



打造智能制造基地、创新食品行政审批 以技术改造为依托

一场疫情袭来,既是挑战又是机遇。一方面,它让国家和社会经历了一次严峻考验,不论是对宏观经济,还是对市场主体,抑或是普通民众,疫情产生的影响难以避免。而另一方面,一些行业和企业却在逆势生长,若干传统产业也在积极探索化危为机之路。

在位于闵行的马桥人工智能创新试验区,一些高科技企业无惧危机逆势扩张;在长宁区的上海航食生产基地,传统的航食专营也正向“空餐+地餐”的方向转型。

青年报记者 刘春霞 周胜洁



逆势而上

可和人互动的达闼机器人已在几十家一线医院及方舱医院上线。



全国首次

海关部门和市场监管部门核发“一址两证”在上海乃至全国尚属首次。

打造“上海牌”人工智能制造基地

新冠肺炎疫情期间,人工智能展现出了科技抗疫的优势。作为上海26个特色产业园区之一,位于闵行的马桥人工智能创新试验区(马桥AI创新区)在疫情期间逆势而上,截至今年2月,园区已洽谈项目近百个,预计落户项目50个,总投资约130亿元。

一个月前,由园区内人工智能企业达闼机器人打造的全国首个“智能方舱医院”——武昌方舱医院项目实现整体交付。在这个智能方舱医院里,来自达闼机器人的五款云端智能服务机器人(清洁消毒机器人、医护助理机器人、智能运输机器人、门禁测温机器人、安保机器人)“各司其职”。此外,智能方舱的云端AI智能方舱指挥系统,管控着医院的全部设施;所有的病人都有物联网的设备,能够掌握他们实时心跳、温度

等所有状态;所有医护和后勤可以做到零接触的机器人服务,比如送水送药,清洁消毒。在5G网络的支持下,智能方舱甚至可以完成远程问诊的工作。

达闼科技联合创始人、达闼机器人董事长汪兵介绍说,疫情防控期间,达闼机器人陆续向疫情严重地区及医院捐赠和提供了系列云端智能医疗服务机器人,在北京、上海、广西、武汉等几十家一线医院及方舱医院上线。

就在不久前,达闼智能机器人产业基地一期项目开工,占地面积243亩,总投资35.6亿元。汪兵表示,达闼机器人有信心也有能力在马桥AI创新区打造“上海牌”云端智能服务机器人高端制造基地,吸引和争取国内外尖端上下游团队,产城结合,领先布局下一个千亿级产业。

食品行政审批创新实现“一址两证”

此次疫情之下,航班配餐量急剧下降,据悉,位于长宁区的上海航食,原本每日的产能在4-5万份,疫情发生以来,每天配餐需求降至2000份。危中寻机,上海航食嗅到了“空餐+地餐”的商机。

近日,在市市场监管局、上海海关、长宁区政府共同努力下,长宁区市场监管局核发了食品生产许可证,让上海东方航空食品有限公司(以下简称“上海航食”)可以在地面从事餐饮行业,实现“专营航食”向“空餐+地餐”转型。

作为东航集团旗下东航食品所属的核心企业,上海航食目前已占据上海虹桥、浦东两大机场航空配餐八成的份额,日均配餐量达14万份。依据有关法律法规,国境口岸从事食品生产(含航空配餐)的,由海关负责。而在我国境内从事食品生产活动的,则

需要由市场监管部门负责许可、监管。

昨日,《食品生产许可证》颁发了,生产者名称为“上海东方航空食品有限公司”。同一生产加工场所,既有海关部门颁发的《国境口岸卫生许可证》,又有市场监管部门核发的《食品生产许可证》,“一址两证”,这在上海乃至全国尚属首例,也是长宁继创新“一照多址”“一证多址”后,在食品行政审批制度改革领域的首次探索。

上海东方航空食品有限公司运营总监、虹桥中心总经理顾杰介绍说,上海航食目前采取错峰生产模式,白天生产航空餐食,夜间制作地面配餐。“错峰生产有利于弥补受疫情影响造成的营收缺口,后期预计每天地面配餐产能为2-3万份,超过50%将走向市场化。”



金牌导游
录制云视频

青年报记者 刘晶晶

本报讯 前段日子,沪上“金牌导游”秦啸臣录制了一期“云视频”,“云上”导览上海博物馆青铜器馆,还配了专业手语翻译。疫情当下,他的工作室很久没开张了,但借此机会,他倒琢磨出了导游的新领域。

导游转换身份成产品设计师

秦啸臣在“云上”讲解青铜器的同时,春秋旅游的导游们开始成为线路设计者。一个周末的上午,新锦江大酒店门口,来自春秋旅游的产品部门负责人、线路经理、导游管理部总经理手执小红旗,和20名春秋导游员一起组起了团,春秋旅游副总经理周卫红也在其中。

“团队将沿着长乐路做一段‘微游上海’的产品设计实践和探讨,而这个过程则是为了帮助春秋的导游能够有机会调整身份,未来他们都有可能成为‘微游上海’的产品设计师。而管理层们也重新感受了一下‘导游’身份,重拾初心。”周卫红这样表示。

新冠肺炎疫情目前在境外蔓延,中国公民出境游,尤其是跟团游的重启似乎还需很长时日,如何帮助导游重新寻找上岗机会?“这段时间是危机也是机会,可以让我们的领队和导游们重修内功。”首先重启的本地游成为最好的试炼机会。

外送平台
升级服务内容

享受美食还能享受“精神食粮”

青年报记者 周胜洁

本报讯 疫情之下,不少“骑手小哥”给很多宅家的人带去便利。本地生活服务平台“饿了么”在疫情期间新上线了两大类门店——注重线下体验的书店,以及“高冷”星级酒店。精神食粮也可以靠骑手送,星级酒店也可以通过外卖平台送出精致“特惠餐”。在平台助力下,疫情危机让他们找到了新机遇。

除了点外卖
还能配送“精神食粮”

万物复苏,百花争艳,春天也不能少了书香。就在近日,位于仙霞路上的上海中版书房有了新尝试,在“饿了么”平台开始试营业,并于4月1日正式上线。想读的书、想买的文具、甚至是名家珍藏签名本,足不出户,一小时内就能拿到手。

在平台上搜寻中版书房能发现,签名珍藏本《故宫的古物之美》,中国四大名著,文具礼盒

……目前书店上线商品近300个品种,包括图书、工具书、文创用品及文具用品等。

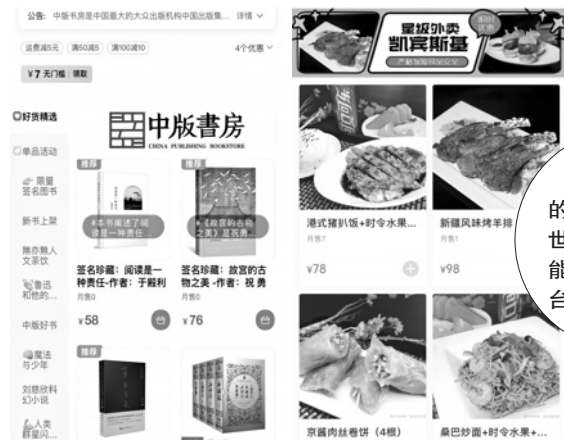
线上试营业当天上午,住在天山路街道的林女士下单购买了一本新华字典,仅仅半小时后,她便拿到了字典。

中版书房上线近10天,每天会接到不少订单,以仙霞新村街道的读者为主,“目前,店内主推的是限量名家珍藏签名本,但发现工具书、世界名著销售情况不错。我们会及时根据读者需求来调整、完善上新的商品。”东方出版中心副总编辑、上海中版图书有限公司董事长刘佩英说。

据悉,疫情发生以来,“饿了么”火速上线的零售门店在全国有逾10万家,其中上海就超过1万家,包括了不少文艺书店。

除了便当客饭
还有星级酒店“特惠套餐”

疫情期间,在上海超过1万家上线门店中,还出现不少“高冷”星级酒店的身影,上海静安香



星级酒店的外卖套餐、世界名著等都能通过外卖平台送达。

格里拉大酒店、威斯汀大饭店、凯宾斯基大酒店、上海索菲特海伦宾馆等星级酒店,都成了“饿了么”的新客户。

白领李小姐是“饿了么”资深用户,疫情期间,除了宅家时光外,上班后下单最多的就是工作午餐。最近,她发现上海索菲特海伦宾馆都登陆了这一外卖平台。安心便当类的价格亲民,如

五花肉千页豆腐花菜饭套餐只要38元。98元一份的和牛牛肉芝士汉堡也让她有尝试的冲动。

为了运营好“高冷”星级酒店的一线上门店,“饿了么”推出了从技术到服务的组合拳。“疫情期间,我们推出的数字化‘解冻’方案很有吸引力,帮助更多新上线的客户缓解眼前困难,同时在危中寻机,找到商机。”