

在“创新热土”打造更优创新生态

编者按

“逆水行舟,一篙不可放缓;滴水穿石,一滴不可弃滞。”目前,高效统筹疫情防控和经济社会发展任务艰巨。科技含量已成为上海经济韧性的“底气”。进一步增强“底气”,就需要不断增强创新这个第一动力。

企业是创新创造的生力军。当下,无论是企业努力“自我纾困”,还是政府积极“投喂”……各方齐心协力打造更优“创新生态”,让量大面广的中小企业成为稳链强链的有生力量,让更多高精尖特企业在千行百业“露出尖尖角”,不仅使得各领域各方面都能强起来,更为推动经济高质量发展提供强大支撑。



■记者 汤顺佳 成佳佳 毛信慧

园区“重启”后,“投喂”的不仅仅是美味午餐

香酥翅根、番茄炒蛋、芹菜肉丝、清炒时蔬……上午十点,上海理工大学国家大学科技园的食堂里飘出阵阵饭菜香。食堂工作人员全副武装,菜一出炉就开始打包,为即将到来的午餐高峰作准备。6月,园区按下“重启键”,出于防疫考虑,食堂不提供堂食,企业可提前一天预订客饭,当日派人自提。

“你好,哪里的?”“汀树科技的,一共五份。”6月16日中午十一时,上海汀树科技有限公司(以下简称“汀树科技”)的工作人员前来取餐。这家企业位于园区1号楼,聚焦智能制造领域,创办已有3年。

如今,在做好防疫的基础上,汀树科技的员工已全员上岗。放满了小型工业设备的实验室,终于重新运转起

来。每天,员工凭72小时内核酸阴性报告上班,进入公司前先扫描办公室门口的场所码。员工们表示,上理工科技园内设有一个常态化核酸采样点,大家抽空出去,一杯茶的功夫,就能完成核酸采样,非常方便。

疫情期间,汀树科技的十几位员工全数居家办公,紧急暂停了部分外地业务和机床实验,并制定方案,最大程度上实现“自我纾困”,减少损失。“我们做了很多临时调整:比如,针对新进员工,我们会推送培训课程,让他们居家培养业务能力;在业务方面,我们及时将部分外地业务调整到上海,对接了一些本地客户;产品研发部门积极地把文档类工作提前做,把现场的实验类工作往后放。所以整体来说,我们将疫情影响压缩到最小。”公司总经理杨爱俊告诉记者。

5月31日,杨浦制定《杨浦区全力加快经济恢复和重振行动方案》,发布30条举措,从房屋租金、税收、防疫支

出等多个角度予以减免、补贴,提升企业感受度。汀树科技作为一家小微企业,就在服务对象之列。6月起,他们可享受免除6个月房租的政策。

“为了这个房租减免政策,我们第一时间就提交了相关申请材料,现在已经在走流程了。这对我们来说是很大的帮助。对我们科技企业来说,房租和人力是成本中占比最高的两部分。”杨爱俊表示,“在贷款方面,政府也有一些相关政策,我们已经在做授信和申请,等之后项目需要大量资金时,能够及时申请,让资金到账周期更短,能及时响应项目需求。”

目前,对于园区内的小微企业和个体工商户,园区予以免除6个月的房租,并计划在今年年底完成兑现。据预计,总租金减免金额在800万元左右。“此外,我们还会对企业进行纾困政策的推送,定向发送政策解读。”园区企业服务部副经理任晓琳说,“近期,我们还配合企业

进行了张江专项资金的申报,截至目前,已经申报了3家企业的4个项目。昨天,第一批资金拨付已经到了企业账上。”

据悉,上海理工大学国家大学科技园内,目前共有人驻企业101家,其中85%已回到正轨。

把科技深刻地印在企业的DNA,让“最后一公里”更流畅

时至今日,零售线上全渠道发展和数字化转型已成为零售企业的共识。尤其是疫情期间,线下消费受到制约,实体零售线下到店消费正不断向本地化即时零售转移,而消费者因传统电商距离较远,也更青睐从具备熟悉信任基础的本地商家采购。“线上下单、门店发货、商品小时达”,即时零售正成为零售领域最有潜力的增长点之一。此外,随着即时零售的发展,消费者对商品品质和“最后一公里”的履约时效有了更高的要求。

当零售业新时代拉开帷幕,扎根杨浦的达达集团把科技深刻地印在了企业的DNA中:“但凡能用技术做的事,就不要用人做;但凡能够产品化的事,我们要做到产品化。”

2017年,发布“零售赋能”战略;

2018年,战略升级,流量、履约、商品、用户、门店“五大赋能”助力实体门店实现线上业绩突破与数字化升级;

2019年,正式发布海博系统。达达快送日订单量峰值近1000万;

2020年,Monica平台上线,在“人”群运营、“货”品创新、“场”域联动方面助力品牌商全域营销;

2021年,达达优拣、达达无人配送开放平台、达达智配SaaS系统相继发布上线;

2022年,京东到家APP适老化及无障碍改造项目通过工信部验收,帮助长辈乐享数字时代……

多年的科技深耕中,达达集团识别出零售商、品牌商对于打通线上线下营销渠道、获得全渠道增量等更深层次的需求,将数字化产品方案不断迭代。

以“快送”业务为例,通过与海博系统拣货助手配合,达达在业内首创“众包拣货”模式,助力零售商实现拣货作业、管理的数字化和产品化。依托于达达平台多年的数字化管理经验,达达优拣得以系统化招募和培训众包拣货员,提升门店服务效能。众包拣货员服务商超门店,完成全渠道订单拣货、商品打包、订单交付等工作。

自去年7月推出以来,达达优拣提升商家拣货效率的价值已经获得认可。到今年三月底,达达优拣已实现对沃尔玛全国门店的全量覆盖。

需求分散、类型复杂、订单峰值波动大、海量发货点,如何在这种场景下优化骑手配送效率同时保障履约?

达达依托大数据、人工智能、运筹优化等技术及长期积累即时配送数据分析处理经验,自主研发的方舟监控系统、星空预警系统、仿真模拟系统等,基于海量数据沉淀,可支持运力模式的最佳匹配、订单量预估、订单自动派发和合并,配送路径实时智能规划等,成为达达物流即时配送服务的重要底层支撑系统,可实现对全渠道订单的统一接入和高效处理。

去年以来,达达集团积极开拓无人配送领域,开放平台为接人的合作伙伴提供大量即时配送订单及运营工具,推动无人配送实现常态化应用。在恶劣天气、业务高峰期、夜间配送等场景下,以及面对后疫情时代的无接触配送需求时,无人配送作为补充甚至重要运力的优势突显。

即时配送行业的开放协同是主流

趋势,而技术在这一进程中,发挥着核心赋能作用。记者了解到,达达无人配送开放平台携手京东快递、白犀牛,已率先落地打造商超即时消费场景下的无人配送生态,并正进入规模化发展阶段。

拼上餐饮行业数字化转型的“最后一块拼图”,打造“品质外卖美食地图”

2021年,中国餐饮外卖行业市场规模已达9340亿元,庞大的市场需要更高品质的外卖供给服务推动行业的迭代升级。权威数据显示,上海的高品质餐厅数量在全国名列前茅,市民对外卖的需求早已从简单的果腹转向高品质餐饮体验享受,对品质外卖的需求日益凸显。

“每城一榜”,根据广大市民用餐体验进行初筛,由名厨、美食研究者等专家逐一测评、实名推荐,甄选出当地最具品质的TOP300家餐饮品牌……6月16日,美团外卖在上海发布全国首份“全城必点榜”。

为了打造这张“品质外卖美食地图”,商家选拔可谓“万里挑一”。

据介绍,美团外卖首先将根据消费者用餐体验、口味、评价、品质等综合维度初筛一批餐厅,再由知名老字号主厨、烹饪料理大师、美食爱好者等当地30位专家组成的必点榜评审委员会,以普通消费者身份下单匿名试吃,从菜品口味、外卖服务等角度进行全方位测评,并向用户提供真实评价。“试吃过程坚持公平公正的原则,接受用户监督。”美团外卖相关负责人表示。

试吃测评结束后,评分最高的前300个品牌将统一提交由理事会进行终审。据悉,本次“全城必点榜”评审委员会由国际烹饪大师、中国烹饪协会名厨委员会主席孙晓春,中国十大名厨之一、中国饭店协会名厨委员会主席石万荣等多名国内外权威烹饪专家组成,切实保障并维护评选流程的公平性、专业性及科学性。

不同于传统的美食榜单,美团外卖全城必点榜“可逛可点”,既看得到,也点得到,让美食爱好者在线上即可轻松实现打卡尝鲜。此外,美团外卖还为上榜的商家突破配送范围限制,提供最远25公里的配送服务,辐射身处城市不同角落的市民。

记者留意到,入选榜单的不乏堂食人均千元的沪上餐饮“顶流”,如浦江荟、菁禧荟等。不过在全城必点榜上,这些餐饮品牌首次针对外卖“量小入少”的特性,推出了“单人餐”,让消费者享受到高性价比的高品质餐食。

此外,上海全城必点榜还透着浓浓的国际化,榜单上的上百家各国品质餐厅,囊括了法国菜、日本料理、墨西哥菜等十余个国外菜系。食客们可“按图索骥”,榜单页面上不仅有门店的餐品照片,还能看到消费者点评、门店评分,刷到中意的即可直接下单。

近年来,纯做堂食或专做外卖的餐饮企业越来越少,更多企业采用“双主场”模式,并把堂食的品质化用到外卖产品上。上海市餐饮烹饪行业协会副秘书长金培华认为,高品质餐厅上线外卖、拥抱数字化经营正在成为趋势,这也是餐饮行业数字化转型的最后一块拼图,有助于让高品质餐厅的经营更具韧性,增强抵御风险的能力。

未来,美团外卖全城必点榜还将在全国重点城市陆续发布。美团高级副总裁、到家事业群总裁王莆中表示,“全城必点榜将联合行业专家和美食爱好者,共同定义权威的的品质外卖标准,同时通过树立一批高水平的品牌标杆,实现对品质外卖标准的有效推广,以此推动外卖行业向更高水平发展。”

本版图片由相关企业提供