

## ●“解剖”身边的数字经济④

硕士学历的白领辞职做微商，坚持以原创升级推广方式——

## 每个人都有打造个人品牌的机会

## G 民生经济看点

本报记者 周怿

从业5年多、今年29岁的微商张明苑对自己这个职业有自己的见解:微商并不一定等同于在微信做电商。

“微商是把自己作为一个创业单位,利用互联网对产品进行推广获利,不仅仅是卖实体商品,卖虚拟产品、销售自己的才华,也可以被称为微商。比如,那些通过网络卖保险、做自媒体、做在线心理咨询的人。”张明苑说。

2019年1月1日起,《中华人民共和国电子商务法》实施,微商正式被纳入监管。前不久,这个群体又被冠以一个新的名称:新个体。

“这在一定程度上说明自己做的事情得到了国家认可,感觉更‘高大上’了。”张明苑笑着说。

## 从兼职到全职

2015年,张明苑在读硕士期间就做了微商。

我国研究与试验发展  
经费突破2万亿元

本报北京8月27日电 (记者赵剑影)今天,国家统计局、科学技术部和财政部联合发布的《2019年全国科技经费投入统计公报》(以下简称《公报》)显示,我国科技经费投入实现新突破,财政科技支出保持较快增长。

《公报》数据显示,2019年,研究与试验发展(R&D)经费突破2万亿元,连续4年实现两位数增长,投入强度再创历史新高。从国际比较看,2013年以来我国R&D经费总量一直稳居世界第二,与美国差距逐步缩小。R&D经费投入强度稳步提升,已接近欧盟15国平均水平。

其中,基础研究占比首次突破6%,R&D资源集聚效应凸显。企业投入主体地位稳固。企业R&D经费投入强度的稳步提高为推动高质量发展奠定坚实基础。区域发展战略成效显著。中、西部地区增速均快于东部地区,追赶步伐明显加快。从区域看,部分重点地区R&D经费增速高于全国平均水平。

《公报》显示,财政科技支出突破万亿元,政策环境持续向好。中央和地方财政科技支出双双保持较快增长。

国家鼓励和支持科技创新活动的各项政策进一步落地落实,政策效果持续显现。我国科技经费投入规模稳步增加,结构持续优化。但我国R&D经费投入强度与美国(2.83%)、日本(3.26%)等科技强国相比尚显不足,基础研究占比与发达国家普遍15%以上的水平相比差距仍然较大,R&D产出多而欠优的现象亟须改善。

商,一边上学,一边兼职卖货。靠着一股灵活劲儿,在校期间她微信里积攒了5000多个客户,1个月能有近1万元的收入。“刚开始做微商,是把它当作一场挑战自己的冒险,没想能挣多少钱。”她说。

硕士毕业后,她成了北京一家互联网公司的白领,月薪8000元,但她仍兼职做微商。渐渐地,她萌生了全职做微商的想法。“我的父母希望我能找一份朝九晚五的工作,但我更渴望自由,能安排自己的生活。”

考虑再三,她放弃了稳定的白领工作,成为一名全职微商。“虽然父母和朋友对我全职干,但我知道那是他们不了解这个行业,对微商有偏见。”张明苑说。

如今,在她的努力经营下,微商事业逐渐做出了名堂,有时一笔批发订单的价值能达到1万元。做了两年代理,她的收入从开始每个月1万元左右,到现在每个月7万元到10万元不等。她还在国贸附近租了一间月租金1万元的公寓,给自己买了车。

## 想拥抱镜子里的自己

“虽然看起来很风光,但背后的艰辛只有

自己知道。”张明苑说。

在做微商的路上,张明苑经历过很多起起伏伏和无能为力的事。一开始囤货卖不出去,她恐惧过。有的客户谈了很久,最后却没有下单;为了业绩,一遍又一遍加陌生人,她绝望过。“当你经历过那些伤心难过的事后,你会发现,你比自己想象中更强大。我渐渐成为一名能够独当一面的微商,一如既往地和生活对抗。有时,我真想拥抱镜子里的自己,摸摸头对自己说:‘谢谢你,辛苦了!’”

微商的工作虽然自由,但却并不清闲。张明苑说,工作事项并不复杂,但却十分琐碎。她大部分时间都是用来维护客户、和代理沟通,常常忙到凌晨2点才能睡觉,每顿饭的时间不超过10分钟。快到立之年的她至今仍然单身,“没时间谈恋爱”。

## 每个人都能自己当老板

“朋友圈被一些微商广告刷屏,造成视觉污染不说,甚至带有传销色彩,利用身边的人卖货‘杀熟’,无底线发展下线。有的卖的还是仿冒和三无产品,这不但是一种违法生意,还会影响微商这个行业的发展。”张明苑说,

她升级了自己的推广方式。“我发广告很节制,几天发一次。文案、图片都是精心制作的原创,从不复制素材库里的东西,选产品会选一些人们耳熟能详的品牌。”

“悉心运营朋友圈是我长期维持的个人特色,比起强推卖货的传统微商,好友接受度更高,信任感也更强。”张明苑透露,如果对方添加好友时显示“通过群聊添加”,意味着对方可能用的是第三方外挂,在完全不识的情况下,群发好友申请,这种操作俗称“爆粉”,目前微信已出台了相关禁止政策。“我更加希望我的客户是通过我的微信公众号和微博等平台,被我的时尚气质和观点所吸引,主动添加我好友。”

近年来,一些电商品牌获客乏力后,部分采取了微信代理的模式,网红、博主、高学历的人群都被吸引了进来。“现在的微商更高级,玩法也对用户更友好,特别是在电商法实施以后。”张明苑大胆预测,或许在不久的将来,微商会慢慢打散传统的经销商、电商,甚至是大集团,每个人都能自己当老板。做微商,每个人都有打造个人品牌的机会。

小小对讲机  
做出大产业

8月26日,在福建省南安市霞美镇,福建宝峰电子有限公司的工作人员在对讲机生产流水线上操作。

福建省南安市是我国对讲机主要生产基地,年产对讲机2000多万台,占全球产量55%以上。今年以来,受外部环境变化和疫情等影响,当地对讲机生产企业冷静应对,积极调整生产线和产品结构,优化产品参数,在稳住市场占有率的同时实现了行业健康发展。

新华社记者 宋伟 摄

有的100斤稻谷只出30多斤精米!  
过度加工导致粮食损耗严重

工企业还在加工精度上“攀比”,精度越来越高,出米率、出粉率越来越低,成为粮食“餐桌外浪费”的一环。

据业内人士反映,一般来说,100斤稻谷去壳后会变成80斤左右可食用的糙米,糙米磨成白米又损失10斤左右,再经过两次抛光、两次筛选又损失4斤,这样共有14斤左右原本能吃的大米损失掉。

湖南省岳阳市一位农业干部告诉记者,有的企业100斤稻谷只能出30多斤精米,剩下的多为碎米,只能用来做饲料。

面粉行业同样存在过度精加工的问题。走进超市粮油货品区,麦芯粉、特一粉、富强粉……面粉类型五花八门。对比可发现,加工精度高,面粉更加雪白细滑,价格也高。

行业人士表示,一般情况下小麦出粉在80%左右,但近年精加工面粉在市场的比例不断提高,出粉率在70%左右的面粉越来越多,甚至还有一些“30粉”“20粉”。

## “卖相”越好价格越高助推过度加工

国家对粮食加工有明确标准。国家市场监管总局、国家标准委2019年5月实施的《大米》(GB/T1354-2018)国家标准将大米加工精度分为“精碾”“适碾”,精碾为背沟基本无皮或有皮不成线,米胚和粒面皮层去净的占80%至90%,或留皮度为2.0%以

下;适碾为背沟有皮,粒面皮层残留不超过1/5的占75%至85%,其中粳米、优质粳米中无胚的米粒在20%以下,或留皮度为2.0%至7.0%。

业内人士表示,这个标准只是推荐性标准。由于市场上精加工大米售价普遍高于一般大米,所以一些企业刻意提高粮食加工精度,还把高于国家标准作为卖点进行宣传,吸引消费者。

面粉行业同样存在这个问题。由于小麦加工行业长期存在加工成本高、收益低的情况,而精加工面粉口感好、色泽好,售价更高,企业更愿意通过精加工来提高产品售价,增加利润。

湖南省益阳市粮食行业协会会长蔡达明说,近些年精深加工愈演愈烈,除了部分消费者的认知误区外,一些加工企业的推波助澜也不容忽视。为了追求更高利润,企业通过过度加工让粮食卖相更好,价格也就定得更高。

## “好看”不等于“好粮” 应适度加工减少损耗

中国社会科学院农村发展研究所所长魏后凯说,粮食的深加工对于延伸农业产业链条、增加农产品附加值,带动我国粮食产业发展具有积极意义,但超过一定标准的过度加工会增加粮食损耗,粮食加工不一定是越

“细”越好。

黑龙江孙斌鸿源农业开发集团总经理孙斌说,很多消费者可能并不知道,越靠近小麦或者稻谷表皮的部分所含营养越丰富。

“为迎合部分客户需求,我们抛光3次。”卞敬侠说,经过3道抛光的精米,胚全部脱落,皮层全部剥去,蛋白质、维生素、矿物质和膳食纤维等营养成分所剩无几。

记者采访发现,随着社会发展,消费者的观念和需求也更加多样化。郑州市民刘珍珍说,过去讲究吃细粮,但现在大家都知道常吃细粮对健康无益,米越亮、面越白,越是不敢买,可超市卖的多是这种粮,没太多可选择的,希望精细主粮之外,有更多符合现代健康理念的粗粮商品。

一些专家表示,粮食加工企业应将企业发展的重点和利润的增长点放在满足群众消费需要的产品创新上。河南科技大学教授茹振刚等专家建议,消费者越来越看重粮食的健康与营养,加工企业可以将产品的重点聚焦在丰富产品种类、提升营养度、保证品质等方面。

针对当前一些企业过度加工导致粮食损耗的问题,卞敬侠、蔡达明等建议,应该推动企业切实遵循加工标准,合理确定加工精度,严格限制过度加工,提高粮食加工和转化利用率,降低损耗。

(新华社北京8月27日电)



## 交通基建投资跑出加速度

本报北京8月27日电 (记者杜鑫)“1~7月,全国共完成交通投资17957亿元,比去年同期增长9.4%,接近两位数的投资增速在近几年是非常罕见的。”交通运输部新闻发言人孙文剑今天在该部举行的例行新闻发布会上说,从这个数据可以看出,交通投资以加速度的方式往前推进。

今年的政府工作报告提出重点支持“两新一重”建设,其中包括交通重大工程建设。截至7月底,交通运输部重点跟踪的232个“百亿以上”的重大项目,复工达产率达到100%,总体建设进展情况好于预期。

重大工程建设对于经济社会发展发挥了重要支撑作用。比如,湖北棋盘洲、武穴、白洋长江公路大桥及武汉青山长江大桥在疫情后迅速恢复建设,为湖北省经济发展发挥了重要支撑作用。广州港建设国际航运枢纽的“头号工程”——广州港深水航道拓宽工程最后8.2公里航段顺利完成基建疏浚施工任务,彻底结束珠江口至南沙港区大型集装箱船舶单向通航历史。

此外,重大工程建设也是决战决胜脱贫攻坚的先手棋。比如,目前在建的云南保山至泸水高速公路、甘肃平凉至天水高速公路、四川沿江高速公路等深度贫困地区对外骨干通道项目,在建成后将进一步助力深度贫困地区脱贫攻坚,提升国家高速公路网的通行效率。

工业企业利润延续  
快速恢复性增长态势

本报北京8月27日电 (记者赵剑影)“随着统筹推进疫情防控和经济社会发展一系列政策措施落实落细,工业经济运行状况持续向好,企业利润延续快速恢复性增长态势,7月份工业企业利润增速继续加快。”今天,国家统计局工业司高级统计师朱虹解读工业企业利润数据时说。

数据显示,7月份,全国规模以上工业企业实现利润总额5895.1亿元,同比增长19.6%,增速比6月份加快8.1个百分点,已连续3个月同比增长,增速逐月加快。

利润向好行业数量也在增多。7月份,在41个工业大类行业中,有32个行业利润实现增长,数量比上月增加9个;有24个行业利润增速比6月份加快(或降幅收窄、由负转正),数量比上月增加9个,利润改善的节奏较6月份加快。

“装备制造业利润增长加快,汽车、电子等重点行业拉动作用尤为突出。”朱虹指出,在环保标准切换、基建投资拉动、家电出口增加等多因素作用下,汽车、电子等装备制造业生产和销售同步加快,利润增速在6月份快速增长的基础上继续加快。数据显示,7月份,装备制造业利润同比增长44.3%,增速比6月份加快30个百分点。

此外,高技术制造业利润也大幅增长。7月份,高技术制造业利润同比增长36.5%,增速比6月份加快27.5个百分点,拉动全部规模以上工业利润增长5.2个百分点。



## 经济果林种出幸福生活

8月24日,西藏山南市森布日村经济果林,工人贡卓正在给苹果树拉枝。2019年12月,贡卓一家7口从平均海拔4800米的安多县搬迁至此,贡卓成为果园务工人员。经过企业种植培训后上岗,她每天可有160元收入。

经济林种植基地建设项目是山南市森布日高海拔生态搬迁点的重点项目,项目建成后可给当地提供固定就业岗位80~120个,当地果园务工人员年均收入增加2万元左右。

本报记者 刘金梦 摄

## 我国首个大型水库清淤试点项目进展顺利

本报讯 日前,“十三五”规划确定的我国第一个大型水库清淤试点项目——河南宿鸭湖水库清淤扩容工程工期过半,施工进展顺利。

宿鸭湖水库位于驻马店市汝南县,经历62年的运行,库底淤积严重。2018年12月,河南省启动宿鸭湖清淤扩容工程。开工以来,担负施工任务的中铁二十局宿鸭湖清淤扩容项目部积极组织科技攻关,攻克了清淤面积大、清淤深度大、清淤工程量大、排距远、环保要求严等施工难题。截至目前,清淤完成980.98万立方米,扩容完成2858.90万立方米,累计完成投资13亿元。

(杜苗 邵梅梅 张静)

新华社“新华视点”记者 宋晓东 周楠  
王建 董峻

两份颜值不同的大米:一份是粗加工,色泽暗淡;另一份经过精细加工,洁白晶亮。你更青睐哪个?

“新华视点”记者调查发现,精细加工的粮食产品受到不少消费者欢迎。但看起来“白细美”的粮食背后,存在粮食过度精加工带来的损耗问题。原农业部2014年发布的关于加强粮食加工减损工作的通知显示,因过度加工我国每年损失粮食150亿斤以上。

有的100斤稻谷只出30多斤米,精加工面粉有的出粉率仅为20%

在哈尔滨市双利精米有限公司的大米加工车间,机器轰鸣,清理筛、碾米机、抛光机等正在作业。带着壳的稻谷进入车间后,历经三抛三选、去杂、碾米等28道工序,最终被加工成色泽晶亮的精米。

公司副总经理卞敬侠说,从水稻到大米,28道工序包含3次抛光,每抛光一次就会增加一次损耗,导致出米率降低一两个百分点。

近日,记者走访多家粮食加工企业发现,粮食精加工是行业的普遍现象,一些粮食加

工企业还在加工精度上“攀比”,精度越来越高,出米率、出粉率越来越低,成为粮食“餐桌外浪费”的一环。

据业内人士反映,一般来说,100斤稻谷去壳后会变成80斤左右可食用的糙米,糙米磨成白米又损失10斤左右,再经过两次抛光、两次筛选又损失4斤,这样共有14斤左右原本能吃的大米损失掉。

湖南省岳阳市一位农业干部告诉记者,有的企业100斤稻谷只能出30多斤精米,剩下的多为碎米,只能用来做饲料。

面粉行业同样存在过度精加工的问题。走进超市粮油货品区,麦芯粉、特一粉、富强粉……面粉类型五花八门。对比可发现,加工精度高,面粉更加雪白细滑,价格也高。

行业人士表示,一般情况下小麦出粉在80%左右,但近年精加工面粉在市场的比例不断提高,出粉率在70%左右的面粉越来越多,甚至还有一些“30粉”“20粉”。

“卖相”越好价格越高助推过度加工

国家对粮食加工有明确标准。国家市场监管总局、国家标准委2019年5月实施的《大米》(GB/T1354-2018)国家标准将大米加工精度分为“精碾”“适碾”,精碾为背沟基本无皮或有皮不成线,米胚和粒面皮层去净的占80%至90%,或留皮度为2.0%以下;适碾为背沟有皮,粒面皮层残留不超过1/5的占75%至85%,其中粳米、优质粳米中无胚的米粒在20%以下,或留皮度为2.0%至7.0%。

业内人士表示,这个标准只是推荐性标准。由于市场上精加工大米售价普遍高于一般大米,所以一些企业刻意提高粮食加工精度,还把高于国家标准作为卖点进行宣传,吸引消费者。

面粉行业同样存在这个问题。由于小麦加工行业长期存在加工成本高、收益低的情况,而精加工面粉口感好、色泽好,售价更高,企业更愿意通过精加工来提高产品售价,增加利润。

湖南省益阳市粮食行业协会会长蔡达明说,近些年精深加工愈演愈烈,除了部分消费者的认知误区外,一些加工企业的推波助澜也不容忽视。为了追求更高利润,企业通过过度加工让粮食卖相更好,价格也就定得更高。

“好看”不等于“好粮” 应适度加工减少损耗

中国社会科学院农村发展研究所所长魏后凯说,粮食的深加工对于延伸农业产业链条、增加农产品附加值,带动我国粮食产业发展具有积极意义,但超过一定标准的过度加工会增加粮食损耗,粮食加工不一定是越

“细”越好。

黑龙江孙斌鸿源农业开发集团总经理孙斌说,很多消费者可能并不知道,越靠近小麦或者稻谷表皮的部分所含营养越丰富。

“为迎合部分客户需求,我们抛光3次。”卞敬侠说,经过3道抛光的精米,胚全部脱落,皮层全部剥去,蛋白质、维生素、矿物质和膳食纤维等营养成分所剩无几。

记者采访发现,随着社会发展,消费者的观念和需求也更加多样化。郑州市民刘珍珍说,过去讲究吃细粮,但现在大家都知道常吃细粮对健康无益,米越亮、面越白,越是不敢买,可超市卖的多是这种粮,没太多可选择的,希望精细主粮之外,有更多符合现代健康理念的粗粮商品。

一些专家表示,粮食加工企业应将企业发展的重点