

晨发夕至 青岛海鲜“邮”向全国

虾蟹享受吸氧服务、跨省最快7小时送达……开海后青岛海鲜成全国食客心头好



直收直派 提升大件海鲜快递时效

城阳水产品批发市场是青岛最大的海鲜批发市场之一。开海后,大量本地海鲜的上市,使得市场变得更加热闹。摊主老李专营本地海鲜大宗批发,是最早入驻市场的摊主之一。

“我是搞批发的,客户买海鲜都是50公斤、100公斤地买。大规模的海鲜批发走普通物流模式,时效不行,海鲜就不新鲜了,所以我们选择用顺丰。今年,顺丰针对我们这种搞批发的摊主开发了大件快递业务,这样,清晨海鲜上岸后,我们就直接打包发走,客户傍晚就能吃上了,这就相当于客户直接来青岛赶海、买海鲜了。”老李说道。

“我有一位上海的客户,每年开海第一天就会邀请朋友们一起品尝青岛海鲜。今年早早就跟我预订了多种海鲜,加起来大概有50斤。今天一大早,我已经给客户把快递发走了,跟快递小哥确认了一下,下午1点多就能到上海,客户还可以选择去机场的顺丰网点自提。当天就能吃到青岛的海鲜,客户表示真是又快又好。”老李说道。

“为提升大件海鲜快递及运送时效,青岛顺丰采用直收直派的灵活模式,提供门到门、港到门、门到港、港到港的派送,并增加了夜收夜派24小时全天候的服务。”青岛顺丰业务相关负责人介绍,连续多年,青岛顺丰在岛城的多个码头、农贸市场及水产门店等场所,设立了固定揽收点和流动揽收点,覆盖了青岛有海鲜邮寄需求的区域。例如,田横岛码头、沙子口渔港码头、南姜码头、积米崖渔港码头、埠西农贸市场、南山海鲜市场、团岛农贸市场、小港码头等,都设有顺丰海鲜便民

寄递点,并有专人负责揽收和包装。这些服务点的设立,使得市民和渔民可以更加方便地寄送海鲜。

吸氧服务 保证梭子蟹等海鲜鲜活

为最大程度保障海鲜在运输过程中的品质,今年青岛顺丰为各摊主和食客们打造了高品质、定制化、个性化的海鲜冷链物流运输体系。

“因为是鲜活的海鲜产品,客户对成活率和新鲜度有特别高的要求,像梭子蟹、大虾等,需要控温和运输速度快才能保证成活率,这也是很多客户找我们寄递高档海鲜的原因。”负责城阳水产品批发市场的青岛顺丰快递员老张说,“有些海鲜出水没一会就死了,只有保证成活率客户才能多买,我们收的件也会更多。”例如,青岛顺丰今年除了继续沿用梭子蟹注氧的寄递包装方案外,还优化了多种活海鲜的注氧包装方案。老张介绍,往年,青岛顺丰在梭子蟹的运输中使用了注氧密封机,这种设备能够保证包装袋内的氧气含量达到97%以上。同时,该设备还能保证在静置了24小时之后,包装袋内的氧气含量依然保持在70%以上,实现了梭子蟹的“全程输氧”,从而大大延长了梭子蟹的存活时间。

“今年我们优化了注氧包装方案,不再‘厚此薄彼’,除了梭子蟹,其他活海鲜也可以享受‘吸氧’服务。”老张说。

为了锁住新鲜,青岛顺丰还通过搭建从产地揽收、产品包装到物流运输的综合冷链体系,为海鲜产品提供全程冷链运输+仓储服务,确保海鲜产品在各个运输环节中的温度控制,

减少损耗,保持海鲜的原有美味。

晨发夕至 全国各地食客有口福

除了注氧包装方案上的创新,时效也是保鲜最重要的因素。9年前,青岛顺丰就为青岛的海鲜设立了专门的寄递项目。如何让海鲜在保持新鲜的状态下,更快更好地送得更远,是顺丰每年的重要课题。

“我们根据海鲜产品的重量、体积、温度等条件,提供了航空专运、冷链直发等定制化服务,以满足不同客户的物流需求。”青岛顺丰业务相关负责人介绍。同时,顺丰还通过优化运输路线和配送网络,实现快速配送,大大缩短了海鲜产品从产地到消费者手中的时间。仅就青岛顺丰而言,专门为海鲜产品开设绿色VIP“三优”通道,通过优先配载、优先中转及优先派送,确保海鲜产品能够安全、高效地发往全国各地。

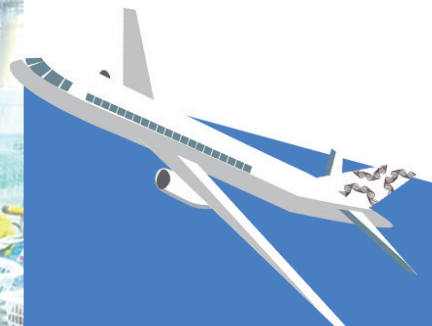
同时,为确保海鲜大件的时效性和安全性,顺丰还结合先进的数智化科技,建立了智能管理系统,让信息流与业务流做到实时同步、无缝衔接,以保证海鲜大件安全、准时到达。

今年,青岛顺丰依托强大的航空运力资源,进一步优化了20公斤至1200公斤的海鲜大件寄递业务。从产地直发机场,由机场直送到门,省去中转环节,实现了大件海鲜产品的快速配送。

全国大部分城市可实现“晨发夕至”,跨省最快7小时送达,青岛开海之际,青岛顺丰以其专业的服务和创新的举措全力保障海鲜寄递的时效性与新鲜度,让全国各地的食客都能够品尝到来自青岛的大海馈赠。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报
记者 杨博文 通讯员 韩译萱

◀市民在市场购买海鲜后,可以直接打包“邮”向全国。



真空包装为海鲜锁鲜。

/ 延伸 / 周末将迎海鲜寄递高峰

临近中秋节,记者采访了解到,今年9月7日至13日是岛城海鲜寄递的高峰期。据不完全统计,去年中秋节前的寄递高峰期,青岛顺丰每天平均寄出13万余件海鲜快递,今年预计还会有所增加。

通过顺丰,青岛的海鲜往西最远被送至西藏、新疆,往北最远被送到内蒙古和东北三省,往南最远则到云南。从近期与近年中秋节前的寄递数据来看,青岛的海参、海鲜干货等占据着青岛市民最喜爱寄送亲友榜单的前两位。而每年中秋节前后,梭子蟹都会成为“爆款”。因为上市时间短、味道鲜美,梭子蟹成为青岛“海鲜快递”里的常客,尤其受到济南和北京“海鲜迷”的喜爱。此外,青岛鲈鱼越来越出名,在快递榜单上占据的位置也越来越靠前。

/ 小贴士 / 吃海鲜前注意这四点

开海后,生猛鲜美的海鲜吸引众多市民购买品尝,医生提醒大家,海鲜虽好,吃时也要注意几大禁忌:一是服抗过敏药别吃海鲜。抗过敏药主要是抗组胺类药物,高蛋白的海鲜富含组氨酸,在人体内组氨酸脱羧酶的作用下会形成大量的组胺。市民在服用抗过敏药的同时食用海鲜,会加重过敏症状。二是吃海鲜尽量少喝啤酒。海鲜通常是高嘌呤食物,大量吃海鲜搭配啤酒可引起痛风症的急性发作。三是要吃煮熟的海鲜。海鲜中可能带有副溶血性弧菌等致病菌,由于海水温度较高,有利于弧菌生长繁殖。人体感染后会导致皮肤红肿、疼痛以及起水泡。四是吃海鲜前喝点热汤。大部分海鲜寒凉,多吃容易损伤脾胃功能,导致腹痛、腹泻等不适症状。因此,吃海鲜前可以喝点热汤、热粥,或者搭配芥末、姜等调味料,在去寒去腥的同时也能起到一定的杀菌作用。