

顺应消费升级趋势,配合《北京市垃圾分类管理条例》实施,北京市全面推进净菜上市。本报记者实地走访北京新发地农产品批发市场等——

净菜上市:每天减少20%果蔬垃圾

□ 本报实习记者 解磊

近日,为配合《北京市垃圾分类管理条例》的实施,北京市全面推进净菜上市工作。净菜在消费端的反响如何?净菜又给垃圾分类带来了哪些便利?本报记者实地走访了北京市新发地农产品批发市场、各大商超和社区进行了深入了解。

顺应消费升级趋势 消费端反响积极

记者发现,北京市场上的净菜实际分为三种——通俗意义上的精品蔬菜净菜、鲜切即用菜、鲜切即食菜。记者在丰台区某大型超市了解到,精品蔬菜净菜、鲜切即用菜和鲜切即食菜通常根据加工程度进行分类。去掉蔬菜的废叶后进行简单清洗和包装的就是精品蔬菜净菜;已经真空包装,切成块或丝的是鲜切即用菜;盒装沙拉等买回家无需烹饪直接食用的就是鲜切即食菜。

记者观察发现,不同年龄、身份的消费者对烹饪净菜也有不同的选择。64岁的消费者王女士告诉记者,她通常只购买进行了初步加工的精品蔬菜净菜,买回家也会再次清洗一遍,相比于菜市场的新鲜蔬菜,省去了择菜这一步骤,减少了厨余垃圾,也不会有浪费的情况出现。“大多数人还是跟我一样选



择买这种蔬菜,比较方便,价格也比较容易接受。”王阿姨说道。大兴区某菜市场工作人员也印证了王女士的说法,精品蔬菜净菜的销量远比鲜切即用菜和鲜切即食菜要高得多。

而在朝阳区一家高端超市,记者发现,鲜切即用菜和鲜切即食菜同样受到消费者青睐。消费者吴女士是个白领。她告诉记者,经常加班的她中午会选择鲜切即用菜用来烹饪,节省了大量时间不说,吃得也放心。晚上会购买蔬菜或者水果沙拉这种即食菜,“现在生

活和工作节奏快,‘做饭两小时,吃饭五分钟’对于我们来说难以接受。同时我们也更注重健康和身材管理。公司很多同事和我一样,中午和周末购买净菜烹饪,晚上选择即食沙拉作为晚餐,这似乎已经成为了一种生活方式。”

不仅是普通消费者,餐饮企业对于净菜的需求也在攀升。丰台区一家品牌连锁餐厅的经理肖文玉告诉记者,以前餐饮企业对净菜并不感冒,后厨有专人负责择菜和洗菜,但随着厨余垃圾的处理越来越严格和人工成本的上升,企

业发现还是直接采购净菜更划算。

中国食品产业分析师朱丹蓬在接受消费日报记者采访时表示,净菜提升了消费者整体的体验感。我国许多消费者的工作和生活节奏越来越快,对于菜的要求也在提高。购买净菜可以省去很多烹饪步骤,节省时间,带给消费者极佳的体验感和便利感。“当消费的思维以及行为改变之后,就会不断地倒逼产业端创新及升级。净菜既是消费端升级的体现,也是产业端服务升级的体现。”朱丹蓬说道。

从生产端到消费端为环境减负

业内人士告诉记者,在垃圾分类实行多年的日本,上世纪末,东京菜市场的净菜率已趋于100%。净菜对于垃圾分类的影响是积极且巨大的。

记者在新发地农产品批发市场了解到,目前新发地9成的蔬菜、水果都达到了净菜标准。新发地市场工作人员在接受消费日报记者采访时表示,净菜进场后,平均每年减少垃圾总量约20%。在新发地四季顺鑫净菜加工中心,记者看到,一批批蔬菜在流水线上,经过机器自动清洗、削皮、切菜和甩干后,很快变成真空包装的半成品。工作人员告诉记者净菜加工中心的日处理量可以达到50吨,相邻的另

一个加工车间还在紧急建设中。同时,新发地市场从2016年就使用了绿色环保循环共用周转箱。

生产端减少了垃圾总量,消费端也同样为环境减了负。北京市商务局工作人员表示通过鼓励净菜生产加工企业加强成品、半成品加工中心建设,提高成品、半成品加工配送能力,加大对机关团体企业食堂和餐饮企业食品原材料成品和半成品加工配送,进一步减少餐厨垃圾。同时推行净菜进社区,让净菜更轻易触及消费者。

在丰台区某小区,记者看到,小区内搭起了棚子,商家摆上了包装精致的净菜产品,小区内消费者也络绎不绝。消费者刘先生告诉记者:“垃圾分类最麻烦的就是厨房里产生的垃圾,每次分类都要对照分类表,购买净菜切实降低了垃圾分类的难度和复杂性,价格也只要比毛菜稍微贵一点,从便利和环保方面来说,让我们消费者很满意。”

据了解,以新发地农产品批发市场为例,每天果蔬垃圾大约能够减少20%,全年预计减少7000余吨的果蔬垃圾。北京市商务局工作人员表示,“净菜上市”实现的是“菜尽其用”,为的是让环境“减负”,不管是对生产者、经营者、消费者,还是对生活环境和生态环境来说,都是一件好事。

虽然配送成本有点高 但不失为一条路

从堂食到送菜 餐饮企业在变

在2020年初的这场疫情当中,餐饮业受到重挫的直接原因,是因为长期以来,提供堂食几乎是大多数餐饮门店的唯一经营方式,断了这项收入,相当于“扼住了餐饮人的脖子”。而外卖因为出品难以控制、平台佣金过高等诸多问题,至今仍有许多餐饮门店不愿意接受;直接出售食材显然也违背了一个餐饮人的初衷——毕竟咱不是菜市场。

但如果餐厅提供净菜加工与配送,情况就变得有点不一样。食材的切配,本身就是厨房需要完成的工作,餐厅员工并没有因此增加工作量;而配比好的净菜,往往能卖出比菜市场食材高出不少的价格,带来的毛利非常可观。

净菜摆脱了堂食的限制,也不会造成聚集用餐的风险,在配合疫情防控的基础上,同样能将餐厅的口味较为准确的传递给食客,甚至还给了食客可以发挥的空间——这一点是外卖无法具备的优势。

除此之外,净菜能够将餐厅的“品质产品”带出其本身3公里的“消费圈”,对于发展潜在消费者能起到一定作用。

尽管净菜“零售”只是部分餐厅在疫情之下维持生计的一种选择,但即使在疫情结束之后,餐厅恢复正常经营,它也同样具备一定市场。

“做饭两小时,吃饭五分钟”是生

活中大多数人烹饪的常态。投入与享受的时间反差过大,“劝退”了习惯快节奏生活的人。想要亲手烹饪一顿放心的饭,却不愿意花时间,这一部分人群便是净菜的“消费对象”。而餐厅做这件事的优势,是能够更加准确的把握食材配比,无论从口味和健康来说,都是餐饮人“专业的延伸”。对于追求品质消费的食客来说,自然愿意买单。

正如外卖面临的佣金过高问题,净菜也同样如此。尽管净菜作为餐厅一种“新零售”模式,能突破堂食营业的限制为餐厅带来收入,也能在有限的人工之下保证生产,但配送环节的人工成本,也仍然是它不可避免的问题。

比起成品菜来说,净菜对于食材保鲜有更为严格的要求,如果处理不好,更加容易造成浪费。尤其到了气温较高的夏季,更加需要精确把握提前切配和路上配送的时间;即便是食客上门来取,也要思考如何尽可能保证食材的新鲜度。

除此之外,菜品种类与搭配的选择也是一个需要慎重思考的难题。例如是选择大众更为常见的青辣椒与肉的搭配,还是选择店内更为热卖的红辣椒与肉的搭配?那些依赖于特殊器皿但十分热卖的菜,又该如何取舍?需要思考的问题,也许远不止此。

(新华)

用工业加工的方式,为消费者每日所需的蔬菜锁定一个恒定的品质和价格,从而改变个别品种突发的“蒜你狠”现象,北京新发地市场最近开展了一项尝试。

“将蔬菜处理成净菜再上市,可以让农产品提升附加值。同时,通过现代的冷库存储等方式,让消费者在终端享受到每个单品相对恒定的价格,减少大幅波动。”近日,北京

网+净菜供应平台,推进产销线上对接与交易,利用大数据、云计算、智能化服务模式打通和串联种植、流通端、消费端,实现以需定产、反向定制。

这被认为不仅将大大减少农产品和厨房垃圾,还会倒逼农业生产方式升级。

顾兆学介绍,此前调研时发现,“消费市场变化细分明显,有些消

生活需求“倒逼”农产品净菜化、标准化



新发地市场常务副总经理顾兆学在接受记者采访时表示。

据悉,近期,北京市商务局、北京市农业农村局制定印发了《关于逐步推进净菜上市工作的指导意见》,在北京逐步推进净菜上市工

作。5月份,北京市商务局、北京市农业农村局在新发地农产品批发市场组织开展推进净菜上市。

记者获悉,此次推动净菜上市,将从生产、流通、销售环节进行,尝试通过调整净菜加工布局结构,引导净菜初加工向农产品流通体系链条前端转移;同时,通过推广净菜交易,建立净菜配送、销售网络,支持农产品批发市场通过降低进场交易

费用等措施,吸引净菜进场交易;通过鼓励农产品批发市场、连锁超市建立净菜专营店和净菜销售专柜,在规范化社会菜市场、居民小区设立净菜专区,形成净菜配送、销售网络;通过鼓励生产企业建立互联

网+净菜供应平台,推进产销线上对接与交易,利用大数据、云计算、智能化服务模式打通和串联种植、流通端、消费端,实现以需定产、反向定制。这被认为不仅将大大减少农产品和厨房垃圾,还会倒逼农业生产方式升级。

顾兆学介绍,此前调研时发现,“消费市场变化细分明显,有些消

费者对价格敏感,但也有一部分消费者对品质敏感,不同消费者的需求都需要满足,因此,小包装净菜可以满足品质消费的需求,而且减少损耗,降低农产品和厨房垃圾。今年一季度需求的变化,也倒逼出了农产品净菜化、标准化,使农业生产提档升级。”

此外,经过加工的净菜,在提升农产品附加值上,也是有益的尝试,“普通蔬菜平均利润不会超过5%,有些甚至在1%,流通环节损耗严重是很大的问题,通过工业化的净菜处理,可以让农产品附加值有很大提升,利润可以提升至10%。当然,利润的提升并不是靠终端价格的提升,而是压缩损耗得来的,这种生产方式,还可以通过收储、冷藏等技术手段,让产品的价格相对稳定,不再大起大落,农业生产各环节有利,消费者也享受稳定的产品价格”,顾兆学对记者说。(证券)

冷链设备普及助力净菜加工新鲜品质

的果蔬类在流通中的损耗率较高,高达25%—35%,平均1斤蔬菜要产生3两左右的垃圾,既造成资源浪费,又产生大量果蔬类垃圾。

不仅如此,随着全国正在积极推广垃圾分类政策,果蔬类垃圾减量的潜力非常大。如今许多地方正以生产、销售、包装等环节为重点,积极推进净菜上市,减少果蔬类垃圾。

此外,近日,也有一委员提出建议,推广“净菜”进市,大力支持大型蔬果批发市场投建“净菜”加工设备,增加果蔬运输冷藏车辆,提高配送效率等等。

可以说,“净菜上市”一方面是蔬菜生产、销售、包装各环节的一次“革

命”,通过推广“净菜上市”,不仅实现了“菜尽其用”,同时还可以实现垃圾减量20%左右,从源头上实现果蔬类垃圾减量化。另一方面,倒逼净菜生产加工企业通过先进的净菜加工设备以及冷藏车等冷链物流装备,提高加工、贮存能力,保障净菜新鲜品质。

提高加工、贮存水平 保障净菜新鲜品质

随着消费升级加快,加之在快节奏的生活中,很少有人有多余的时间去购买挑选食材、清洗、切配食材等,而净菜因其经过切分并清洗、消毒等加工而成,干净,无需清洗、切配、方便,越来越受

到市场的欢迎。不过,需要一提的是,虽说净菜干净、方便,但依然有不少人望而却步,其中原因包括净菜不新鲜,时而曝出净菜安全卫生问题。

其实,就净菜新鲜来看,主要还要依赖于低温保鲜技术,只有利用低温贮存保鲜技术,才能更好地延长净菜的保质期和新鲜度。近年来,随着生鲜市场“赛道”不断升温,我国冷链物流迎来高速发展期,冷库、冷藏车等冷链物流装备技术水平也得到提升,冷链物流标准体系及冷链物流信息系统不断完善,提高配送效率和产品质量。

不仅如此,许多地方在生产环节,正积极通过构建净菜规范化、标准化体系,制定主要蔬菜品种净菜生产、加工

近日,北京市推出《关于逐步推进净菜上市工作的指导意见》,以生产、销售、包装等环节为重点,全面推进净菜上市,减少垃圾总量。

“净菜上市”是从源头上实现垃圾减量的有效举措。北京市每年产生大约600多万吨生活垃圾,其中65%左右是厨余垃圾,而其中蔬菜垃圾又占很大比例。从连土带泥的毛菜到经过处理的净菜,蔬菜销售垃圾减量的潜力非常大。这些源头减量的菜帮菜叶,会被批发市场集中收集处理,变废为宝、堆肥还田。随着“净菜上市”步伐逐步推进,很多蔬菜会在进京前就会完成“净身”操作,力争在北京市场上销售的蔬菜是最干净的,垃圾产生率是最低的。

“净菜上市”是蔬菜生产、销售、包装各环节的一次革命。生产环节,主要是构建净菜规范体系,将净菜产业发展纳入北京蔬菜产业发展规划,引导净菜初加工向农产品流通体系链条前端转移。销售环节,主要是鼓励净菜生产加工企业发展,提高成品、半成品加工配送能力,鼓励农产品批发市场、连锁超市建立净菜销售专区。包装环节,主要是推进农产品包装标准化,采用简约包装,使用绿色环保包装、可重复使用包装等方式,不断推进包装垃圾源头减量。随着“净菜上市”的推广普及,以后再回到菜市场买菜,再也不用翻来覆去挑挑拣拣了,再也不用担心有人为了省钱在菜市场偷偷扒菜叶了。这是一次蔬菜从田间到餐桌的全链条变革,也是人们消费习惯和生活方式的一次变革。

“净菜上市”减少的是垃圾总量,净化的是生活环境。北京市“净菜上市”将分步进行,目前主要是去掉根茎叶和洗涤切分操作,可以区分为纯净菜和半净菜。生活中我们都深有体会,蔬菜中30%是菜叶、菜帮、菜根,这些东西不能吃。一棵白菜要扒掉外面好几片叶子,一个土豆也要挂掉很厚一层皮,一根萝卜食用前要反复清洗很多遍,这个过程会产生很多厨余垃圾,也很废水。“净身”后的蔬菜,变得更精致、更干净、更环保,不仅看着顺心,而且吃着放心。对于很多家庭来说也减少了扒地去叶和反复清洗环节,节省了大量时间。“净菜上市”实现的是“菜尽其用”,为的是让环境“减负”,不管是对生产者、经营者、消费者,还是对生活环境和生态环境来说,都是一件好事。

从田间到餐桌的全链条变革 也是消费习惯和生活方式的转变

声音

河南太行振动机械股份有限公司
2020年第一次临时董事会会议通知

经代表1/10以上表决权的股东提议召开董事会临时会议,董事长决定召开2020年度第一次临时股东大会,现将会议的相关事项通知如下:

一、会议日期和地点
会议召开时间:2020年6月16日
会议地点:新乡县中央大道66号太行公司一楼会议室

二、会议期限
2020年6月16日上午9:00—10:00

三、事由及议题
审议董事长人选问题等

通知人:
河南太行振动机械股份有限公司
董事长:时文治
2020年6月3日

近年来,净菜已经走进大众视野,开始被越来越多的消费者关注。而随着垃圾分类政策的全面推广,许多地方积极推进“净菜上市”,也有一委员提出建议,推广“净菜”进市等,在这一背景下,净菜加工行业无疑将迎来发展机遇。“净菜上市”既方便了烹饪,又从源头上实现垃圾减量化,并且在冷链物流、净菜生产线的助力下,保障加工、贮存新鲜品质。

加快“净菜上市” 实现果蔬类垃圾减量化

在城市生活中,果蔬类所产生的垃圾,是一项占比多、又非常容易腐败变质的垃圾。从总体来看,每年,我国生活垃圾产生量在4亿吨以上,其中65%左右是厨余垃圾,而果蔬类垃圾又占很大比例。再加上,我国单纯地未经处理