

2023年5月11日 星期四

第5717期

本期8版

癸卯年 三月廿二

四月初三 小满

东方城乡报



上农 APP

国内统一连续出版物号:CN31-0041

上海市农业农村委员会指定信息发布媒体

www.dfcbx.com

给“土特产”插上“走出去”的翅膀

——上海家绿的农产品“破圈”记

一线调查

□记者 贾佳

倘若绘制一张中国“土特产”地图,上海的体量着实小,但却有足够吸纳来自全国各地土特产的消费市场“蓝海”,如此,就抬高了上海地产农产品进入市场的门槛。7年前,上海家绿蔬菜专业合作社理事长张春辉嗅到了这片“蓝海”散发出的吸引力。这篇土特产的“文章”究竟何解,张春辉还没有做出定论,但多年积累下来的“家绿”品牌建设经验,正在印证他对以土特产为核心的农产品运营的判断。最近,好消息接连传来,“家绿”上榜国家农民合作社示范社,合作社选送的小番茄连续在市、区两级品鉴评优活动中拿下金奖,这些成绩为他的探路增加了信心。他说:“有一点是肯定的,土特产要成功出村入城,要不断打破传统上对农业的认知,在破圈中重新建立新的闭环。”

重塑物流体系

疫情这三年,上海农业从业者切身感受到了农产品市场的变化。变化至少包括三个方面,来自本土的“新鲜”,来自本土的特色,和优质闭环服务,这些要素越来越为消费者所看中。尤其第三点,顺畅快捷的物流配送服务,对于新鲜、特色的品质保障,变得至关重要。



恰恰是这样的挑战和压力,让张春辉发现了新的商机和转机。

“即便是在疫情封控这样的特别时期,如果突然接下1000份订单,我心里是不慌的。”张春辉举例是想告诉记者,物流配送的这道难题,他确信过关了,不仅不慌,还经常能做到,答应当天下午送达的订单,能提前到上午送达。“对于家庭客户来说,他们很需要这种与品质相匹配的服务。”张春辉说。

以家庭和个体为目标群体的农产品消费市场,长期存在着从田头到餐桌最难打通的“最后一公里”问题。为此,张春辉做了什么?

在张春辉的手机上,有个

“滴滴司机”微信群,20多名司机分布在以基地为原点、方圆5公里之内。这些司机师傅人人都为合作社送过货,也乐于接合作社的单子。早上6点出门前往市区,顺路派送几份农产品礼包套餐,这是他们稳定可持续的“开门红”。张春辉很快意识到,有了这些师傅的精准送达,无需依赖第三方物流,只要价格机制合理,不仅能够形成物流配送的利益共同体,还完全可以根据自身品牌服务定位与需求来制定合作“标准”,对这个看似松散的群体实现规范化管理。

为了让物流配送更精准,张春辉细化了合作方案,需求量不大时,可以按单结算,需求量大时,可以按天结算。但有

一点是必须的,即要“跟踪及时,服务到位”,必须在每单送达时,在群内拍照报告,并由客户方和监管人员确认。

物流配送的体验感与农产品的新鲜度相协调,这启发了张春辉思考重塑物流体系价值的重要性,“打破传统的第三方物流的依赖,有助于让农产品走进家庭和个体消费者的服务升级。”张春辉说。

让消费者“出城入村”

而在位于松江区叶榭镇四村村的“彩虹农场”,张春辉不断丰富和拓展农业消费体验。对于周末游、亲子游、团建、教育活动等不同定位的农场体验者来说,彩虹农场同样

建立起了与之相配套的体验式服务的标准。

一边是土特产“出村入城”,一边是消费者“出城进村”,市民对于本地农产品情感的“双向”建设,是一道黏合剂,“农产品一定不只是农产品,它变得可见、可感、可触摸,收获的是一种精神满足。”张春辉说。

“今天我入队,劳动最光荣”,一张张稚嫩的笑脸被记录在视频中。这是去年疫情期间在“彩虹农场”举行的某校少先队入队仪式。彩虹农场为这种“仪式感”赋予了农耕劳作的内容和意义,让孩子们去体验耕土、除草、采摘,这契合了当下对学农教育的倡导,也看到青少年群体走向田间,从“陌生”到“欢畅”的快速反应,这是农场和学校都乐于看到的收获,也是“彩虹农场”运营的一个重要侧面。

在彩虹农场,对待时令农产品的开发是五花八门的,糖葫芦、冰淇淋、甜点;也鼓励消费者自己动手制作,烧烤、土灶、小火锅……农场体验也是多样的,可以露营、喂羊、垂钓,尝试一切与乡村有关的玩法。在这里,农产品被赋予了多层次解读,与“配送到家”完全不同的差异化体验,尽可能在农场呈现出新的价值。“接下来,我会研究出一套上海都市四季循环的体验式农业方案,从孩子到老人,从亲子家庭到企业团队,都可以在满意回家之后,还想再来。” (下转2版)

2023 生态农旅文化节演绎舌尖上的崇明

□记者 欧阳蕾妮

红烧羊肉醇厚浓郁、白切羊肉清香扑鼻、羊肉汤浓香四溢……现场,经大厨们巧手烹制的羊肉大餐肉香满园、热气腾腾。另一头,酿造大师酿制的老白酒清亮剔透、酒香四溢,令人未饮已醉。5月8日,“2023生态农旅文化节之演绎舌尖上的崇明”在崇明中兴镇万禾有

机农场热闹上演。

20位来自岛内知名餐饮行业的大厨齐聚赛场,以崇明白山羊为食材,在规定时间内自选烹饪方式参赛。老白酒酿制大师赛上,各位行家齐聚现场,带来了他们精心酿制的“甘露”。经过专业评委一一品鉴,选出最会烹饪白山羊的大厨与崇明“最香老白酒”。

崇明白山羊是国家地理标

志产品,是崇明特定水土条件下孕育而成的最具代表性的特产之一,肉质紧实,鲜美可口。比赛中,菜肴的色泽、口味、形态、创新等都是得分点。“烹饪红烧羊肉时应该谨慎使用香料,避免掩盖羊肉本身的香气,以保留崇明羊肉原本的鲜香。”逐一品尝过各位参赛选手的作品后,锦绣宾馆餐饮部副经理、崇明白山羊菜肴制作非遗传承

人陈斌认为,参赛选手水平都较高,评奖也是优中选优。

崇明老白酒作为地理标志保护产品,又是传统特产,酿造技艺很关键。大师赛现场,18家参赛单位拿出提前酿制的老白酒,评委们逐一品尝,从香气、口味、风格等多方面评选优品。

记者获悉,本届生态农旅文化节也是今年崇明“五五”购

物节系列活动之一,以崇明白山羊和老白酒为媒,以土厨大赛为载体,展现崇明原汁原味的生态美食,推广崇明特色优势农业,并以此积极促进崇明旅游消费,持续提振行业信心,以农旅融合发展新作为、新成就为乡村振兴加油,为高标准推进崇明世界级生态岛建设助力。



上海新城经济区

(2009年度获评上海市名牌企业,上海市著名商标)

青浦总部:沪青平公司3398号

17号线站点 商业用房出租

好消息

为企业 提供注册、变更、咨询等 全程免费的一站式优质服务

电话: (021) 59750000 59755651 http://www.xincheng.net