

国际虾峙门中国(普陀)航运服务产业园： 探索“园区+锚地”一体化新模式，打造国际海事服务新高地

周天琪

2024年11月13日，国务院关于《中国(浙江)自由贸易试验区大宗商品资源配置枢纽建设方案》(以下简称《方案》)的批复正式发布，全国首个大宗商品资源配置枢纽落地浙江。《方案》中“深化国际海事服务基地”章节明确，加快综合海事供应体系建设。支持舟山优化船舶、货物、人员进出境管理，推动锚地供应服务从单一供油向物料补给、船舶维修等一站式服务拓展。允许开展锚地航修试点。构建国际航运服务体系。

从“海上加油站”迈向“海上综合服务区”

发力冲刺国际海事服务基地的舟山，正争分夺秒、倍道而进发展锚地综合海事服务产业，加快建设一批海事服务产业园，建立“园区+锚地”一体化运营模式。这一模式不仅实现了从船用燃料油供应“单一服务”向物料补给、技术服务、船员换班等“一站式综合服务”拓展，更为舟山海事



王国锋
舟山市西岙海事服务基地有限公司董事长
浙江海洋大学、浙江国际海事职业技术学院客座教授
浙江自由贸易区海事海商纠纷调解员
油化品应急处理专家组成员

服务的转型升级注入了新的活力。

在普陀，一个新型国际海事综合服务区已然成型。国际虾峙门中国(普陀)航运服务产业园(以下简称“产业园”)自2024年12月19日开园以来，已迅速集聚11家知名航运企业，

涵盖船舶维修、物料供应、船舶运输、船员换班等多个领域。产业园总占地面积3万多平方米，设有海事服务技术维修车间、物料仓库、配套码头、综合服务大楼等，通过充分链接船厂、锚地、码头等资源，着力打造“1小时海事服务圈”。

创新领航，提供便捷、高效、优质的服务

产业园以自身为载体，通过吸引航运服务企业入驻，突破政策、改革创新，优化航运服务资源配置、提升海事服务便捷性、促进船舶维修产业链发展、推动航运服务业集聚发展，建立行业标准与提升国际影响力。

作为产业园的运营企业，舟山市西岙海事服务基地有限公司董事长王国锋忙得不可开交。他频繁地与来自全球各地的客商接触洽谈，最多时一天接待过8家企业。在企业的选择过程中，产业园坚持严格的标准，优先引进头部企业，避免与已入驻企业同质化竞争，力求打造出一条完整的海事服务产业链，为全球航运业提供更加便捷、高效、优质的服务。

值得一提的是，王国锋是一位具有15年国际航线航行经验的甲类油化船轮机长，也是浙江海洋大学和浙江国际海事职业技术学院客座教授。他深知船舶在航行过程中对高效、便捷海事服务的迫切需求，因此在运营产业园的过程中，他始终将提升

服务质量和效率放在首位，力求为船东和船员提供最优质的服务体验。

王国锋表示，每年途径舟山海域的国际航行船舶数量庞大，近达14万艘次，其中停留的船舶超过2万多艘次，市场前景极为广阔。然而，过去的海事服务存在“小而散”的问题，难以满足船东的多元化需求。产业园的建立发挥了聚集效应，通过“园区+锚地”的运营模式，实现了一站式的船舶服务，极大地节省了船期，同时也为船东节省了可观的费用。目前，舟山也正在积极谋划开展“锚地航修”试点，将船舶维修业务从产业园的机修车间拓展到海上锚地，这一举措对于船东和产业园内的企业来说，无疑是一个“双赢”的局面。

展望未来，王国锋表示，国际虾峙门中国(普陀)航运服务产业园将继续深化“园区+锚地”一体化运营模式的探索和实践，不断完善海事服务产业链，提升服务质量和效率。同时，还将积极引进更多优质企业和资源，推动海事服务产业的集聚发展和转型升级，将产业园打造成为国际知名的海事服务新高地。

浙江香海食品股份有限公司： 引领绿色潮流，打造国际海洋美食“金名片”

邹煦晨

今年政府工作报告中，明确将“协同推进降碳减污扩绿增长，加快经济社会发展全面绿色转型”等目标列为2025年核心任务。对于食品行业来说，如何通过科技创新推动产业升级、保障食品安全、提升消费者健康水平，成为社会各界关注的焦点。

作为中国海洋休闲食品行业的领军企业之一，浙江香海食品股份有限公司(以下简称“香海食品”)积极响应国家政策，致力于通过科技创新和绿色生产，赋能海洋食品行业实现健康可持续发展。

科技赋能，打造健康海洋食品领导品牌

香海食品自1998年成立以来，始终专注于海洋休闲食品的研发、生产和销售。香海食品总经理陈勇表示，公司以“绿色、健康、可持续发展”为发展理念，致力于为消费者提供安全、健康、营养的海洋食品。未来五年，香海食品将继续加大研发投入，推动海洋食品的深加工和高值化利用，进一步巩固和提升公司在行业中的领导地位。

“我们不仅要做海洋休闲食品的领导者，更要做健康海洋食品的倡导者。”陈勇表示，近年来，香海食品将自身的定位从“海洋休闲食品领导品牌”升级为“健康海洋食品领导品牌”，这意味着公司将在产品研发、生产过程中始终坚持健康理念，不仅为消费者提供休闲食品，还将在生鲜、滋补品、海洋保健品等领域加大研发投入，形成健康海洋食品全产业链布局。

据悉，在海洋休闲食品的科技研发方面，香海食品已经取得了多项突破。公司自主研发的“烤虾低温柔性烘烤技术”和“黄鱼酥真空低温脱水技术”等先进工艺，不仅提升了产品的口感和营养价值，还大幅降低了生产过程中的能源消耗和环境污染。截至目前，香海食品已获得4项发明专利和7项实用新型专利，成为行业内技术创新的标杆企业。

陈勇透露，未来香海食品将进一步与各大科研院校合作，利用先进的食品工程技术和生物技术，开发出更多“质优、物美、健康、营养、安全”的海洋食品。此外，公司还将积极探索海洋食品的功能性开发，推出更多符合现代消费者健康需求的产品，如

富含DHA、高钙、高蛋白的海洋休闲食品，助力消费者提升健康水平。

陈勇介绍，香海食品目前在全国市场的销售网络覆盖广泛，产品遍布沃尔玛、家乐福、大润发、永辉等全国各大超市、卖场、便利系统、餐饮及平台，深受消费者喜爱。“下一步，香海食品将继续通过线上线下一体化渠道建设，进一步拓展国内市场，同时积极布局海外市场，将产品推广至更多国家和地区，让全球消费者都能享受到来自中国的健康海洋食品。”陈勇说。

绿色生产与食品安全并重，助力行业健康可持续发展

一直以来，在环保与可持续发展方面，香海食品始终走在行业前列。据悉，香海食品是浙江省瑞安市食品行业内较早建立食品污水处理系统的企业。目前，公司建有日处理能力400吨的污水处理系统，并严格按照环保要求规范运行，确保生产过程中的废水、废气、废渣得到有效处理，减少对环境的污染。

陈勇表示，目前香海食品正致力于通过循环经济的方式，构

体系要求，从源头管控到终端销售形成闭环管理，确保产品符合国内外食品安全标准。

作为浙江省省级骨干农业龙头企业和全国农产品加工示范企业，香海食品在履行企业社会责任方面也做出了积极贡献。据悉，公司连续多年与温州文成贫困乡进行结对捐赠帮扶。在支农方面，香海食品通过收购低值鱼类和虾进行精深加工，不仅提升了产品的附加值，减少了低值水产品的浪费，每年还带动渔民创收超5000万元人民币，较大程度上促进了渔业产业的发展。

企业的参与对社会的发展至关重要。陈勇表示，未来香海食品将会继续不遗余力地履行企业社会责任，积极参与乡村振兴实践，并通过产业带动、技术帮扶等方式，助力农民增收和农村经济发展。

2025年是“十五五”规划谋划的关键之年，也是香海食品发展的关键一年。陈勇表示，香海食品将会继续坚持“科技创新、诚信为本、质量立企、品牌兴业”的经营宗旨，优化产品结构，拓展市场渠道，提升品牌影响力，努力将公司打造成为全球领先的海洋健康食品企业，助力海洋食品产业的绿色、健康、可持续发展。



陈勇

建“原料—生产—废弃物—再生资源”的闭环，推动副产品的高值化利用，构建低碳、循环的绿色产业链。此外，公司还在逐步优化生产工艺，减少能源消耗和碳排放，为实现绿色可持续发展贡献力量。

食品安全是食品企业的生命线，香海食品始终将食品安全放在首位。公司通过优选新鲜及安全的原材料、采用完善的生产加工工艺、建立并执行严苛的食品安全管理体系等多重措施，确保产品的质量与安全。香海食品也因此陆续通过了ISO22000、HAC-CP及美国FDA认证，并严格按照