

厉兵秣马 电商企业全力备战

工作量是平时的四五倍 提前备货700多万单品

双11来了!

□ 全媒体记者 徐志远

一年一度的“双11”对于全国网民来说是一个购物的狂欢节,记者了解到,今年“双11”模式提前开启,主要分两批进行,11月1日至3日是第一批,11月11日是第二批。“双11”模式提前开启,我市一些电商企业如何备战?做了哪些准备?监管部门如何监管?对此,记者近日进行了采访。

预计“双11”当天销售额800万

11月3日下午,记者来到城区棋盘山路一家电商公司,七八名客服人员正在办公地点飞速地敲击着键盘。“就刚刚,5分钟内我接待了30位网友的咨询。”工作人员梁丽梅一

边打字一边告诉记者,目前已进入“双11”战时状态,她平均一分钟要接待6名网友的在线咨询。

“我来到公司做客服一年多了,能感觉到‘双11’期间的工作量是平时的四五倍,‘双11’期间晚上都是轮班制上班。”梁丽梅说。

“我们公司主要销售母婴、洗护类用品,11月1日至3日公司销售额达到了近400万。”公司负责人汪俊向记者介绍,预计“双11”当天销售额能达到800万左右,按照往年经验当天都是通宵发货,今年主要看订单量情况而定,另外,还有软件服务商到企业驻点,解决“双11”期间突发性问题,保证货源及时发送出去。

货源充足 提前备货700多万单品

随后,记者来到另一家电商公司,打单、分拣、装箱、打包、贴制面单、快递揽收……在公司仓库内,几十名工作人员正在紧张有序地工作着。

“我们公司主要销售休闲零食类食品,从10月初就开始筹备,我们平时1天单量在3万单左右,预计今年‘双11’当天单量能达到20万单,销售额能达到500万。”该公司负责人叶丽华告诉记者,为了迎战“双11”,截

至目前公司已备货700万单品,如果货源不够,也会临时调货来保障消费者的需求,同时增加运输专线和车辆,有效应对急剧增加的快递数量。

监管部门不松懈 及时受理投诉举报

11月4日,记者从市市场监督管理局网监局了解到,“双11”期间,全市系统共对3家电商平台、150余家电商企业开展了“双随机、一公开”监督检查。并且,市场监管部门12315平台实现24小时人工在线接听,进一步畅通消费者诉求渠道,及时受理和处理网络消费投诉举报,维护消费者的合法权益。并开通电商消费维权绿色通道(直通车),目前已有25家相对规模较大的电商企业入驻直通车平台,落实经营者主体责任,引导经营者与消费者和解纠纷。截至目前,全市系统共收到有关消费纠纷和投诉37起,均已妥善处理。

另外,为准确把握“双11”期间全市网络交易商品质量状况,市场监管部门共计对参与促销活动的40组网络交易商品(含食品)样品开展了质量抽检,对抽检不合格的商品,将及时向社会公示抽检结果,并发布警示信息。

今明最高气温都在20℃以上

本报讯(全媒体记者 刘惠子)这个秋天的阳光对我们太眷恋了,气温也很适宜。这主要是由于虽然冷空气接二连三,但其中没有重量级选手,此外两股冷空气之间往往有间隔,这就让气温在被打压后有了“喘气”的机会。未来两天宣城受地面高压控制,维持晴到多云天气,气温逐渐回升,最高气温再次回升至20℃以上。

在此提醒大家别被眼前的回暖所迷惑,秋冬交替时节正是冷空气频繁活跃的时候,预计本周末会迎来一股新的冷空气。

晴好天气持续了一阵子,有市民说嗓子有些受不了,偶尔还会出现干咳。从气象学的角度分析,秋天,“盘踞”上空的则是大陆高压。冷空气活跃起来,吹的多是偏北风,从北方过来的风通常更干,所以越吹越干,人们就会感觉燥。早上起床后喝一杯温水,可以让整个消化系统苏醒过来,有助于胃肠蠕动,但是千万不要喝冷水,人的脾胃喜温忌寒,低于室温的水多喝反而有害健康。喝水时最好一小口一小口地喝,少量多次,不要一次灌太大口,否则身体无法有效吸收。



今日安庆天气情况:

11月6日晴到多云, 12-22℃。11月7日多云, 10-22℃。

“蟹脚痒”的时节,你吃蟹了吗?

本报讯(全媒体记者 刘惠子)秋风起,蟹脚痒,眼下正是螃蟹大量上市的时候。从9月下旬少量面市,到十月份的销售高峰期,进入十一月螃蟹市场供货充足,价格也更为亲民。安庆本地销售的螃蟹主要来自哪里,不同规格之间差异有多大,记者进行了走访了解。

“4两母和5两公的最好卖,上个月最低每斤90元,现在零售价每斤75元左右,大部分都是市民买来自己吃。”水产经营户田女士告诉记者。位于建设路的水师营水产农贸市场,近期的水产交易区从早市到晚市都有不少顾客光临,大大小小的档口摆满了螃蟹。公螃蟹和母螃蟹从三两重到半斤重,分七八种规格销售,价格也从每斤四五十元到每斤九十元左右不等。

“每年的9月22号到9月28号是安庆螃蟹上市的时候,之后的国庆黄金周是销售高峰期。但是随着十一月初螃蟹大量上市,价格步步下跌,销售市场会再次火热,并且持续时间较长。”王思胜从事螃蟹养殖和销售生意三十多年,今年国庆节期间,他的螃蟹档口每天成交量达到万斤以上,这样的销售状态持续近一周。

“今年国庆节期间,整个水产市场螃蟹成交量达到十多万斤以上,眼下每天的成交量也在五万斤左右。”水师营市场管理办公室余杰明告诉记者,从成交量和购买群体来看,螃

蟹逐渐成为大众化消费的产品。安庆市场上的螃蟹主要来自江苏高淳、兴化等地,本地养殖的螃蟹市场份额较小,只占到20%左右。

记者提醒广大市民们在挑选螃蟹时,你可以把它倒在一个桶里面或者相对深一点的盒子里面,倒出来爬得比较快,爬的声音比较响,这种螃蟹质量相当好,再就是看那个螃蟹的色泽,背部带青色,底部比较纯白,这种螃蟹口感比较好。农历八九月份要选母蟹,九月过后要选公蟹。因为母蟹在农历八九月里性腺成熟,而九月过后公蟹性腺成熟,滋味营养更佳。

融媒天下 一报风行

安庆晚报

传播力 / 引导力 / 影响力 / 公信力

国内统一刊号CN34-0074, 邮发代号25-122, 全年订价196元。



扫码订报

(请在付款备注上注明订报人姓名和手机号)

2021年度《安庆晚报》火热征订中! 全市各邮政投递部、邮政营业网点均可订报。

订阅服务热线:

市区: 集贤路投递部 5323555 墨子巷投递部 5511018 华中路投递部 5560328
开发区投递部 5349890 十里支局 5357007 龙山支局 5261705
县区: 怀宁 4611640 太湖 4161013 宿松 7820366 桐城 6209783
潜山 8921241 望江 5790620 岳西 2178758
安庆日报社服务热线: 5325940

