

消费升级,农家乐如何转型

[资讯]

在四川,以农家乐为支撑的休闲农业与乡村旅游业日渐成为推动农民就业增收的新兴力量。2012年四川省农家乐接待量占全国总量的31%,接待收入占全国总量的38%。然而今年,规模和效益居全国首位的四川农家乐,“十一”黄金周露出隐忧,住宿的游客少了……

●红火的产业: 农家乐带动750万农民就业增收

“十一”黄金周,四川各大景点游客爆棚,农家乐也跟着赚得盆满钵溢。都江堰市柳街镇双凤村的柳凤休闲岛生意非常红火,老板吴永昌乐得合不拢嘴,“黄金周前10天,旅行社就把客房都预定了。”院外停满了车,院内到处是人,水上大舞台歌声飘扬,廊亭下客人们掌声阵阵。这边露天茶房里喝茶聊天,那边娱乐场里打麻将玩牌。餐厅里,客人一拨接一拨,宴会厅里,喜宴寿宴一桌接一桌……

“每天接待1000人到1200人。”看着宾客盈门,吴永昌认为自己抓住了城市人的休闲心理:“乡土风情、特色餐饮、大众消费,吃住耍,平均每人每天消费260元。”

凭着这种经营之道,去年他的农家乐经营收入1000万元,还解决了当地68位村民就业,现在资产评估已达3000万元。

借助都江堰丰富的旅游资源,像吴永昌这样靠农家乐发家致富的人越来越多。

“农家乐对于带动周边农民就业增收发挥了重要作用。”都江堰市旅游局副局长田涛介绍,很多农民利用自家林地良好的生态环境,辟出院落经营农家乐。

在四川,以农家乐为支撑的休闲农业与乡村旅游业日渐成为推动农民就业增收的新兴力量。截至2012年,全省创建休闲农业与乡村旅游示范基地2.8万个,接待游客2.2亿人次,综合经营性收入突破450亿元,带动全省750万农民就业增收。2012年四川省农家乐接待量占全国31%,接待收入占全国38%,产业规模和效益均居全国首位。

●“成长的烦恼”: 服务单一 模式雷同

“蛋糕”越做越大,不断发展的四川农家乐却遭遇了“成长的烦恼”。最突出的就是,很多人开始觉得农家乐千篇一律,吸引力大不如前。

“不少游客反映,到农家乐只能吃吃农家菜,打打麻将,没有其他好玩的,因而住宿游客少之



又少。这样也失去了很多回头客。”田涛道出了都江堰农家乐发展中的困境。

四川省农业厅产业处处长肖祥贵指出,四川虽是农家乐的发源地,但大多数农家乐项目开发深度不够,以就餐、钓鱼、采摘、棋牌为主,参与性不强,缺乏创意和特色,结构雷同,同质同构现象严重,抗市场风险能力较弱。

“随着社会的发展及人民生活水平的不断提高,人们对农家乐的需求从传统的吃、住、行延伸到游、购、娱。”四川省社科院农发所助理研究员虞洪分析指出,目前很多农家乐对本地民俗文化、乡村风情的文化内涵认识不足,利用农家生活开发参与性项目太少。“农家乐总体而言,还停留在吃农家饭、住农家屋的阶段,不能很好地满足消费需求的变化,亟待转型升级。”

虞洪建议,要将更多符合消费发展新趋势的元素融入农家乐之中,以乡村旅游发展为大背景,在吃、住、行的基础上充分挖掘游、购、娱的潜力。

●定星评级:规范管理 用体验采茶、种菜等吸引游客

为建立和完善行业规范,提升发展水平,四川对农家乐进行了定星评级。去年,四川省先后制定了六大标准,为了保障农家乐的安全经营,还要将其纳入旅馆类进行管理。

“有了标准,我们就知道该怎么去提高了。”吴永昌的柳凤休闲岛已被评为都江堰市3家四星级农家乐之一。

通过规范发展和素质提升,四川休闲农业产业档次有所提高,成功创建国家级休闲农业与乡村旅游示范点6个、示范点12个,创建数量居全国第一。创建星级农家乐(乡村酒店)2014家,其中三至五星级300多家。

为了打造特色,吸引客人,吴永昌没少想点子:增加了住宿、会议、KTV、温泉等服务项目;每年都举办啤酒节、红娘联谊会、诗歌交流会等活动,扩大品牌知名度,聚拢人气;打造特色菜卤板鸭、泉水兔、青椒烧鸡,留住客人的胃。

“柳街是全国诗歌之乡,接下来要举办乡土诗歌大赛等系列乡土文化活动,展示柳街民俗民风。”

创新经营,农家乐业主们都在动脑筋。在大

观镇双乐村13组,占地35亩的吴庄融大花园,有30亩地可供游客开荒种菜,体验农活。经理梅莎说:“增加体验性是为了留住游客、延长其逗留时间。”

在向峨乡石碑村茶溪谷,游客可以家庭为单位,认养小块土地自行种植蔬菜和茶树。“1分地1年租金为1200元。6月份正式营业以来,已有十来家客人认养。”工作人员介绍,游客还可以体验采茶炒茶、参加户外拓展训练等。

虹口镇探索发展“旅游与居住一体化”的乡村旅游新业态;瓦子坪村风貌经过统一打造的灾后重建房屋新颖别致;有些农家乐门口墙上挂有熊猫标牌,这是加入了“熊猫驿站”连锁酒店的标志。

●破除发展瓶颈: 加强政策支持,创新农民参与机制

休闲农业产业规模不断发展,资金、土地、管理等要素渐成制约瓶颈。肖祥贵指出,目前缺乏对休闲农业发展的扶持专项资金,成为制约产业提升的瓶颈。他建议进一步加大对休闲农业基础设施和配套项目建设的投入,充分运用财政资金的杠杆撬动,带动大量社会资本投资。

红火的生意,让吴永昌感到现有的40亩地已经不够发展。下一步,他打算把岛上剩余60亩荒地都流转过来。

肖祥贵建议,创新农民参与机制,充分发挥休闲农业企业的龙头作用、农民的主体作用,推行“公司+协会+农户”、“股份合作制”等模式,吸引、带动更多农民共同发展。

当前休闲农业多以民营企业、农民自主开发为主,存在一定的无序性、盲目性。虞洪建议,政府主管部门要优化农家乐发展规划,引导农家乐错位发展、聚集发展,防止过度发展、同质化发展,立足资源优势,强化环境、人文资源保护,使休闲农业主体在房屋建设、环境营造、活动设计等方面更有特色。

对于农家乐本身而言,虞洪认为,不要盲目跟风,不要一味追求装修装饰上的现代化、规模化、酒店化,“土要土得掉渣,洋要洋出格调、新要新出创意”,要将现代化企业管理模式引入休闲农业管理中,提升服务和管理水平。

王明峰

我国肥料利用率达33% 进入国际公认适宜范围

农业部日前公布了《中国三大粮食作物肥料利用率研究报告》。据《报告》测算,目前3大粮食作物(水稻、玉米、小麦)氮肥当季利用率为33%。我国主要粮食作物肥料利用率水平已经进入国际公认的适宜范围,但仍然处于较低水平。

“目前流传较广的说法‘我国肥料利用70%都浪费了’是不科学的。”中国农业大学教授张福锁说。肥料利用率不只是一个数字,不同作物、不同肥料品种之间差异较大,肥料当季利用率和累计利用率也有差别。

据了解,肥料利用率主要是指粮食作物的氮肥当季利用率。《报告》显示,目前我国3大粮食作物氮肥、磷肥和钾肥当季平均利用率分别为33%、24%和42%。其中,小麦氮肥、磷肥、钾肥利用率分别为32%、19%、44%,水稻氮肥、磷肥、钾肥利用率分别为35%、25%、41%,玉米氮肥、磷肥、钾肥利用率分别为32%、25%、43%。

乔金亮

山西夏粮收购总量 同比大幅减少

据山西省粮食局消息,目前该省夏粮收购已基本结束,全省各类粮食收购企业收购新小麦4.21亿公斤,比上年同期减少1.22亿公斤。为做好今年夏粮收购工作,山西省粮食局今年在各地设立了80个省级价格监测点,监测范围覆盖全省粮食收储企业、大型超市、集贸市场、批发市场、加工企业、转化用粮企业及车站等,密切关注小麦收购市场动态,解决农民卖粮难题。截至目前,山西省各类粮食收购企业收购新小麦4.21亿公斤,比上年同期减少1.22亿公斤。其中,国有粮食企业收购1.98亿公斤,占收购总量的47%,比上年同期减少0.66亿公斤。

王飞航

河北玉米单产再创新高 平均亩产903.51公斤

河北省科技成果转化服务中心近日组织国内有关专家,在全国粮食生产大县河北省永年县对河北冀南种业有限公司完成的“玉米br-2矮生不育化杂交种‘矮单268’选育技术”项目示范田进行实收测产。专家组组长、中国农业大学教授、国家著名育种家许启凤当场宣布测产结果,夏玉米“矮单268”玉米杂交种示范田平均亩产达903.51公斤。该技术在矮化育种方面实现了突破,同时实现了雄性不育化育种;抗倒和抗病性强,适宜密植,最高密度可达每亩6000株;产量高,经专家组鉴定达到国内领先水平,超河北省夏玉米高产纪录28.73公斤,并已申请国家发明专利。

朱峰

新疆建成 2000万亩“大果盘”

据新疆农办消息,今年新疆特色林果业质量持续提升,全区优质林果种植面积突破2000万亩,有效株数达13亿株,果品产量将超过800万吨。目前,新疆已建成南疆环塔里木盆地以杏、核桃、红枣、香梨、苹果等为主,面积超过1500万亩的特色林果主产区;吐哈盆地、伊犁河谷及天山北坡一带建成了以葡萄、红枣、枸杞、时令水果、小浆果和设施林果为主的若干个特色高效林果产业带。

关俏俏

[行业]

双汇等15品牌猪肉火腿掺鸡肉 否认为降成本

很多消费者买火腿和肉肠,往往都觉得里面用的是猪肉,或者是标什么风味,就加什么样的肉,然而事实却不尽如此。据调查走访,双汇、金锣等15个品牌56种不同类型火腿、肉肠中,想找到“纯粹”猪肉的火腿并不容易,有多达37种产品都是在猪肉里“混搭”了鸡肉,占到近7成,有的甚至添加的鸡肉比例还多过猪肉。

调查:“精选猪前腿肉”也有鸡肉

在此次探访的北京市丰台区顺天府、亿潼隆等超市的双汇、金锣、雨润、鹏程等15个品牌,56种类型的火腿和肠类食品中,配料只标有“猪肉”的,仅有14种;另有5种标示为纯鸡肉;而其余37种全是猪肉与鸡肉的“混搭”,其中有12种配料标示为“鸡肉、猪肉”,其鸡肉的比例比猪肉要多。像“金锣”一款特品金火腿,外包装上还宣传“精选猪前腿肉”,可背后的配料表中依然是“猪肉、鸡肉”。同样是肘花熏煮火

腿,“双汇”用的是“猪肉、猪皮”,而“雨润”则用“猪肉、鸡肉、猪皮”,“双汇”的鱼肉火腿肠为“鱼肉、猪肉、鸡肉”。

消费者:多数没留意配料表

消费者大多都不会特意去看配料表,而且多数都一直以为除特殊口味外,火腿和火腿肠都为猪肉制品,根本不知道里面还掺杂鸡肉的情况。“一看配料表,才知道差别很大啊。”消费者汪先生称,一般买这些食品,主要是对比价格、选择口味,都不怎么注意去看配料表的原料构成,猪肉、牛肉当然要比鸡肉贵多了,有上当的感觉。

企业:“掺杂鸡肉是配方工艺需要”

火腿里猪肉掺杂鸡肉,此前就有业内人士指出,掺鸡肉是为降低成本。对此,上述涉及的一些生产企业大多避而不谈或否认,称掺杂鸡肉是为改善口感,也是配方工艺的需要。

“加鸡肉是调节口味口感。”金锣公司客服

部门一女士在电话中称。鹏程食品一位工作人员则称,按照行业国家标准,香肠和火腿制品中允许使用除猪肉外的其他肉类作为原料,使用鸡肉有很多原因,比如会让香肠口感更鲜嫩,而且鸡肉本身成本也肯定比猪肉低。

专家:建议配料中标示肉类比例

中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅表示,国家出台的相关行业标准,对是否可以产销混合肉及其掺杂比例,确实没有明确规定,只要求原料和成品必须检验合格,并且应如实标示在产品的配料表中。

北京汇佳律师事务所邱宝昌律师则指出,火腿通常理解是猪肉,里面如果还加了鸡肉等其他肉类成分,并且用了不少,建议在配料表中标出其具体比例。同时其产品的宣传、包装图案,就不能过于突出猪肉样品,否则有误导、欺骗消费者的嫌疑。

廖爱玲