

8小时内可满足30万人肉蔬所需 我市生活必需品保供亮点工作走在全省前列



日前,2023年度浙江省国内贸易总结交流暨城市商业高质量发展调研活动在宁波举行。全省各设区市和部分县(市、区)商务主管部门负责人、相关商协会、重点企业代表等150余人参加调研和交流活动。会上,我市围绕生活必需品保供亮点,向全省作典型经验介绍。

近年来,我市通过盘活本地农业资源、构建商贸服务体系、打通供应商渠道等形式,依托13.8万平方米的中央厨房产业园区及N个商贸流通服务网点,打造智慧化、集成化、标准化生活必需品保供体系,提升城市应急保供能力。



中央厨房产业园区新厂房一期工程效果图



自动化净菜生产线



冷链配送车整装待发

自动化解放劳动力 实现集中加工配送

每天凌晨,位于西城街道周塘经济合作社姚家垄分社的中央厨房产业园区(浙江紫微酒店管理有限公司配送中心)净菜中心,总会格外忙碌。来自四面八方的一车车蔬菜、一头头白条猪等产品,缓缓送到此处。

白菜、番茄、胡萝卜、黄瓜等蔬菜,经检测检验后进入自动化净菜生产线,在恒温15摄氏度的车间内,进行

鼓泡+涡流+喷淋三道清洗、农残降解、臭氧杀菌、异物检测等工序。遇到额外的订单需求,它们还会被分别送往根茎类切丝切片生产线,或者叶类切丝切段生产线进行相应精加工。最终,经过一次冰水降温保鲜后,切好的蔬菜脱水、分装、打包,用冷链车发往各处。

中央厨房产业园区 链接 着田间

地头与市场餐桌,是实现一二三产业融合的重要载体。浙江紫微酒店管理有限公司净菜中心负责人易远福介绍。

小饭碗里装着大民生。近年来,在突发性公共事件来临时,确保市场物资丰富供给及时,是维持社会正常运转和人们生活质量的關鍵。2020年以来,我市立足高质量发展建设共同富裕示范区战略定位,加紧筹备中央厨房产业

园区建设,并重点打造永康智慧一体化食品加工及农产品供应链冷链物流项目。

易远福说,目前,我市中央厨房产业园区为全市60多家医院、学校等大型企业事业单位提供食堂托管服务,配套铺设300多个食材配送网点,经营面积超30万平方米,年平均服务3500万人次。

整合各类服务资源 健全终端网络服务

记者从市商务局了解到,近年来,为贯彻我省共同富裕示范区的战略定位,并切实发挥带动效应,我市中央厨房产业园区项目对接强村公司、专业合作社等涉农主体,加速形成农产品加工产业化联合体。其中,还包括通过企业+公司(合作社)+基地+农户的利益联结形式,建立包产包销订单农业合作模式;借助与市供销总社合作打造

1+N商贸服务网络,加快本地的商品流通。在应急状态下,可将本地所产果蔬快速整合、集中分配,从而为外地货源调配争取更多时间。

为了促进生产标准化、规范化,解决设备采购、物流搬运、仓储等问题,精准提供高品质配餐服务,全程保障舌尖上的安全,中央厨房产业园区除了购置全自动农产品挑选清

洗、切配烹饪、杀菌检查、预冷包装等设备,实现净菜生产线、预熟菜生产线、快消品生产线等机器换人生产线外,还搭建了冷链物流网络,一方面建立变温库,助力增强本土农产品预处理、包装、集散、转运等环节中的冷链程度;另一方面将配套160多辆冷链配送车辆,结合智慧物流网,开展产品在生产后的冷链配送服务,并

全程采集过程数据,实现全程保冷、全程溯源。

值得一提的是,当前,我市中央厨房产业园区新厂房正在加紧建设,一期工程预计2024年3月投入使用。届时,借助流水线设备+冷链物流服务网,该园区8小时内可满足30万人蔬菜、肉类所需。

融媒记者 程明星

公益广告

手拉手打造民生工程 心连心构建和谐生活

永康市融媒体中心 宣