

# 去年舟山港域吞吐量历史性突破7亿吨

## 助力宁波舟山港成为全球首个14亿吨大港

□记者 汪超群 通讯员 洪马

本报讯 宁波舟山港再传喜讯！省海港集团最新统计数据表示，去年，宁波舟山港货物吞吐量突破14亿吨，成为全球首个14亿吨大港，有望连续17年位居全球第一；年集装箱吞吐量首次迈过4000万标准箱关口，超4300万标准箱，稳居全球第三，港口综合运营能效实现跨越式提升。

作为宁波舟山港的核心组成部分，舟山在这份亮眼“成绩单”中的地位举足轻重。记者从市港航和口岸管理局获悉，去年舟山港域货物吞吐量首次突破7亿吨大关，达7.04亿吨，同比增长3.05%；集装箱吞吐量达到460万标准箱，实现30.58%的强劲增长，增速位列全省沿海第一。

货物吞吐量的持续攀升，离不开硬核基础设施建设的坚实支撑。去年，舟山港域一批代表全球最高等级的深水泊位建成投用，新增的多个万吨级泊位，使港域万吨级以上泊位总数首次“破百”，增至104个，形成国内规模领先、配套齐全的专业化深水泊位集群，全面具备接卸全球最大矿砂船、油轮等各主力船型的能力。

全球唯一可同时靠泊接卸双40万吨级矿船的鼠浪湖矿石中转码头，实现满负荷高效运营，成为宁波舟山港吞吐能力的核心支柱；条帚门航道30万吨级扩建工程试通航，推动核心港区迈入“双通道”时代，超大型船舶通行能力提升50%以上，20万吨级全球最大集装箱船可全天候通航，30万吨级超大型油轮可高效候潮进出，大宗商品与集装箱运输效率及港口通航韧性显著提升。

眼下，作为《宁波舟山港总体规划（2035年）》批复以来全省首个

百亿级港口工程，总投资约211亿元的六横港区佛渡作业区集装箱码头工程已破土动工。“该工程规划建设7个大型专业化集装箱泊位，建成后将成为驱动舟山乃至全省集装箱业务跨越式发展的新增长极，进一步巩固宁波舟山港华东地区国际航运枢纽地位。”市港航和口岸管理局规划处副处长丁磊表示。

以开放姿态拓展发展空间，激活港域增长“引擎”。去年，金塘港区大浦口集装箱码头等3个集装箱码头新获开放。舟山港域致力于打造“服务最优、成本最低、效率最高”的港口服务环境，口岸各部门协同联动，通过优化通关流程、提升作业效率，为外贸集装箱船舶提供高效便捷服务。

背靠长江黄金水道，舟山港域积极发挥“海上门户”作用，深化江海联运服务体系建设。在大宗商品“海进江”通关便利化改革的推动下，去年全市江海联运量达3.52亿吨，同比增长4.76%。我市还大力培育全国最大江海直达运输船队，创新“江海直达+多式联运”物流模式，为中粮、中储粮、湘钢等沿江大型企业提供“一票制、门到门”定制化服务，去年江海直达运量劲增15.8%，达535万吨。

“这不仅有效降低了长江中下游企业的综合物流成本，更将港口的服务腹地纵深推进至广阔内陆经济腹地，在服务长江经济带发展中展现了舟山担当。”市港航和口岸管理局江海联运协调处处长刘扬说。

面朝大海，向洋而兴。舟山港域正以7亿吨为全新起点，持续增强全球资源配置能力，聚力建设世界一流现代化枢纽港口，为服务构建新发展格局、保障国家经济安全、提升我国在国际航运领域的竞争力和话语权贡献更大力量。

## 70辆公共自行车亮相蚂蚁岛 海岛出行再添新选择



□通讯员 黄钰颖 傅楠 文/摄

本报讯 近日，普陀蚂蚁岛迎来一批“新成员”——70辆崭新的公共自行车正式投用，为上岛游客量身打造出一条灵活便捷的“流动风景线”，解锁海岛漫游新体验。

本次投放的车辆种类丰富，涵盖40辆单人座自行车、15辆亲子座自行车以及15辆颇具怀旧气息的老式“二八大杠”自行车。其中，复古款“二八大杠”凭借经典造型，与蚂蚁岛的海岛风情相得益彰，既满足骑行代步的实用需求，又自带打卡拍照的观赏属性，成为不少游客

的“心头好”。

为方便游客取用，公共自行车的核心停放点位精准选址在三八海塘、客运码头、创业广场三大游客集散地。同时，车辆实行前一小时免费的惠民政策，大大降低出行成本。

“此前岛上没有开通常规公共交通，游客出行便利性一直是短板。”蚂蚁岛管委会相关负责人介绍，此次投放不仅实现了岛上主要交通道路的全覆盖，还推行“固定点位停放+临时点位停靠”的灵活模式，充分满足游客与居民的出行需求。

## 舟山好人王志刚： 无声世界里守“匠心”

□记者 翁青青

沈家门船厂路140号，“日新糕点”的招牌已在市井间悬挂17载。这家位置不显眼的中式糕饼店，凭实惠价格与地道风味，成了舟山食客心中的“放心老味道”。店主王志刚，一位幼年失聪的糕点师，近日因多年诚信经营、匠心坚守，入选2025年度“舟山好人榜”。

1982年生于舟山的王志刚，八个月大时因一场高烧永远失去听力，世界陷入寂静，但他没有向命运低头。为习得一技之长，他只身赴宁波系统学习西点制作。作为班上唯一的聋哑学员，他付出数倍于常人的努力潜心钻研。2006年，学成归来的王志刚与妻子阮江燕携手创办“日新糕点”，推开了创业之门。

17年间，王志刚始终是店里最早到岗的人，在操作台前一站就是十几个小时。揉面、擀皮、包馅、烘烤，每道工序都一丝不苟。无声的世界里，他靠双眼细察、双手感知、用心拿捏，将烘焙的每个细节都做到极致，用专注与精湛技艺，诠释着“匠心”二字。

“诚信”是王志刚的经营铁律。原料采购上，他坚守“宁可多花钱，也要用最好”的原则，花生、瓜子等馅料都亲自挑选，确保颗粒饱满。

一次，供应商送来的瓜子质量不达标，王志刚接连3次退货，直至原料符合要求才签收。制作过程

中，他坚决拒绝任何添加剂，即便推高成本，也始终坚守真材实料的底线。

去年中秋前夕，烤箱突发故障，大量月饼订单面临延误。王志刚得知后，立刻通过妻子逐一向顾客说明情况，随后带领全家连夜赶工。最终，所有订单均准时交付，这份担当让老顾客们愈发信赖：“王师傅的糕点，吃着最放心！”

坚守传统工艺的同时，王志刚也敏锐捕捉市场变化。察觉到现代人对健康饮食的需求，他大胆改良传统配方，反复试验后推出低糖、低油的健康新品——既保留传统风味，又契合现代健康理念。用料十足却甜度克制的口感，颠覆了人们对传统糕点“齁甜”的刻板印象，吸引了各年龄段客群。

小店的红火，离不开全家的同心支撑。王志刚是“技术总监”，执掌配方研发与调馅；妻子阮江燕兼顾烤制、销售与接单；70岁的父亲是“首席酥皮师”，每日清晨到店擀制酥皮；母亲操持家务、保障后勤；小妹则帮忙照看孩子、辅导功课。

每逢中秋旺季，全家齐上阵，有时还需额外雇工，常常忙碌至深夜。

17载光阴流转，“日新糕点”不仅见证了一个家庭的同心协力，更承载着王志刚对生活的热爱与对诚信的坚守。

身边的道德典型

## 定海小洋岙社区 开展小哥关爱活动



□通讯员 姚春飞 文/摄

本报讯 昨天下午，定海区小洋岙社区开展“冬日送暖 非常暖心”小哥友好小区冬日暖新活动，以一杯杯热气腾腾的咖啡，传递社区温度，温暖城市“奔跑者”的心房。

“师傅，辛苦了！喝杯热咖啡暖暖身子吧！”社区工作人员面带笑容，将一杯杯现制热咖啡递到小哥手中，同时不忘叮嘱他们冬季配送途中注意交通安全、做好防寒保暖措施。接过暖意融融的咖啡，小哥们脸上绽放出淳朴的笑容，纷纷向

工作人员道谢。“每天风里来雨里去，冬天跑单时手脚都冻僵了，能喝到这么暖心的热咖啡，感觉浑身都暖和了，特别感动！”外卖小哥李师傅捧着热咖啡，笑着说道。

除了免费赠送热咖啡，社区工作人员还与小哥们亲切攀谈，耐心倾听他们在工作生活中遇到的难题与诉求，并详细介绍了社区专为新就业形态劳动者打造的休息驿站服务内容。

据悉，此次暖新活动是小洋岙社区打造“小哥友好小区”的重要举措。