



传统菜摊上线,他一个月接了百余单

超200家生鲜门店上线外卖平台,覆盖长沙主要区域

“每天7点下班,还要洗菜做饭,菜市场我们去得少了,但想吃的菜一样不落!”6月19日,工作在长沙芙蓉中路的易女士笑着说,“我经常在线上买菜,还能预约时间,菜品新鲜,鱼送到我家还在动。”

随着电商平台的发展,线上买菜逐渐被市民认可,不少传统菜摊也纷纷触网。业内人士认为,传统菜摊有着不可替代的价值,但需要向多元化、多功能的方向发展。

传统菜摊入驻外卖平台 一个月卖了100多单

传统菜摊一直被认为是城市最有烟火味的地方。但因为疫情,让传统菜市场生意大打折扣。与此同时,线上菜摊却订单暴涨、微信群接龙买菜尤为火爆。

“来点新鲜的小白菜吗?刚刚送过来的!”在位于浏阳河大道附近的古汉城农贸市场,摊主周先生在一众菜商里显得很年轻。2018年,他从父母手里接过自家菜摊,去年年初就入驻了美团外卖平台。

他告诉记者,他目前线上平台业务发展得不错,一个月下来也有一百多单,“我们起送费是28元,配送费2元。线上买菜的则大多是白领一族,每单总价都不高,因为年轻人也不爱囤菜,买多少吃多少。”

嫌平台服务费高 摊主推微信直接下单

在位于蔡锷北路的荷花池生鲜市场,线上买菜平台的商家

就更多了。“疫情之下,顾客又少,收入直线下滑,很多老顾客改用手机买菜了,“现在只能触网,一方面是入驻外卖平台,不过服务费太高,将近25%;所以我们一般是微信直接下单,如果不着急外卖费还可以优惠。”荷花池生鲜市场一位生鲜摊位的负责人介绍。

记者发现,如今长沙菜摊的面貌是,上午老人们逛菜场、唠嗑家常;下午,年轻人手机下单买菜。大多菜摊线上配送时间普遍在30-40分钟。数据显示,目前菜老包、优鲜菜场、乐家生鲜、比邻鲜、有厨房生鲜等,已经有超200家生鲜门店上线外卖平台,覆盖了长沙主要区域。

传统菜场转型 提升运营理念和管理

面对电商冲击,传统菜场该如何应变?“流通环节多导致价格偏高、电商冲击、消费习惯改变等等,都让传统菜场不得不转型。”业内人士认为,虽然传统菜市场仍具有不可替代的优势,但要保持活力,不得不多元化、多功能方向发展,因此“触网”就显得格外重要。

湖南商学院教授尹元元表示,传统菜场不能简单把线下业务挪到线上,而是需要在运营理念和管理方式上有所突破,可以以疫情为契机,利用平时建立的客户黏合度,在社群经济上下功夫。深耕一个区域,并在这个区域取得竞争优势,“同时与配送或电商平台紧密合作,形成垂直供销、线上订购、连锁配送等经营模式,让市场重现生机。”

■记者 卜岚



6月19日,长沙市望城区消防救援大队启用“电子封条”对长沙望城石油化工有限公司实施临时查封,这也是全国消防领域首次使用“电子封条”。
通讯员 供图

想撕? 没门! 长沙启用消防“电子封条”

24小时监控和取证,自带报警功能

本报6月19日讯 6月19日,长沙市望城区消防救援大队启用“电子封条”对长沙望城石油化工有限公司和长沙市望城区博思特教育文化咨询有限公司实施临时查封。这也是全国范围内消防监督执法领域首次使用“电子封条”。

此次查封行动中亮相的消防“智能电子封条监控系统”是望城区消防救援大队联合“电子封条”发明者——长沙七真网络科技有限公司,针对传统纸质封条的缺陷及在查封场地过程中存在的问题,基于移动互联网和物联网领域相关信息化技术共同研发制作而成。

该设备外观多样,印有“电子封条”“严禁入内”“依法查封”“触动报警”等字样,只需将其放置在查封场地的四周,即可实行24小时不间断地监控和取证,待机时间最长可达2年。同时,该设备内置声光警示系统,能对破坏或企图进入查封现场的人员自动发出声光警告,并拍照取证,同步发送到消防监督员的手持终端,有助于大队第一时间知悉情况、固定证据,及时采取应对措施。通过设备上的二维码,被查封现场的相关人员用手机扫码,就能在微信公众号中阅读相关法律文书,了解被查封的原因,方便被执行人明确自己的权利和义务,畅通了社会单位、群众和消防部门之间的沟通。

下一步,电子封条监控系统将广泛用于消防临时查封、封闭火灾现场等场景。

■记者 张洋银 通讯员 徐立

消费提醒

购买需小心! 这12批次食品不合格

本报6月19日讯 省市场监管局昨日发布的食品安全监督抽检情况显示,全省抽检豆制品、蜂产品、餐饮食品、食用农产品、食品添加剂、食盐6大类食品398批次样品,其中12批次样品不合格,386批次样品合格。

具体而言,雨花区毓润日用品商行销售的黄鸭叫及三黄鸡,分别被检出呋喃唑酮代谢物及尼卡巴嗪项目不合格;岳麓区邻里优鲜生鲜店销售的草鱼及醴陵市喜洋洋超市仙霞店销售的猪肝,均被检出五氯酚酸钠项目不合格;河马市集商贸有限公司销售的麻鸡被检出尼卡巴嗪项目不合格;雨花区奇益超市及常德市鑫汇丰商贸有限公司桃源分公司销售的黄鸭叫,均被检出

孔雀石绿项目不合格。

三湘都市报记者了解到,孔雀石绿是一种杀菌剂,养殖户常用它来预防鱼类的水霉病、鳃霉病、小瓜虫病等,为了让鳞受损的鱼延长生命,在运输和销售过程中,都有可能使用到孔雀石绿。孔雀石绿具有高毒素、高残留和致癌、致畸、致突变等副作用,且进入鱼体内不易清除,因其被农业部列为水产行业禁药,在水产中不得检出。

对抽检中发现的不合格食品,将查清产品流向,采取下架召回不合格产品等措施控制风险,对违法违规行为,依法从严处理;及时将有关食品生产经营企业核查处置情况向社会公开。

■记者 黄亚萍 实习生 丁子琦 王玉琼

自制粽子最好现包现吃

本报6月19日讯 端午到,粽飘香。今日,省市场监管局发布消费提示,提醒消费者“吃好”粽子,过好佳节。

目前,市面上主要有常温粽子(真空包装粽子)、速冻粽子和新鲜粽子三类,前两类是预包装食品,在选购时应先看包装是否完好,勿购买包装袋破损、漏气、涨袋的商品;其次,应观察标签信息是否齐全,按《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2011)要求,直接向消费者提供的预包装食品标签标示应包括食品名称、配料表、净含量和规格、生产者(或)经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、

食品生产许可证编号、产品标准代号等。

在挑选新鲜粽子时,一看粽叶,是否包裹完好,颜色是否正常(墨绿、黄绿、淡黄都属于正常);二察粽体,形状是否完整,确保无霉点、无露米和变形现象;三闻气味,如有哈喇味、酸败味等异味,说明粽子已变质。

省市场监管局提醒,天气炎热,粽子容易酸败,要注意保存。新鲜粽子每次要少量购买,及时食用;自制粽子保质期短,最好现包现吃,没吃完的粽子需在放凉、水分沥干后冷藏或冷冻,再次食用时须彻底加热。

■记者 黄亚萍 实习生 丁子琦 王玉琼

数说

我国生鲜电商市场规模今年预计上4000亿元

根据QuestMobile发布的《2020中国移动互联网“疫”专题报告》显示,中国生鲜电商整体日活跃用户从年前的777万,冲到了春节期间的1009万规模量级,而在2019年春节,这个日活用户只有527万。春节后30天内,生鲜电商活跃规模用户近7000万人,比去年同期增长约57%,日均使用次数与使用时长增幅均超过20%。

另根据艾瑞咨询数据,生鲜电商市场规模2020年预计达到4040.7亿元。

长沙不动产登记再提速

现房转移登记由5个工作日缩至3个工作日

本报6月19日讯 今日,记者从长沙市不动产登记中心获悉,为进一步优化营商环境,该中心通过优化流程,再一次进行了业务提速,新的业务时限从2020年6月22日开始实行。

据悉,此次转移登记(商品房现房)由5个工作日缩短至3个工作日,转移登记(二手

房)办理时限由4个工作日缩短至3个工作日,转移登记线下抵押登记由5个工作日缩短至3个工作日,转移登记(工厂、仓库类)办理时限由4个工作日缩短至1个工作日(房屋评估数据缺失和涉税优惠办理等特殊情形除外)。

■记者 卜岚 通讯员 廖亚柳