

有备无患是城市的特别“亮点”

城市杂谈

念走入公共视野,成为衡量城市治理水平的重要标尺。近日,北京发布全国首个韧性城市领域系统性体系——《首都韧性城市建设标准体系》,引发广泛关注。这不仅是一项技术标准的制度创新,更释放出一个清晰信号:城市发展既要保持活力,也要增强抵御风险的能力,在发展与安全之间实现更高层次的动态平衡。

城市为何需要“韧性”?随着人口高密度密集,城市系统日趋复杂,交通、电力、供水、排水、通信等城市基础设施彼此关联,任何一个环节出现问题,都可能引发连锁反应。尤其是近年来,我国超大城市和特大城市数量持续增加,而现代城市愈加依赖复杂系统运行,一旦某一领域出现波动,影响往往迅速放大。这也意味着城市不能“长得快”,更要“站得稳”。

理念既已形成,关键在于如何落地。韧性城市建设涉及基础设施、公共服务、应急管理各个环节,如果缺乏统一标准,难免出现各自为政、衔接不畅等问题。一旦发生突发事件,协同效率便会受到影响。换句话说,没有统一标准,韧性容易停留在理念层面,难以转化为可感知、可触达的现实能力。

基础设施如何预留出富余空间,城市运行如何主动加强监测预警,多部门如何形成协同联动机制……这些问题都需要通过标准来明确。标准建立的意义,就在于在风险来临前把问题风险想清楚,把路径方法定下来。从更深层次看,标准化体系的推进,意味着城市治理从“经验驱动”向“制度驱动”转变。从这个角度看,北京此次发布的体系具有示范意义。该体系打破传统单一领域标准局限,创新性构建涵盖基础通用、空间韧性、工程韧性、运行管理、社会韧性五大维度框架,推动韧性建设从点状突破向整体提升迈进。城市面对风险时,不再依赖单一领域,而是依托整体防护能力,提升城市系统性应对风险的能力。

放眼全国,各地也在积极探索韧性城市建设。如上海构建城市感知体系,实现对城市运行风险的智能感知;四川成都、浙江丽水等地入选首批联合国“创建韧性城市2030”试点城市……不同城市的经验可互相借鉴,不同部门之间也能形成协同机制,推动韧性城市从各自探索走向整体提升。

韧性建设不仅是安全问题,更是发展问题。城市运行越稳定,发展环境越可预期,吸引力也越强。从长远来看,城市之间的竞争,正从单一比拼发展规模,向更加注重发展质量和安全韧性拓展。当一座城市具备抵御冲击的能力,方能在不确定中保持发展节奏。城市面对风险,本身就是城市高质量发展的基础。

可以预见,随着韧性城市理念不断深化,相关标准将成为推动城市治理现代化的重要工具。从被动应对到主动防范,从临时处置到制度安排,当城市学会“有备无患”,人们面对风险时自然会多一点从容。而这,正是一座现代化城市应有的底气与温度。

本版编辑 徐 达 美 编 夏 祎

机场搬到企业“门口”

东莞—香港国际空港中心运行答卷亮眼

近日,位于“世界工厂”东莞腹地的虎门港综合保税区内,国际空运“湾区快线”货车满载着高价值电子元器件往来穿梭,巨型吊臂在港口繁忙装卸,一艘艘货船往返于70公里外的香港国际机场……海关监管和安检、打板、运输各环节有序衔接,园区变为“没有跑道的机场”,“湾区制造”从这里顺畅通达全球。

4月18日,粤港两地突破规则机制障碍,打造的东莞—香港国际空港中心(以下简称“空港中心”)迎来运行3周年,交出了一份亮眼答卷:3年来,进出口货值突破650亿元,年均增速达217%,进出口货物品类超1500种,服务粤港澳大湾区超2000家企业高效“飞全球”。

粤港澳大湾区庞大的制造体系,孕育了海量进出口需求。连续14年获评“全球最繁忙货运机场”的香港国际机场,是“湾区制造”通达全球的重要通道。据统计,东莞约80%的空运进出口货物通过香港国际机场集散,而香港国际机场约40%的空运货物来自东莞。随着湾区产业不断升级,高价值产品对空运的需求越来越迫切。粤港两地创造性打造的空港中心,将香港国际机场的核心功能延伸到东莞,实现“一次申报、一次安检、一站装机,直达全球”,作业效率提升20%,为企业节省约30%的综合物流成本。

3年来,受益最为明显的是高速增长的大湾区电子信息产业集群。夜幕降临,空港中心内灯火通明,一批集成电路在空港中心“一站式”完成海关监管、安检、打板等手续后,从东莞港搭乘货轮直抵香港国际机场。从货物由企业运抵空港中心算起,约14个小时即可上飞机。“过去,东莞的货物到香港国际机场一般走陆运,通过粤港跨境货车拉到深圳口岸通关。现在等于把机场搬到了企业‘家门口’。”东莞港国际空运公司副总经理蔡智亮说。

作为最早通过空港中心出口的企业之一,OPPO广东移动通信有限公司3年间在空港中心的业务量已增长4倍。“手机元器件单价高,对时效要求高,如果中转环节多,风险就会增大。”该公司高级关

东莞—香港国际空港中心运行3年来

进出口货值
突破**650亿元**
年均增速达
217%

进出口货物品类 **超1500种**
服务粤港澳大湾区超**2000家**
企业高效“飞全球”

务管理经理蔡志强说,“以前要在内地和香港分别报关、查验、安检,如今在内地一次做完,时间稳定可控,心里踏实多了。”货物进口同样便捷。在电子元器件华南分拨中心,来自全球各地的电子元器件经空港中心这一进口新通道,短短几个小时即可送达终端制造商的产线。“通过空港中心进口后,我们整体物流流转效率提升约20%,每年还节省了约50%的物流成本。”该分拨中心内龙头企业东莞联易达供应链管理有限公司总经理温锦波说。随着效率提升,该中心正从大湾区电子元器件集散地向全球供应链枢纽迈进。

据统计,目前空港中心进出口货物中超过七成成为高技术产品,这里已经成为大湾区电子信息产业链接全球的重要通道。3年来,黄埔海关持续提升空港中心的“无感通关”体验。“刚运行时,从货物到



沙田海关关员在东莞港监管即将运至香港国际机场的电子元器件。

达东莞港码头到货主在空港中心提货需要12个小时,现在通过各环节通力合作,全流程稳定控制在6个小时内。”沙田海关保税物流中心查验科科长杨哲说。

空港中心还打通生鲜产品高效进口的新通道,丰富了大湾区百姓的“菜篮子”“果盘子”。

2月10日,一批自泰国进口的椰青通过空港中心运抵东莞,这是大湾区首票采用跨境空海联运模式进口的水果。该模式满足了经香港中转的进口水果“原箱、原包装、原植物检疫证书”要求,较传统海运节省80%的物流时间。“空港中心直通、高效的物流优势,可满足高端水果进口的需求,我们后续计划引进樱桃、榴莲等水果通过该路径进口。”东莞市裕隆进出口有限公司关务总监卢展介绍。

为支持进口水果便捷落地,黄埔海关与空港中心、东莞港强化协作,打造鲜果

入境“绿色通道”,为鲜活产品通过空港中心常态化进口探索了新的监管路径。

目前,空港中心进口的生鲜品类已进一步拓展,高品质海外生鲜不断通过空港中心供应国内市场。前不久,一批西班牙蓝鳍金枪鱼飞抵香港国际机场后,在7个小时内通过船舶冷链运输抵达空港中心。这是自3月5日试点首票业务以来,沙田海关监管进口的第12批金枪鱼。“目前空港中心已实现一周两班的金枪鱼常态化进口。针对进口冰鲜水产品时效、保鲜方面的特殊要求,海关指导企业提前做好申报,确保货物即到即查、快验快放。”沙田海关副关长王金鹏说。

据介绍,当前,粤港两地正携手推进空港中心航空智慧物流园建设,打造自动化码头、智能化空运货站等设施,建成后年货物处理能力预计达100万吨,将进一步助力大湾区融合发展。

百年传承 创新不已

青岛啤酒经典系列跃级新生 轻干系列重磅上市

当前,啤酒消费需求日益品质化、健康化、个性化、场景化,啤酒早已超越单一饮品属性,成为消费者表达多元风味偏好与生活态度的载体。立足百年酿造底蕴与市场需求迭代,青岛啤酒精准洞察消费趋势,以经典系列焕新与轻干系列上新,点亮消费新风尚,丰富消费新选择。

4月21日,“传承百年 创新不已——青岛啤酒经典系列焕新及轻干系列新产品”发布。各界专家代表、合作伙伴、消费者代表一同见证青岛啤酒“经典系列”焕新升级、“轻干系列”重磅首发,青岛啤酒“新”意盎然地为消费者提供多元质感新体验。

承百年经典 焕跃级新生 一启醇麦溢香

“经典”,是永恒时尚。青岛啤酒经典产品作为畅销120余年、远销全球120个国家和地区的主流产品,承载着几代人的味蕾记忆和全球消费者的品质认同。

“质”经典,“焕”新生。此次“焕新”的青岛啤酒经典1903,承袭百年工艺,在坚守经典产品核心特色的基础上,实现原料、工

艺、包装全方位焕新升级。以全麦臻酿、馥郁花香与东方平衡美学的艺术表达,树立了中式拉格啤酒的品质新高度。

青岛啤酒经典1903甄选全球高品质大麦,经多款特色大麦黄金配比,搭配青岛啤酒自研麦芽厂精湛的制麦工艺,以全麦臻酿,与多款欧洲特色酒花分层、协调的微妙融合,恪守百年“两段法低温慢酿”工艺,依托青岛啤酒领先的锁鲜技术,实现了麦香浓郁、低苦平衡,口感醇厚顺滑、层次丰富协调,杀口有力、回甘悠长的上乘风味。包装由知名设计师主导,将“1903”的“品牌创始纪年标识”以国际表达与东方美学兼具的视觉设计,为焕新升级产品融入时代特色。新包装采用“拉环即饮”设计,开盖轻松便捷,饮用卫生安全,出行携带无虞,随时随地畅享,带来更便捷、更贴心的饮用体验。

“0糖”又“轻卡”轻干系列新品首发 点亮健康“轻饮”新风尚

计算卡路里、掂量糖分、研究酒精度、翻看配料表重塑日常消费的决策标尺……消费者对低糖、轻卡饮品需求日益增长。青岛啤

酒突破技术壁垒,推出轻干系列新品,从糖分到热量,从风味到包装,为消费者在“自律”和“畅饮”间找到平衡点。

“轻干”的“0糖”不是添加代糖偷换概念,而是用科研成果从酿造源头把糖分“请”出了酒体。

首先是“大胃王”酵母发力,让糖分轻松归0。屡获国家奖项的科研团队选育出“胃口惊人”的神秘酵母,让酵母菌株既能高效吃糖,又能别具风味。光有“大胃王”酵母还不够,得让它面前的食物——麦芽足够软烂才行,青岛“轻干”在采用了前沿的调控技术,提前把淀粉组织从大化小,成为酵母喜爱的“小家伙”,酵母只管敞开了吃。

糖化充分,加上酵母高效,最终的结果是麦芽里的可发酵糖得到充分转化利用。国家标准规定,每100毫升含糖量不超过0.5克即可标注“无糖”。青岛“轻干”远低于国标无糖标准,热量仅每百毫升29千卡,约为同等重量苹果的56%,真正实现零糖轻卡。

更深的功夫还花在“留香”上。青岛“轻干”的独到之处在于,把风味交给酒花和麦芽本身,将自然清透的花果风味锁入酒魂深

处,入口果香先行,麦香垫后,破解了“零糖与风味不可兼得”的行业难题,实现了“降糖不降风味”的愉悦口感平衡。

“轻干”的包装主色迪恩斯蓝,轻盈质感。瓶型设计流畅曲线,握在手里的弧度自然贴合掌心,兼顾了美学与握感。标签上英文“light”与中文书法体的“轻”字呼应,已然不仅仅是一瓶简单的饮品,而是成为一种社交新潮流。

同步上新的青岛啤酒超干,以发酵度更高、零糖零脂的进阶,与轻干形成“0糖”组合,带来麦香轻盈、清爽利落的产品体验。

至此,青岛啤酒轻干、超干构成的零糖干啤与白啤0.0%、皮尔森0.0%为主的“无醇”组合,构建轻卡、低糖、轻负担产品矩阵,覆盖社交、日常小酌等多元场景,成为消费者悦悦生活的“好伙伴”。

传承百年 创新不已 青啤助力美好生活“新”意盎然

“青岛啤酒的可贵之处,在于始终坚守百年品牌底蕴与品质匠心这一核心基因,不盲目跟风、不丢弃根本,同时主动顺应消费升级

趋势,在酒体品质、包装美学、品牌表达上实现全面迭代升级。”在发布会“传承百年,创新不已”圆桌论坛上,中国酒业协会相关负责人表示。

在世界啤酒风格版图中,拉格啤酒是大众消费的主流品类。在消费者的选择中,在青岛啤酒的产品矩阵里,既有德式拉格的扎实厚重系列产品,也有传承百年兼具东方酿造艺术平衡表达的中式拉格产品代表作。

青岛啤酒股份有限公司副总裁兼营销总裁李辉表示:“在供需逻辑持续迭代、跨界需求不断迸发的当下,青岛啤酒将坚持以新提质,不断深化‘有质、有益、有趣’的品牌表达,以品质深耕与敏捷创新,精准回应消费者重品质、追新潮、向深层、求快捷的需求变化。”

从百年经典系列的匠心焕新,到轻干系列的突破上新,青岛啤酒以传承为根基,以创新为引擎,持续优化产品供给,既守护经典传承,又带动消费潮流,用一杯杯好啤酒,为美好生活注入新意与质感。

(数据来源:青岛啤酒)

