



# 随州推出全链条返乡创业支持政策 小微企业最高可获 500万元贷款

湖北日报全媒体记者 易雯  
通讯员 刘青松 张杨

春潮涌动随城，归雁筑梦故乡。2月11日是农历南方小年，“创业故里·乐在随州”返乡创业场景项目推介大会暨2026年“春风行动”启动仪式在随州市博物馆广场举行。现场集中发布80个返乡创业场景、228个优质项目，推出资金扶持、人才引进、载体建设等“政策组合拳”，以真金白银降低创业门槛。

## 个人创业担保贷款 最高可达30万元

聚焦返乡创业“融资难、留人难、落地难”痛点，随州构建多部门协同、全链条覆盖的政策支持体系，让创业者底气更足、顾虑更少。人才保障上，市委组织部创新“公聘民用”模式，引进人才可享受国企身份保障，自主选择武汉缴纳社保，符合条件者还能纳入专项事业编制管理。非公企业引进的高端人才，最高可获每年5万元分三年发放的奖励；本科及以上返乡创业人才，可享受30%至100%的人才公寓租金补贴，首次购房最高获5万元补贴，全方位解决住房、社保等后顾之忧。

资金支持力度空前。市人社部门推出四大扶持举措：个人创业担保贷款最高可达30万元，小微企业最高可达500万元，均享受实际利率50%的贴息优惠；首次创业带动就业者可获5000元一次性补贴，大学生优秀创业项目最高扶持50万元。载体建设方面，实现“县县有创业园、校企有孵化基地”，成功争创省级“荆楚返乡创业园”“特色街区”的主体，可获60万元奖补。

产业对接精准高效。农业农村部门围绕食用菌、粮油等八大农业产业链，绘制创业导航图，构建“市县创业园—乡镇孵化基地—村级创业工坊”三级平台网络；文旅部门打造“一院一街一道一礼”特色载体，民宿投资可获投资额比例奖补，文创项目享受IP开发、宣传推广等专项支持。

## 80个返乡创业场景 228个项目可选

推介大会现场，人才招聘专区汇聚150

余家优质企业，提供1.38万个就业岗位，吸引3000余名求职者进场咨询应聘。

80个特色返乡创业场景中，既有草甸子历史文化街区这样的成熟载体，也有“一号公路”农文旅融合创业廊道等新兴平台；228个创业项目覆盖一二三产业，既包括新能源、高端制造等高新技术领域，也涵盖农产品精深加工、农村电商、民宿文创等接地气的项目，满足不同群体的创业需求。

“从项目选择到市场开拓，政府都给我们搭好了桥，这样的创业环境让我们充满信心。”带着餐饮创业计划返乡的青年李女士，在现场详细咨询贷款政策和场地支持后，当场提交了项目入驻申请。

## 去年共有6300余人 “归巢”逐梦

政策红利催生出一批扎根随州、蓬勃发展的创业样板，“归巢经济”正成为推动随州高质量发展的新引擎。

从北京返乡的青年汪品材，看中草甸子历史文化街区的发展潜力，在此开设特色餐饮店。“市国投集团不仅提供门店装修支持，还通过举办非遗庙会、汉东楼光影秀等活动聚拢人气，直接为门店带来客流。”他坦言，门店开业仅8个月，营业额已达180万元。

“00后”大学生吴建成带着文创梦想返乡，今年元旦开业的“随随文创”门店人气爆棚，通过创意设计讲述随州编钟、炎帝文化故事，多款系列产品成为网红爆款。

从深圳返乡的刘旭，2020年在高新区深圳工业园创办旭耀锂电。借助租金补贴、政策奖励等支持，企业快速成长为高新技术企业，2025年产值达1800余万元，产品远销中东、欧洲等地。

如今的随州，返乡创业热潮持续涌动。2025年，随州新增返乡创业人员6300余人，发放创业贷款13.6亿元，直接带动就业超7000人，创建16个省级创业载体和优质项目；农产品加工业与农业总产值比达1.06:1，位居全省第三；文旅产业带动就业约2万人，接待游客超4000万人次，旅游总收入达274亿元。

# 禁鞭十年 随州去年全年无重度污染

湖北日报全媒体记者 易雯  
通讯员 骆媛媛 王永新 许紫娟

2月11日，农历小年，随州市曾都区西城街道办事处平安办干部张杰带着社区工作人员穿梭在小区楼栋、沿街门店，张贴禁鞭宣传告示，讲解禁鞭规定、安全知识与举报渠道。

年味渐浓，禁鞭不松。自2016年城区实施禁鞭政策以来，随州已坚守了整整十年，换来了“静”美与共，也擦亮了城市生态文明底色。

## 十年查处案件超百起

“禁鞭不是‘一阵风’，而是全天候、全链条的持久战。”随州市禁鞭办负责人介绍，当地构建起公安、生态环境、应急、市场监管等协同发力的工作体系，紧盯春节、元宵等重点时段，聚焦城乡接合部、人员密集区等重点区域，严把生产、储存、运输、燃放全链条关口。

2020年4月，曾都经济开发区一企业开业时违规燃放烟花爆竹，相关责任人和单位被依法从重处罚。2022年1月30日，市禁鞭办联合多部门快速出击，在禁鞭区内一举查处2起非法储存、运输烟花爆竹案件，抓获违法嫌疑人3人，查扣烟花爆竹317余件，及时消除重大安全隐患。

十年间，全市累计查处涉鞭违法违规案件超百起，2025年查处33起、劝阻制止59起，主城区3月至11月连续9个月实现“零燃放”，公共安全防线越织越牢。

## 村民主动申请扩大禁鞭区

“以前是干部上门劝，现在是群众主动盼。”禁鞭成效的背后，是宣传引导的持续发

力，更是全民理念的深刻转变。

随州将禁鞭宣传贯穿全年、融入日常，寒假前夕向中小学生学习倡议书，以“小手拉大手”带动家庭；社区、村组通过公告、微信群、入户宣讲等方式，把政策讲透、道理讲明，让禁鞭理念走进千家万户。过清新年、过安宁年、过祥和年，越来越成为更多市民的期盼。

曾都区涇水街道永久村部分区域原本不在禁鞭范围内，村民代表叶明主动提议将其纳入管控；高新区裕民社区居民纷纷提交申请，要求扩大禁鞭范围。从“要我禁鞭”到“我要禁鞭”，从被动遵守到主动监督，全民支持、全民参与、全民监督的良好氛围日益浓厚。

## 噪声达标率全省第一

“从前春节被鞭炮声吵醒，现在能安安稳稳守岁；以前节后街头满是炮屑，如今空气清新路面洁净。”何店镇居民王女士的感慨，道出了十年禁鞭带来的民生之变。

据随州市生态环境局负责人介绍，2025年，随州全年重度污染天数为0，成为全省唯一未发生重度污染天气的地级市；2021年至2025年正月初一至初三仅出现1天重度污染，PM2.5浓度均值较“十三五”大幅下降。

噪声污染的治理同样成效显著。2025年，随州市声环境功能区夜间达标率达92.4%，高出全省平均水平5.1个百分点，在全省13个国考城市中位居第一。

天蓝、气净、安宁、有序的生活环境，让市民幸福感持续提升。随意燃放、噪声扰民等陋习得到根治，火灾事故、人身伤害风险显著下降，环卫工人劳动强度大幅减轻，安全、绿色、文明过节成为社会新风尚。

# 广水推行产业决策“一办通管”

湖北日报全媒体记者 易雯  
通讯员 刘冬 李茵 黄彦云

1月29日，广水市城郊街道板子桥村蛋鸡集群数智产业园内，700箱鲜蛋正加紧打包，将于当日下午发往各地。这个日产数十万枚鸡蛋，带动全村禽蛋产业年产值超1亿元的“致富引擎”，离不开广水市纪委监委推行的产业决策“一办通管”机制。

项目启动前，村党支部书记刘培涛曾满心顾虑：“项目前景如何？风险是否可控？手续好不好办？”抱着试一试的心态提交规划后，城郊街道纪工委迅速牵头，联合多部门及农业、经济领域专业人士召开论证会，最终出具翔实的“会议纪要”。

凭借这份“通行证”，刘培涛跑土地、水利、环保等部门办理手续，不到两周便全部办结，项目顺利破土开工。同年11月产业园建成后，街道纪工委又组织专班，3天内

完成验收。投产首月，产业园实现产值870多万元，目前已带动市内17家蛋鸡养殖合作社发展，村集体年增收近40万元。

为推动乡村产业稳健发展，破解基层产业决策“随意性”难题，广水市纪委监委出台《基层监督暂行办法》，创新推行产业决策“一办通管”机制。

“由各镇、街道纪（工）委牵头，依托内设机构办公室，联动相关职能部门与专业力量，对村级产业项目开展全周期监督，从决策论证、手续办理到竣工验收全程‘护航’。”城郊街道纪工委书记、派出纪检监察室主任周文成介绍。



# “詹王故里·广水厨嫂” 品牌出圈记

湖北日报全媒体记者 易雯 通讯员 李茵

锣鼓喧天庆盛会，烟火升腾暖民心。2月5日，广水市东岳广场人头攒动，香气弥漫，为期3天的“詹王故里·广水厨嫂”新春嘉年华圆满落幕。金黄酥脆的应山滑肉、银丝缕缕的应山奎面、卤香醇厚的马坪拐子饭……一道道承载千年记忆的非遗美食，让市民、游客大快朵颐，更让“詹王故里”这一沉淀千年的文化IP，在浓浓的年味中刷屏全网、香飘四海。

从街头巷尾的烟火气到布局全国的旗舰店，从散落民间的风味小吃到成体系的区域公用品牌，广水市循着“文化塑魂、产业筑基、科技赋能”的发展路径，让千年厨乡的味道穿越时空、香飘全国，书写出乡村振兴与县域经济高质量发展的荆楚答卷。

“詹王故里·广水厨嫂”品牌武汉旗舰店。（本组图片由广水市融媒体中心提供）

## 千年文脉 铸就品牌之魂

“这滑肉入口即化，难怪能让唐太宗赞不绝口！”新春嘉年华的“詹王美食区”前，市民肖女士带着孩子排队品尝，随口道出流传千年的佳话。

贞观年间，广水（古称应山）詹姓厨师三揭皇榜入宫，以本地猪肉配青萝卜匠心烹制，让久病厌食的唐太宗胃口大开，“应山滑肉”自此声名远播，成为省级非遗美食的标志性代表。在广水，每道风味都沉淀着历史的印记：明末清初，吴大盛夫妇将四川夔州制面技艺与本地特色相融，创制的“应山奎面”经李鸿章进献慈禧，获赞“细若银丝、柔而不烂”，七道古法工序的坚守，成就了“空心不糊”的独特口感；明清时期为纤夫补充体力的马坪拐子饭，历经三百年演变从简易餐食升级为“力量美食”，2024年其烹饪技艺成功入选省级非遗名录。

散落的珍珠需要用丝线串联起来。2025年初，广水市系统梳理地方美食资源，重磅发布首批“六十个十”成果——十道特色菜品、十样风味小吃、十种农特产品、十款非遗美食、十位餐饮名厨和十家餐饮名店，构建起脉络清晰的品牌标识体系。

从宴席级“詹王宴”到家常味的“广水厨嫂一桌菜”，从霉干菜、地菜圆子等家常菜到平林鸡汤等特色佳肴，“广水味道”自此有了可体验、可讲述、可传播的文化内核。“詹王故里·广水厨嫂”区域公用品牌应运而生，成为湖北农产品品牌矩阵中极具活力的一员。

## 寻根



马坪拐子饭

## 塑形



礼盒装广水迹踪鸡

## 全链赋能 强品牌之基

2月7日，武汉园博园汉口里的“詹王厨艺非遗美食传承体验馆”内暖意融融。即便是非正餐时段，仍有市民驻足品读墙上詹王“三揭皇榜”的传奇故事，对着真空包装的滑肉、精装奎面拍照打卡。

“我们要让每个进店的客人，都能读懂广水美食的文化密码。”体验馆负责人陈顺刚介绍，门店集产品展示、美食品尝、文化传承于一体，既展陈白花茶、箭杆白菜等本地农特产品，又提供非遗美食现场品鉴，成为传播“广水味道”的重要窗口。

这是“詹王故里·广水厨嫂”品牌全国布局的生动缩影。自2024年品牌发布以来，广水已在北京、深圳、武汉等核心城市建成7家品牌旗舰店，形成南北呼应、全域覆盖的格局：北京门店主打“詹王宴”的文化仪式感，深圳门店彰显现代活力适配大湾区白领需求，武汉社区店传递家常温暖，文旅店打造非遗体验地标。虽然定位各异，但统一的视觉形象、核心菜品体系与詹王文化叙事，确保了品牌的高辨识度与市场一致性。

品牌的成长，离不开全产业链的坚实支撑。广水市创新成立品牌联盟工会联合会，精心编撰《广水美食100个故事》，让每道菜品都“有据可查、有故事可讲”；搭建全省首个县域农业供应链数字平台，以一线城市门店需求“反向驱动”本地标准化种养基地建设，同步发展净菜加工与冷链物流体系。2025年，该供应链平台交易额突破4亿元，带动近20000人就业，实现了从“田间地头”到“餐桌舌尖”的高效衔接，成为随州践行“反向重构农业供应链”的创新实践，为县域产业升级提供了可复制的经验。

## 科技赋能启百亿新程

“我们要把论文写在广水的田间地头！”2月1日，在武汉举行的“詹王故里·广水厨嫂”品牌推介会上，中国科学院武汉植物园研究员张燕君的发言掷地有声。当天，广水市政府与中国科学院武汉植物园、中国农科院油料作物研究所等顶尖科研机构签约，同时签下11个总投资6.7亿元的合作项目，为广水品牌注入硬核“科技芯”。

根据合作规划，武汉植物园将助力广水“胭脂红鲜桃”品质升级，其全球最大的猕猴桃种质资源库将为广水引入优质品种；本草研发团队则瞄准“药食同源”赛道，深度开发鸽子产品系列。更具想象力的IP联动计划同步酝酿——植物园科普IP《植物里的中国故事》将与“詹王”IP深度融合，打造集阅读、科普、美食体验、特产展销于一体的“书店+书店”创新空间，探索“文化+科普+产业”融合



广水卤鸡



真空包装的应山滑肉