



高端民宿入驻 特色景点涌现 业态融合推动乡村振兴多元“造血”

日前,唐先镇又多了一处特色民宿,位于该镇秀岩村的晓舍民宿一经推出,就受到了消费者的欢迎。

产业动态频频,是我市众多特色村发展中投石问路的转型之举。近几年,除了让生态变美,精心打造越来越多高端民宿之外,本地农村开始发展丰富多元的乡村业态,在保留原有的淳朴符号同时,引入了新的发展理念,融入了现代化元素,通过产业化一步步实现自我造血,使当地村民从中收获变靓村庄的同时,还汇聚了更多的资源和财富。



志愿者参观石柱老街

有玩头 吃住行游全有,日花费可超千元

因晓白楼而成为永康网红村的秀岩村,如今再添一家高端民宿晓舍。眼下,这个功能渐趋完善、样貌越发美丽的村庄,在实现吸引人的基础上,又进一步完成了留住人的跨越式发展。

来自丽水的游客何倩在秀岩村度过了充实的一天一夜,她掰着手指给记者算了一笔经济账:一家四口白天就近采摘葡萄花费约100元,中午在村里享用特色美食花费约500元,住了一晚民宿花费1000多元,再加上一些零碎开支,这一天的支出怎么也得小两千。不过,何倩却表示,虽然消费不低,但她觉得这里的慢生活让人自在,她觉得值得。

我们餐厅日均接待食客上百

人,有的人冲着秀岩村的名气而来,有的人冲着我们的特色菜肴而来,总之,两者相辅相成让秀岩的人气更旺了。秀岩村晓厨餐厅的负责人施浙中说。

如何倩、施浙中所言,如今的秀岩村,已逐步形成游客吃、住、行、游的一条龙服务。该村党支部书记胡献忠告诉记者,近段时间以来,秀岩村日均接客量达到了300人左右,若不是受疫情影响,这个数字只会更多。

胡献忠表示,为了获得更好的吸引效果,村里每个业态的打造都是有巧思的,他们会尽可能借先天区位优势引流,靠艺术审美造景赋能。比如

晓舍,它引入了来自中国美院的设计团队,遵循修旧如日的原则,在改建中,尽最大可能保持老宅原貌,饱蘸自然和人文的诗意。上海隐居民宿集团的加盟,也为它带来了更专业的管理和服务,打造小而美的乡村生活氛围。村里现有的3家餐饮店,都是目前拥有多家连锁的成熟品牌,引进后在短时间里就依靠自带的超高流量快速引爆市场,还有颇具风情的彩色稻田画,用不同品种的彩色水稻绘出建党100周年等图案。

除此之外,秀岩村还发展了会务经济。主要是依托文化礼堂承接一些婚宴、商务会议等,一年大概可接待50多场次。胡献忠介绍。

有想法 整村定位IP化,上线平台要流量

如果说秀岩村是我市乡村建设典型的后起之秀,那么前仓镇大陈村就可以算得上是开拓者了。作为较早一批乡村建设模式迭代的践行者,此前大陈村重点将目光放在打造民宿上。截至目前该村已拥有了数十家民宿,民宿收入成为了村民腰包鼓起来的重要产业之一。

提起永康民宿,我想很多人都会第一个想到大陈,这就是我们想要打造的整村IP化的思路,让大家能在第一时间想到,大陈里有很多专业

却又不古板的民宿。大陈村党支部书记陈建伟说。

有套路、有想法是大陈村身上特有的标签,它的建设理念也确实始终走在前列。不过,去年以来,新冠肺炎疫情一度为大陈村的民宿经济带来冲击。如何带领村民有效应对?村两委一直在思索。

电商运营很快成为了大陈村发展乡村振兴的下一步发展方向。今年,大陈村与永康乡创良品贸易有限公司签订了线上代销合作协议,将村民种植的5万公斤阳光玫

瑰葡萄交给其推广销售。现阶段民宿遇冷,线上销售农产品可以帮村民获得一部分收入,减少疫情带来的损失。陈建伟说,另外,靠着这段冷静期,村里也将更为潜心投入电商运营板块的探索,希望可以借助本地特色农产品畅销线上、远销省外的基础,再进一步擦亮大陈旅游品牌。

从造自然特色民宿,到种甜蜜阳光玫瑰葡萄,再到上线玩电商营销,目标明确的大陈村不断走出适合自己的本地化、资源化之路。

有窍门 校地合作开新门,推动治理新生态

前段时间,石柱镇来了一批来自浙江大学城市学院的志愿者。他们先是为当地小候鸟送去了阵阵欢声笑语,而后又为该镇的乡村振兴发展出谋划策。

在多次会面讨论后,浙大城市学院与石柱镇签订了战略合作协议,一幅蓝图徐徐铺开:石柱今后将围绕共居、共享、共乐、共富的发展方向进行提升打造。

具体从环境改造、功能融合、文旅活动、产业致富入手,逐一对接金银器老街、破损民居进行提升改

造,增加文旅活动,丰富宣传文化方式。最关键的一环,是引入少数民族特色体验产业,为他们建立技术培训,提供产业孵化、开业支持一体化服务等,从而实现各民族共同团结奋斗共同繁荣发展。石柱镇党委委员成伟华说。

石柱镇是民族工作重点镇,在这里生活的少数民族人口有8000余人,分属17个少数民族。基于此,该镇的乡村振兴不止是要实现本地村民致富,还需要带领少数民族同胞共同繁荣。去年7月,该镇成立飞鹅山

石榴籽社区,这是金华市首个实体化运作、嵌入式管理、无固定区域的虚拟化社区。

依托飞鹅山石榴籽社区、当地特色红石榴党建联盟,以及校地合作,石柱镇正全面推动治理新生态的形成,进而推动该镇乡村振兴。眼下,在石柱金银器老街,改造工作已经启动,新灯笼正被一一高高挂起,代替原有的旧装饰。朝着既定的规划,该镇正在全面发力。

融媒记者 应柳依

生产流程自动化 日产量达8万个 老字号月饼 吃出新口味

融媒记者 应柳依

本报讯 近日,走进市吴合兴食品厂的生产车间,一个月饼从自动包馅设备中跳下,随后躺在传送带上进入下一道压饼工序。近段时间以来,该厂借力自动化正加速出货,日产量约8万个。

引进自动化设备助产能提升

我们的品牌自1935年成立,经过几代传承,无论是技术、产能、工艺,在行业内都有一定的口碑。市吴合兴食品厂负责人俞圳表示,这几年,公司在提升品牌美誉度的同时,还不断引进自动化生产设备,以求提高产能。

据介绍,不少月饼加工商使用的是普通平板烤箱,每次可烤的月饼并不多,而市吴合兴食品厂引进的旋转炉,每次可烤近千个月饼。俞圳说,目前,包馅、打饼、排盘、烘烤、包装等工序均已实现自动化。现在厂里仅有8名员工,除了人工倒料以及月饼出炉冷却送到包装车间这一环节,还需要员工搬运,其他的生产流程已经基本实现自动化。

以米代面开发新式月饼

公司基本每年都会研发新品。俞圳说,今年主推的是一款米月饼。这款新品一经推出,客户纷纷下单,目前订单都在紧急排期中。

市吴合兴食品厂曾先后获得浙江老字号、金华老字号、市消费者信得过单位等荣誉,俞圳认为,这些荣誉更激发他们创新研发的动力:

每一行每一业都需要研发精神,我们生产的月饼之所以能够打开市场,主要是我们一直在不断地揣摩消费者的喜好。

月饼无论是广式还是苏式,最初外皮都是以面粉为主料。今年,市吴合兴食品厂推出的米月饼打破了这一传统,外皮创新采用了米粉制作而成。

米月饼主要是为了一些不喜欢吃广式和苏式月饼的人而研发的,甜度适中,馅料大多是黑芝麻、五仁。俞圳说,食品的研发,既要考虑口感、品质,也要符合生产工艺,能够标准化。也正因如此,经过反复试验,他们才确定最终配方。

除了研发新品外,每一年,俞圳还会探索新的营销模式。今年,我们还尝试将月饼与虾仔面、猫耳朵等特色零食组合销售。另外,产品也陆续上线淘宝、抖音、拼多多等平台,毕竟传统美食也要跟上时代潮流。俞圳说。

优化人居环境，共建绿色家园。

永康市融媒体中心

永康市融媒体中心

宣