

闵行颛桥镇中心村打响镇内拆违第一枪

全镇两年内计划拆除 70 万平方米违法建筑

□记者 贺梦娟

本报讯 闵行区颛桥镇中心村,这个曾经被贴上“脏乱差”标签的村子如今发生了巨大的变化。整治历史违法用地、拆除违法建筑、治理河道污染、取缔无证照经营……在该镇拆违办及相关部门的努力下,中心村打响了颛桥镇拆违和环境综合整治工作的第一枪。

颛桥镇中心村占地面积约 3 平方公里,有 17 个村民小组(3 个村民小组已完成动拆迁),户籍人口 3000 余人,来沪人口近 18000 人。在过去的二三十年里,由于片面地追求经济利益,疏于对违法用地、违法搭建、违法经营等社会治理顽症的监管,导致了全村陆陆续续出现了 50 余宗近 700 亩的历史违法用地、约

30 万平方米的违法建筑、260 多家违法经营户、138 家存在安全隐患的企业、61 处重点消防隐患场所和建筑、22 家违法排污企业,村域内 3 条河道黑臭现象严重。而随着外来人口的大量涌入,村级缺乏人防力量和技防设施,外来车辆乱倒渣土、乱堆垃圾的现象层出不穷,社会治安形势严峻。在这种情况下,该村社会治理压力和成本急剧增加,收入和支出存在很大缺口。以 2014 年为例,该村全年收入不到 1000 万元,而支出却高达 1400 余万元,收支严重不平衡,陷入了社会治理缺失的恶性循环。

面对这样的“硬骨头”,颛桥镇在拆违与环境整治工作中并没有气馁,而是迎难而上,按计划逐步拆除违法建筑,同时形成“以治促签,以

签促搬,以拆促搬”的工作方法。在具体分析大小业主违法违规行为的前提下,以开具违法违规告知单为突破口,击溃大业主心理防线,仅用十天时间便完成第一阶段全部 26 家大业主谈判签约工作。在与大业主签定的协议中,明确由大业主委托中心村委会办理水、电、煤、通信结算和销户手续,停止租赁地块内的水、电、煤、通信的供应,极大地提升了小业主清退撤离效率;对于不配合做好小业主清退撤离工作的大业主,扣除材料回购费,用于对小业主的租金赔偿等;对拒不撤离的“钉子户”采取行政处罚、追究刑事责任等方式,推动小业主清退;对已签约的违法建筑进行锁定,在小业主撤离后立即拆除。

同时,该镇将安全管理视为综

合整治的重中之重,引入专业的法律团队和安保力量,对整治工作的风险进行全面评估;还聘请法律顾问帮助小业主合法合规地争取权益,减少损失。针对部分生产加工型业主无法在短时间内搬离所有设备的实际困难,积极帮小业主联系物流企业和搬运公司,协助其尽快搬离。

截至 12 月 28 日,颛桥镇中心村拆除违法建筑约 21 万平方米,占比超 70%;消除违法用地 498.68 亩,占比超 71%;清退大业主 55 家、小业主 231 家。下阶段,该镇将全面拆除全村农民村宅违法建筑,并开展补缺和巩固提升,实现全村村容村貌的根本性改善,还村民一个干净、平安、和谐的居住环境。

据悉,颛桥镇在拆违和环境综

合整治工作中,制定了两年计划,在 2015 年 10 月—2017 年 10 月中,以消除违法用地、违法建筑、违法经营、违法排污、违法居住等“五违”问题为重点,将集中开展综合整治,基本消除历史违法用地 850 亩、拆除违法建筑 70 万平方米,整治无证无照经营户约 1100 户,治理黑臭河道 45 条,切实解决重点区域、重点领域存在的“五违”等安全、消防隐患和环境脏乱差现象。其中,1 个区级重点整治区域:中心村综合整治;2 个区级重点整治领域:桥荫桥洞综合整治和河道综合整治;5 个重点整治区域:灯辉路两侧综合整治、中沟路 18 号区域综合整治、关闭思购建材市场、沪光路 180 弄综合整治、常青工业园区综合整治等被纳入了两年任务中。



鑫博海:打造“从田头到餐桌”的完整产业链



□记者 卢连明

据介绍,上海鑫博海农副产品加工有限公司是中国石化上海石化股份公司的改制企业,成立于 2001 年,2005 年成为市场主体。经过不断努力、开拓创新,目前已发展成为一个集农产品种植、加工、净菜配送、物流、销售和餐饮服务于一体;具有种植养殖基地、现代中央厨房、团餐服务、美食广场、连锁门店、酒店餐饮等多元业态;市场从上海辐射到全国;实现了“从田头到餐桌”食品安全控制全过程和配套服务一体化的餐饮企业。目前,鑫博海公司共有 20 多个生产基地,通过建设专属的生产基地,从源头控制食品安全。

做大做强带头示范

企业重组和改革 2005 年,鑫博海公司脱离上海石化“母体”。为适应市场经济的挑战和洗礼,该公司坚持“两手抓、两手硬”,不断推出各项改革举措,引进先进管理理念、各类高端人才;引入战略合作发展伙伴——大连亚惠公司;对公司组织架构再次进行重组,建立了以经营管理委员会为管理核心,使公司内部管理机制得到不断的优

化和提升。

产业转型与升级 2007 年,改制成功后的博海公司在产业升级和市场拓展上得到了全面提升,该公司清醒地意识到,要保证食品安全,首先要在食材的源头上加以控制。于是,公司将建立中央厨房为突破口,从原料、生产到加工、配送,都由自己把控,努力构筑“从田头到餐桌”食品安全一体化产业链。鑫博海公司把金山区廊下现代农业园区作为食材的主要源头,除自有农场外,直接与农户签约,根据鑫博海的订单落实种植品种,严格监测,确保原材料的安全。2008 年,在政府支持下,鑫博海公司耗资 3000 万元,创建了当时“国内领先、上海第一”的现代化中央厨房,使农副产品实现标准化、规范化、规模化的食品加工生产产业升级,为全国农产品的安全、优质加工作出示范。中央厨房从国外进口蔬菜及肉类加工设备,在流水线上完成统一的切分、清洗、脱水、包装等流程,再经由鑫博海公司的物流送达签约的食堂和社会餐饮企业。

2013 年,上海市农业产业化重点项目 1.73 万吨农副产品项目二期扩建项目投入生产。拥有 16000

每天,青菜、萝卜、刀豆等农产品源源不断地运进来,经过几道加工工序后变身为一份份生鲜半成品,经烹饪加工流水线生产出各式冷(热)盒饭,现在,每天能解决 12 万人次吃饭问题。这就是“鑫博海”的中央厨房项目。

平方米生产车间的二期现代化中央厨房,拥有净菜、半成品、冷、热链盒饭、速冻调理食品、即食果蔬、中西式点心、调理面条等八大类产品项目,向不同业态的终端门店和客户进行配送服务。从此,鑫博海公司成功转型升级为一个集农产品种植、养殖、加工、净菜配送、物流、销售和餐饮服务于一体,实现了“绿色食品”产、研、销一体化,构筑起“从田头到餐桌”完整产业链的现代化大型餐饮公司。

业态延伸和扩展 2010 年,鑫博海公司被指定为上海世博会餐饮单位食材原料特许供应商和餐厅服务商,承担着园区内五家员工餐厅和十几家社会餐厅的食材原料的供应工作,日均配送量超过 30 吨,成为世博园内供应规模最大、客户最多的中央厨房之一。2012 年鑫博海公司与世博会合作伙伴亚惠公司合资合作,强强联手,并共同组建了上海亚惠博海餐饮有限公司,致力于打造全新的美食广场化团餐、中式快餐的经营、服务、管理,以及冷、热、常温链盒饭及生鲜食品的加工、配送、销售一条龙服务。

同时,鑫博海公司成为上海高铁冷链盒饭的指定服务供应商。鑫博海的冷链盒饭登上高铁,服务旅客,伴随列车高速走出上海,走向全国。同年,获得上海东方传媒有限公司上海电视台餐厅服务的资格,以美食广场式的团膳服务赢得客户的美誉。

2013 年以来,鑫博海公司连续竞标夺得上海瑞金医院、上海卫视通、上海广播大厦、上海视觉艺术学院、百视通、东方 CJ 等十多家餐厅的经营服务权;成为罗森、全家

便利店的供应商;是市政府实施早餐项目的指定生产、配送和经营单位。2014 年,鑫博海公司开始向外复制“中央厨房”,与江苏南京林大公司 etc 合作,在南京建立“中央厨房”,为高铁南京站、南京苏宁易购中心员工餐厅等自营网点提供食材配送服务。在继续保持企业品牌影响力的同时,鑫博海公司开始创立自主品牌。“博海制面”、“博海生煎”、“博海小火锅”等已在苏州永旺美食广场、无锡华润美食广场等面世。2014 年,鑫博海公司的主要客户群已达 51 家,年产值达 3.5 亿元。

良好的社会影响 鑫博海公司所在地廊下镇是上海新农村样板基地,依托金山廊下及周边丰富的农副产品资源优势,鑫博海公司大力发展农副产品加工产业。采取订单农业和定向收购的模式,拉动该区及市内 2 万多亩蔬菜、瓜果种植业,实现 2500 多农户农产品销售及增收,同时安置 450 多名当地农民的就业。鑫博海公司在社区、医院建设了早(快)餐店,在提高鑫博海品牌社区知名度和中央厨房早餐产品推广的同时,取得“配送更便捷,食品更安全,品种更丰富,价格更亲民”的社会效应。

成功源自转型升级

以企业优势为基础,提升餐饮主业水平 鑫博海公司充分发挥自身丰富的团餐工作经营和人才储备,改革创新,提出“中央厨房”为核心的发展理念,统一菜单、统一价格、统一工艺、统一口味,中央厨房集中加工配送,多优整合、提高服务,研发新品,实现中央厨房和团餐市场“双核心”同发展、共成

长。

以“打造一体化产业链为本,确保食品安全”“民以食为天、食以安为先”。鑫博海公司以打造一体化的产业链,夯实食品安全的基石。公司依托廊下镇及周边丰富的农副产品资源优势,大力发展农副产品加工产业,形成以“中央厨房”为核心的、“从田头到餐桌”的生产服务一体化食品产业链。通过建立溯源机制,加强对食材源头的控制;通过中央厨房工艺的优化、物流的流程监控和能力提高、设备设施的完善、管理标准的提升,实现对食品制作过程的安全有效控制;通过对就餐环境、条件的升级换代,强化对员工食品安全操作、服务流程的培训,保障终端产品的食品安全,从而提高消费者的满意度和企业的美誉度。

以“人无我有”为发展策略,抢占市场先机 2008 年,在鑫博海公司建立中央厨房时,全国范围内大型中央厨房可谓屈指可数,上海也寥寥无几。由于找准了以“中央厨房”为核心,由冷链生产、配送技术及专业化、智能化、精细化作为支撑的现代餐饮模式这一企业发展的突破口,在市场竞争中占领先机,人无我有,给鑫博海公司插上了腾飞的翅膀。

因其“安全、卫生、新鲜”的原材料和“安全、高效、充足”的产品供应,鑫博海公司先后获得“上海市行业领军菜篮子品牌综合大奖”、“上海市优秀食用农产品配送企业”、“上海市团餐杰出品牌企业”、“上海名牌企业”、“上海市农业产业化重点龙头企业”、“全国农产品加工业示范企业”等荣誉称号。