



新闻

我省十余家平台企业助力25个产业集群“多条腿”走路—— 从等客上门到货达全球

本报杭州6月22日讯（记者 全琳珉 通讯员 市闻）浙江平台企业加速助力企业布局多元化市场。22日，记者从省市场监管局获悉，4月以来，浙江组织天猫、淘宝、速卖通AliExpress、京东、美团等十余家平台企业对接全省25个产业集群，并联合阿里巴巴集团启动“货通全球产业带出海计划”，助力企业扩大“朋友圈”，实现从“等客上门”到“货达全球”。截至目

前，我省已累计召开80场招商会，吸引7600个外贸商家参与。
“今年要在速卖通拿下1亿元海外市场！”最近，THINKRIDER智骑创始人俞丽铨为公司立下“小目标”。据了解，该公司专注于自行车智能骑行台的研究与推广，原来一直以内销为主，如今正重押海外电商。“目前至少有2000万元的海外备货。”俞丽铨说。
他表示，与国外品牌卖1000美元

以上的智能骑行台相比，他们的产品更有性价比，但品牌暂缺海外知名度。借助速卖通这样的跨境电商平台，品牌走向海外市场有了支持，“目前的首要任务是和速卖通一起把知名度做上去”。
“朋友圈”扩大的同时，知识产权保护也要加强。对此，浙江加大知识产权全链条保护力度，为企业用好国内国际两个市场保驾护航。
(下转第三版)

象山西海岸105个村抱团转化山海资源 半岛渔乡的三件新鲜事

■ 本报记者 刘乐平 应磊

象山，半岛渔乡。从云端俯瞰象山西海岸，蜿蜒的海岸线环抱出一片宁静的内海，像极了一只大自然伸出的蟹钳——当地人称它为“蟹钳港”。

同因举办过杭州亚运会帆船比赛闻名的时尚东海岸相比，西海岸“养在深闺人未识”。泗洲头、新桥、茅洋、晓塘、定塘……西海岸5个乡镇，105个村庄散落，古朴、安静。

然而，记者最近在象山西海岸乡村采访，看到的却是一番丰富而热闹的景象：山地探险、滩涂赶海、萌宠乐园、影视潮玩……“这个乡、那个镇”的旧印象模糊了，取而代之的是“大户外、新潮玩”新口号。

“乡村要从过去传统的养口、养胃、养眼，发展到现在的养心、养肺、养神，这片区域的独特价值正在显现出来。”交流中，当地干部兴奋地告诉我们，西海岸乡镇要抱团干大事，这片351平方公里的土地，105个村庄紧紧相拥，农渔的底色盘上，人文、生态、艺术、旅游、产业交融，正在呈现出一片五彩斑斓的景象。

6月20日召开的全省城乡一体融合高质量发展现场会指出，要更加注重

因地制宜，结合实际找准工作发力点和突破口，循序渐进、久久为功。最近，在象山西海岸采访了解到的三件新鲜事，让记者读懂了象山人口中的西海岸的“乡村重构”和“价值觉醒”。

民宿卖出豪华酒店价 “一哄而上搞内卷大家都赚不到钱”

夏日，靠山面海的花墙村迎来了“大忙季”。挂着上海、杭州等地牌照的小汽车一辆接着一辆开进小村，“暑假还没到，房间已经订出去不少啦！”山海苑客栈老板周德标迎着客人，乐呵呵地告诉我们。

花墙，一个响当当的民宿村，家家户户吃“旅游饭”。“一个人一天300块不到，住宿，还管两顿海鲜大餐。”村干部告诉我们，不少外地客人来，一住就是十天半月。靠着经营民宿和餐饮，户均年收入达四五十万元。

不远处的白岩下村则是另外一番景象。通过“微改造”打造的朱韵村落，已集聚起10多家精品民宿。本村90后姑娘邱婷用心打造的朱韵文化主题民宿，被省文旅厅评为“金宿”。节假日，一两百元一晚依然“一房难求”，价格贵

过城里的高星级酒店。

“我们这一片很多村搞民宿，但是各有侧重：有的主打精品高端，有的做长客生意，有的吸引背包客和驴友……”茅洋乡党委书记齐海燕跟记者打趣道，“碰上假期，很多热门民宿，你找我也找不到房！”

大花墙片区是象山西海岸抱团发展较为成熟的一个组团。前些年，白岩下村首开先河，村民众筹资金打造了一条玻璃栈道，迅速走红，吸引了大量游客，收益可观。当时附近不少地方效仿，一哄而上搞内卷，大家都没赚到什么钱。

与其内卷，不如抱团。村集体出资源、村民众筹打造项目、国资公司包装运营，三方共享收益——村民说事会商定的这个思路得到了广泛认同。村民的积极性被调动起来，青创农场、赶海营地等项目先后投入运营，大花墙片区业态越来越丰富。

一座建造在海岸线上的咖啡馆“海花里”，印证着这里的人气和流量：一个周末营业额能达两三万元，超过不少城里咖啡馆。2024年，这一片小小的区域接待了近110万人次的游客，农文旅综合收入达1.37亿元。

如今，在西海岸，“抱团发展”“统筹

规划”成了大家的共识。“重点村抱团整体运营，资源开发、风貌打造、品牌营销都要‘一盘棋’。”负责整体运营的国企宁波景象文旅发展有限公司负责人刘建江介绍。

站在地图前，刘建江的手指划过蜿蜒的海岸线：“你看，西海岸的乡镇将通过海上航线真正连成一体。”他透露，码头建设和观光游船设计正在快马加鞭，未来游客就能乘船穿梭于山海湾岛滩之间，沉浸式体验山海魅力。

眼下，整个蟹钳港区域正被统一整合到“西海岸”这个响亮的大IP之下，形成联动发展的集群，打破土地碎片化、资源分散化的困局。“统一运营的核心，是寻找平衡。”刘建江想做到“既要保留那份原始的山野海趣，又要让游客享受到舒适完善的服务”。

滩涂里搞起国家级“运动会” “给每个乡镇发一张专属‘角色卡’”

大半辈子与滩涂打交道的新桥镇韩升村老渔民老史，怎么也想不到，自己谋生的“苦地”和讨海的工具“泥马”，有一天会变成竞技场和运动器材。

(下转第三版)



机器人秀才艺

6月20日至22日，国内首个人形机器人全产业链专业展——2025杭州国际人形机器人与机器人技术展览会在杭州大会中心开幕。本次展览会吸引了宇树、云深处、特斯拉等知名企业及核心零部件供应商参展，集中展示仿生驱动、具身智能、脑机接口等先进技术及应用场景。图为机器人演奏钢琴吸引了大量观众。
通讯员 徐军勇 摄

核电行业首位“工人院士”何少华，30年扎根维修一线—— 把“从0到1”变成“从1到100”

■ 本报记者 王雨红
县委报道组 徐懷妍

日前，在全国精神文明建设表彰大会上，秦山核电首席技师何少华荣获全国道德模范荣誉称号。颁奖一结束，他便匆匆离开，一个个维修方案还等着他完善。

何少华是核电行业首位“中华技能大奖”得主，被誉为“工人院士”。没有想象中严肃少言的形象，身穿中国核电藏蓝色工装的他，浑身散发出活力。

扎根核电维修一线30年，同事眼中的“小何”变成了“大师”。为了守护核安全，何少华一次次靠自主研发实现“从0到1”的技术攻关，还成立了以他名字命名的国家级技能大师工作室。

“自力更生、艰苦奋斗”，这些年何少华在工作计划表上写得最多的就是这8个字，或许这也是他对这份事业最殷切的诠释。

“门外汉”变“内行人”
何少华办公室的窗户，正对着我国



何少华在秦山核电做模拟实验。

秦山核电供图

自行设计、建造和运营管理的第一座30万千瓦压水堆核电机组。30年来，这已成为他最熟悉的风景。

1995年，22岁的何少华从南京工业学校机械制造专业毕业后，被分配到秦山核电检修部机械队，给核反应堆当

“医生”。看似专业对口，其实完全不同，除了要面对特殊的工作环境，还有“只许成功不许失败”的苛刻要求，何少华一下子成了“门外汉”。

初到海盐，站在中国核电起步的秦山脚下，一股自豪感涌上何少华心头。

可他也忐忑自己能否胜任。

当时，秦山核电只有一个反应堆，每14个月左右进行一次停堆换料大修，一线工人起码要五六年才能完全掌握反应堆维修全工艺流程。

除了跟着自己的师傅学习基本功，何少华也吃起“百家饭”，下班后去别的班组“蹭课”。没有那么多现场可去，何少华有空就泡在检修部的资料室。四川籍管理员阿姨每次看到他来借书，满脸高兴：“男娃子上进，要得！”

1996年，工作仅半年，何少华第一次参加核反应堆大修。看着前辈们用自制的检修设备处理问题，何少华在一旁紧紧盯着，大气不敢出，回去后记了好几页笔记。就这样，没过两年，何少华提前“入门”了，被秦山核电破格提升为维修班带头人。

“新官”刚上任，何少华就遇到了一起故障。秦山核电好不容易采购到的一台百万元的防辐射可视设备，放入反应堆不到30秒便“罢工”了。

(下转第四版)

短新闻竞赛

景宁打造“无水厨房”提升食品安全 一双布鞋“逼”出干净厨房

本报讯（记者 全琳珉 通讯员 市闻）临近中午，丽水市景宁县红星小学的后厨忙碌了起来。奇的是，水龙头的水“哗啦啦”流着，地面却始终干燥。再看来回穿梭的几双脚，竟都统一穿着布鞋。

这幕场景是如今景宁县26所学校后厨的日常。

水是生命之源，也是病菌、蚊子、苍蝇等滋生的温床。但在后厨的工作中，几乎每个环节都离不开水，工作人员只能穿着胶鞋上班。这种做法也导致他们在水用时更加随意，地面污水问题愈发严重，让大众对后厨只有湿哒哒、油腻腻的印象。

近年来，景宁县以学校后厨为切口，持续推进“无水厨房”建设，在改造硬件设施的同时，让工作人员脱下胶鞋，穿上布鞋，倒逼他们为防止湿鞋，主动保持地面干燥。如今，穿布鞋上班已成为全县学校后厨的新常态。

习惯的养成非一日之功。“穿布鞋上班？吹牛吧！”起初听到这个举措，所有人都瞪大眼睛、摇头摆手。尤其很多老旧校区的后厨空间狭小，洗菜、切菜等环节都在一处，污水外溅频率极高，穿布鞋还不湿鞋是奢望。

“好的举措应该让所有人受益，而不是一味强制执行。”在景宁县市场监管局食品安全综合监管科私协党支部书记柳晓忠看来，还是要从硬件设施

入手，营造一个不容易积水的环境，“打造一个标杆出来，让大家相信这是可行的！”

2015年，红星小学启动新校区建设。“我们一直对学生的就餐安全十分重视，愿意做先行者。”红星小学校长杨英平说。

走进红星小学后厨，处处体现设计巧思——每个洗菜池均设有溢水口，防止水流外溢；切配台面被嵌入沥水水槽，多余水分可从凹槽顺着下水管流入水桶；备好的食材转送时，沥水篮下均会放一个接水盆，避免滴水污染地面；从洗菜、切菜、配菜、炒菜再到后期的装盆、洗碗、消毒，每道工序环环相扣，减少人员来回走动造成的水花飞溅。

红星小学的成功经验被迅速推广开来。去年年底，在全国校园食品安全现场会上，“无水厨房”的亮相更是受到广泛认可，引得多地监管部门前去交流学习。目前，景宁正计划将该做法引入养老机构，让“无水厨房”在更多领域开花结果。

“干净干净，先有干，才有净。”省市场监管局餐饮服务食品安全监督管理处有关负责人表示，景宁的做法有效杜绝了因潮湿引发的食品安全隐患，是一个值得推广的学习样板。目前，浙江正引导各地借鉴“无水厨房”经验，降低后厨食品安全风险，切实保障群众舌尖上的安全。

新闻提要

本报今日推出——

思想周刊

绍兴以作风建设为抓手工作落实 下基层 听民情 办实事 促发展