

畅通国内大循环 向策流通“十四五” 商务部市场体系建设司和国际商报社联合推出

春风十里扬州路

来高品位步行街走几步

■ 本报记者 曲晓丽

步行街是一座城市的商业名片，更是拉动城市消费的重要引擎。在这条繁华熙攘的街道上，既能找到当地的特色美食，也有网红打卡美食；既有传统手工艺品，也有国际潮牌；既有百年老字号，也有新店首店……

近年来，扬州市深耕“人文、生态、精致、宜居”城市特质，对地级市层面打造高品位步行街率先进行了有益探索，力求走出“干城一面”的路子，通过“政策+”“古城+”“景区+”“文化+”“体验+”的“五+”模式打造了一批高颜值、高品位步行街。

目前，三把刀特色步行街、东关街被认定为江苏省首批试点街区和培育街区。

突出“政策+”，坚持规划和扶持并行。一方面，江苏省以创建高品位步行街为抓手，认真研究国、省高品位步行街建设方案和指标体系，摸排全市步行街发展现状，组织有潜力的步行街对标国内先进，研究创建思路，编制试点方案，积极组织实施。另一方面，江苏省强化政策扶持，发挥小微企业双创示范资金和商务发展基金导向作用，分别设立东关街—国庆路、扬州三把刀特色步行街项目扶持资金926万元和1000万元。疫情防控期间，当地出台支持商贸服务企业平稳健康发展

的12条政策，为街区租户减免房租1000余万元。

突出“古城+”，注重保护与开发并举。江苏省严格遵循“原址保护、修旧如旧”的古城保护原则，在5.09平方公里明清古城核心区内，按照“护其貌、美其颜、扬其韵、铸其魂”的思路，改造提升东关街—国庆路、仁丰里、南河下3条历史文化街区。

在步行街改造方面，首先做减法，对部分老宅进行承租权拍卖，对60处历史遗存进行系统性保护，迁出老街居民上万人；其次做加法，累计翻建老城墙街207条，整治老城区供电杆线、供水管道，新建停车场、公共厕所和垃圾中转站等基础设施。

目前，东关街全长1122米，经营面积达5万平方米，集聚百年老店、手工艺品店、特色小吃店500多家，再现了“十里长街市井连”的历史繁盛景象，成为外地游客感受扬州历史文化和市井民俗的首选地。

突出“景区+”，实现街区与景区串联。江苏省将公园城市建设经验复制到步行街建设和改造过程中，实现“街在园中，人在景中”。一是嫁接自然景区，将位于5A级瘦西湖景区的虹桥坊街区、趣园街区、傍花村街区、1757美食街坊“串点成线”，专题打造以餐饮、沐浴浴足、美容美发为代表的三把刀特色步行街，3000米街区两侧是瘦西湖和宋夹城体育休闲公园，

风景秀美，如诗如画，吸引205家商户入驻，带动1500余人就业。二是串联历史景点，东关街沿袭了明清建筑风貌和“鱼骨状”街巷体系，现有名人故居、盐商大宅等重要历史遗存50多处，背靠中国四大名园个园、汪氏小苑、逸圃等文保单位分列两侧，景区与街区无缝连接。三是实行园艺改造，仁丰里保留唐代里坊制格局特征，在保护古巷古宅的基础上，用藤木植物和花草绿化街巷，巧妙融入景观植物，打造“彩色街区”，2012年以来接待游客70多万人次。

突出“文化+”，推动文旅与商业并进。东关街定期举办漆器玉器工艺展示、扬剧清曲票友汇演、盐商文化博览等非遗体验活动，以老民俗、老味道、老字号吸引市民游客，2019年接待游客1200万人次，实现总营业额12.5亿元。三把刀特色步行街按照“博物馆+体验店”模式，布局发技术博物馆、传统修脚术博物馆、淮扬菜文化博物馆，前厅用于展览展示，后馆主打体验交流，集传承、研学、展览于一体，并定期举办中国早茶文化节、“烟花三月”美食节等节庆活动，成为游客体验扬州三把刀文化的重要场所，2019年吸引游客900多万人次，总营业额5.8亿元。

突出“体验+”，提升功能与智能并重。江苏省以创建全国旅游标准化示范城市与法国奥尔良旅游标准化合作为契机，在街区及周边的城市路牌、公交场

站、停车场设立中外文旅游标识。街区环线厕所按照A级以上标准进行改造，形成了步行“十分钟如厕圈”。江苏省着手推进“智慧旅游”“智慧街区”等项目，推广“我的扬州”APP、“一码游扬州”小程序，为市民和游客吃住行游购娱提供智慧服务。为发展时尚化消费，江苏省开展“互联网+商贸”双创示范，引导街区内企业实现由传统销售向“线上+线下”“商品+体验”转变。通过“旅游+网红+直播”，跨界整合营销推广，今年以来陆续组织20余场网红直播活动，在线观看2000余万人次。为期4个月的运河文化嘉年华夜市培育了夜食堂、夜购、夜游、夜演等夜间经济业态，打通了“夜扬州”品牌，促进了消费回补和潜力释放。

长春：聚焦物流标准化 构建高效供应链

■ 本报记者 曲晓丽

供应链创新是国家战略的重要组成部分，是实现高质量发展的重要途径。建设安全、高效、持续的供应链体系已成为企业的迫切需求。

2017年，长春市被商务部、财政部确定为全国首批供应链体系建设重点城市。两年多来，长春市围绕“物流标准化、供应链平台”建设打基础，推融合，促协同，积极打造高效率、低成本供应链体系，取得了明显成效。

高位统筹，推进试点建设

长春市成立了供应链体系建设工作领导小组，制定了《长春市供应链体系建设工作实施方案》《长春市供应链体系建设试点项目管理办法》和《长春市供应链体系建设专项资金管理办法》《长春市关于供应链试点企业评选办法》《长春市2017年供应链体系建设申报试点项目企业评分表》等文件，为试点建设打下坚实的制度基础。

为加快推进供应链体系建设试点工作，长春市商务局先后召开了长春市供应链体系建设（物流标准化方向）试点工作推进会、供应链体系建设专项业务培训会、供应链体系建设统计监测平台使用方法培训会，对项目负责人、项目专门财务人员等相关人员进行了培训。

为了给试点企业提供交流和学习的平台，2018年12月，长春市商务局组织了现场观摩活动，选取在试点工作中推进较快、成果较好的四家企业，统一组织其到现场进行参观、交流研讨。

在强有力的制度和组织保障下，长春市科学设定试点企业申报条件，选定长春市发改委直属的国家投资项目评审中心作为第三方评审机构，最终评出符合条件的项目23个，其中物流标准化项目19个，供应链平台项目4个。

在确定为试点的23家企业中，共有18家企业通过最终验收，覆盖了医药物流、快递电商、商贸连锁及快消、第三方物流、汽车产零部件物流、托盘服务商以及供应链平台等七大行业，形成了成熟的、可推广的商业模式，创新成效突出。

成效显著，物流降本增效

试点期间，长春市试点企业积极扩大标准托盘使用量，围绕标准托盘进行库房地升级改造，引进立体货架、叉车、地牛、外廓2.55米车辆等标准化设备。通过试点企业将标准托盘向供应链上下游延伸，推动标准托盘循环共用，实现仓储效能最大化、装卸环节最简化、物流效率最优化。

据统计，此次试点有效投资共计4.67亿元，拉动社会资本投入约26.69亿元。通过试点建设，装卸效率提高2.54倍，货损率降低50.81%，综合物流成本同比下降25.24%，降本增效成果显著。

长春市试点企业标准托盘使用率达94.79%，托盘租赁数量和周转箱使用显著增加，托盘循环逐步开展；新增标准化库房屋面积约5456万平方米；标准化运输车、叉车、高位叉车、地牛、高位货架等相关设备设施使用数量显著增加。标准化设备投入1.01亿元，标准化设施设备数量占比达88.32%；信息化程度显著提升。各试点企业根据供应链体系建设需要新建或升级了功能先进的信息平台，信息化管理水平有了较大提高。

据介绍，开展试点工作后，由于物流标准化的快速推进，试点企业普遍不同程度地实现了降本增效。此外，各试点企业通过新建或升级信息平台、引入和运用与物流标准化相匹配的先进技术和设备，管理水平都有较大提高。

更为重要的是，各试点企业通过示范、协同等方式积极引导带动，与上下游合作伙伴带托、带管运输率不断提升，推动托盘循环共用，提升了物流标准化水平和供应链整体效率。

淮安：吃出来的食博会金品牌

■ 本报记者 曲晓丽

会展是促进投资贸易，深化交流合作，实现人才、技术、资金、信息互动的重要平台，会展经济在构建现代市场体系和开放型经济体系中的作用也日益凸显。

“十三五”期间，江苏省淮安市结合自身产业基础和发展实际，自2018年起举办首届中国（淮安）国际食品博览会，以后每年举办一届，目前已连续举办三届，取得了良好成效。

江苏是经济强省、消费强省，也是食品产业大省，食品工业产值超1万亿元，但2018年之前还没有举办过具有全国影响力的食品类展会。

作为江苏省唯一的食品类国际博览会，中国（淮安）食品博览会以“荟萃高端食品、萃选精美食材”为主题，创新“线上+线下”办展模式，三大板块主题展览、专业峰会、美食博览精彩纷呈，进一步提升了展会品牌知名度和影响力。

线上线下融合，展会功能丰富。淮安市积极顺应会展业数字化发展新趋势，采取“线下+线上”融合互动方式举办。每届食博会线下主题展览面积约3万平方米，主要设境外食品馆、境内食品馆、淮安特色馆、精选食材馆、美食风情馆5个专业展馆，累计超过1000家境内外食品企业、8000名参展商、9000种商品参展，2万名专业采购商现场采购。

第三届淮安食博会搭建了“云平台”，融合云展览、云会议、云对接等板块，发挥线上展览、直播、洽谈、互动等功能，共吸引488家企业、2149名参展商、3795种展品线上参展，1.42万名专业采购商线上注册采购。

贸易投资共促，产销对接高效。展会期间，各类参展商、采购商现场开展贸易洽谈合作1.56万人次，达成商品采购、供应合作、经销代理、特许加盟等合作意向近万个，线上线下意向合作金额累计达150多亿元。展会促进食品产业项目投资合作，累计引进

益海嘉里等50多个食品产业项目。名企名品荟萃，特色品牌彰显。参展企业包括中粮、益海嘉里、百胜、雀巢、费列罗等世界500强，国际百强食品企业近100家，娃哈哈、双汇、伊利、农夫山泉等国内百强食品企业100多家。

来自法国、德国、瑞士、日本、韩国、英国、美国、荷兰、马来西亚以及香港、台湾等国家和地区企业参展。

发展网红业态，扩大网络传播。第三届淮安食博会创新举办首届“食博网红大会”，组织食博网红创新发展研讨会、参展食品网红对接会、美食网红颁奖暨网红爆品发布会等系列活动，邀请18家知名MCN机构、网红直播电商机构、供应链平台，共122名网红参加直播带货等活动，总“粉丝”量超1亿。

展会现场设立的8个网红带货直播间累计观看3679万人次，总成交8.9万单，成交金额1309.9万元，推出了20多款食博会畅销爆品。在展会现场的32位流量网红直播的观看量达2216万次，参展产品曝光率100%。组织45名网红开展“网红带你夜游淮安”活动，创作各类推文、短视频作品40余篇，组织商业、美食、文旅等行业机构与网红机构深度互动，全面展示了淮安城市形象。

美食丰富多彩，现场人气火爆。每届淮安食博会都举办中国淮扬菜大师赛。2020中国淮扬菜大师赛总决赛，展示了淮扬菜大师赛总决赛。

引了上海、浙江、安徽和江苏的淮扬菜大师同台角逐，淮安市古文楼餐饮服务服务有限公司的行政总厨陈飞获得总冠军。举办江苏省“十大面条”品牌发布暨交流展演品鉴、特色宴席中餐摆台展，组织“一县一特”美食推介。“我家美味——淮扬美食进社区”2020淮安市民家庭厨艺大赛吸引了近200个家庭参加，促进美食惠民。

经过三年的精心培育，淮安食博会已持续打响品牌，扩大影响。参展企业纷纷表示，淮安食博会已成为食品企业进入江苏和长三角广阔消费市场的重要渠道、采购优质食品食材的特色基地、参与食品专业研讨的前沿载体，为企业提高品牌曝光提供了难得契机。

■ 本报记者 曲晓丽

绿色已成为中国“十三五”时期经济发展的主色调，作为国民经济支柱产业的汽车工业也不例外。中国汽车市场近年来飞速发展，汽车产品更新换代频率逐步加快，报废汽车数量与日俱增，回收利用市场潜力巨大。

“十三五”期间，常州市坚持高质量发展思路，科学规划引领报废汽车行业发展，以一流的标准建成常联报废汽车回收拆解有限公司。该市报废汽车年拆卸总量已从几年前的6000多辆增长到现在的近20000辆。

据介绍，常联报废汽车回收拆解有限公司成立于2003年3月，由6家企业重组而成。随着汽车行业的快速发展，老的拆解企业已不符合高质量发展需要。2013年企业按照“常州市十三五商业网点规划”部署要求，投资1.6亿元、历时3年在新北区薛家镇建成常联报废汽车回收拆解有限公司，2018年正式投入运

报废汽车行业焕发“绿色”生机

营。

新建成的报废汽车回收拆解企业参考了国内国际先进拆解企业的经验，按照标准化、机械化、生态化、现代化思路规划设计，高质量高标准建设。

该公司厂房按照拆解企业规范要求标准化设计，有报废车堆场12000平方米、拆解车间19000多平方米，地面全部为防渗耐磨地坪，可存放报废车辆3000辆，年报废汽车吞吐量可达30000~50000辆。

2017年，该公司投入800多万元引进当前最先进的生产流水线和信息化拆解设备，购置拆车机一台，配备大力剪，最大程度地减少氧割作业，还配备了车身剪断机、打包压块机、液压剪、翻转机、举升机、预处理平台、精拆平台、油水分离器、安全气囊爆破器、抽油设备等若干，清障车三辆，叉车十辆，吊车四辆，垃圾粉碎机一台，此外，公司新招收和培训了一批设备操作员工，拆解机械化程度大大提高，拆解效率和安全性不断提升。

设计之初，公司厂房严格按环保、节能、可持续发展的理念高标准建设。厂区外部环境整治优美，操作车间

宽敞明亮，规划得井井有条，一改传统拆解企业环境脏乱差的形象。公司与一家企业合作投资了厂房屋顶分布式光伏发电项目，装机规模为480千瓦，自发自用，余电上网，每年发电供整个企业使用还有节余，不但降低了企业成本，还能创收。

公司新建办公大楼占地面积3515平方米，有交易大厅、研发室、办公室、员工生活娱乐场所，还为公司未来发展新业务预留空间，办公硬件和软件设施都按照现代化标准配备。

近年来，常联报废汽车有限公司严格遵守报废汽车行业规范要求，不断加大安全环保方面的投入，提升安全、环保水平。

面向“十四五”，中国报废汽车产业面临着新的巨大机遇和挑战，行业、企业怎样才能在未来五年发展中更上一层楼是业内关注的焦点。常州市深入广泛调研，在“十三五”规划的基础上筹划“十四五”规划中的报废汽车行业发展，以规划引领，让新的法规落地生根，激发市场活力，促进全市报废汽车拆解行业健康有序发展。