

北京93家蔬菜基地联防联控保障“菜篮子”供应

本报讯 记者从北京市植物保护站了解到,为保障疫情防控期间蔬菜的安全生产和市场供应,北京目前正常生产经营的93家蔬菜病虫害全程绿色防控示范基地投入了更多精力和成本,自1月25日至今,累计为市场供应蔬菜3429.5吨,其中果菜814.3吨,叶菜1398.5吨,其他蔬菜1216.7吨。

据北京市植物保护站蔬菜科科长李云龙介绍,这93家基地在北京市植物保护站主要分布在昌平、密云、顺义等区,近年来,市植保站对各园区进行病虫害防控技术指导,园区的病虫害防控技术水平较高。疫情期间为各园区供应的蔬菜主要包括西红柿、茄子、黄瓜等瓜果类蔬菜,白菜、生菜等叶菜,还有西甜瓜、草莓等水果,93家基地通过各种渠道销往菜市场、商超、单位、小区等。

疫情防控期间,为了保证北京市民菜篮子的安全,各蔬菜园区能同等享受面向全市的农药补贴系统优惠政策,病虫害防控指导意见、绿色防控物资供应信息推送等保障措施。同时,绿控



基地还能通过原有的专门微信服务平台,享受到一对一的病虫害防控技术指导等服务,蔬菜安全生产能力得到了有效保障。

据了解,北京市自2013年

起开始实施蔬菜病虫害全程绿色防控示范基地建设工作,截至目前共签约建设绿色防控示范基地103家,其中有10家基地因转作其他用途或考核不合

格等原因退出建设名单,目前全市正常生产经营的示范基地共93家,覆盖面积2.93万亩。

在绿控示范基地内,市农业部门重点推广覆盖蔬菜产

前、产中和产后全过程的、以非化学防控为核心的“蔬菜病虫害全程绿色防控技术体系”,具体包括蔬菜残体处理、土壤消毒处理、太阳能杀虫灯、性诱捕、色板诱杀、防虫网、天敌控虫等20余项绿色防控技术。同时,绿控基地内实现了蔬菜全程绿色防控技术使用率100%,绿色防控覆盖率100%,产品农药残留检测合格率达到100%,专业化统防统治比例达到80%以上,化学农药用量平均减少34.5%以上的建设目标。

李云龙介绍说,疫情期间,市植保站除了为绿控基地提供农资信息和技术指导外,还帮助销售存在困难的基地拓宽销售方式,通过微信销售平台等渠道宣传推广,为蔬菜在产和销两方面提供保障。

据悉,今年北京市植保站将计划完成100家蔬菜病虫害全程绿色防控示范基地的建设目标,在重点园区内推广应用蔬菜病虫害全程生态防控技术,进一步突出园区的生态涵养功能和生态环境价值。

(《新京报》)

经营逐渐回暖 新模式不断“点亮”

——餐饮消费正在“点燃”北京城的“烟火气”

近期,各地复工营业的商户正在不断增加,餐饮消费需求逐渐释放,越来越多的城市正逐渐恢复“烟火气”。记者通过采访北京多家餐饮店了解到,在保障疫情防控和饮食安全的同时,大量增加的需求提振了餐饮从业者的市场信心。

餐饮企业有序复工 门店逐渐“亮灯”

夜幕下,北京大街小巷被商场、商铺的灯光逐渐点亮。“一份豆角焖面,二两猪肉包,一份南瓜粥……”记者19日晚餐高峰期来到北京朝阳区一家庆丰包子铺门店,看见门口有几个顾客和送餐员在排队点餐取餐。门口放有一张桌子,放着温度计、消毒液和菜单,每位点餐的顾客进门必须量体温。该店一名工作人员表示,门店从2月24日开始营业,每天店内要进行3次全面消毒。目前已取消了堂食,只能外带。

记者在朝阳区一家大型商场里的“汤城小厨”门店看到,正有一桌顾客用餐。刚走进这家店,其门店主管步晓芬就把记者拦在了门外,要求量体温。据步晓芬介绍,这家门店3月17日开始恢复营业,目前可以堂食和订外卖。

中国连锁经营协会3月18日发布的《新冠肺炎疫情对中国连锁餐饮行业的影响调研报告》显示,2020年1至2月连锁餐饮企业营业额大幅下滑。各餐饮企业快速采取措施,减轻疫情冲击。

受疫情影响,北京华天饮食集团直属企业春节期间营收同比下降超过60%,通过快速调整经营策略,减轻疫情冲击收到成效,降幅呈逐渐收窄趋势,一些品牌的部分直属门店在2月份实现盈利。

探索线上经营“新路子” 外卖成销售主力

在过去一个月里,北京累计消费了4.4万只烤鸭、1.8万份炒肝、1.5万份炸酱面……饿了么数据显示,复工以来,北京市外卖消费整体呈现快速增长态势,且增速在不断加快,国贸、中关村、望京等地订单“火热”。

疫情初期,众多餐饮企业面临经营困境。1月20日至23日,4天时间年夜饭基本全部退订,提前准备的大量原材料备货全部积压;受疫情影响,堂食销量降至冰点,营业额断崖式下滑……北京大鸭梨餐饮集团快速反应,通过外卖“自救”:调整外卖菜单,缩短产品结构,春节期间精简优化菜品,推出一人食为主的外卖餐。短短一个月时间收效显著,2月份外卖恢复到之前销量的50%左右,交易额达到1500万元。

目前,大鸭梨全国门店营业率93%,大部分外卖门店坚持每天8小时有效经营,通过外卖平台向消费者供餐。北京大鸭梨餐饮集团总裁郭琦表示,把因疫情不能外出聚餐的堂食顾客转化为临时的外卖刚需群体,对我们的经营起到了关键作用。

除大鸭梨外,木屋烧烤、京味斋等数十万商家成为美团发起的“春风伙伴联盟”联盟商家。据美团介绍,首批联盟商家平均营业额增幅超过80%。

不仅如此,北京凯宾斯基、香格里拉集团等五星级酒店也开始纷纷选择上线外卖平台,实现“云复工”。北京燕莎中心凯宾斯基饭店副总经理李波说,疫情期间4家在营的餐厅通过外卖平台建立合作保证了效率、安全和品质。通过对各餐厅的菜单进行了重新评估,取消了一些不太适合外卖的菜品,推出了更多方便、快捷且安全的食品。

据美团大数据不完全统计,2月17日至3月1日,全国主要城市餐饮外卖交易额和订单量呈现大幅增长态势,深圳、广州、北京、上海等城市位居前列。全国三成商家外卖单量超过疫前(2020年1月6日至1月19日)的单量。

业内专家指出,在疫情期间,外卖平台为餐饮企业推出的“无接触配送”“无接触外卖防护罩”“流量扶持”等解决方案,对传统餐饮企业的全渠道运营起到了不小的帮助作用。

跨界合作谋发展 创新机制抗风险

为应对因疫情产生的营收影响,各餐饮企业采取了一系列创新举措,比如探索无人车配送,出售食材、半成品餐食和预包装食品,开通远程预点餐,拓展电

子商城、微信小程序等网上销售渠道;还开展了多种类型的跨界合作,探索共享新机制,比如与外部开展供应链合作,探索员工的跨界合作等。

北京华天老字号疫情期间开发的多半成品菜品,如同春园的三鲜蒸蛋饺、菊花鱼,惠丰门丁肉饼店的烙饼卷肘子,惠丰涮肉馆的麻辣涮锅等一经推出就颇受欢迎。

借助科技力量,餐饮业正不断探索无人化、智能化。调研报告显示,67.6%样本企业表示筹划提升供应链或企业数字化转型;19.7%样本企业计划尝试无人化设备或无人餐厅。

据北京华天饮食集团公司相关负责人介绍,疫情发生后公司第一时间推出了远程预点餐服务,接下来还将继续大力推行“无接触餐厅”,实体门店内全面普及扫码点餐、扫码支付,尝试推行无人款台、无人点餐。

美团外卖相关负责人表示,首批智能取餐柜已在北京、武汉、上海和广州安装完成并试运行,或许将推动更多区域安装落地,重点覆盖医院、商务楼宇和小区等人流密集的场所。

记者采访的多家餐饮企业中,大部分对2020年的经营发展依然信心满满,并将进一步增强自身商业模式的抗风险能力。郭琦表示,我们坚信餐饮行业依然是最活跃的第三产业。“当疫情散去,餐饮行业将迎来全新的发展。”

(新华网)