

我市通过改良葡萄品种、提升种植技术、创新销售模式等,推动葡萄产业跨越式发展——

葡萄领“鲜”新赛道

□ 陈雅芳

深秋时节,晓阳镇盛世园种植专业合作社,乡镇农技人员在指导农户做好入冬前的清园管理,为来年葡萄丰产打好基础。“清园后再施有机肥,增加果实采收后的树体营养,保证第二年的葡萄品质。”晓阳镇乡村振兴服务中心高级农艺师占仕发说。

据了解,得益于果园“软硬件”改造的不断投入,今年该合作社种植的50多亩高山巨峰葡萄获得好收成:总产量约73吨,果农收入达74万元,比去年增长了近15%。同时,合作社采用订单农业模式,引入果业供应链企业负责产品营销,把果农从采摘、包装、销售等繁琐环节中解放出来,专注于葡萄种植,增产提质。

“今年,合作社的葡萄早已被订购一空,果农生产积极性高涨。”盛世园种植专业合作社负责人谢万柳喜笑颜开。他告诉记者,今年合作社与山姆、朴朴等商超

合作,管理方面由自己负责,采摘全部交给山姆、朴朴,葡萄收益尤为可观,合作社还添购了3辆车。

在福安,超八成的葡萄产区应用“公司+农户”订单农业模式,就地建立较为成熟的种植生产、冷链物流、销售网络等团队,解决葡萄上市期的管理采摘、分拣包装以及储存销售难题,大大减轻了果农负担,同时也保证了葡萄的市场新鲜供应,提升产业效益和竞争力。

在占仕发看来,订单农业模式通过引进企业统一采购、统一管理思维,解决了种植户销售等难题,“种植户只管把葡萄种好,客商按他们的标准来收购,价格高,种植户收益也高。”

在以新模式助力葡萄产销两旺的同时,福安还持续做深“三产融合”文章,多元化实施产业兴农,绘就乡村振兴新“丰”景。2018年,松罗乡引进葡萄醋酿

造企业,采用先进的双酿技术,通过分选榨汁、生物酶解、二次陈酿等一系列六十五道工序,将葡萄果汁酿成葡萄酒再转酿成葡萄醋,以“源头、原厂、原酿”为特色工艺技术,制作果醋饮品,实现产业链、价值链与利益链融合,为当地葡萄产业发展拓宽了新路子。

“目前,我们的产品主要销往广东、广西、浙江等地,去年共销售了6万多箱,销售额超1000万元。”南国小镇(福建)食品有限公司总经理黄华杰介绍,今年,企业新增塑料瓶、铝罐等包装,方便消费者携带,“今年销售额预计能增加30%左右,目前我们的样品已发往迪拜、土耳其等国家,尝试拓宽国外销售渠道。”

葡萄产业的一招鲜,“鲜”在品质够硬,“鲜”在发展够活,“鲜”在后劲够足,但酒香也怕巷子深。为让葡萄产品走得更远,每到葡萄上市季,我市各地设立

的葡萄分拣中心开足马力运作,通过预冷、修剪、包装、冷链运输等流程,使葡萄鲜果更耐储存、便于运输,到达高速公路直达的省内主要城市和北京、上海、浙江、广东等地时,依然能保持良好的口感和品质。

“我们从8月初开始收购松罗巨峰晚熟葡萄,高峰期可达1.5万斤至2万斤,进入高峰期后,我们仓库会增加分拣员工,延长工作时间,确保葡萄能够及时发货。”绿声源(福建)供应链管理有限公司负责人缪光华说。

葡萄产业作为我市特色农业支柱产业,自1984年引种以来,从追求高产量到标准化栽培,再到避雨设施栽培和套袋技术推广,早晚熟及新优品种遍地开花。目前,当地种植面积已达8万多亩,鲜果年产量10万吨,全产业链产值超35亿元。



在送餐的骑手雷鸿铿

为了赶订单、不超时,外卖骑手在送餐路上加足了马力,却不想在“最后一百米”遇到了路难找、楼难进、电梯难等、电话不通等情况,从而也爆出了个别骑手因不满情绪私下对餐品吐痰、偷吃等事件。这既损害了消费者的利益,也破坏了公众对外卖行业的信任。

如何畅通外卖配送“最后100米”,让公众吃得放心?近年来,我市在不断探索中寻求满足各方诉求的最大公约数,努力打造骑手友好环境。

小区“熟人”多 送餐更方便

“来来来,大热天当心中暑,过来喝点凉茶。”安居小区保安队长苏振松叫住刚从居民楼里送餐出来的饿了么骑手雷鸿铿。

“不用,不用,我要赶下一单了,您忙,您忙。”雷鸿铿在烈日下大汗淋漓,他和苏队长简单打个招呼就走了。

两年前,26岁的雷鸿铿还是个外卖新人,订单量并不多,在送安居小区外卖的时候,经常因找不到楼栋位置,而导致时间超时。

在一次送餐途中,雷鸿铿只是顺便帮苏队长运了趟装修材料,从此二人便熟络起来。雷鸿铿在安居小区遇到问题就会咨询在保安室的苏队长,苏队长都会热情解答。甚至超时送达时,苏队长还会向居民

帮雷鸿铿解释,尽可能阻止矛盾的产生。

“这个行业我看得多了,大部分都是本地年轻人。我们做长辈的何苦为难认真工作的年轻人呢,能帮一点是一点吧。”苏振松说,还有很多骑手和雷鸿铿一样,大部分态度都很好,居民和骑手之间自然也建立起了信任。

雷鸿铿介绍,为了让每个骑手都能保持良好的服务态度,饿了么公司每周都会召集员工开例会,除了分析上周工作情况,强调安全问题,还要求员工两两相互面对面模拟练习工作时的服务用语。

同时,公司还将300名骑手划分为10个小组管理。并设置激励机制,每个月好评前三名的小组获得1000元至1500元的团建费。对于好评率高的个人,每人奖励100元至500元不等。对于差评次数多的骑手,公司给予三次改正机会,对其批评教育、回炉培训、面聊整改。如表现依旧没有改善,劝退处理。

如今,骑手这份工作雷鸿铿已干得游刃有余。在各个小区“熟人”的配合下,多时一个月能跑2000多单,工资上万元。他的下一个目标是当上小组组长,趁年轻,加油干。

食品“小封签” 保障“大安全”

9月23日,在冠后路某蛋糕店里,服务员细心打包外卖食品,逐一为它们贴上

畅通外卖配送“最后一百米”

□ 雷津慧 李广

“食安封签”后通知外卖员取餐配送。

这是市市场监管部门为防止外卖食品在配送过程中被人为拆启或意外破坏专门推广使用的一次性包装封签。

“随着网络订餐服务兴起,外卖食品安全问题持续引发各方关注。特别是各地时有发生外卖餐食在配送过程中被偷吃、恶意加入异物的事件,更是让消费者感到忧心忡忡。”市市场监管局副局长徐绍贵说。

徐绍贵从事食品卫生相关工作已有34年。34年间,国家对食品安全的重视不断提升,从《中华人民共和国食品卫生法》变化为《中华人民共和国食品安全法》,突出“安全”二字,更强调从“农田到餐桌”的全过程监管。而外卖配送过程属于市场监管覆盖不到的“盲区”,事件发生后很难界定各方责任,极大程度影响了消费者的用餐体验甚至健康安全。

为此,市市场监管局积极通过各外卖平台,向网络餐饮服务商家推广使用拆启后无法复原的“食安封签”,要求商家在出餐时规范粘贴“食安封签”。

外卖员在配送过程中有责任保持封签完整性,避免食品受到污染,让消费者一目了然、吃得放心。一旦发生纠纷,封签可作为佐证,快速明晰商家、外卖员和消费者的责任。

“我们要求把封签分发到实体店,由平台的经理到各个店铺宣讲运用‘食安封签’的具体要求和目的意义,提高商家思想认识,变被动为主动。”徐绍贵介绍,目前福安已投放32万张“食安封签”,有681家“美团”和869家“饿了么”入驻商家规范使用“食安封签”。如果外卖送到消费者手上时有封签缺失或破损的情况,即可拨打12315举报。

在普及这项工作的过程中,市场监管局还是发现了一些问题。如封签质量太好,撕开再粘上不容易被发现;封签成本太贵;封签设计太大等。

“目前,我们对封签的质量、价格、样式、功能等方面都已进行优化。现在的封签撕开无法二次粘贴,成本降低至1张

1分钱,并缩小封签大小,添加了外卖平台的二维码等。”徐绍贵说,下一步,计划通过经费补助、引入广告等方式,使这项工作能长期坚持下去,助力福安市外卖餐饮行业健康可持续发展。

社会共管治 构建好环境

日前,在阳头街道,又一个工会驿站正式投入使用。工会驿站不仅为外卖骑手、环卫工人等户外劳动者提供短暂歇息场所,更提供了充电宝、日常急救药品、微波炉热饭、免费提供书籍报刊阅览等贴心服务。

“外卖员等新就业形态已成为我们不可忽视的一部分。”市总工会党组书记、常务副主席陈奶轩说,“目前,我们已设31个工会驿站,每个驿站都设在户外劳动者最密集的地方。”

不仅如此,市总工会还针对各网络餐饮平台发出《福安市工会劳动法律监督提示函》,其中,明确了要科学设置报酬规则,合理设定绩效考核,实行“算法取中”;要完善订单分派机制,优化送餐路线,开展交通安全培训,切实保障劳动安全;要积极引导社会对外卖送餐员形成身份尊重和职业认同,营造良好从业环境等,为外卖骑手等群体上保障“安全带”。

在市总工会的帮助下,福安社会各界对外卖骑手的关注度越来越高,有越来越多主体介入共同协商,探索平衡效率的更优解。

市政协委员、阳春社区党委书记李华杰十分关注骑手。近年来,曾多次与市市场监督管理局、总工会、外卖平台、社区居民等进行了协商讨论。

“下一步,我们社区计划对骑手加强管理和登记,并通过设立外卖专用停车点、外卖放置柜、张贴楼栋引导牌等方式方便骑手能按时配送,同时也保障了社区的安全。”李华杰说,社区畅通外卖配送“最后100米”的方式还在不断摸索之中,居民都很支持,大家要相互理解和包容,骑手和居民、物业友好共处也非难事。