

# 1-9月,全市快递服务企业总业务量达104775.1万件, 同比上升7.2%——

## “制造+电商” 成就快递行业逆势增长

本报记者李赛阳

今年1-9月,全市快递服务企业业务量累计完成104775.1万件,同比上升7.2%。增长幅度看似不大,实则不易。总量增长的背后,有着同城业务极速下滑的现象。1-9月,全市同城业务量累计完成10200.4万件,同比下降40.5%。

### 同城业务下滑

近年来,同城业务一直是台州快递总业务增量的重要力量。

随着快递“最后一公里”的推进,快递进村、进厂的三级物流体系在台州逐渐完善,疫情以来,台州各地揽投站点小区域个性化配送,美团、拼多多等社区配送等服务不断增加,近距离配送需求越来越大。去年全年,台州同城业务达到峰值21000.5万件,占总业务量的11%。

今年台州同城快递业务大幅下滑,首要原因是受疫情持续影响,台州外来人口流失相对严重,人口基数持续走低,人少了,业务量自然也就少了。同时,随着信息技术的发展,许多原先需要寄递的文件都转变为电子形式,这也导致同城业务的减少。



农副产品通过邮政EMS装车发运。(采访者供图)

此外,传统快递行业的同城业务遭到“分流”,是其数据下滑的另一主要原因。“同城配送业务迎来多元化发展的加速期,‘及时配’等配送方式的兴起对传统快递业务造成冲击。”市邮政管理局相关工作人员说。

从另一个角度来看,传统快递同城业务遭“分流”,是一种多元化的结构调整,并非同城配送业务总量的快速下降,随着新业态的加入,配送行业有望不断优化。

### “制造+电商”成就逆势增长

今年1-9月,全市异地业务量累计完成94505.1万件,同比上升17.3%;国际港澳台业务量累计完成69.6万件,同比上升7.9%。异地业务和国际业务依旧“坚挺”,其原因在于台州制造业的强大基础以及电商的快速发展。

今年,在天然气供给受限、价格上涨的情况下,越来越多的欧洲买家向中国寻求“解决方案”。台州电热毯以高品质、高性能、低价格脱颖而出,6-8月,台州电热毯出口额约2336万元,同比增长198.1%。当前,各地区对塑料收纳制品、电暖产品、衣服鞋裤等的需求不断增加,品质稳定的台州制造,凭借越来越成熟的台州电商体系,共同实现了异地、出口快递量的逆势增长。

第三季度一直被视作快递行业的淡季,今年却也交出了一份不错的成绩单。进入四季度,“双11”“双12”等电商节势必再将快递业务总量推向高潮。对此,市邮政管理局相关工作人员表示,台州各大快递公司都已完成招工、备车、腾地等准备工作,确保安全高效打好“收官战”。

## 今秋,柿子风味茶饮火“出圈” 台州柿子产业能否 迎来“春天”?



本报记者卢昕

俗话说“霜降吃丁柿”,眼下恰逢柿子成熟的季节。今年,在水果界一度被“边缘化”的柿子成了茶饮界的新宠。记者走访本地市场后发现,喜茶、奈雪的茶等10余个品牌都陆续推出柿子茶饮,让人眼前一亮。紧接着,甜品界也刮起了一阵甜蜜的橙色风暴,可谓是柿子爱好者的福音。

### 柿子变着花样卖

喜计局饼行新上了一系列柿子甜品,曲奇蛋糕、奶油号角、手指麻薯竟然都和柿子形成完美的搭配。其中,柿子提拉米苏的销量已经超过原先的主打产品提拉米苏,成为目前的单品销冠。

10月24日,记者来到位于路桥区中盛城市广场的喜计局门店。店员介绍,这次的新品主打新鲜柿子,为保证柿子不湿不烂,需提前预订半熟的柿子,在店里放上几天,待达到用作食材的标准后再使用。

采访过程中,陆续有几位年轻女性购买柿子提拉米苏。店员表示,来买新品的一般是柿子爱好者,且以年轻人居多。

同样开在中盛的奈雪的茶门店,虽刚刚恢复堂食,但一点也不影响消费者的热情,新品“霸气好柿”的销量十分可观。“今天下午点单的特别多,有个顾客一次点了好几杯,还特地提前打电话过来预订。”店员介绍,“我们

选用的都是陕西富平的柿子,将新鲜的柿子做成果泥,饮品口感甜而不腻。”

### 有望打开新局面

柿子风味火“出圈”,赋予了传统口味新的搭配灵感。在柿子变着花样卖的背景下,台州现有的柿子产业,也有望打开新的发展局面。

虽没有富平县“柿子之乡”这样大的名气,台州有许多村落也有种植柿子数百年的历史。天台雷峰乡茶丰村种植红朱柿已有300多年,黄岩江口街道项岙村出产的“懒柿”远近闻名,三门亭旁镇石头岙村家家户户做柿饼……

项岙村党总支书记兼村委会主任徐洋顺介绍,由于今年天气相对干旱,结的柿子较小,却特别甜,“往年,品相好的柿子卖到2.5元/斤已经很不错了,今年能卖到5元/斤。天气并未影响柿子的产量,今年的产量与往年相近,大概有十几万斤。”

村民在村边公路旁摆摊卖柿子,10月23日是霜降节气,来买柿子的人特别多。“椒江、路桥的顾客都有,就奔着我们项岙的柿子来了,一户卖到几千元都是有的。”徐洋顺说,除了鲜柿子,项岙村也出产柿子干,削皮晒干,再过一个星期就能上市,至于如今市场上涌现的柿子产品,他则表示并不是很了解。

台州本地缺乏其他深加工的柿子产品,主要还是受鲜柿子本身保存期短、难以运输的特点所限制,柿子干是最能保留柿子原本风味的做法。也许是受今年的柿子潮流影响,台州本土的霜降家等甜品店也推出了柿子甜品,或许可以更大程度地挖掘台州柿子的价值。

## 财富慢谈

沈海洲

抹灰工也能登上国际大赛,为祖国赢得荣誉!

日前,浙江建设技师学院学生马宏达,经过4天激烈角逐,摘得了2022年世界技能大赛特别赛“抹灰与隔墙系统项目”比赛桂冠,实现了该项目中国金牌“零”的突破。

“三百六十行,行行出状元!”“每一行都有人生出彩的机会!”……在

这条广为传播的消息下,看到很多这样的评论。

与此相对应,就在几天前,一则全国数学竞赛浙江赛区一等奖获得者的名单的消息也是好评如潮,大都是“学霸!”“别人家的孩子!”仔细品,同样都是赞扬,还是有细微的差别的。

当下,技术工人的收入并不低,一个技术精湛的瓦工贴瓷砖的日薪要500元起,已经超出了大部分的白领,但是若是要让自己的孩子去学贴瓷砖的手艺,大部分家长的内心是拒绝的,他们觉得这一行并不体面,读书——考大学——考编仍然是大部分家长为自己子女设计的职业之路。应当承认,当前社会,重学历、轻技能的理念还没有从根本上扭转,学技

术当工人的基数偏小,技能人才金字塔的“塔基”不够大。

技术工人队伍是支撑中国制造、中国创造的重要力量,对推动经济高质量发展具有重要作用。现阶段,除了优化技能人才培养、使用、评价、激励制度,大力发展技工教育、大规模开展职业技能培训,加快培养大批高素质劳动者和技术技能人才,还要在全社会弘扬精益求精的工匠精神,激励广大青年走技术成才、技能报国之路。

近年来,一些杰出的“工匠”也逐渐成为媒体追逐的主角,例如永高股份有限公司的陈小兵,他17岁读技校,18岁拿到技师证,19岁成为“台州市首席技师”,20岁被母校聘请为教师,25

岁成为“浙江省首席技师”,27岁取得高级技师证,到如今的全国青年技术工人的模范……

类似抹灰工赢得金牌,陈小兵这样的案例我们还要大张旗鼓地宣传,只有让技能人才有“面子”、“里子”,技术岗位有奔头、有盼头,社会才会形成尊崇能工巧匠成为时代风尚。

## 让尊崇能工巧匠成为时代风尚

## 温岭:按下智慧监管“快进键”

本报讯(通讯员莫迪茜)“新设备可实现CCP(关键控制点)数据的自动采集、自动比对、自动预警,减轻企业人力负担,进一步提升风险管控能力和水平。”近日,浙江骏马食品有限公司在生产关键控制点推行使用晨检仪、物联网秤等设备,迭代升级为“阳光工厂2.0”CCP智控生产企业。

浙江骏马食品有限公司的迭代升级是温岭市市场监管局推进数字化战略的一个缩影。2020年,该局为破解食品生产企业取证后监管困难的局面,在台州率先探索常态化可持续的CCP管理模式,协助企业精准定位生产过

程,实施关键控制点。今年,该局在建设“浙食链”食品生产企业“阳光工厂”的基础上,推进生产企业“CCP智控”应用,打造“阳光工厂2.0”。

“在前两年CCP创建基础上,今年我们对在产的肉制品和包装饮用水生产企业进行‘全面体检’,形成CCP风险评估报告书,通过强化物联网感知、智能识别等数字化手段运用,对企业生产加工过程中的研发管理、采购验收、生产控制、出厂检验、运输交付和人员管理等关键环节的食品安全风险进行实时、全程、智慧监管,实现食品安全风险监管由‘人

盯’向‘数管’转变。”温岭市市场监管局相关负责人介绍。

温岭市目前15家在产的肉制品、包装饮用水生产企业已实现晨检仪、物联网电子大屏数据实时接入“浙食链”功能,关键控制点风险监管全覆盖,超额完成目标任务。

该负责人表示,从“阳光工厂1.0”到“阳光工厂2.0”,是温岭食品生产企业加快食品安全智慧化管理系统建设、完善追溯体系的重要体现。下一阶段,该局将持续推进“阳光工厂2.0”CCP建设工作,继续助力打造数字化改革“硬核”成果。



玉环:柚博园柚子开采了

10月27日,位于玉环市龙溪镇龙溪公园旁的全国柚类种质资源博览园(简称柚博园)里,一株株柚类种质资源树上挂满了柚子,技术员们正在采摘、收储精心培育成功的柚子,为柚类种质资源的培育、研究、科普、开发、深加工提供科学依据。

本报通讯员詹智摄

## 温岭:以产业兴推动乡村富

(上接第一版)

### “订单渔业”助富一方

起步于1983年的天和水产股份有限公司,集生产加工、进出口贸易、电子商务、冷链物流等业务于一体,是第七批农业产业化国家重点龙头企业,去年产值突破2亿元。该企业积极发挥带头作用,与农户一带渔民抱团发展,推进水产品精深加工,打造区域品牌,提升产品附加值,探索共同富裕的有效路径。

公司创新“公司+渔户”托底保障模式,以订单渔业形式与渔民风险共担、利益共享。“除了获取优质货源,遇上行情不好时,我们会以保底价格收购,增强渔民抵御风险的能力。同时,把实用的捕捞和加工技术直接传授给渔民,帮助他们提高保鲜、环保水平。”

在天和水产的引进和推动下,零下60摄氏度超低温速冻设备在渔民间迅速普及。借助于船冻技术,水产品实现最大程度保鲜,售价翻番,渔民们增收不少。“出海一趟十来天,有

了超低温速冻设备,虾类运回岸上和刚捕捞时的鲜度、口感差不多,在终端市场销路很好,一年可增收二三十万元。”当地船老大潘福岭说。

多年来,天和水产深耕国内外海鲜精深加工领域,通过“两条腿”走路,探索提升水产品附加值,拓宽当地渔民致富之路。

“像海鲂鱼、银鱼、红娘鱼等本地非经济鱼类,以前只能作为饲料低价售卖。但我们在市场调查和研究发现,有些鱼类经过精深加工后,在国外很有市场。”余训新说,比如小银鱼,经过天和水产的冷冻加工,出售到欧洲中高端市场后,原料售价翻了近十倍。

和合台州 有礼之城  
“浙风十礼” 公益广告

# 餐有礼

用餐要光盘 聚餐用公筷

台州市文明办 台州市创建办