

一技在手，带动万人就业

中新慧农中央工厂落地运营，给周边群众带来就近务工的机会。经过一个月培训，2023年7月，昭阳区布嘎乡迎水村15组村民马祥敏成为一名牛肉质检员，她每天要检查200~300公斤牛肉，看肉的水分、色泽等是否达标。“之前，我一直在外省务工，照顾不了家人。现在每月收入3500元，还能照顾家里的老人和两个小孩。”马祥敏表示。

昭通市人社局副局长吴淑蓉告诉记者，随着昭通小肉串产业不断发展壮大，群众不仅可以就近务工，通过培训后还可以自主创业，在培训和创业贷款上都有相应的扶持政策。

2023年10月，昭通发布小肉串产业发展扶持奖补办法，市级财政统筹整合2023年度涉农资金350万元，用于扶持奖补小肉串产业发展，其中，昭通市内小肉串穿制、烤制市场主体各获得奖补资金150万元、50万元，省外烤制市场主体获奖补资金150万元。

此外，当地还制定了昭通小肉串行业标准，将烤肉制作流程、烤制标准、关键环节标准化，开发出一批针对性、实效性强的培训课程。

据昭通市人社局统计，目前，云南省内有昭通小肉串烧烤门店3600余家，全国达8000余家，上下游产业带动就业7万余人。

一张蓝图，撬动全产业链发展

“我们发展昭通小肉串的目的，是为了撬动全产业链规模化发展。”

昭通市农业农村局兽医屠宰监管科负责人邵正红说。为做大做强做优小肉串产业，昭通市将小肉串作为发展高原特色肉牛产业的重要支撑，列入重点农业产业项目来抓。

为推动小肉串产业高质量发展，昭通市坚持全产业链布局、标准化生产、品牌化运营的发展思路，成立昭通小肉串产业发展领导小组，制定推进小肉串上游相关产业发展的扶持措施。聚焦肉牛养殖、屠宰加工、市场销售等环节，建成一批养殖基地、集中屠宰场、交易市场，夯实昭通小肉串原料供应保障。

此外，昭通市按照“党支部+行业协会+门店商户”的模式，组建“昭通小肉串”协会和“昭通牛肉烤串师”协会，制定昭通小肉串产业发展奖补办法，在技能培训、食材选择、加工标准、辅料采购等方面，对省内外“昭通小肉串”特色门店经营主体进行规范，扶持小肉串行业市场经营主体做大做强。

截至目前，昭通市已建成一批肉牛养殖基地，建成肉牛交易市场4个、集中屠宰场3个，小肉串生产基地1个、中央厨房1个、美食城3个，冷链仓库中转站等配套设施加快建设，初步构建起“黄牛养殖+中央厨房+冷链配送+餐饮门店”的生产链和供应链。同时，在昭通市内建起“昭通小肉串”特色门店700余家，全国范围内特色门店年产值达到100亿元。门店还拓展到马来西亚、缅甸等国家。

本刊记者 欧阳小抒 / 文
昭通市委宣传部供图