专题讨论,开辟绿色通道,抓紧起草容缺受理细则,提供持续性跟踪辅导服务。”近日,市市场监管局负责人带队到河南省科学院就相关业务进行跟踪指导,对中原量子谷产业培育平台提供“面对面”服务,受到企业称赞。

2023年,全市市场监管系统以更优化营商环境,吸引更多优质企业落户郑州。据统计,2023年,全市新登记经营主体达42.47万户,经营主体总量突破200万户,居中部六省省会城市前列。

持续提升经营主体登记便利化水平。不断深化商事登记“一件事”改革,

实现水电气暖网与开办企业联办,创新开展“证照联变联销集约办”,不断拓展企业全生命周期一站式服务;推广“零见面、零干预、零等待、无感式”“24小时不打烊”服务模式;新制(修)定市监行政审批服务标准16项,实现全城无差别审批;扩大电子营业执照综合应用范围,实现电子营业执照跨地域、跨部门互认互信;为经营困难的经营主体在“存续”状态和“注销”状态之间提供“歇业”缓冲,探索允许未产生经营收入的歇业经营主体按次申报增值税及附加税费;在新办纳税人中实行增值税发票电子化,免费向新开办企业发放税务Ukey,实现全市开办企业全程零收费、零成本。

持续推行“双随机、一公开”监管执法。全市以实现“四个100%”为工作目标,

在“双随机、一公开”抽查工作中与企业信用分级分类结果有机结合,积极打造“双随机、一公开”升级版。截至2023年底,全市各级各部门建立本部门抽查任务2482个,较上年增长11.75%;建立跨部门抽查任务481个,较上年增长36.26%;抽查各类检查对象88159个,较上年增长9.58%。

持续实行失信惩戒与信用修复。开展经营主体严重违法失信行为专项治理行动,集中查处一批严重违法失信案件,强力惩戒一批严重违法失信经营主体。截至目前,共将33个经营主体和自然人列入严重违法失信名单并公示,深入推进经营主体信用体系建设。印发《郑州市市场监督管理局关于印发〈助企纾困包容审慎监管的若干措施〉的通知》,积极助力经营主体纾困解难。

## 2024年油价首次调整

### 加满一箱多花8元

本报讯(正观新闻·郑州晚报记者 石明顺)据国家发改委3日消息,根据近期国际市场油价变化情况,按照现行成品油价格形成机制,自3日24时起,国内汽油、柴油价格每吨分别提高200元、190元,这是2024年国内成品油价格首次调整。

从全国平均来看,92号汽油、95号汽油、0号柴油每升分别上调0.16元、0.17元、0.16元。按一般家用汽车油箱50升容量估测,加满一箱92号汽油将多花8元,加满一箱95号汽油将多花8.5元。

油耗方面,以月跑2000公里,百公里油耗8升的小型私家车为例,到下次调价窗口开启(2024年1月17日24时)之前,消费者用油成本将增加12元左右。物流行业,以月跑10000公里,百公里油耗38升的重卡为例,在下次调价窗口开启前,单辆车的燃油成本将增加284元左右。

## 财经观察

广式、麻辣、五香、黑胡椒、玫瑰香……

# 冬日灌香肠,传递浓浓年味儿

“无腊不成冬,无腊不成年”。随着春节逐渐临近,不少市民开始着手准备年货。香肠、腊肉是许多市民除夕之夜年夜饭上必不可少的美味佳肴。

漫步绿城街头,你会看到,不少市民在窗外和阳台上悬挂起一串串香肠,在大街小巷一些商铺门口也能看到挂着成串香肠。市场上众多肉店和代加工店铺的灌香肠订单大幅增加。

### 肉价走低 订单纷至沓来

选肉、绞肉、拌料、装灌……近日,记者走进二七区社区居民生活商场,看到多家肉铺门店高高悬挂起一串串灌好的香肠,上面还标注着顾客的订单信息,那串串红白相间的香肠向路人诉说着年的味道,煞是诱人。“香肠是春节饭桌上必不可少的年菜,每年我都会灌上几十根香肠,除了过春节时吃,还会给在外地的亲戚邮寄一些。”正排队等候灌香肠的市民王博告诉记者,虽然市场上有成品的香肠卖,但她更愿意自己灌。

“今年肉价低,来灌香肠的市民可多。当前正是晾晒灌肠的好时节。”一家冷鲜肉店老板告诉记者,目前灌装香肠价格是15元一斤,比往年便宜很多。刚做好的香肠饱满而偏软,需要悬挂风干,基本半个月就能晾干。昨天还给不少外地老客户发了快递。

“今年灌肠价格比去年便宜多了,我想着得提前备好年夜饭的食材。”前来灌香肠的市民李女士告诉记者。

国家统计局河南调查总队最近发布的居民消费价格显示,猪肉价格近期大幅下降。记者走访多家农贸市场也发现,今冬猪肉价格持续走低,其中前腿肉、后腿肉、五花肉基本保持在每公斤26元左右。多位店铺老板告诉记者:“这几天来买肉灌香肠的市民不少,去年这时候,猪肉卖到32元左右一公斤,今年价格便宜多了。”

### 口味创新 吃法各不相同

记者走访几家灌香肠门店时发



年尾岁末腊味浓 灌制香肠生意火

现,市面上常见的腊肠口味有广式、麻辣、五香等,但有的店铺也增添了黑胡椒、玫瑰香等口味。据了解,广式腊肠偏甜,容易入口,无论是蒸着吃还是炒着吃,味道都很好,配上米饭更是一绝,颇受小孩子喜欢,还可以做成腊肠炒菜心、腊肠炒西兰花等菜肴;麻辣腊肠源于川家风味,麻、辣、香,味道可口,肥而不腻,直接蒸熟吃或炒着吃都可以,切成片状和蒜苗等配菜一起做成家常小炒,堪称是下饭神器;五香腊肠则成香味道突出,肉质紧密……业内人士告诉记者,由于市场上各家门店配方存在差异,香肠口味不尽相同。

“在口味方面,现在选广味、麻辣的顾客基本上占90%。前来灌香肠的顾客大多都会选前腿肉和后腿肉,但也有人喜欢选五花肉。”一家冷鲜肉店老板介绍说,市民可以根据自己口味喜好进行加工。香肠晒好之后可以放在室内阴凉通风的地方挂上一段时间,冬天温度低,一般能保存到春节过后。年过完之后可以一段一段地剪开,放在保鲜袋中,放冰箱冷冻保存,想吃的时候直接拿出来就能蒸着吃或者炒着吃。

### 回味绵长 舌尖上褪不去的年味

对不少老郑州人来说,灌香肠不仅成了一个过年前准备年货的习惯,也成了记忆中家乡味道的体现。正如《舌尖上的中国》说:“这是盐的味道、山的味道、风的味道、阳光的味道,也是时间的味道、人情的味道。”

香肠风干后能够贮存很久,风味鲜美,醇厚浓郁,回味绵长,是中华传统特色食品之一。“一盘香喷喷的香肠,是我年夜饭中最怀念的味道。小时候,每到冬天,临近年关,我们家就会灌香肠,现在也是。”在郑州土生土长的高中生倩倩说道。当香肠被蒸煮、煎炒,香味弥漫的日子里热闹喧嚣、欢声笑语,这已成为人们对过年的一种期盼。

“我女儿最爱吃蒸香肠,所以想着提前备好,等她放寒假从外地回家解解馋。”沐浴着冬日暖阳,市民王俊凯向邻居展示着自己灌好的香肠,脸上洋溢着幸福的笑容。

灿烂冬日,绿城街头巷尾飘来阵阵香味儿,仿佛在告诉我们:龙年离我们越来越近了。

正观新闻·郑州晚报记者 成燕 见习记者 孙婷婷 文/图

## 我省新增293家 省级知识产权强企

本报讯(正观新闻·郑州晚报记者 李爱琴)1月3日,记者从省知识产权局获悉,我省日前印发《关于公布2023年度河南省知识产权强企培育备案名单的通知》,确定293家企业为省级知识产权强企,其中郑州煤矿机械集团股份有限公司等3家企业为河南省知识产权领军企业,乐凯华光印刷科技有限公司等25家企业为河南省知识产权示范企业,中铁七局集团有限公司等265家企业为河南省知识产权优势企业。

截至目前,我省共培育备案省级知识产权强企921家。

## 郑州新增 5家跨境电商示范园区 5家企业孵化平台

本报讯(正观新闻·郑州晚报记者 成燕 见习记者 孙婷婷)昨日,记者从省商务厅获悉,确定第三批省级跨境电商示范园区、人才培训暨企业孵化平台名单。其中8家单位被认定为“河南省跨境电子商务示范园区”,13家单位被认定为“河南省跨境电子商务人才培训暨企业孵化平台”。

我市5家单位被认定为“河南省跨境电子商务示范园区”,分别为河南省电子商务产业园、河南正博跨境电子商务产业园、郑投科技创新园、河南昇阳跨境电商产业园、一二三跨境电商电子商务产业园。

5家单位被认定为“河南省跨境电子商务人才培训暨企业孵化平台”,分别为金源跨境电商人才培训孵化平台、易跨境电商学院、郑州财经学院电商创新创业孵化基地、郑航电子商务双创孵化基地、巩义市电子商务创业港。