

# 让现代农业的阳光洒满田野

任远

【农业的根本出路在于现代化。】

最近,来自炎陵的黄桃和白天的丝瓜在各大商超“相遇”,占领销售“C位”。在笔者看来,这些农业品牌能从众多农产品中脱颖而出,印证了一个道理:农业的根本出路在于现代化。

农业现代化体现在生产种植环节。农产品竞争日益激烈,品质是制胜关键。近年来,在国内外声名鹊起的炎陵黄桃,正是靠着现代化的科技种植度过了品质危机。在过去,炎陵黄桃的种植要靠“老天爷赏饭”。今年,炎陵县与上海农科院签署专家服务团协议,采用科技创新手段,不断改良黄桃品种,提升病虫害防治水平,以保障黄桃种植稳定品质。在专家服务团的帮助下,今年的黄桃品质在市场上大获好评。有科技才有品质,有品牌才有知名度。要想种出香脆可口的黄桃,关键是要让它吸收现代农业产业体系的阳光雨露。

农业现代化体现在品牌运营和打造上。有的农产品即便价格不便宜却依然受到消费者追捧,有的只能默默躺在市场角落里,究其原因,产品品质是一方面,品牌运营是另一方面。湖南炎陵公司便是借鉴。企业每推出一款产品,都会塑造一个

品牌概念,这款辣椒适合炒肉,那款冬瓜有小时候的味道……不同于其他农企一心理头种地,炎陵公司通过挖掘产品背后的特点,迎合当下消费者的品质需求,将市场运营理念运用于农业品牌打造之中,企业产品品牌价值大大提升,其品牌知名度、辨识度和美誉度也步入良性之路发展。

农业现代化更体现在农民思想观念上。农民是农业品牌打造的主体,没有大批具有现代农业思维能力和农业经营能力的队伍,农业品牌打造就会成为一句空话。一位长期从事农产品贸易人士吐槽自己的经历:向农民订购一批农产品,到了交货期,对方却因产品市场销售佳,价格水涨船高,拒绝完成协议。或许这个故事只是个例,但它也足以说明,在秉承契约精神的现代市场中,提升农民思想意识要走的路还很长。这不仅要求农业经营主体具有新眼光、新技术,更要有新追求、新格局,只有他们成长壮大了,才能从根本上解决农业现代化“短腿”问题。

当现代农业与传统农产品带来更高附加值,从业者因此过上更体面、有尊严的生活,品牌农业的转型升级之路一定会越走越宽。

# “勤磨刀”与“快砍柴”

江鸣

【加强学习,增强业务素质,虽是老生常谈,但怎么强调和强化都不过分。】

今年以来,株洲高新区劳动人事局组织全体干部职工开展“人社业务大比武”活动,一方面要求全系统认真做好本职工作,扎实服务经济建设,一方面组织全局中层以上干部和业务骨干“沙场点兵,登台讲课”。讲课人结合自己工作实际,或谈对相关法律、法规和政策的理解和执行情况,或说在工作中独特的心得体会;或从事的工作提出一些建设性的建议。主讲人发言以后,还安排足够的时间进行现场提问,当场释疑解惑,使所有参与者受益匪浅。笔者对这种既传统又实在的业务学习方法给个大大的赞。

直接为群众服务的业务性机关必须熟悉政策、深耕业务、苦练内功和提高能力,从而更好地适应工作的需要,更好地服务于普通百姓。“铁打的营盘流水的兵”,政府机关人员的流动是正常现象,特

别是在不断有新人进和老员工退的情况下,对业务的培训推陈出新就显得更为必要。

随着经济的快速发展和形势的不断变化,一项工作的政策也是随时有可能进行调整和变化的,特别是类似于城镇居民社会保险、失业保险和失地农民的社会养老保险等工作更是如此。因此,强化学习和培训是必须的。一个单位对业务知识的学习形成了“比学赶超”的良好氛围,就能增强团队的凝聚力和战斗力,树立更加良好的政府形象。

俗话说“磨刀不误砍柴工”,只要刀子磨得快,不愁砍柴不省力。因此,加强学习,增强业务素质,虽是老生常谈,但怎么强调和强化都不过分。同时,学习培训切不可搞形式主义,切不可在培训和教育的同时,搞“今天学习,不办业务”之类的事,应该是一边培训学习,一边确保正常工作的展。只有这样才能切实提高工作效率,高效地为经济的复苏和振兴服务。

# 文明自己 方便他人

樊耀文/文

感受汉服魅力、制作灯笼、投壶、猜谜……日前,市文化馆前坪,一场具有汉风古韵的“七夕游园雅集”活动吸引了众多市民前来观看。大家玩得亦乐乎的背后,也出现了一些不文明行为,现场遗留了不少垃圾。一场具有汉风古韵的“七夕游园雅集”活动能吸引众多市民前来观看,说明人们对传统文化的喜爱。“盛宴”背后,现场一片狼藉,遗留不少垃圾,这种行为与传统文明不协调。如果市民能够做到将垃圾随手带走,不但文明自己,也方便了他人。这正是:汉风古韵“文化宴”,吸引市民来观看。制作灯笼猜谜语,不亦乐乎玩得欢。废弃灯笼塑料袋,有人随手抛一边。文体活动讲文明,齐心协力来“创建”。



漫画/王玺

# 正能量

## 让“平民英雄”涌现成为城市文明新常态

孙小二

【像“平民英雄”们一样向善而为,从善如流。】

“老伯,你别冲动,千万别冲动。”8月27日上午,眼见一位老伯正骑跨在芦淞大桥栏杆上,身体向江面倾斜,株洲晚报见习记者廖智勇赶紧停住电动车,快步冲向桥边,拉住老伯肩膀,与前来“增援”的市民一起将其抱回人行道上。

在株洲,像廖智勇这样的“平民英雄”近年来不断涌现,这些“平民英雄”的凡人善举,或许并不惊天动地,但他们在一次次危急关头挺身而出,在他人遭遇困境时伸出援手,用朴实无华的道德实践,释放出无比寻常的力量,赢得了社会的赞誉和人们的尊重。

“平民英雄”是一个个我们可感可知、可学可行的平凡人,他们一次次向善的行动,引导、激励你我他,都可以做个“平民英雄”。我们用心去感受“平民英雄”的大德、大爱、大美,进而用力所能及的行动去帮助身边每一个需要施以援手的人,把“平民英雄”的品质和精神融入我们的实际工作之中,落实到日常行为之中,体现到生活细节之中。

像“平民英雄”们一样向善而为,从善如流。从一点一滴小事做起,奉献光与热,那么,人人都是“道德光源”,照亮人、温暖人,通过向善行为唤醒更多人的善心,生发出更多向善行动。当人人都将善行善举作为一种生活方式,带来的必然是社会道德环境的促进和改变。这样的良性循环,才能让行善之花绽放盛开,永不凋谢,汇聚成无穷的道德力量,温润社会。守护好身边的“平民英雄”,离不开细致入微的制度保障。通过“好人好报”的制度设计,切实解决他们工作生活中的实际困难。在制度层面尊崇“平民英雄”,礼遇“平民英雄”,让“平民英雄”感受到党和政府的关怀之心,社会的温情温暖。讲好“平民英雄”故事,以榜样的力量促进公民道德建设和文明建设深入开展,教育引导广大群众崇德向善、见贤思齐,自觉当好人、做一个有道德的人,让“平民英雄”涌现成为城市文明新常态。

# 市场监管

28829237

株洲市市场监督管理局 株洲日报社 合办

责任编辑:赵云超 美术编辑:王玺 校对:谭智方

# 小餐桌折射城市大文明

株洲日报记者 刘芳 通讯员/刘智华

一张小小的餐桌,承载了人们对美味的追求,更传承了中华民族勤俭节约等传统美德。

反对“舌尖上的浪费”的“光盘行动”在株洲已开展多年。记者在餐馆、食堂等不同就餐场所采访时发现,点菜适中,剩菜打包,文明用餐,理性消费等已经在这座城市蔚然成风,“按量点菜”的观念也在民间逐渐落地生根。

【转变】吃多少点多少,公筷公勺成标配

“好几个菜都没怎么动,扔了实在可惜。”8月27日,市民陈女士聚餐后把一些剩余的饭菜打包带走。如今,越来越多的市民在餐饮方面更加节俭、讲文明。

“过去和朋友到饭店吃饭,不管人多人少,菜必须吃得吃不完、有剩菜才行,不然觉得不客气。”市民吴先生说,现在就不一样了,到处都在提倡节俭、文明用餐,大家的消费观念都转变了,“够吃就行”。

目前,株洲市内各大酒店及街边小餐馆,文明用餐的标语随处可见。有数据显示,包括宾馆、饭店、餐馆在内,全市共有近万家餐饮服务单位参与了“文明餐桌行动”,参与率达100%。市区136所学校、市直机关有独立食堂的31家单位也全部参与。

在株洲西苑宾馆,桌上都放置有“此桌已消毒”的提示牌,并备有公筷和公勺,提醒着食客在享用美食的同时,不忘文明用

餐。“我们区分了公筷私筷的材质和长度,公筷公勺随每道菜放置,每次上餐都会提醒顾客使用。”西苑宾馆总经理告诉记者,近期自觉使用公筷公勺的顾客明显增多,许多市民餐后主动提出打包剩菜。

“使用公筷公勺,是对自己的健康负责,也是对他人的尊重和关爱。”市市场监管局餐饮监管科相关负责人表示,希望更多餐饮服务单位主动提供公筷公勺,让其成为就餐“标配”。

今年4月,市文明办、市市场监管局、市餐饮行业协会联合向全市餐饮服务单位和市民发起了“使用公筷公勺·践行文明餐桌行动”活动倡议,协会200余家餐饮经营门店积极响应,西苑宾馆、山里红饭庄等负责人作为餐企代表签下了活动承诺书。

【行动】健康小餐桌,构建放心餐饮

目前,株洲市所有的餐饮企业和小餐饮店都设置了“不剩菜、不剩饭,文明用餐、节俭惜福”等温馨提示,“文明餐桌”已经全面融入全市餐饮行业经营管理和服务流程之中。

近日,市市场监管局向全市餐饮服务单位和广大市民发出《关于进一步开展“文明餐桌·光盘行动”倡议书》,倡导各餐饮服务单位强化自律,传承勤俭节约美德,引导消费,创新服务方式,提供“半份、半价”“小份、适价”服务方式,实行免费打包服务,鼓励将勤俭节约观念融入经营管理制度和企业文化建设。

小餐桌,大文明。

早在2017年,市市场监管局构建放心健康餐饮,在全市推进“1336”项目:即围绕“一张餐桌”(文明餐桌),开展“六大专项整治”(“护苗、护老、护康、护工、护农、护网”),实施“三大工程”(“餐饮量化提级”“实施明厨亮灶”“开展示范创建”),打造“文明餐桌”。

截至目前,全市已检查学校食堂12170家次、学校周边食品经营单位6531家次,查处违法案件73件,罚款及没收违法所得金额近100万元;对全市养老机构、建筑工地、医疗机构食堂,开展了“地毯式”食品安全风险隐患排查大整治行动;通过食品安全知识培训、农村宴席备案等方式,有效规范了农村食品市场秩序;开展网络订餐专项抽检187批次,并投放“食安封签”,截至今年上半年,美团、饿了么两家外卖平台已先后投放使用“食安封签”50万份。

“三大工程”呈现“文明餐桌行动”成果,文明用餐深入人心。

近年来,市市场监管局免费为近300余家大中型餐饮服务单位安装视频传输设备(摄像头+显示屏),滚动播放文明用餐、节俭惜福等文明餐桌行动宣传用语,2019年的全市学校“明厨亮灶”覆盖率达到82.8%,比往年增加近30%。2020年的全市学校“明厨亮灶”覆盖率达85%。评选了文明餐桌行动“示范单位”41家、“放心餐饮示范店”23家以及“诚信经营示范单位”20家。

据我市居民食品安全满意度调查结果统计,群众满意率从2017年度的74.15%上升到2019年度的76.91%。

## 招牌、菜单涉及“河鱼”,整改!

株洲日报记者 刘芳 通讯员/杨勇

株洲日报讯 8月27日,市市场监管局局长李余根带队,以“四不两直”的形式,对荷塘区、石峰区“打击市场销售长江流域重点水域非法捕捞渔获物专项行动”开展情况和常态化疫情防控工作情况进行督查。

督查组到辖区涉渔餐饮店、海鲜餐饮

企业、冷冻市场等进行检查,重点对餐饮单位店铺招牌、菜单中涉及“河鱼”等违规行为整改情况、海鲜餐饮企业进货渠道和冷冻海鲜市场疫情防控措施落实情况进行检查。检查中,督查组发现存在相关资料发放不到位,部分餐饮店无进货台账、票据信息不全,未落实索证索票制度的情况,所查问题已责成区局督促市场主体立即整改。

李余根表示,长江“十年禁渔”是党中央、国务院做出的重大战略部署,是推动长江流域大保护和长江经济带绿色发展的重大举措。市场监管部门要加大政策法规宣传力度,多方式多手段宣传长江禁渔工作。同时,要对涉渔餐饮店招牌、菜单等涉及“江鲜”“水产”“渔港”“河鱼”等违规内容进行整改,做到发现一家,整改到一家。



素食餐厅为光盘行动的顾客发放光盘券。株洲日报记者 刘芳 摄

## “光盘行动”,株洲餐馆有小妙招

株洲日报记者 刘芳

株洲日报讯 “菜点多了哈,减一个,不然浪费了可惜。”在株洲的一些餐馆,点菜稍不注意点多了,就可能被服务员“说”。近日,记者走访了部分餐饮企业,发现不少商家想出各种方式改进服务,引导顾客适度点餐、理性消费,推进“光盘行动”。

顾客食物光盘,餐厅送光盘券

光盘行动,餐厅还赠送光盘券!8月27日下午6时许,位于天元区人街街口的素食餐厅已聚集了不少食客。营业4年时间来,餐厅每天都在践行光盘行动。

记者发现,每当有顾客进店,服务员和收银员都会口头提醒“不要浪费,如果吃光盘中所取食物,服务员还会送上一张价值10元的光盘券,可下次消费抵用。”

“吃完自己盘中的食物,还有奖励,真实惠!”刚用餐完的肖丽告诉记者,原本每人48元的餐费,用光盘券后只要38元,比美团上的价格

还低。

素食餐厅是一家自助餐厅,和其他自助餐厅一样,也设置了提示标语“浪费食物超过200克罚款50元”。“虽然也有个别顾客存在浪费食物的现象,但餐厅也只是教育,从没有真正罚过。”餐厅老板张馨晖说,反而几年来送出去的光盘券不少,每天至少有一半以上的顾客吃光了食物,要送光盘券。

外卖10元起送,设置半份菜

如今,点外卖已成为人们重要的消费习惯,但一半餐饮店都没有起送价,为了凑单,用户不得不多点一些食物。

“考虑到这一点,早在2年前,餐厅除了推出半份菜,还将外卖起送价设置为10元,这样一来,用户即使点一道半份菜,也可以叫外卖。”神农城味食尚门店店长邓向熊表示,“做生意不想设置太多门槛,希望顾客能尽量享受美味。”

响应厉行节约、反对浪费,味食尚从当初只推出5道菜品的半份

菜,到现在增加到了20道菜品。邓向熊介绍,餐厅的半份菜也比较受欢迎,从辣椒炒肉来看,仅半份菜每天就能销售50份左右。

同样,餐厅也对所有服务员开展了文明餐桌培训,在点餐时会主动提醒顾客不要多点,并提供免费打包盒。

顾客点菜,服务员“把关”

“你们三个人,点3个菜就可以了。”28日中午,在大碗先生神农城店,一位服务员正在为顾客刚点的菜“把关”。在她的极力劝导下,顾客罗女士“被迫”去掉了二个菜。

这种情况,罗女士已经遇到过好多次。“以前还没有养小孩的时候,经常与老公在外面吃,总会被服务员减量,这不是管得宽,主要是为了倡导节约。”

其实,大碗先生一直以来都提倡适量点菜,建议人均消费“一人一菜”。大碗先生相关负责人介绍,在对员工培训时,也会要求他们今年引导顾客适度点餐,吃不完就打包。为此,大碗先生还为顾客每桌提供一个免费打包盒。