“洛阳一桌好菜”20款上榜产品正式发布

□洛报融媒记者 陈曦 通讯员 张克治 司马婷

昨日，在“洛阳一桌好菜”预制菜工作推进会上，由全市多部门联合发文推出的2023“春都杯·洛阳一桌好菜”预制菜上榜产品详细名单正式发布，并向入选企业颁发获奖证书。

洛阳预制菜当前正处于加速发展阶段，此次从百余款“洛阳造”美食中胜出的20款上榜产品，系我市预制菜产业的年度代表，体现了我市目前在该领域的最高水准，同时能够较好地展示洛阳本土菜肴特色。

资深级注册中国烹饪大师、中原大工匠、洛阳名菜名吃标准化技术委员会主任牛恒林介绍，在近日成功举办的相关评选活动基础上，评审团根据食品加工方式结合本地特色，对其中一些菜品在命名上进行微调，使其更加符合规范，最终形成如下榜单。

绘制 雅琦

●凉菜八种

五香耳脆（元味食品）、炝拌偃师银条（西银绿色食品）、香辣黄豆芽（芽状元）、春都肘花火腿（天佑春都食品）、王老三烧鸡（王老三餐饮）、春都五香牛肉（天佑春都食品）、味思缘美味花生（自然香食品）、瀍水调味豆腐干（瀍水豆业）

●热菜八种

娇嫩小酥肉（洛阳正大）、名珍牡丹燕菜（名珍食品）、红烧大肘子（张波食品）、酸辣牛肉（贤二食品）、调理狮子头（洛阳正大）、藤椒辣子鸡（好味道食品）、宫保猴头菇（栾川县伊水湾大酒店）、捞汁葱香金钱菇（川宇农业）

●汤两种

牡丹肉燕海鲜汤（名珍食品）、夏氏贡丸汤（好味道食品）

●主食两种

水晶虾饺（吕禄食品）、九色牡丹竹筒粽子（泓兵食品）

根据规划，后续我市将通过重点推介产品、引导企业加强研发升级等方式，常态化打造“洛阳一桌好菜”这一区域性品牌，力争早日推动全市预制菜产业突破百亿元规模。

奋进河南新时代 健康中原更出彩

洛阳选手将参加省运会全部重竞技类项目

□洛报融媒记者 孟山 文/图

河南省第十四届运动会青少年竞技组（决赛阶段）已进入倒计时，洛阳选手备战情况如何？昨日，记者来到洛阳市全民健身中心了解部分重竞技项目的训练情况。

室外下着小雨，训练场内的氛围却异常火热。在举重训练场内，几名队员做完拉伸运动后，调整好杠铃重量，依次完成挺举、抓举等训练动作，短短几分钟就满头大汗。

在跆拳道训练场，队员们相向而立。伴着清脆的哨声，选手们暴喝一声，完成侧踹、腾空旋风踢等一连贯动作……

据介绍，重竞技是按照体重分组别来进行比赛的竞技项目，包括拳击、跆拳道、举重、柔道、摔跤5项。该类运动项目对抗性很强，具有很高的观赏性。

在今年的省十四运会上，洛阳将组队参加全部重竞技类项目。在前期举行的资格赛上，洛阳举重队有12人晋级，拳击队有42人晋级。跆拳道队将赴外地参加本月底开赛的资格赛。

市青少年体育训练中心有关负责人介绍，目前洛阳正全力以赴做好省运会备战工作，从衣、食、住、行等方面为运动员们提供科学优质服务。在此过程中，一些选手已经表现出雄厚实力。比如，在不久前举行的全国学生（青年）运动会举重资格赛上，洛阳16岁小将熊跃军以总成绩335公斤取得102公斤级项目的第一名，有望在今年省运会决赛阶段创造佳绩。

拳击训练

我市商事调解工作室成立

□洛报融媒记者 申利超 通讯员 韩莹莹

昨日，市中级人民法院联合市工商联召开“法商联动促调解 助力民企稳发展”座谈会，积极推动商会参加涉企民商事纠纷多元化解工作，持续服务保障民营经济高质量发展。

会上，市中级人民法院、市工商业联合会（总商会）联合成立商事调解工作室，为15名商事调解工作室调解员颁发了聘书。商事调解工作室设在市中级人民法院诉讼服务中心，将坚持“商人纠纷商会解”，推动涉企纠纷快速、多元、低成本化解，引导民营企业依法经营、依法治企、依法维权，服务保障民营经济健康发展。

商事调解工作室调解范围为：民营企业的各类涉企民商事纠纷，包括商会会员之间的纠纷，会员企业内部的纠纷，会员与生产经营关联方之间的纠纷，会员与其他单位或人员之间的纠纷，及其他适合由商事调解工作室调解的民商事纠纷。调解工作按照人民法院诉调对接工作流程进行，对当事人起诉的涉企民商事纠纷，由法院诉调对接中心进行甄别和分流。对适宜调解的案件，经双方当事人同意委派给商事调解工作室先行调解。

座谈会上还征求了关于《洛阳市中级人民法院 洛阳市工商业联合会关于建立健全沟通协作机制服务民营经济高质量发展的实施意见（征求意见稿）》的意见建议。

下一步，市中级人民法院将和市工商联、商会继续深化交流协作，逐步建成覆盖全市的商会调解组织体系，建立健全商会调解与诉讼程序有效衔接的体制机制，打造有影响的“法院+商会”调解服务品牌，把商会调解建设成为化解商事纠纷的“第一窗口”、回应民营企业司法需求的“第一平台”。

敬告读者：由于来稿量巨大，本报对所有形式的来稿均不保存，请稿者自行保留底稿，敬请谅解。 本报编辑部