



自带WiFi小菜场,你逛过没有?

申城今年新建改建 102 家标准化菜市场,约三成升级 2.0 版

2016·上海 亮点

民生实事民情实录

本报记者 张钰芸

每天上午 9 时后,家住华山花苑的袁艾平都会走出家门,步行 5 分钟后来到美天华山菜市场。拿上一个购物篮,看一看今天优惠的“黄牌菜”有哪些,再挑家里人爱吃的几个品种拿去称重。这时候口袋里的手机已经自动连接上了 WiFi,没带钱包也不要紧,收银台可以“扫一扫”支付宝和微信。

看上去,袁艾平每天都光顾的小菜场和传统菜场大不相同。这就是今年市政府实事项目“新建改建 100 家标准化菜市场”中的“特别版”——超市化管理模式和商场化购物环境的 2.0 版新模式。

从 2005 年起,上海用 10 年时间告别脏乱差的小菜场,完成标准化菜市场 1.0 版的硬件改造;而从今年开始,引进信息化管理系统的 2.0 版走入百姓生活,通过品牌化、标准化的集约型管理模式,为市民提供更现代的购物环境,更安全的农副产品,更亲民的小菜价钿。

标准化菜场 看似超市但还姓“菜”

昨天上午 9 时,记者走到华山路 1623 号的门口,往里一张望,却以为找错了地方。收银台、货架、冰柜,还有统一着装的工作人员,这里真的是小菜场?抬头看看招牌,没错,正是今年国庆节正式开业的美天华山菜市场。

一走进小菜场,左手边是放着一溜儿鱼缸的水产区,右手边是摆放着 60 多个品种的蔬菜区,贴着墙摆放的冰柜里,是各式水果和乳制品,再往下则是丸子、猪肉、羊肉、冰鲜家禽的摊位,还有一个品牌熟食店。中间也没空着,豆制品区、面点区、粮油区设立在此。在寸金寸土的华山路,这是一个“麻雀虽小、五脏俱全”的标准化菜市场,甚至还有免费使用的 WiFi。

“8 年前华山路上曾经有一个菜场,但因为种种原因关闭了。”上海美天副食品有限公司副总经理顾志君告诉记者,长宁区的居民因此只能到徐汇区的天平路菜市场买菜。今年国庆节,新菜场开出来了,,却和传统菜场大有不同。“我们改变了经营模式,从原来单纯出租场地、收摊位费的房东式经营模式,变成了与经营户相互合作的电子结算模式,也就是和经营户联营扣点,风险共担。”

而在嘉善路上的上蔬永辉,生鲜超市化的“外表”更加鲜丽。上午 11 时,这里的 4 个收银台全开,每个收银台前都有顾客排队结账。一楼几乎都是生鲜农副产品,水产区除了家常鱼类,冰柜里还有三文鱼、北极贝、肉禽区、粮油区、干货区等一应俱全。如何结账?除了现金和刷卡,支付宝、微信等移动支付方式都可以使用。

“定位社区,食品的经营比例在 90% 以上,生鲜的比例在 50% 以上,就可以称为菜场。”标准化菜市场看上去越来越像超市,但它还是姓“菜”,市商务委市场运行调控处的徐剑锋说,超市化的“品相”和管理模式,正是 2.0 版的发展重点。

有统一采购 保质保量还要保价

硬件上去了,菜价会不会水涨船高?这是不少市民的担忧。但记者采访发现,2.0 版的小菜场利用经营管理上的创新,通过摊位自营、连锁经营、基地直采、集中配送等供应链管理方式,更能做到价格可控、质量可控和供应保障。

“今年春节前,上海遭遇异常低温,蔬菜价格大涨,但上蔬永辉的菜价只有微调。”上蔬永辉负责人纪昌盛给记者举了一个例子。“当时,普通菜场的价格上涨了 50% 到 60%,一般超市涨了 30%,但我们的平均涨幅只有 8%。为什么?因为我们 50% 的蔬菜来自自建基地,50% 从母公司江桥批发市场



■ 美天华山菜市场环境整洁,一改以往菜场脏乱形象

本报记者 陈梦泽 摄

【数字说话】

“市民需求度第一”实事项目超额完成

记者从市商务委获悉,截至 10 月 30 日,本市已提前完成今年“新建改建 100 家标准化菜市场”的市政府实施项目,完成 102 家标准化菜市场的新建改建。其中——

■ 浦东新区 28 家、徐汇区 7 家、长宁区 3 家、静安区 6 家、杨浦区 5 家、普陀区 4 家、宝山区 3 家、闵行区 9 家、嘉定区 10 家、松江区 7 家、金山区 6 家、青浦区 3 家、奉贤区 4 家、崇明县 7 家。大型居住社区 10 家,浦东新区 1 家、宝山区 1 家、闵行区 4 家、松江

区 1 家、青浦区 1 家、崇明县 2 家。

记者在第三方调查报告上看到,无论是知晓度、关注度还是期盼度,以“新建改建标准化菜市场”为主体的商业配套类都名列前茅。调查显示,“支持新建改建 100 家标准化菜市场”项目,位列近两年市民“最知晓”和“最关注”的十大市政府实事项目之一,更在 2017 年上海市政府实事项目市民总体需求度中,以总体 20.5% 的需求度排名第一,建议在 2017 年优先立项。

人性化服务 松江社区“最美菜场”

除了在中心城区改造、新建 2.0 版的小菜场,今年市商务委还将大型居住社区的买菜难列入重点工作,102 家新建改建标准化菜市场,有 10 家在大型居住社区旁边。

拆掉四个自然村,造起现代化的小区,松江区泗泾镇上的大区规划人口 10 万,如今已住进了 5.5 万人。但直到今年年初,最近的菜市场还要步行 40 分钟。在周边居民的强烈呼声之下,区政府引进专业的菜场管理公司“木灵农贸市场管理有限公司”,在社区的中心地带开出了新菜场。松江区商务委市场管理科科长张明山告诉记者,新家园菜场开业伊始,就被称为松江“最美菜场”。

灯光明亮,地面整洁,实木柜台泛着淡淡的油光,即使是在肉类区,也闻不到一点儿腥臭味。但这里最美的还是各种人性化的服务。

从市区搬过来的动迁户,买了经适房的中低收入人群,租房在此的小白领,这是泗泾大型居住社区人口的主要构成。针对这些人群的特点,新家园菜场做了不少调整。“我们的营业时间很长,从早上 5 时半到晚上 9 时半,白天是老年顾客来光顾,晚上是坐地铁下班的白领匆忙买菜。”新家园菜市场的总经理唐静告诉记者,市区搬过来的居民和本地人需求不同,现做的爆鱼、现磨的芝麻核桃粉,都是应居民要求而生。周边老年居民多,菜场还提供送货上门服务,只要一个电话,摊主就会按照要求送菜上门,不但不收配送费,就连



■ 美天华山菜市场采用由后台控制的电子标签

【百姓心声】

搬迁两年半没入住 菜场建好才肯搬家

从西藏南路动迁到松江泗泾的冒亚萍当初没有想到,买个小菜也会这么难,硬生生将她入住新房的时间推迟了两年半。这一局面的打破,是在今年年初,松江泗泾新家园菜场开业了。

“我原来住在黄浦区西藏南路上,买小菜方便啊!走到徽宁路菜场只要六七分钟,小区门口也有菜店。”冒亚萍说,如果家里包馄饨少了几张皮子,立马就能去小菜场买回来,一点不耽误吃饭。

两年半前,她家的老房子动迁了,新分到的安置房就在松江泗泾的大居。“当时看看房子蛮好,小区环境也不错,没想到周边没有小菜场,公交线路也少,让我们不愿意入住。”她说,新建的大区缺配套,但缺啥也不能缺菜场,最近的小菜场走路竟要 40 分钟,实在太不方便。无奈之下,冒亚萍夫妇俩只能和儿子一家挤在松江新城,直到新家园菜场开业。

对市中心的居民来说,开在家门口的小菜场也是一个宝。上海美天副食品有限公司副总经理顾志君告诉记者,美天华山菜市场开业后,曾邀请周边居民代表开座谈会,有一句话让他印象深刻。居民说:“不管经营状况怎么样,请你们千万不要关闭这个菜场。” 本报记者 张钰芸

起送标准都没有。“就算你只买一斤青菜,我们也送。”菜场还特别建了有 100 个车位的停车场,装上了新能源车的充电桩。

唐静坦言,从市区搬来的居民“难服侍”,他们精打细算,对价格和质量都很敏感。怎么办?市场因此拿出一个蔬菜摊位,不收任何摊位费,培养它成为一条“鲶鱼”,倒逼其他摊位合理定价,同时帮助摊主对接基地,还让自产自销的农户免费入场销售。

零售端变革 倒逼农产品供应链

零售端,推动标准化菜市场 2.0 版和社区智慧微菜场的发展;批发端,探索农产品“批零联盟”的试点;生产端,大力推进外延基地建设,确保资源基础稳定。今年以来,本市积极布局农副产品全产业链,确保市民的“菜篮子”拎得放心又轻松。

“上海市民要吃到质量有保障,价格更亲民的小菜,不能全靠本地种,而要从全国大采购。”市商务委相关人士坦言,这就需要零售端成为产业链的“链主”,引导链条前端的变革,让原本小散乱的农业变成“订单农业”,种什么菜、施什么肥、用什么农药、卖什么价格、供应多少量,都有规章可提前制定。

市商务委表示,明年本市将大力推进 30 家示范型标准化菜市场升级改造工作,推动标准化菜市场向集团化、连锁化、公司化转型升级,支持新型农产品流通模式。同时要重点支持一批品牌化超市管理的标准化菜场新模式,形成一批 2.0 版新模式的标准化菜市场。