

乡村振兴看云南

保山市加快农村“客货邮快”融合发展——

# 快递上公交出城又进村

本报记者 李建国 通讯员 张国君 黄正升

## 因势利导，完善农村寄递业务

2017年底，保山市乡镇邮政快递服务覆盖率达100%，实现了乡乡通快递；2018年底，提前实现884个建制村通邮率、服务达标率两个百分之百；2019年以来，为加快落实国家、省邮政管理部门“更贴近民生七件实事”，在全市建制村通邮达标的基础上，进一步推进快递进村；2022年底，快递服务覆盖全市884个建制村，实现村村通快递、39个抵边自然村全部通邮目标。

随着保山邮政服务渠道不断延伸，该市在部分客运站点拓展快递业务，加载快递便民服务站。路江、芒宽、丙麻、瓦窑等客运站内设立快递公司代理网点及仓储场所，充分利用乡镇客运汽车网络打造快件邮件快捷配送，快件捎带、配送取得实质性进展。快递企业利用遍布乡镇、“四位一体”的交通客运场站和覆盖城乡、四通八达的客货运输资源，采取直销网点加盟、代理等多种形式，融合县乡村三级农村服务站点、农产品运输、小件快递及分销商品捎带，完善农村寄递业务。

为整合乡村快递物流资源，快递企业联合交通运输部门以统一规范建设、统一安全生产制度、统一运输“三统一”为目标，建成昌宁县卡斯镇、漭水镇、腾冲市固东镇、滇滩镇、新华乡、蒲川乡、龙陵县镇安镇、龙江乡等10多个乡镇级快递物流电商综合服务中心，让“客货邮快”便民惠民。

## 融合发展，提高物流水平

为稳步推进“邮政+客运”，保山市邮政管理局先后协调资金160多万元，在邮件处理中心建成保山市、隆阳区两级物流仓储配送中心；在施甸县建成物流仓储中心，搭建“邮政+快递+客运”合作平台，吸引多家快递物流运输企业入驻。依托服务网点、便民服务站和村级综合揽收点，建成“一张网满足三个层次”的网络体系，

近年来，保山市抢抓创建全国“城乡交通运输一体化发展示范县”的机遇，不断完善县乡村电子商务和快递物流配送体系，探索出一条“交邮融合、客货共享”的新路子。保山市邮政管理局按照先易后难、典型示范、分类指导、逐步推进的原则，做好分析调研，加快农村“客货邮快”融合发展。



保山开往施甸的“邮政+客运”

打通县乡村三级寄递渠道，无缝承接快递进村工程。

保山交通运输集团与县(区)邮政公司合作，在全市50条乡村客运线路中初选2至3条、市县线路中1条，将各县(市、区)乡镇快件分拨点设为邮政处理中心甩点直投点，提高了邮件交接效率，压降了投递成本。

目前，全市建成279个“快邮驿站”，覆盖260多个建制村，有效解决快递“最后一公里”揽投问题，节约乡村群众出行成本，让老百姓购物不出村、销售不出村、生活不出村、金融不出

村、创业不出村，极大提高了农村物流现代化水平。

随着新型电商业态的发展，保山珠宝玉石、石斛、咖啡、水果等农特产通过快递网络销往全国，各种消费品也源源不断下沉进入农村，通向农村的“客货邮快”打通了快递从乡镇到村庄的“最后一公里”。

保山市邮政管理局创立品牌深化融合，提高农村“客货邮快”融合效益，为农村生产生活消费升级提供有力支撑。保山交通运输集团投资1600万元，成立了云南虹昌快递服务有限公司，打

造出本土快递品牌——虹昌快递。虹昌快递主要从事省内快递业务经营，重点拓展村级末端。

保山邮政依托虹昌快递，整合“云岭快运”等资源，启用“虹昌之家”快件管理系统，补齐快递服务无覆盖、覆盖弱等短板，打造集客运旅游、物流配送、冷链仓储、邮政快递等多种服务功能于一体的综合运输服务站，实现“客货邮快”深度融合，形成县县有中心、乡乡有网点、村村有服务。

## 共享共赢，助农产品外销

目前，保山邮政有效聚合客运、公交、邮政三大板块，实现深度融合，共享共赢的“客货邮”融合发展模式，逐步建立起“一乡一品”“一村一品”体系，带动特色农产品出村外销。截至今年4月，全市共建设村级网点450个。

目前，保山已开办邮政服务营业场所93处，其中城市15处、农村78处。共有12个快递品牌826个网点，其中持有快递经营许可证企业26个、分支机构390个、末端网点410个，驻村设点458个；邮路总条数103条，农村邮路32条，农村投递路线287条，完善了物流基础。

腾冲固东邮快综合服务中心被列为交通运输部交邮融合发展典型案例；腾冲市“交邮商跨界融合”项目入选交通运输部首批农村物流服务品牌。全市乡镇以当地交通运输和邮政快递企业为依托，大力推进基础设施建设，加大资源整合力度，全面开启“客货邮快”服务新模式。

下一步，保山邮政将积极主动对接财政、交通、商务、供销、建设规划、农业农村等部门，因地制宜，统筹规划，破除行业发展瓶颈；全力协调整合农村客运、物流、邮政、网络购物、旅游、农业等资源，构建共建共享新机制，着力解决县、乡、村农村物流发展瓶颈，实现跨部门共建共享、跨行业联营合作发展，建设县、乡、村信息化平台，逐步实现寄递信息化、运力信息化和配送信息化，鼓励电商、交通、供销与邮政、快递企业合作，构建市、县、乡、村四级农村更加完善的寄递服务网络。

## 福宜高速公路——

# 抢抓黄金期昼夜鏖战

本报记者 李承韩



福宜高速公路小屯特大桥 供图

盛夏酷暑，由中铁十五局一公司承建的福宜高速公路第四合同段项目建设鏖战正酣。619名建设者抢抓施工黄金季，加班加点施工，项目建设势头强劲。

这几天，小屯特大桥建设工地塔吊林立，砼车来回穿梭。大桥上，橘红色的架桥机在平均高50米的墩柱上稳步作业。近百名工人身着工服、头戴安全帽、腰系安全绳，在空中或在地面桩基、墩柱、钢箱梁拼装……

福宜高速公路是云南省县域高速公路“能通全通”“互联互通”工程重点项目，起于昆明市二环快速路福德立交，终于宜良县狗街镇沙河村，全长53.27公里。作为全线重点工程的小屯特大桥左幅全长1235米，共有桩基282根、墩柱58个、40米T梁406片，其中最深桩基达72米，最高墩柱达65米，且70%墩柱高度在50米以上。大桥左右幅第20跨、左幅第16跨为钢箱梁结构，分别上跨阳宗镇阳宗大河、澄江市澄阳路，均采用整体液压同步提升工艺安装。其中左幅第16跨的82米钢箱梁为云南省目前最大跨度和最大高度采用此工艺的大桥。

“天上有电，地上有车，地下有水。大桥桩基深、墩柱高，地质结构复杂，横跨阳宗镇境内主要交通要道澄阳路，作业区域上空还有高压线，给大桥施工带来极大困难。”谈起大桥的建设历程，项目总工程师朱书红感慨颇多。他介绍，为高质量完成施工任务，项目部根据不同地质结构，分别采取冲击钻、旋挖钻挖桩作业；针对高墩柱施工安全风险大的实际情况，采取液压爬模施工先进工艺，最大程度保障了施工安全、工程质量和施工进度。“比如我们的钢箱梁吊装，单个钢箱梁就有40多米长、350吨左

右重，需要每股7条钢绞线的4股钢丝绳，通过置于桥墩顶部的千斤顶一点点上吊装，一小时只能吊装两米。为了缩短工期，项目采取液压提升技术吊装钢箱梁，大大提升了效率，为项目建成完工压缩了近一个月的工期。”截至5月下旬，大桥已累计成桩280根，墩柱34个，成梁110片，架梁77片，左幅1×50米钢箱梁已提升安装到位，右幅1×50米钢箱梁已完成拼装作业，近日即将提升安装。

“自开工以来，项目部抢抓施工黄金期，全员在岗投入到施工大干快上的热潮之中。通过精心组织，科学安排工期，从安全质量、施工进度等方面统筹部署，以最高的标准、最严的要求、最快的速度推进项目各项施工生产任务顺利完成。”福宜高速公路第四合同段项目负责人刘小锋介绍，该标段已于2022年12月4日提前18个月完成梁山特长隧道合同施工任务，标段附属路基、防护工程施工目前也已临近尾声。作为该标段另一主要工程，梁山特长隧道左线全长7961米，右线全长7978米，全隧共穿越7条断层破碎带、4处软岩大变形，地质结构复杂，施工风险高、难度大。在隧道施工过程中，项目部开挖前采取钻探、雷达、TC三维等方法超前探测，根据围岩等级及时调整开挖工法，同时严格控制开挖步距、及时支护，环环相扣，无缝衔接，为隧道施工平稳推进打下了坚实的基础。

目前，项目参建单位正全力以赴抢抓施工黄金期，力争项目明年按时建成通车。届时，从昆明主城区到宜良只需35分钟，相比现有路程将缩短近一半时间，可极大缓解昆明主城和昆石高速交通压力，对打通滇东、滇东南方向的经济走廊带，带动沿线经济发展起到重要作用。

## 省交发公司开展“百日攻坚 决胜全年”行动

本报讯(通讯员 申开凯 张燕廷)连日来，云南省交通发展投资有限责任公司深入贯彻落实省委、省政府工作安排部署和省交通运输厅工作要求，以开展2023年“百日攻坚 决胜全年”行动为契机，加快完成交通建设固定资产投资任务和建成通车目标。

“施工队长”逐级抓落实。省交发公司成立“百日攻坚 决胜全年”行动推进组，下设8个项目推进组、1个督促检查组、1个专家咨询组。制定在建项目建设、投资目标和未开工项目前期工作目标、长期未得到解决的问题3个阶段攻坚任务，按照任务项目化、项目清单化、清单具体化，明确具体责任人及完成时限，做实“确保”和“力争”两个清单，“确保”清单务必完成，“力争”清单争取完成。

重点项目有序推进。狠抓高速公路“能通全通”项目，香河、保泸、墨临、昆楚、玉楚5个项目全线建成通车；华丽、楚大2个项目分段建成通车，年通总里程达1061.73公里。

## 红塔区在全省率先开通“电水气广网”全业务线上联办

本报讯(记者 段晓瑞 通讯员 李琛 代薇)近日，南方电网云南玉溪供电局继“水电气”联办后，联合玉溪市电信公司推出“电力+广网”线上联合报装，实现了“电水气广网”全用户全业务线上联办。用户在申请用电报装的同时可同步申请宽带办理，真正做到了多件事一次办，有效解决了用户“多次跑、多地跑”的难点、痛点，进一步提升群众满意度和获得感。

“以前办理用电报装和宽带需要来回跑，现在打开南网在线App，勾选需要办理的事项，从资料提交到最终通电、通网仅用了3天时间，

太方便了。”谈到报装经历，家住红塔区高仓街道高仓村委会的高媛媛一脸欣喜。

近年来，玉溪市不断加强政企合作，探索优质用电服务方式，不断提升供电服务水平。瞄准多头申请、多头办理等问题，玉溪市政府与玉溪市供电局加快数据互联互通，携手打造数据平台，在玉溪市政务大厅挂牌成立我省首家“电水气广网”事项联办综合窗口，打造一站式申请、一次踏勘、并联审批、一窗出件的联审联办新模式，进一步提升公共服务接入效率。

## 开远现代农业产业园——

# 构建数字花卉产业服务体系

时下，在开远市羊街乡古城村村委会草搭村的茂盛花卉种植农民专业合作社里，理事长赵坤每天都要带着工人在大棚内查看玫瑰长势。“我带着周边20多户农户一起种花，有很多农户种植面积已发展到10多亩，年均收入达到了30万元至40万元。”除带动农户种植外，合作社里长期务工的20多名工人也来自周边农村，月工资在3000元至4000元。

赵坤是羊街乡黑泥地社区的乡村致富带头人。退伍后看到花卉种植前景广阔，他种植花卉的同时，还带动周边农户发展花卉种植，成为了园区里“联农带农”示范户。

花卉种植是集经济、社会和生态效益于一体和劳动、资金、技术“三合一”的绿色产业。近年来，开远市国家现代农业产业园着力打造以花为媒的花经济、以花兴农的花产业，成为赋能生态旅游、乡村振兴的新亮点。

园区用带头人领跑的方法，画出共建共享“同心圆”。通过吸纳周边农户在园区长期务工，以及培养村组干部、乡村致富带头人、种养能手、乡村创业人才，积极探索“企业+合作社+基地+农户”经营模式，提供技术支持、创业辅导，助力农户增收。

依托数字花卉全产业链平台，园区以“智慧建设”赋能，充分运用5G、云计算、AI等技术，构建连接政府、企业、农户、市场的数字花卉产业服务体系，实现指导种植、降本提效、产销融合、助农增收“四大功能”。

“园区已实现对非洲菊、云花创新中心等10个种植基地的可视化智能控制。引入荷兰普瑞瓦全套智能气候及水肥控制系统，实现对花卉种植温室的自动检测与调控，努力提高花卉附加值。”园区管委会副主任李朴云说，通过“科技芯”领航，园区积极与南京农业大学、荷兰西露斯、美国保尔佳芸等科研院校和国际知名企业合作，引进国家级专家建立工作站，引进海归和国内行业精英200余人，积极研发花卉新品种，推动园区种苗研发，大力提升园区科技附加值，让园区经济加速带动乡村振兴。

目前，园区已带动1500户农户发展鲜切花种植1.4万亩，亩均年收入万元以上，核心区创造了2000个长期性就业岗位和6000余个季节性岗位。

本报记者 饶勇  
通讯员 国福祥 李雪琼

## 西盟县完善佤味腌制品产业链——

# 风味美食做成特色产业

软糯筋道的牛皮搭配别具风味的苕菜根，再加上辣椒、花椒等佐料腌制，形成了一道独具风味的美食——佤味腌牛皮。如何将一款风味美食做成带动地方经济发展的特色产业？近年来，西盟佤族自治县通过龙头企业带动、延伸产业链、电商物流串起供应链，形成原料、加工、销售一体化的产业链闭环，推进以佤味腌牛皮为主的佤族风味腌制产品品牌化、产业化、市场化发展，带动更多群众参与到佤族风味腌制产品经济中。

洗净、蒸煮、过水、配料、搅拌、打包……西盟县中课镇中课村的佤族风味工坊里，工人们正在准备当天销售的腌牛皮、腌鸡脚、腌腐乳等腌制品。

“2021年，我们盘活村集体闲置场地、固定资产和‘沉睡’资金，投资建了640平方米的标准化腌制品工坊，并通过‘村集体+企业+农户’的合作模式，增加了6万元的集体经济收入。”中课镇中课村党总支书记、村委会主任岩雷说。

建设工坊、引进企业，推动佤族风味腌制产品从传统手工制作升级为标准化加工，催生发展成为独特化、差异化明显的地方特色产业。佤族风味腌制产品的产业化发展，不仅带动了村集体经济的发展，更吸纳了周边群众到工坊工作，实现家门口就业。“我们在家门口就能挣

钱，每个月有3000元的收入，日子舒服多了。”中课镇中课村村民段绍说。

在中课镇窝笼村的苕菜根种植基地，群众抓住晴好天气加紧栽种苕菜根，一派繁忙。

苕菜根是佤族风味腌制产品中不可或缺的佐料。“依托佤族风味工坊，我们鼓励群众种植辣椒、苕菜根、花椒等佐料，就地向工坊提供材料。”中课镇党委书记王俊博介绍，今年全镇试种苕菜根、小米辣等佐料产业400余亩，解决销路的同时，还能保障佐料品质。

为了解决佐料销售难题，中课镇采取“工坊+合作社+农户”的订单式利益联结机制，签订长期购销合同，保障农户利益。

“下一步，我们将继续依托佤族风味工坊，不断延伸佤族风味产品的产业链，扩大产品原材料种植面积，将更多的群众嵌入产业链中实现产业发展，村民增收。”

王俊博说，瞄准与佤族风味腌制产品相关产业，西盟县全面提升物流、销售等各个环节水平，助推腌制品走向更广阔市场。

西盟阿佤菜佤味食品加工有限公司是一家集研发、加工、销售于一体



佤族风味工坊