

# 贵州：“寻觅凉爽夏日”带火“避暑经济”

### “办好大运会，激活一座城”

(上接1版)记者从成都市住建局获悉,目前,大运会的13处新建场馆全部完成主体结构封顶,东安湖体育公园、凤凰山体育公园、高新体育中心进入幕墙和金属屋面施工阶段,龙泉中学体育馆基本完工。36处改造场馆陆续启动,6处部属改造场馆完成立项及资金安排并挂网招标。

同时,大运村医疗中心的主体建筑8382.65平方米也已封顶,这是大运会有史以来单体规模最大的运动员村医院。现已进入内部装修阶段,按“二级甲等医院建设、三级医院服务标准”为大运村提供急诊、创伤、康复和护理等门诊及住院服务保障。预计2021年7月份试运行。

“我们设置16个临床医技科室,包括急诊科、内科、外科、骨科、运动医学科等,提供24小时急救和转运服务,还单独设立了病房,方便轻伤员运动观察治疗。特别设立了国际会诊中心,开通国内及国际远程会诊,为大运村医疗服务保障水准提档升级。”大运会执委会医疗部相关负责人介绍。

### “办赛、营城、兴业、惠民”

虽然近期天公不作美,雨一直下,但在成都沙堰社区运动广场,一个个身披雨衣的沙堰社区居民在雨中运动着,欢乐着,对大运会的期盼写在一双双灿烂的笑脸上。

这场社区运动会以“喜迎大运会”为主题,共有来自社区的300多名居民参加了活动。搬球入筒、打地鼠等趣味十足的运动项目,吸引了大家的热情参与。

“这样的社区运动会很有趣,我们也能借此锻炼身体,提高了大家的运动健身意识。”社区居民李先生带孩子玩得意犹未尽。

记者了解到,类似趣味性十足的市民运动会已在成都市内遍地开花,既丰富了辖区居民的闲暇文化生活,营造良好的社区体育运动氛围,也助推了成都市全民健身运动的普及和发展。

办好大运会,提升一所学校,激活一座城。一条条新建成的绿道、一个个包含了运动场景的公园,正成为成都市民挥洒汗水,锻炼身体的好地方;一场场融入了参与性、趣味性的活动,正引领着市民拥抱大运、热爱生活。

“大学因城市而兴,城市因大学而盛。此次大运会在成都举行,对于成都大学来说,不仅仅是对学校硬件方面的提升,更是对学校的国际视野、人才培养、科学研究、教育方法、综合改革等方面具有促进作用。我们学校既要服务好大运会,也要抓住好机会,让学校的综合实力得到进一步的提高。”王涛说。

成都始终坚持“谋赛就是营城,营城就是惠民”的理念,以举办大运会为契机,全面提升城市综合竞争能力和社区生活品质,带给市民认同感和归属感。

例如,新都区香城体育中心通过场馆合建,创造出环境优美、安静宜人的体育运动公园。同时,合建场馆共同形成突出、宏大的整体建筑形象,将成为富有时代感的靓丽城市地标。

该项目作为区级体育中心,除比赛功能外,还充分利用内部空间,设置了服务全民健身的球类训练厅、健身房及配套商业休闲用房,而两馆间的中庭及下沉庭院,则将这些核心空间有机串联起来,可用作风雨健身房广场。建筑造型取意书香,立面层层叠叠的外装饰遮阳板,如同徐徐展开的万卷诗书。这些演绎出的传统文化符号,将让其成为城北新地标。

跃满青春活力的大运会正在给成都带来可感可知的生活场景。无数新兴的体育空间,正重新定义着这座城市的生活场景。

成都体育产业也乘势崛起。万达体育、华熙国际、华润文体等知名企业落地成都,劲浪体育、咕咚科技、绿茵岁月等本土企业成长迅速,成都体投集团完成对上市企业莱茵体育的股权收购。2019年,成都体育产业总产值突破700亿元;预计到2025年,成都都将把体育产业的“蛋糕”做到超过1500亿的规模。

### “以赛为媒,连接世界”大运会促城市能级飞跃

大运会“花落”成都,这是继世界警察和消防员运动会后成都申报的又一个国际性大型综合运动会,也是成都提出“世界赛事名城”建设目标后成功申办的首个世界性综合运动会。

为什么是成都?每两年举办一届的大运会素有“小奥运会”之称,是规模仅次于奥运会的世界大型综合性运动会。一座城市能成功举办大运会,是其综合实力与影响力的直接体现。

而成都正是这样一座热爱生活、崇尚运动的城市。在接下来的几年内,2021年大运会、2022年世乒赛、2023年男足亚洲杯、2025年世运会及数十项重大国际赛事将在成都陆续展开,天府奥体公园、东安湖体育公园、凤凰山体育公园等一批现代化体育场馆将先后建成,以绿道赛事为依托的全民健身赛事体系将逐渐完善。

“以赛为媒,连接世界”,成都还是中国西南地区最大的大学密集区,拥有64所高校,91万在校大学生。同时,成都还是中国体育人口比例最高的城市之一,近三年来共举办国际体育赛事56项、全国体育赛事160多项,拥有丰富的国际赛事举办经验。

“选择在成都举办大运会,不仅可以得到丰富的大运资源支持,得到1800万成都市民的热情参与,还能更好地培育大运会品牌,进一步扩大大运会在全球的影响。”成都市相关负责人说。

对于成都而言,举办大运会同样是一次提升国际化水平、推动城市功能品质快速提升、充分展现成都国际门户枢纽城市和世界文化名城水平形象的极好机遇。

成都国宇宇航科技有限公司董事长陆川说,大型体育赛事是城市和国家综合能力的展现,AI卫星在城市规划、基础设施等领域将起到重要作用,在未来智慧城市中扮演着重要角色,希望借助AI卫星让这些前沿科技成果在成都大运会期间更好地展现。

可以想见,在大运会的筹备过程中,成都的体育场馆、酒店、市政设施等城市基础设施水平将进行大力的改造提升,城市的市政环境将进一步改善,文体、教育、会展等行业的国际交流将大大增多。在赛后,主场馆将打造成为国际一流文体文化综合体,除承办国际国内大型体育赛事外,还将满足大型演艺、综合展会、群众健身、体育培训、旅游观光等多种功能要求。

从长远来看,大运会的筹备也将给城市的经济社会发展、对外开放带来长久红利,远远超过体育本身。

“不论从加快推进成渝地区双城经济圈建设的层面,还是成都建设践行新发展理念的公园城市示范区的层面,建设赛事名城,都是其中的应有之意,而大运会的举办,正是成都当前建设赛事名城的重要抓手之一。”成都市体育局局长熊波说。

期间客流不断。

纷至沓来的游客带来巨大消费红利,安顺借助主要景区的带动优势,顺势将旅游、度假与农业、文化等深度融合,打造乡村旅游。

“距离黄果树30分钟车程,游客出行方便,如今村里农家乐、十里荷廊、水果采摘园一年比一年火爆。”安顺市经济技术开发区幺铺镇磊跨村村支书韦俊说,目前当地正依托藤甲文化、布依族文化,着手打造藤甲谷景区。

今年,磊跨村共开办了3家农家乐,民宿可提供200多个床位,小卖部增至10多家,村民人均可支配收入从2014年的4000元增加到2019年的8800多元。

57岁的布依族村民韦兴秀,属于因病致贫

为吸引游客前来旅游,贵州今年推出一系列优惠政策:从8月1日至12月31日,贵州省内开放的所有A级景区对全国游客实行门票五折优惠,对通过“一码游贵州”微信小程序预约购买A级景区门票的游客,可提供门票四折优惠。此外,贵州还向游客发放价值1000万元的贵州文化旅游惠民券,游客持券可在当地享受住宿、餐饮等方面的抵扣、减免。

8月中旬,携程发布的《跨省游恢复满月人气报告》显示,贵州在全国最受欢迎的旅游目的地省份榜单中排名第五。

位于贵州省中西部的安顺市年平均气温14.2摄氏度,冬无严寒,夏无酷暑,这里拥有黄果树、龙宫、格凸河等多个A级旅游景区,暑假



## 贵州毕节：辣椒丰收富了农家

8月17日,村民在贵州省毕节市金海湖新区常丰社区采收成熟的辣椒。

近日,贵州省毕节市各地辣椒喜获丰收,村民们纷纷抢抓农时采收辣椒,田间地头一派繁忙景象。近年来,毕节市积极引导农民结合市场需求调整种植结构,以村民自种和“公司+基地+农户”模式,发展特色辣椒种植,为群众开辟增收致富新途径。

新华社发(罗大富摄)

## 基站建设超预期,5G之“变”悄然而来

新华社北京8月19日电(记者张辛欣)“我国5G基站建设进度超预期,截至7月底累计终端连接数达到8800万。”工信部副部长辛国斌近日接受记者采访时表示,作为新基建的“领头羊”,今年以来,5G发展呈现加速态势。

“路”建好了,“车”就会跑起来。智能制造更加升级、智慧物流应用更广、智慧服务随处可见……5G等数字技术向更多领域渗透,各行各业正在发生改变。

### 城市之变 “智慧”二字更加凸显

图像识别、自动核对、智能出货……浙江嘉兴,38摄氏度高温下,依托嘉兴供电公司打造的“智能无人仓库”系统,80套户内冷端终端、300米布电线自动出库,全流程“无人”操作。代表着更高速、更大容量、更低时延的5G网络,通过充分连接与融合为城市里的出行、消费、服务等带来变化。智慧仓储是其中之一。

回顾当下,“健康码”为人员沟通和经贸往来提供了简单有效的智能服务,智能信号灯在一定程度上缓解了城市拥堵……5G等新基建加速产业数字化转型。今年以来,随着网络升级与扩容,越来越多的应用铺开,为城市生活增添智慧气息。

“近期,我国平均每周新开通的5G基站超过1.5万个,有197款5G终端拿到了入网许可。5G在稳投资、促消费、助升级等方面的潜

力进一步显现。”工信部信息通信发展司司长闻库说,下一步,工信部将不断完善5G网络建设、安全保障、应用推广等方面的配套政策,让5G催生更多的城市之变。

### 产业之变 改变的不只是生产线

5G建设包括芯片、器件等硬件以及操作系统、云平台等软件。5G与大数据、人工智能等关联技术结合,又带动诸多行业,为很多领域数字化转型奠定基础。今年以来,在5G带动和需求引领下,产业数字化的步伐加快,不少制造企业向高技术服务业领域拓展。

近日,联想集团公布20/21财年第一财季业绩,净利润同比增长31%。“这一增长主要是由云服务市场驱动,我们能够把握机会,也得益于更加坚实的网络基础。”联想集团董事长杨元庆认为,随着各类软硬件基础更加牢固,新服务正成为制造企业转型重要方向。

企业经营的边界拓宽,产业链关系也在重塑。越来越多的大中小企业探索融合发展,供应链网络更加密实。上半年,产业数字化在数字经济中的引擎地位进一步巩固。

“5G、人工智能等新技术应用增强了产业链的韧性,提高了质量与效率。”中国信息通信研究院院长刘多,下一步还将在数字基础、数字生态和数字协同等方面下大力气,为产业数字化筑牢基础。

### 职业之变 新“角色”打开发展新空间

数字经济时代,网络的点滴变化都会传导到方方面面。5G技术进一步成熟,孵化很多应用,催生不少创新。

34岁的郭梅从传统矿业单位转型为AI数据标注师,用数据采集和标注教会AI感知、思考和决策。疫情期间,郭梅所在的山西数据标注中心通过对图像关键点精准标注,实现戴口罩场景下的人脸识别和精准测温。近日,百度与山西数据标注中心加大合作,预计未来5年培养5万名AI数据标注师。

将各环节的数据集成、设计模型、形成方案,京东数科的智慧城市架构师郭沐用技术推动危化品监测等城市服务不断完善;依据大数据辅助智能化、个性化教学,“一起学”网校在线学习服务师苟朝阳用实践标注出在线教育的新空间……随着互联网演进升级,新职业、新机会不断涌现。

近期,中国就业培训技术指导中心联合阿里巴巴钉钉发布报告测算,未来5年新职业人才需求规模庞大。中国信息通信研究院《5G产业经济贡献》预计,2020至2025年,5G将直接创造超过300万个就业岗位。

“数字经济既提供了大量就业增量,也提高了就业质量。这些职业之变,为经济社会发展开拓更广阔空间。”刘多说。

## 每日一评

### 房地产市场整治要「真亮剑」

要买热销盘,先交“茶水费”,借着房子热销,浙江嘉兴10名楼盘销售人员动了如此“歪脑筋”。个人一度获利几十万元、甚至几百万元后,这些利令智昏的销售人员最终分别被法院以非国家工作人员受贿罪追究刑事责任。

这些年来,房地产销售的“怪现象”不时见诸报端:“茶水费”“诚意金”“号子费”……巧立名目的变相加价屡禁不止;新房变二手、天价精装修、捆绑车位……各种销售“套路”也是五花八门。

这些乱象背后,实则是开发商、从业者穷尽办法“玩变通”“钻空子”;同时也从另一方面暴露出一些地方,对房地产市场的监管、执法仍然存在懈怠和缺失。

以本案为例,涉案人员的违法犯罪行为之所以被曝光,并最终受到惩处,是因为开发商管理人员听说自己的楼盘存在这种违规违法销售、公司的利益被侵占后,主动向公安机关报案。但仅仅依靠企业自查自净恐怕还不足以完全禁绝这种违法违规行为了。

试想如果这样的行为本身就是开发商授意,甚至组织销售开展的“业务”,一方面会使得违法违规行更具隐蔽性;另一方面,按照以往的处理结果来看,如果房产公司被有关部门查实违规销售,后续受到的可能也只是限期整改、停业整顿等行政处罚。相较于潜在的巨大利益,这样的处罚显然过程。

中央三令五申“房住不炒”的基本定位下,一方面相关房地产企业要打消投机炒作的想法,把重心放到产品品质、客户服务上来,对销售团队的违法违规行为要敢于自查自纠;另一方面更为重要的是,房管的相关职能部门要敢于“亮剑”。尤其是在部分城市楼市热度不减、市场信息披露不健全等客观情况下,房地产市场买卖双方仍处于不对等的地位,很容易滋生寻租行为。

近年来,整治房地产市场乱象的法律法规、制度办法不胜枚举,但真正要让法律法规长出“牙齿”还得落实于执行。针对房地产市场仍然存在、不时抬头的违法违规行为,相关部门要切实采取信用评价和公开曝光、列入行业黑名单、取消网签资格等措施,真正用好联合惩戒“组合拳”,刹住市场的不正之风。

(本报评论员吴帅帅)

## 汉堡炒菜火锅样样行,餐饮机器人会取代厨师吗

新华社广州8月19日电(记者马晓澄、陈宇轩、荆淮桥)进入餐厅,手机下单,机器人炒菜,头顶的云轨机器人将做好的菜送到餐桌正上方,美食从天而降……这是在近期开业的广东一家机器人餐厅的用餐体验。

机器人出现在餐饮业已经不是新鲜事儿,大多充当服务员的角色;但在这家餐厅,机器人能做出炒菜、烧腊、汤、煲仔饭等12类近200个品种的餐点。样样行的餐饮机器人会取代厨师吗?

### 机器人总动员:煲仔饭、炒菜、火锅样样行

记者在佛山碧桂园“天降美食”机器人餐厅看到,2000平方米的餐厅分成了西式快餐区、中式快餐区、火锅区、中餐区四大区域,能同时服务近600人。餐厅后厨,汉堡机器人、炒锅机器人、煲仔饭机器人、火锅机器人等20余种、40余台餐饮机器人投入工作。

中餐区一个透明展示柜里,一排机器人正紧张地工作。机械臂不时往锅里加入各种食材、调料翻炒,清炒豆芽、小炒肉、广州炒饭……几分钟时间,很多菜品就完成了,并通过云轨送到餐桌。

机器人餐厅推出的菜品以炒菜为主,多款单体机器人实现了从原材料储存到全自动无人化烹制的出餐过程。机器人厨师做菜效率高。煲仔饭机器人每

次可同时制作24份煲仔饭;汉堡机器人出餐效率为每个20秒;雪糕机器人出餐效率最快达每份40秒;自助式蒸箱实现智能识别、智能存取,出餐效率可达每份12秒;粉面机器人出餐效率可达每小时120份。

机器人做的菜好吃吗?记者现场体验时,感受不到机器人炒出来的菜跟一般餐厅厨师炒出来的有什么区别。在采访中,多数消费者也表示吃不出和厨师制作食物的差别,不过也有消费者认为,机器人炒出来的菜“没有灵魂”“没有锅气”。

记者在用餐高峰时段看到,中式快餐区的顾客一直排到了店外。

### 机器人当厨师的手艺能不断提高吗?

记者在采访中了解到,机器人正在向餐饮的多个环节渗透。在最核心的炒菜烹饪环节,由于中餐的特点,机器人要想完全替代厨师,还有不少困难要克服。

这家机器人餐厅中,除了杀鱼、斩鸡、制作手工鱼皮饺等特殊工序外,大部分菜品能通过机器人制作完成,清洗、半成品加工、封装保存、烹饪加工等环节实现自动化加工,将人工操作可能带来的食材污染降到最低。

据介绍,工程师将每一道菜所需的步骤、原料比例输入程序,机器人要做的就是生产和展示,因此机器人炒的菜品质“稳定、统一”。

负责研发餐厅机器人的千玺机器人集团总经理邱味表示,公司邀请了一些名厨共同参与研发。比如为了解决不同产地蔬菜给口味带来

的不同影响,光是炒菜心就尝试了2000多次。研发过程中,“厨师是机器人的合伙人”,厨师将厨艺不断赋予机器人。

“像切丝、切条等人工操作比较烦琐的环节,都可以交给机器人操作,解放了人力,也提高了效率。”马惠良是有27年经验的顺德菜厨师,去年开始参与机器人餐厅菜品的研发。他介绍,由于采用的是滚筒式炒锅,团队花了很长时间了解设备性能,并对做饭的各个工序进行稳定测试。

研发人员说,中餐菜式多、口味多,对食材的处理要求很高,而且很不标准化,要实现餐饮全过程的机器人替代是很困难的。现在的菜品能做到稳定,但难以满足消费者更加多元化的个性需求。

目前,餐饮机器人技术还在不断完善。深圳市机器人协会秘书长毕亚雷认为,传感器技术可能是未来较为重要的突破点,机器人通过传感器感知到食材形状、颜色的变化,就能意识到这种情况下锅的温度和菜的温度是多少,最终形成一种电子味觉、电子嗅觉,以便更像大厨一样“掌握火候”。

### 机器人会在多大程度上代替人?

近两年,国内不少餐厅陆续引入了机器人,疫情后更是明显增长。

据深圳普渡科技有限公司创始人张涛介绍,公司研发的送餐机器人2019年已售出5000多台,客户包括海底捞、呷哺呷哺、西贝、碧桂园机器人餐厅、京东机器人餐厅等,