

线上零售活力迸发 直播电商加速出圈



记者 张明兴
通讯员 王 媚 王艺璇

随着“双11”促销周期拉长,消费趋势呈现出从“囤货”到“即享”的深刻转变,淘宝闪购、京东秒送等即时零售模式的全面参战,重构了本地消费场景。在此背景下,市商务部门紧扣“促消费、助增收、强产业”目标,统筹推进系列直播助农活动,全方位激发市场潜力。据统计,今年“双11”期间,我市网络零售额达119亿元,其中,农村网络零售额位居全省第6位,农产品零售额比重位居全省第3位。

直播电商多点开花 “连品连货”畅销全国

市商务局精准聚焦县区特色产业带,联动灌云、灌南、海州等地,创新打造“直播展销 场景化体验”模式,“双11”期间推出多场高质量直播助农活动,让“连品连货”走向全国。

灌云专场落地南岗镇现代农业园区,围绕红薯产业打造全产业链直播场景,推出红薯米花糖、粉丝、果干等多元衍生产

品,现场展示种植加工全流程,试吃环节收获消费者广泛好评。灌南专场以“蟹满灌南 硕项湖大闸蟹”为核心,集结直播大赛选手、网络达人及蟹农共同参与,镜头前大闸蟹分拣打包全过程实时呈现,线下展销区同步开放品鉴,实现“线上种草、线上下单”无缝联动。海州“连品连货”直播专场搭建11个特色直播间,通过产品讲解、溯源展示、限时秒杀等形式凸显本地生鲜优势,吸引超53万网友参与。

此次系列活动累计吸引百万网友互动,交易额近百万元,本地生鲜单小时出单量破千单,东辛农场牛奶开播30分钟订单破百,硕项湖大闸蟹点赞量超5万次,充分彰显“连品连货”的品牌影响力。

配套保障提质提速 鲜货出仓高效直达

强劲的消费需求背后,离不开坚实的配套保障。赣榆区从重庆前置仓的开业布局到上海蟹博会、广交会、进博会等国际舞台的频频亮相,电商企业品牌的步伐坚定而迅猛,“双11”期间更是交出了一份亮眼的成绩单,该区电商交易额高达16.7亿元,快递上行量突破1161万件。不仅包揽快手平台“时令海味卖货王争霸赛”前三名,赣榆的对虾、带鱼、海参等核心海鲜产品网上销售量稳居全国第一,成为名副其实的“国民爆款”。

灌南县在大闸蟹直播专场中,同步优化分拣打包流程,线上订单接收后快速完成分拣、包装、发货全链条衔接,配合快递网络实现“新鲜直达”。两地物流体系的高效运转,不仅保障了“连品连货”的配送时效,更让我市特色农产品的品质优势得到充分彰显,为网络消费增长提供了坚实支撑。

数据显示,“双11”期间我市网络零售前三实物商品大类分别为服装鞋帽针纺织品、金银珠宝、粮油食品,占比分别为24.1%、17.4%、16.5%,合计占比为58.0%。



线上线下深度融合 消费体验持续升级

在线上直播与高效物流大放异彩的同时,我市线下实体商业也积极借力“双11”,通过深度联动线上平台,实现了客流与销量的同步增长。海州吾悦广场、大润发超市、华龙仓超市等主流商超纷纷推出限时折扣、满减赠礼、秒杀券等丰富活动,成功点燃了市民的线下消费热情。

更为显著的是,以“即时满足”为核心特征的即时零售模式在今年迎来爆发式增长,深刻重塑了本地消费场景。淘宝闪购、京东秒送、美团闪购等平台的全面参与,推动消费模式从传统的计划性“囤货”向“即享”转变。据统计,仅淘宝闪购在我市“双11”期间的订单量就同比激增396%,带动交易额达1.2亿元。

这种“手机下单、同城速达”的新模式,不仅为消费者带来了前所未有的便捷体验,更有力地赋能了本地实体商业。它有效帮助传统商超、便利店突破物理空间限制,拓展了线上客流与销售渠道,使其能更高效地服务周边3公里至5公里的社区居民,成为推动我市消费市场扩容提质的新引擎。

今年以来,市商务部门紧扣网上年货节、5·18网络购物季等重要节点,持续组织电商促消费活动,多维度推动消费市场规模扩容与品质升级。下一步,市商务局将持续深化“直播”新模式,依托数字贸易平台优势,推动电商产业高质量发展,让数字赋能成为产业发展的新引擎。

为城市记忆留根 为城市更新赋能 全市寻迹 老城区老街区

记者 吕彤彤
通讯员 孙 逸 杨晓飞

本报讯 11月10日,我市住建局正式启动老城区老街区线索征集活动,面向全市市民及社会各界公开征集具有保护价值的老城区、老街区线索,线索征集持续至11月30日。此次征集既是落实住建部、省住建厅老城区和老街区专项调查工作要求的具体行动,也是全面摸清港城历史文化家底的关键举措。

征集范围覆盖全市各县区及功能板块,核心聚焦六大类区域:涵盖1911年前的传统古城及集中建设片区,1911年至1949年的近代风貌与情感记忆片区,1949年至1978年的新中国建设成就相关片区,1978年后的改革开放代表性区域,沿海、陇海铁路等体现地域历史格局的特色廊道,以及其他具有特殊历史意义或当代重要建设成就的区域,全面网罗不同历史时期、不同类型的城市历史记忆载体。

“此次征集是对城市历史文化资源的系统性梳理,也是落实国家及省级专项调查要求的关键举措。”市住建局设计处负责人表示,相对于此前单体历史建筑的征集,此次更强调“片区性”和“整体性”,重点挖掘能体现城市空间格局、延续生活脉络的城区及街区资源,进一步拓展保护范围。

为守护这些“城市年轮”,市住建局构建起多层次保护体系:以《连云港市历史文化名城保护办法》出台、《连云港历史文化名城保护规划(2023—2035年)》获省政府批复为支撑,筑牢制度保障;通过定期开展历史建筑全面巡查,压实属地及责任单位保护责任;完成海州传教士住所、盐坨麻袋仓库盐文化展示馆等修缮工程,推进连云港老街胜利路历史文化街区保护提升,实现文脉延续与城市发展有机融合;开展历史建筑测绘建档,以数字化手段为文脉传承赋能等。

据悉,线索征集结束后,各县区住建部门将联合专业力量,对征集到的线索开展实地勘查、史料考证与价值评估,筛选出符合标准的保护对象,按程序逐级提交至住建部审核,同时加强对潜在保护对象的日常管理。据介绍,我市将遵循“最小干预”原则,积极探索老城区老街区“保护+活化”可持续发展路径,实现历史文脉保护与城市更新的共生共荣。



扫码看详情

寻味胸海菜 相约花果山 2025连云港第八届餐饮文化博览会举行

记者 张明兴
通讯员 胡可艳 韩亮

本报讯 11月11日至12日,2025连云港第八届餐饮文化博览会暨石梁河有机大鱼杯厨王争霸赛在花果山酒店举办。

本届餐饮文化博览会以“寻味胸海菜,相约花果山”为主题,聚焦“文化传承、技艺交流、产业融合、品牌塑造”四大维度,设置了包括美食展示、技艺大赛、非遗体验、食材对接、学术研讨等九大板块内容,形式多样、内容丰富、参与广泛。更汇聚了众多餐饮龙头企业、非遗传承人、烹饪大师和服务技能高手,通过厨王争霸赛、职业技能大赛、地标美食展等系列活动,全面展示连云港餐饮文化的独特魅力与时代风采。

灶台上锅气十足,案板上刀光频闪。“汤沟国藏杯”第六届连云港技能状元大赛中式烹调专项赛与石梁河有机大鱼杯厨王争霸赛的接连开赛,成为本届餐博会最具看点的竞技环节。来自我市及周边城市的数十位厨师同台竞技,以锅为砚、以勺为笔,在灶火与食材之间挥洒才情。

在石梁河有机大鱼杯厨王争霸赛现场,选手们围绕石梁河有机鳊鱼展开创意比拼。作为“苏北水塔”孕育的生态珍品,石梁河有机鳊鱼生长周期超365天,以浮游生物为食,肉质雪白细嫩且无土腥味,凭借有机认证与地标美食双重加持,成为厨师们的创作核心。

与此同时,“汤沟国藏杯”中式烹调专项赛则更注重基本功与综合技艺的较量。热菜制作环节中,选手们在限定时间内完成指定与自选菜品的烹制,不仅考验火候掌控、调味精准,更考验菜品创意与文化表达。裕城酒店参赛厨师杨晓龙表示:“这场比赛不只是技术的比拼,更是对胸海菜文化理解深度的考验。”这场赛事不仅为餐饮从业者搭建了交流平台,更推动着胸海菜制作技艺的代代相传。

同步开展的胸海菜美食品鉴交流会,让普通观众零距离触摸港城饮食的烟火气。味芳楼馄饨皮薄馅嫩、汤清味鲜;老海边煎饼香气扑鼻、口感酥脆;单姐凉粉清凉爽滑、调味恰到好处……这些承载着几代人记忆的非遗美食,在传承人的现场制作中焕发新生。其中石梁河有机大鱼的“一条鱼的故事”礼盒备受青睐,鱼头煲、鱼罐头、



鱼酱等产品满足了不同消费场景需求。观众不仅能够亲眼见证制作过程,还能免费品尝,真正实现了可看、可尝、可感的沉浸式体验。

“餐饮业是民生行业,也是幸福产业。推动餐饮与文化、旅游、健康等产业的深度融合,是提升城市软实力、增强市民获得感的重要路径。”市商务局相关负责人表示,下一步,我市将加大政策支持力度,优化行业发展环境,推动餐饮企业转型升级,鼓励餐饮品牌做大做强,助力胸海菜走向全国、飘香世界。