

新华社太原7月23日电(李国利 李宸)7月23日10时50分,我国在太原卫星发射中心使用长征二号丁运载火箭,成功将四象01~03星、银河航天灵犀03星共4颗卫星发射升空,卫星顺利进入预定轨道,发射任务获得圆满成功。四象01~03星主要用于获取遥感观测数据,提供商业遥感服务;银河航天灵犀03星主要用于卫星通信技术验证。这次任务是长征系列运载火箭第479次飞行。

2023年7月 24日 星期一

农历癸卯年六月小初七 六月廿二 立秋



今天多云到阴有时有阵雨或雷雨 温度:最低27℃ 最高33℃ 偏南风3-4级,雷雨时阵风7-9级,风向偏北
明天多云到阴,午后局部地区有短时阵雨或雷雨 温度:最低28℃ 最高34℃ 偏到东南风4-5级

上海报业集团主管主办·文汇报社出版 第27665号 今日8版

承压前行信心不断提升,政策发力持续解忧纾困

6月中小企业发展指数止跌回升

刊第三版

国内统一连续出版物号 CN31-0002 国内邮发代号 3-3 国外发行代号 D123 文汇报网:www.whb.cn 微信公众号:文汇报(ID:wenhuidaily) 微博:@文汇报 客户端:文汇报

孵化器迭代新空间②

从波士顿到上海,飞镖创新中心不断探索“未来孵化器”形态,推动创新量变加速质变

孵化策源高效“定制”独角兽企业

■本报记者 沈淑莎

在很多人看来,创业只需要一个“脑洞”,但对生物医药创业者来说,他们显然还要考虑更多。“生物医药创业以往都是长周期、重资产模式,想要研发某个药物,从设计实验室到合规运营至少需要一年以上。”上海张江 ATLATL 飞镖创新中心创始人朱鹏程说。

缩短“脑洞”实现的时间,就是加快生物医药创新进程。朱鹏程希望做成一台生物技术领域的“通用主机”,让“不同型号的U盘”(创业团队)插上就能开机工作。基于此,他创立了 ATLATL 飞镖创新研发中心。ATLATL 是印第安语,寓意是能够为狩猎者带来丰富收益的梭镖加速器。

从美国波士顿的1.0版、2.0版到上海张江的3.0版,飞镖不断沿着高阶进化路径探索“未来孵化器”形态。比起传统意义的选育项目、孵化企业,朱鹏程认为“组装项目”“制造企业”是更高效的模式。从围绕企业需求提供服务到主动发起、组织源头创新,策源未来产业,这种全新模式孵化器使创新过程加速由量变迈向质变。

从波士顿回来的创业者

曾在哈佛大学医学院从事研究的朱鹏程对生物医药创业痛点有着切身感受:“当你想要做生物医药研发,首先要建立实验室,不仅要买设备,还要自己管理,门槛太高了。”

2012年,朱鹏程在全球生物医药高地波士顿建起一个不到1000平方米的生物医药共享实验室,这是他进军共享研发平台的最初版本。在此过程中,他发现共享实验室是个很好的创业机会,但因为太繁琐,一般科学家不愿意做。于是,他加大投入,建起1.2万平方米的2.0版本,那也是世界上第一个Class A级共享实验室。由此,他培育出7家上市企业和6家前沿生物技术公司,其中包括美股市值最高的基因编辑公司 CRISPR Therapeutics 和蛋白降解明星公司 C4。

无论是1.0版还是2.0版共享实验室,本质上仍是共享实验空间。朱鹏程认为,



从围绕企业需求提供服务到主动发起、组织源头创新,策源未来产业,ATLATL 飞镖创新中心不断沿着高阶进化路径探索“未来孵化器”形态。(均受访者供图) 制图:张继

孵化器还可以往更高阶进化——不仅共享实验设备,还共享运营管理、驻场科学家、项目总监,以及研究、技术和行业资源。但要实现这一目标,必须找到一个生物医药资源高度汇聚的地方。2017年,他在上海张江创立了2.6万平方米的 ATLATL 飞镖创新研发中心。

有了物理空间,一般的孵化器就开始物色项目了,但高阶3.0版为目标的飞镖却选择“修炼内功”,与全球最优秀的机构合作共建模块化平台,包括多组学研究中心、单细胞研究中心、基因编辑实验室、合成生物学实验室、细胞工厂、数字化药物筛选平台……为了邀请全球顶级动物实验公司查尔斯河实验室入驻,朱鹏程硬是将一块2000平方米的区域空置了3年。

当飞镖这台“电脑主机”用上了当下最先进的“中央处理器”“显卡”“内存”“操作系统”,无需费力吆喝,就能吸引一批“发烧友”前来创业。▼下转第三版

记者手记 当孵化器有了“大脑”

朱鹏程的办公室里放着一个 SpaceX 猎鹰火箭模型,其原型的可重复利用性与他经营孵化器的理念有异曲同工之处。生物医药研发的许多共性环节如同二级火箭,是可以被重复利用的,这些年飞镖创新中心所做的就是将这些环节模块化,并提高每个模块的利用率。

相较于市场上成熟的 CRO(研发外包服务公司)模式,作为孵化器的飞镖创新中心介入研发阶段更早,甚至早到概念还在科学家的脑海中,他们就可以为其定制一条概念验证路径。

尽管目前的飞镖创新中心已升级到3.0版,但这并不是其终极目标。按照朱鹏程的设想,4.0版应该是整个产业链条的升级版,其中包括实验室和运营管理团队、各

种专业化研究平台以及高水平研发人才。朱鹏程的话说,“未来的飞镖将是一家具备硬核创新实力的新型研发机构”。

如果把创新比作人,传统孵化器所扮演的更多是“四肢”角色——在解企业需要什么,孵化器会尽力去找资源。随着创新范式的转换,孵化器也在迭代进化。作为研发与产业的高效连接器,它逐渐解锁了“大脑”功能——某些时候,孵化器比创业者更了解创新需求,进而调配各类资源要素,发起、组织源头创新,策源未来产业。

这似乎并非空想。目前,飞镖创新中心已呈现出很强的磁石效应,越来越多优秀的行业伙伴通过各种形式与其开展协同创新,共同实现价值。一个基于孵化器的全新赛道已然开启。

陈吉宁会见丘成桐等出席浦江基础科学发展论坛的中外科学家代表

提供真知灼见助力基础研究实现大的突破

上海将持续营造国际一流环境,让全球创新人才在沪更好施展其才

本报讯 昨天,市委书记陈吉宁会见了来沪出席浦江基础科学发展论坛的世界著名数学家、清华大学求真书院院长丘成桐等中外科学家代表。

陈吉宁介绍了上海经济社会发展相关情况。他说,上海是中国的经济中心城市,开放、创新、包容是这座城市最鲜明的品格。当前,我们正按照习近平主席对上海工作的重要指示精神,加快建设国际经济、金融、贸易、航运和科技创新中心,尤其需要发挥高质量教育、高水平科技、高素质人才的重要支撑作用。上海高度重视基础学科发展和基础研究创新,将长期坚持、久久为功,着力推动教育、科技、人才融合发展。各位科学家深耕基础科学领域、敏锐洞察前沿趋势,欢迎大家持续发挥优势、提供真知灼见,积极参与上海科

创中心建设,携手共建创新平台,推动国际开放合作,培养集聚创新人才,提升科技创新质效,更好助力基础研究实现大的突破。上海将持续营造国际一流环境,提供全方位的服务对接,让全球创新人才在沪更好施展其才。

丘成桐等中外科学家就上海科创中心建设和基础科学发展谈了想法建议。大家表示,基础科学是引领人类未来、推动社会进步的强

大动力,一流的城市需要一流科学家,充分感受到上海这座城市在推动科技创新、开放合作等方面付出的努力,取得的成绩。将更好发挥自身优势,做好桥梁纽带,围绕基础科学发展,在平台建设、人才集聚、能力提升等方面深化合作、贡献力量,携手创造更加美好的未来。

市领导张为、李政、刘多,复旦大学校长金力参加会见。

针对查找的问题数量大、类型多、整改时限不一等特点,相关部门亮出“五色管理法”。比如,对接时整改、保质完成的问题标为绿色;对进度迟缓、整改滞后的问题标为黄色;对推进不力、群众反映强烈的问题标为红色等。相关单位加强过程管理,实时研判、动态销号,努力把问题清单转化为成效清单,把整改目标转化为鲜活生动的实践成果。

攻坚啃硬、持续用力

动真碰硬,就是务求改彻底改到位,发扬刀刃向内的自我革命精神,从严从实抓整改,真刀真枪抓整治,就是在系统发力、多方合力中进一步拆解、啃掉“硬骨头”。

对于查摆出来的问题,要分清轻重缓急,强化分类整改,能改的即知即改、应改尽改;对于那些群众反映强烈、长期没有解决的问题,那些平时工作中最难“烦”的问题,要盯住不放、一抓到底,分门别类开展专项整治,实行台账式管理、项目化推进,完成一个、销号一个,防止整而不改、击鼓传花。

▼下转第三版

上海地方标准《绿色餐厅管理规范》下月实施,“光盘行动”被列入考核指标

“一盘两味”与1.5份菜照见节俭颗粒度

■本报记者 徐晶卉

“服务员,打包!”在上海世纪汇广场 Bites&Brews 餐厅用餐,李先生刚起身,看见餐桌上“光盘行动”的提示,决定把吃剩的三明治打包。“正好作为明天早餐,别浪费了。”

“光盘行动”从最早提出至今已有10年,记者近日走访沪上多家餐厅发现,不少消费者已养成习惯,餐厅以创新巧引导,餐饮业发起上海地方标准“立规矩”……“光盘行动”从一句口号变为一股实实在在的绿色低碳新风,积极遏制“舌尖上的浪费”。

商家巧引导:“少量多样”成了“新招牌”

中午时分,旅游“打卡点”豫园里游客如

织,海派餐厅绿波廊坐满了客人。从武汉来沪游玩的陈先生一家看着菜单犹豫不决,服务员经验十足:“你们一共四位客人,先点两份冷菜、三份热菜,不够再加,不然吃不完。”陈先生在招牌点心上犯了难,服务员又加了一句,“点心可以不同口味拼一份,您可以都尝尝。”这句话一下子击中陈先生的需求点,他放心地“多”点了几个不同口味的手工点心。

“点心拼盘”是绿波廊反对食物浪费的巧招。绿波廊副总经理王时佳介绍,餐厅毗邻豫园景区,经常碰到消费者“什么都想尝尝”的“选择困难症”。“本着不铺张浪费的宗旨,我们推出了‘点心拼盘’,原本一份点心都是三个起售,现在客人可以单点一个拼不同口味,先尝尝不同的味道,再选择自己喜欢的点心,既丰富了餐桌,又可以遏制浪

费。”她告诉记者,绿波廊的手工点心出名,餐厅推出“一个也可以单点”服务后,眉毛酥、枣泥酥等手工点心拼盘因为“少量多样”,一举成了门店的“新招牌”,不少顾客吃完还纷纷打包带回家作为礼品,增添了不少新生意。

在熙熙攘攘的南京路步行街上,“看人下菜碟”有了新的内涵:按需提供,从小份菜到大份菜,再到“添加半份菜”,都引导着消费者“光盘”。新雅粤菜馆的一位服务员告诉记者,这已经成为了服务员的“必备素质”。“我们设置了小份菜和大份菜,满足小桌客人和大桌客人的不同需求,有时候一桌客人有十几位,部分菜品还可以按半份或按个增加,避免‘再点一份’而造成浪费。”

从“一盘两味”到1.5份菜,照见了上海

餐饮行业的节俭颗粒度。这些年,餐饮企业还有很多杜绝浪费的“巧思”,比如简化菜品“围裙”,提倡打包等,此外,数字化赋能也为“不够再加”提高了便捷度。

协会立标准:对小份菜、“光盘行动”等作出明确定义

餐饮业积极实践“光盘行动”,形成了不少好做法,餐饮业也在立标准。市餐饮烹饪行业协会副秘书长金培华告诉记者,协会起草编写的《绿色餐厅管理规范》已于今年4月28日获批准发布,将于8月1日起正式实施,成为上海市地方标准。“在贯彻落实《绿色餐厅管理规范》中,我们将‘光盘行动’列入了主要考核指标。”

▼下转第三版

“伟大建党精神与中国式现代化”学术研讨会在沪举办

历史之光精神之力 激励新时代奋斗之路

刊第二版

和而不同燎原壮大, 辉映海派绘画群星璀璨

同期亮相的“草堂传灯”展与“孟光时代”展形成耐人寻味的呼应

刊第五版