今天,你去哪儿买菜?

责任编辑:王 蘅 视觉设计: 戚黎明

继建设标准化菜场、推广食品安全追溯体系之后,本市"菜 篮子工程"的又一篇大文章——"社区智慧微菜场"的建设正在 加速。截至5月20日,全市已开设社区智慧微菜场648家. 到今年年底更将突破1000家。

24 小时自助选购、网订柜取的零距离体验、从源头到终端 可追溯、产销对接平抑菜价……搭上互联网快车的微菜场正成 为标准化菜市场的有效补充,更为社区居民带来实惠和方便。

记者调查发现,"微菜场"的推进也并非一帆风顺,不但在 部分小区遭遇入场难,甚至还有黯然退场的窘境。如何保证民 生工程顺利落地,还需各方协同合力。

产销对接"助力"平抑菜价

大白菜烂在地里没人要,还是七八块一斤的

青菜让老百姓高呼吃不起,都是农产品供需

失衡带来的伤害。社区智慧微菜场的产销对

接、以销定产的模式,有助于破解这一难题,

生产基地直接运输到社区智慧微菜场,一方

面减少了中间环节, 使社区智慧微菜场销售

的生鲜食品做到平价实惠、让利于民,保证了

菜篮子的公益性,另一方面金山、崇明、奉贤

等郊区农户种植的农产品与市区智慧微菜场 直接实现产销对接,有效帮助郊区农产品拓

宽了销售渠道,帮助实现郊区农产品均衡上

市供应,成为郊区农产品与市区智慧微菜场

1000 多亩蔬菜基地。此外还有 3 万多亩的合

作联社, 也为微菜场供应蔬菜等生鲜产品。

强丰总经理吴连强告诉记者,通过基地直采,

供是公司的发展方向,目前大部分蔬菜和水

果都来自签约基地,少量依托于批发市场。

"我们和周边农贸市场有比较,基本上价格要

实现以销定采,生鲜几乎零库存。"我们和上

分生产基地开展股权合作等紧密型合作,根

据市场需求指导基地生产,以实现订单式农

业。"高海峰告诉记者,有效解决产品的库存

损耗问题后,节约下来的成本就能让利于民。

市场"。已经成为社区智慧微菜场的共识。即

使是在夏淡、冬淡等蔬菜供应量减少、价格

场采用生鲜食品由生产基地通过全程冷链车

辆运输的形式,并实现恒温全智能化联网操

作,食品包装上加贴追溯二维码,追溯信息扫

码可查, 生鲜食品从源头到终端食品安全有

化菜市场和社区智慧微菜场建设工作方案〉

的通知》(沪商运行(2016)46号)要求,2016

的布点, 市商务委组织区县商务主管部门和

有关企业多次召开现场推进会,结合区域菜

市场布局规划和市民消费需求推讲社区智慧

微菜场建设。各区县商务主管部门大力推进

本区域社区智慧微菜场建设,特别是宝山区

将社区智慧微菜场建设列为区政府实事项

看,设施设备较为成熟,运行情况良好,深受

社区居民欢迎, 尤其买菜主力中老年市民普

遍反映设备操作简易方便, 对年纪大的群体

也不存在使用障碍,为生活带来了很大便利。

本报记者 张钰芸

市商务委表示,按照目前的运营情况来

目,取得了很好实效。

年本市推进 500 家社区智慧微菜场建设。

按照《市商务委关于印发〈2016年标准

为推进社区智慧微菜场在全市重点区域

记者在采访中发现,"价格不高于农贸

食行生鲜则因为采取网上预订的模式,

厨易时代总经理沈军伟则表示, 基地直

"我们在金山区有对接的农业合作社,有

对接的一种新型流通产销模式。

市商务委相关负责人表示, 生鲜食品从

从而平抑菜价。

菜贱伤农,菜贵伤民。无论是两角一斤的

足不出社区就能买上菜

在长宁路上的城宁花苑,下午4时刚过, 谢阿姨来到2号楼内的生鲜提货柜前,刷卡 后取出一袋子生鲜食品。"昨天晚上下单买的 河鲫鱼,已经杀好了,回家洗洗就能红烧。还 买了韭黄、丝瓜和鸡蛋,一家三口的晚饭差不

新闸路上的新福康里小区,刚下班的黄 先生不急着回家, 而是来到小区里的自动售 菜机前,买了刀豆、青米苋和香蕉。"家里还有 荤菜没吃完,这里买好蔬菜就不用去菜市场

一个是和自动售卖机类似的售菜机,一 个是和自助快递取件箱相仿的生鲜提货柜, 就可以让你是不出社区, 买到生鲜食材, 这一 "互联网+菜篮子"的买菜新模式,将市民买 菜的"最后一公里"缩短到了100米。这就是 "社区智能微菜场"

记者采访发现,社区智慧微菜场的主要 消费人群可以分为两类,一是外出不便的老 年人,尽管他们过去习惯去菜市场挑挑拣拣 但只要家门口有价廉物美的微菜场, 也能快 速接受新模式:二是朝九晚六的上班族,很难 在上班日有时间赶到菜市场里选购,又喜欢 "宅"在家里网购,微菜场的便捷正好满足其

记者从市商务委了解到,本市的微菜场 以自动售菜机、网订店取等模式为代表。前者 将菜市场浓缩成自动售菜点,同时提供40多 种生鲜食品,市民可在住宅小区零距离、24 小时无障碍自助选购。后者通过官网、手机 APP、微信等多种途径为社区居民提供生鲜 订购服务,每天配送至小区内的生鲜自助提 货柜, 实现互联网技术与现代农产品流通的

目前、全市社区智慧微菜场建设品牌主 要有食行生鲜、强丰、厨易时代3家企业,覆 盖本市除崇明县外15个区。

补足传统菜市场的"缺位"

"周边配套不齐全的小区,是我们布点的 首选。"食行生鲜市场部总监高海峰说,社区 智慧微菜场的定位是"传统菜市场的补充"。

大型居住社区和配套薄弱的老旧小区常 常面临"买菜难",社区智慧微菜场在体现民 生和公益性方面就挥了重要作用。市商务委 相关负责人表示,按昭菜市场网占规划,本市 部分区域不具备或者现阶段不具备设置菜市 场的客观条件,这就造成了部分区域菜市场 设置存在盲点和落地难的问题

"有些大型居住社区人口导入量大,对菜 场需求度高,但在实际操作中,却依旧存在落 地难的问题。而一些老旧小区因为场地有限, 也缺乏建设菜市场的条件。为了满足这些市 民强烈的消费需求, 社区智慧微菜场就能作 为一种补充,补足传统菜市场的缺位,有针对 性地满足市民对生鲜产品的需求。

与此同时,微菜场的出现也为整治"马路 菜场"带来立竿见影的效果。"'马路菜场'为 什么会出现? 很关键的一个原因就是周边缺 少菜市场,居民没地方买菜,如果不把买菜的 事情给解决了,就很难杜绝其出现。"静安寺 开到居民家门口的社区微菜场多起来,将是 斩断马路菜场'尾巴'的一大利器。

去传统小菜场 挑挑拣拣,还是上网订购回家取菜?

挑战购买习惯"智慧微菜场"压力有点大



菜价不贵 可选可退

升高的季节,也能承诺上浮幅度小于市场平 "微菜场"直击买菜难"痛点" 今年本市将有千个"微菜场"

的布点,本周,记者亲身体验了强丰的自动售菜机 和食行生鲜的网订店取,并就其价格与菜市场、大 卖场、电商平台进行比较。

威海路上的强丰自动售菜机内有12种蔬菜、5 种水果、3种禽蛋以及其他杂粮、调料、饮料在售。 其中,青菜、洋葱、蒜苗、青椒、青米苋等蔬菜每份只 要 2 元,最贵的玉米 10 元两根,芦笋 8 元一把。这 些商品都能透过玻璃看到实物,品相不错。根据操 作提示,记者选择了一份玉米,使用微信支付后,就 顺利地拿到了商品。不过每份蔬菜的分量不多,不 足一斤,三口之家需要多买几份才够。

食行生鲜设立的微菜场则需要通过微信、APP 或网站提前预订。记者登录其官网后看到,从蔬菜 水果、鲜肉禽蛋、水产海鲜到速食冻品、粮油副食、 进口食品都能买到。以主打的蔬果为例,红苋菜 2.8 元/斤, 空心菜 2.6 元/斤, 黄瓜 1.2 元/斤, 丝瓜 1.5 元/斤,冬瓜 1.5 元/斤,苦瓜 2 元/斤,蒜苗 6.5 元/ 斤,非黄5.3元/斤等。甚至还有活杀鲫鱼,400克一 条售价 13.2 元。记者在评论区看到, 共有 3987 条 评论,其中3923条为好评。选择了几件商品,并选 定取货地点和时间后,第二天下午4点,记者就前 往城宁花苑的提货柜取货,2号居民楼的架空层有

4组提货柜,只要输入密码或刷一下会员卡,就能

厨易时代建设的微菜场则是上述二者的结合, 自动售菜机和生鲜取货柜共同组成微菜场。记者在 其官网看到,空心菜3元/斤,蓬蒿菜4.9元/份,青 菜 2.5 元/斤,红米苋 3 元/斤,菠菜 4.5 元/400 克,韭 黄 4 元/300 克,广东芥兰 5.7 元/600 克等。同样也 有活杀的鲫鱼、黑鱼、鲈鱼、桂鱼、青鱼、多宝鱼等多

记者又逛了逛长宁路上的一家菜市场和家乐福大 卖场,发现微菜场的价格确实比较低。在家乐福龙 之梦店内,菠菜 6.6 元/斤、芥兰 6.8 元/斤,青菜 2.58 元/斤,黄瓜 1.98 元/斤,米苋 4.58 元/斤,蒜苗 9 元/ 斤,韭黄9.15元/斤,生菜3.98元/斤,可见其价格大 多高于微菜场,部分与其持平。而在菜市场里,米 苋、空心菜、茄子、黄瓜等蔬菜都要3、4元一斤。

不过,传统菜市场和超市的生鲜产品可以挑挑 拣,眼见为实,微菜场则"剥夺"了消费者挑选的 权利,如果买到的商品有质量问题怎么办?对此,三 家企业的负责人均表示,可以退换。"电话、微信、 APP、网站都能投诉,只要拍一张照片过来,我们就 能处理投诉。"厨易时代的机器上甚至装了摄像头。 居民只要按下投诉键,就能和后台人员视频对话。

本报记者 张钰芸

尽管社区智慧微菜场给百姓生活带来方便,但 要让它真正"全城总动员"起来,还有待时日。记者 调查发现,影响微菜场扩容的因素还不少,从选址 难、进场难,到物流配送、税收政策,都有待解决。

入驻难成为首要困难

'遇到不理解微菜场概念的小区,前期需要沟 通一两个月才能谈妥,时间成本很高。"厨易时代总 经理沈军伟告诉记者,由于社区智慧微菜场还是新 生事物,不少居民不了解,再加上有些小区的业委 会、物业本身存在矛盾,使得微菜场的推进过程放 缓,其至还有被迫退场的情况。

居委会、物业、业委会,想要在社区中放入一 个占地面积少则三五平方米、多则二十平方米的 微菜场,必须和上述三者都做好沟通。在微菜场的 启动初期,不少社区对此抱有怀疑态度,甚至带有 抵触情绪。"大部分居民在体验后,很快就接受了 这一新模式,但是还有个别社区的业委会和物业 本身就有历史矛盾, 微菜场的入驻便成了新的争 议点。"食行生鲜市场部总监高海峰诱露,食行生 鲜在宝山的一个站点,就因为始终难以协调矛盾,

"支持和阻挠的业委会、物业各占一半,有的社 区会非常欢迎,说你们终于来了,包括居委会、街 道、区商务委都有主动接洽的,但有的社区就是不 允许我们人场。"沈军伟说,尽管微菜场利用的都是 小区闲置用地,且会支付数千元的场地费,但部分

遇扩容阻力 叫好难"叫座"

想真正"全城总动员"还有待时日

此外,选址因素也对微菜场的推进过程颇多影 响。虽然微菜场占地面积不大,但也要费一番功夫 才能选到合适的场地。事实上,如果微菜场不能快 速布点,将给企业经营带来压力。记者了解到,目前 建设微菜场的三家公司均未盈利,只有达到一定的 经营规模,才能降低配送、采购、人员等成本。

"我们每个自动售菜机的销量都不同,多的-天可以销售 1000 包,少的只有一两百包,所以部分 点可以做到盈利,但大的账面上仍是投入多过产 出。"强丰总经理吴运强表示,目前强丰在上海约有 80个微菜场,发展到200个时才能达到盈利平衡 占。厨易时代的情况也类似。"单个微菜场大多数是 盈利的, 但公司在发展之中, 前期的运输车辆、厂 房、人员配置都要投入很多资金。"

事实上,本市参与建设微菜场的企业已经从 2015年的4家减少到了2016年的3家。退出的一 家, 名叫"优植供",2015年参与建设微菜场,但 2016年已关闭。市商务委表示,具体原因不清楚。 但有业内人士表示,生鲜行业投入大、利润薄,一旦 发展速度跟不上,容易出现资金流断裂。

配套政策仍有不足

市商务委副主任吴星宝分析,除了入驻难,社 区智慧微菜场还需要配套符合标准的物流配送工 具,因为会涉及到生鲜的及时补货,现有物流配送 一些税收政策跟转型升级新情况不协调,比如有些 企业农产品应该是免税,但转型升级的新模式按昭 现有政策可能会产生税收,就增加了企业负担。

"生鲜产品配送频繁,所以物流车辆非常吃重 目前我们新购置的都是新能源配送车,但是因为相 关管理部门口径不一致,货车在市区通行时,常常 会被拦下罚款。"沈军伟表示,微菜场还曾经受到质 冲突,按照传统法规,我们开在小区里的微菜场有 交易就意味着开店, 应该要办营业执照, 提供房产 证,但是站点内其实就是一台机器,不可能办齐所 有手续,所以面对无证经营的质疑,很难回应。

市商务委经与市财政局反复沟通协调,将适当 补贴 500 家示范社区智慧微菜场。有的区具也有一 定政府补贴,其中,宝山区将社区智慧微菜场建设 列为区政府实事项目。此外,正考虑申请相关课题 专门对智慧微菜场运行情况开展调研和评估。

本报记者 张钰芸

需便

身发展的内动力, 还需要社会各界给 予扶持。业内人十指出 微菜场的出 现,不但能补足"最后一公里"的短板 还将促进传统菜市场的转型升级,提 升上海"菜篮子"的整体发展水平。

"互联网发展得很快,中老年人却 得益不多, 电子商务的社区商业仍有 潜力可挖,比如,网订店取的 O2O 模 式就很适合。"上海市商业经济学会会 长齐晓斋认为。对于这种带有公益性 质的便民项目,应在起步期给予支持

"微菜场刚刚开始布点,肯定比较 高。遇到布点困难时,街道、镇政府能 否参与共建?"他提出,比方说有的社 区居民、物业公司可能觉得微菜场入 驻后,物流车辆、人员进出频繁,因此 不愿意引入, 那么居委会能否从中协 调,将原本就依托于社区、服务于社区 的老年活动中心、文化中心或者卫生 中心的一块"边角料"辟出,用于设立 微菜场, 甚至可以有社区志愿者从旁 指导使用 让社区居民特别是老年人 买菜获得方便。

此外,也有企业提出,有的小区对 微菜场需求迫切,但却没有合适的地方 建设,能否将微菜场设置在部分地铁站 点附近,服务周边若干个小区? 这就需 要多个部门协调,共同帮助其落地。

而针对企业在税收等方面遇到的 压力, 齐晓斋认为, 商务主管部门应牵 头协调。"企业在初创时期压力大,而 便民项目又值得鼓励, 如果能在税收 上给予优惠,有益于其发展。商务主管 部门和街道能否帮助企业向税务部门 提出申请,并对这种农产品流通新业 态进行认定, 至少在发展初期给予税 收优惠。"

业内人士表示, 社区智慧微菜均 的出现, 不但是本市标准化菜市场的 有益补充,还将促进传统菜市场转型 升级,从业态单一、管理粗放、销售环 节过多等方面进行改善。从马路菜场 入室 室内菜场的标准化改造 到标准 化菜市场基本实现全覆盖, 再到如今 融入"互联网+"基因的社区智慧微菜 场.形成了如今的"互联网+菜篮子" 的复合型流通新格局, 上海的小菜场 建设正在"三级跳"。本报记者 张钰芸