

做到两统筹 夺取双胜利

山东大力发展海工智能装备、智能航运、智慧港口

紧盯智慧化,做强做优现代海洋产业

本报记者 陶相银 肖芳 栗晟皓

战略性新兴产业发展壮大。

“今年的产值预计是3亿元,我们10年后的目标是50亿到80亿元。”

发展智能航运是大势所趋,国务院印发的《“十四五”现代综合交通运输体系发展规划》对智能航运作出了具体部署。

“我们在这栋楼里,坐在这个大屏前,就如同身在船上,你能看到船的位置、船头、驾驶室以及周边海况,还可以遥控驾驶船舶。”

4月下旬,“智飞”号在山东港口青岛港正式交付,投入商业运营。连日来,这条最多可装载316个标准箱的集装箱船,每日往返于青岛港、日照港之间,成为繁忙海运大军中的一员。

与其他船舶不同,“智飞”号具有人工驾驶、遥控驾驶和无人自主航行3种驾驶模式。它是国家重点研发计划“基于船舶协同的船舶智能航行与控制关键技术”研究成果的落地示范船。

“放眼全国,山东在发展智能航运方面独具优势。”姜海鹰说。目前,青岛已经同时拥有智能航运发展的“三大件”,即智能船舶、岸基运营中心和经过交通运输部海事局批准的220平方海里的智能船舶测试场。

山东省“十四五”现代物流发展规划提出,日照港重点建设以能源和大宗原材料运输为主,集装箱和其他货物运输为支撑的国际物流枢纽港,着力打造全国最大的大宗散货集散、混配基地和重要的液体散货装卸中转中心。

近日,在山东港口日照港石臼港区南作业区现场,广阔的堆场内,煤炭、矿石、铝矾土等大宗散货堆成的小山星罗棋布。

在煤炭装卸作业现场,十余台臂长60多米的大型取料机不停翻腾着抓斗,将煤炭源源不断地传递到下方的皮带机上。

与其他忙碌的取料设备不同的是,2号取料机的驾驶室空无一人。“这是我们前几天刚刚完成无人化改造的智慧取料机,下半年这里还将有27台同样的设备完成改造升级。”

据介绍,石臼港区南作业区的28台堆取料机无人化改造包含大机自动化运行、远程控制、环保抑尘等内容,计划将于今年下半年建设完成。

山东开展跟随大货车体验暗访行动 提升车辆通行效率 全力保障物流畅通

记者 常青 报道

本报济南5月4日讯 记者从省交通运输厅获悉,为确保全省高速公路干线高效运行,保障货物运输畅通,自5月1日起,省交通运输厅组织对部分高速公路收费站、服务区、国省道疫情检查点,进行了跟车体验的沉浸式暗访活动。

省交通运输厅派出五个暗访组,分别在济南至潍坊、在平、邹城、沂水、薛城五条线路,跟车体验畅通工作,跟随货车体验900多公里,全部行程近2000公里。

暗访发现,各高速公路出站口工作人员积极引导驾驶员及随行人员开展“四查一测”工作,对核验完毕符合防控政策要求的车辆快速放行,均无按车牌地、户籍地、途经地、人员健康码带\*劝返等不符合省有关保畅保通和保障供应链稳定工作要求的情况。

针对暗访发现的问题,省交通运输厅将严格落实“一断三不断”要求,强化督查督办,责令有关单位立即全面整改,确保整改到位,全力保障物流畅通,为统筹疫情防控和经济社会发展提供有力交通运输保障。

二十四节气·立夏

万物初盛迎新夏



新华社发 5月4日,博兴县庞家镇梁王村村民在清理设施大棚外的杂草。立夏将至,山东各地农民抢抓农时,忙碌在田间地头。

本报记者 卢昱 实习生 赵静

又到立夏时节。“绿树浓阴夏日长,楼台倒影入池塘”的风景画,在齐鲁各地徐徐铺开,一个充满生机的盛夏时节宣告来临。

春生夏长,生存保证之后,便开始琢磨成长的意义。而“夏”字本身有着丰富的人文内涵,其首见于金文中。篆文“夏”字是一个身、首、脚俱全的人形,脸部甚大,双手叉腰,两腿叉开。

这种惯性影响深远,西汉学者扬雄在所著《方言》中说:“夏,大也。自关而西,秦晋之间,凡物之壮大者而爱伟之,谓之夏。”

春争日,夏争时。立夏一到,天气转热,雨水渐多,农事劳作也进入火热朝天的时节。“惊蛰前,我们村试种了一棚小西瓜品种,现在3000株苗秧上挂满了小西瓜,付出与收获是成正比的。今年温度低,西瓜上市时间推迟了,收成很好,希望价格也能好一些。”

此时,夏收作物进入生长期后期,冬小麦扬花灌浆,油菜接近成熟,夏收作物年景基本定局,故农谚有“立夏看夏”之说。农耕社会重视立夏节气,周朝时,立夏这天,周天子要亲率文武百官到南郊举行“迎夏”仪式。

在民间,立夏并无繁复的仪式活动,人们把更多的精力放在享受一年先到的收获和如何更好消暑上,此时的饮食习惯多具“尝新”“防暑”的功能和文化意义。“尝新”,即在立夏之日品尝时鲜,如蚕豆、黄瓜、樱桃、杏子等蔬果。

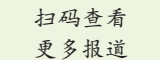
立夏日称重,是山东地区常见的民俗活动之一。人们在空地上放上一个大木秤,秤钩上悬挂着一个木凳,老老少少都坐上去称量体重,并记录下来,到了立秋日那天再次称量。负责掌秤的人则要根据对象不同说不同的吉利话,例如对老人要说“秤花八十七,活到九十一”,称孩子则要说“七品县官儿犯难,三公九卿也好攀”。

立夏之时,万物并秀。5月3日的泉城,一批临时管控小区解封,生产生活秩序正加快恢复。“相信疫情很快就会结束,期待今后的日子里大家都快乐工作、开心生活”……市民的朋友圈中,充满了对美好生活的憧憬。

“堂食暂停,给行业带来挑战的同时,却也蕴藏商机。”山东米满多智能科技有限公司创始人刘斌说,写字楼人员密集,就餐时间,外卖扎堆也难以满足需求。

相对于第一代的格子柜,现在“智能售饭机”已经升级到第五代,可以实现任意点餐,组合套餐。据介绍,一台设备可以供应接近100人用餐,采用的是抽真空充氮保鲜技术,最大程度保证菜品品质。

疫情防控下,智能售饭机迎来了推广契机。“如今已经有十几台设备在用,集中在写字楼、单位餐厅。”刘斌说,目前还在跟旅游、交通等部门洽谈,智能售饭机有望进入景区解决景点就餐问题。



扫码查看 更多精彩内容

大美中国看山东

万亩盐田 美如画

又到春盐收获季。近日,滨州市沾化区滨海镇春盐采收拉开序幕,不同浓度的盐池呈现出不同色彩,犹如大地上的巨型调色盘。



堂食暂停,餐饮企业研制“新吃法”

记者蹲点

本报记者 徐佳 段婷婷 蒋鑫

本轮新冠肺炎疫情发生以来,济南市、德州市、淄博市等多地陆续暂停堂食,餐饮业迎来“倒春寒”。不过,堂食暂停,餐饮人没有暂停,立刻开启自救模式。外卖、预制菜、净菜礼盒、自动售饭机器人,餐饮业通过产品、模式、技术等多渠道创新,在疫情当下谋求生存发展之道。

重新配置产业链 化整为零破困局

午夜12点之前下单,第二天一早基地采摘装箱,暂停堂食以来,每天上午凯瑞集团门口都异常忙碌。一辆辆物流运输车上装满成箱的新鲜蔬菜,分头开往济南各个区域。

3月30日晚,济南市暂停堂食的消息传来。“当天晚上,我们连夜启动应急预案。”山东凯瑞商业集团市场营销总监侯明敬在朋友圈更新了多条内容,他们推出了一系列应对措施:丰富预制菜品品种,外卖宣传力度加大,净菜开始预售。

将产业链细分,重新配置“化整为零”形成多种销售产品,蔬菜包“宅蔬鲜配”就是为了应对本轮疫情推出的最新产品。

随着新需求的挖掘,凯瑞集团在员工

的配置上也进行了调整:每个门店保留5到8位员工,保障门店正常运营。其余的员工侧重于运输及配送,特别是净菜配送、搬运及“到家”业务,在做好防疫的同时方便了顾客。

在此之前,受疫情影响,餐饮业客流已经减少。堂食暂停之后,公司的销售业务从线下切换到了线上。通过短视频平台推出外带套餐、送餐到家、组织窗口零售、半成品预成成品新零售方式,探索出一套自救模式。

铺设社区小店 抓小放大降成本

菏泽单县舜师名园小区楼下,一家开业不久的社区羊肉店前,厨师正将刚熬好的“头一锅”羊肉汤,按份打包装盒。

“这是我们去年新增的一家社区羊肉汤小店,主要为周边市民提供羊肉汤外卖服务。”说起社区小店的初衷,山东头一锅餐饮管理连锁有限公司总经理姬玉梅说。“头一锅”羊肉汤店一直是当地以及外来游客的美食打卡地,平均每天售出的羊肉汤多达3000碗,年营业额一千多万元。

疫情发生后,为了保障员工收入稳定,重聚人气,“头一锅”开始尝试转变经营理念,线下主攻“小店”经营。

“大店铺桌位多、菜品杂,对选址有很高的要求,而小店铺,以外带为主,菜品少而精,更重要的是对于选址没有太高要求,更有利于精准服务周边群众,同时为企业节省了开设大店铺的成本。”姬玉

梅告诉记者,目前,公司已在城区人员较为密集的小区,开设了6家社区小店。

“虽然达不到疫情前的销量,但每天6家社区小店,外带羊肉汤销售基本保持在2000碗左右。”姬玉梅说,“头一锅”与武汉农科院联合,利用鲜杀菌技术处理,研发的红汤罐装羊肉汤礼盒,在线上,也获得了不少外地顾客好评。

发力预制菜 全时全域销售

5月1日早上7点,济南至唐四合院文化旅游开发有限公司的孙金磊,从舜祥广场送完早餐后回到店里,取上刚蒸好的手工大包,又准备开启新一轮的配送。

“3月30日堂食暂停,公司就放假了。”孙金磊停下手中的话说。

“走不动了就拐弯。”公司董事长李致庸说。如何自救?公司从产品上花心思,不仅研发了保供套餐盒饭,还开工了手工大包和预制菜。

堂食暂停,渠道受阻,配送成为必须。由于不少员工被封控,本是公司泉水小院系列运营总监的孙金磊,扛起了配送工作,每天早上5点出门,晚上7点多收工。“有事干,大家都觉得有奔头。”孙金磊说。

除了研发新品,预制菜也成为餐饮企业应对疫情的重要手段。老济南四合院借助中央厨房开发了老坛酸菜鱼、水煮牛肉等半成品菜品,每天销售三五千份。

李致庸说,之所以做这些自救和尝试,增加营收只是一方面,更重要的是给员工安全感。他认为,让员工有事做,

让他们看到企业还在继续运营,这样疫情好转以后,企业和员工都能以最好的状态重新出发。

智能售饭机迎来推广契机

午饭时间到了,在济南市东部的一座写字楼里,一台智能售饭机前排起长队。消费者在屏幕点选自己想要的菜品,干扁豆角、香辣杏鲍菇、水煮肉片,不一会儿,热气腾腾的饭菜便从餐口呈出。餐食通过冷链配送,在机器内2-8℃恒温储存,消费者点选之后,机器会对消费者选择的餐食自动加热。

“外卖送餐至少二三十分钟,有时候送过来菜就凉了。”市民张先生说,智能售饭机一分钟就能出来热气腾腾的饭菜,而且价格相对便宜。

“堂食暂停,给行业带来挑战的同时,却也蕴藏商机。”山东米满多智能科技有限公司创始人刘斌说,写字楼人员密集,就餐时间,外卖扎堆也难以满足需求。于是他团队开始拓宽思路,研发“智能售饭机”。

相比于第一代的格子柜,现在“智能售饭机”已经升级到第五代,可以实现任意点餐,组合套餐。据介绍,一台设备可以供应接近100人用餐,采用的是抽真空充氮保鲜技术,最大程度保证菜品品质。

疫情防控下,智能售饭机迎来了推广契机。“如今已经有十几台设备在用,集中在写字楼、单位餐厅。”刘斌说,目前还在跟旅游、交通等部门洽谈,智能售饭机有望进入景区解决景点就餐问题。