微山大闸蟹打上logo卖高价

合作社抱团发展提品质,打响“微山湖”品牌

微山湖良好的水域生态环境造就了优质的微山湖系列水产品“明星”,其中微山湖大闸蟹更是主打品牌产品,养殖面积已经突破20万亩。经过多年的品牌推广和个头大、口感好积累下来的口碑,微山湖大闸蟹的品牌效应初显,正逐步走上全国各地百姓的餐桌。

微山湖的大闸蟹品质并不比阳澄湖大闸蟹差(资料图)。

本报记者 黄广华 孟杰

成立专业合作社 打响“微山湖”品牌

5日下午,在位于微山县韩庄镇后阁村的舜源养殖专业合作社,管理员张宾站在蟹塘边,查看螃蟹的投食情况。时下,正处于螃蟹二次蜕壳的关键期。这几天,张宾每天都要到塘边转几圈。一眼望去,后阁村的这片水塘有1千多亩,其中200多亩都养着清水大闸蟹。

合作社的管理员,张宾同样也是合作社的社员。2014年,他将家里的5亩蟹塘流转给合作社,在合作社里做起了管理工作。加入合作社第一年,张宾就尝到了甜头。“5亩塘、4口人,除了卖蟹的分红外,还有蟹塘流转的费用。”张宾算了下,加上自己每月做管理员的6000多元工资,家里一年的收入翻了番。

做品牌不易,微山县渔业综合管理委员会总工程师张保彦深有体会,现在微山湖大闸蟹也在做品牌,主要是政府花钱,企业跟进。微山县渔业协会注册的微山湖大闸蟹品牌,企业产品只要达到要求,就可以用这个品牌,协会方面发防伪标志。

但与阳澄湖的品牌相比,已经晚了不少,在速度上也慢了不少,张保彦表示,微山湖本地很多养殖户不注重品牌,许多养殖户在中秋节前就把自家养的大闸蟹卖掉了,这个时候的大闸蟹不管是口感还是营养都不好,而这个时候来收购大闸蟹的很多都是南方的客商,他们收购后,把大闸蟹养在池塘、湖泊里,养一段时间,等到中秋之后,大闸蟹成熟了,再贴上自己的商品牌卖到市场上。

“阳澄湖大闸蟹模式值得学习,但我们不能只追着人家跑,要有自己的发展思路和模式。”张保彦坦言,现在“品牌保卫战”遇到的最大问题就是虽然政府极力“搭台”,却缺乏好企业来“唱戏”。

实行标准化养殖 合作社模式“尝甜头”

微山湖大闸蟹和阳澄湖大闸蟹同祖同宗,只是养殖水域不同,导致命运迥异。每年,蟹农们到江苏几地购买蟹苗,再运回微山湖养殖,长途运输再加上“水土不服”,运回的蟹苗,成活率只有一半。

早在2014年,闫成武成立的湖韵养殖合作社就开始尝试自己做二级育苗,现在育苗基地里有5万斤蟹苗,既能满足合作社的养殖需求,同时还能销售给区域内其他养殖户。在闫成武看来,只有从蟹苗上掌握主动权,极早适应微山湖水域,才能保证质量,从而维护微山湖大闸蟹品牌。

在舜源养殖专业合作社,合作社的1000多亩河塘,无论是水质、还是土壤、或是食物,都会定期进行检测,保证螃蟹等水产品的生存环境健康无污染。“现在的塘里基本采用套养的方式,有螃蟹、青虾和鱼苗。”舜源养殖专业合作社负责人张宁智称,采用套养的方式,不仅能提高收成获得效益,还可以自发建立一个良好的水中生态环境,减少水产品的生病几率。

微山县的品牌培育之路开始于2012年,政府斥资300万元从一家企业手中买下微山湖品牌,建立起了严格的质量筛选标准,给符合要求的养殖户免费使用注册微山湖品牌,并印制统一防伪标签,品牌培育才开始逐渐起色。

“前些年品牌培育之路较缓慢,多数养殖户的销售还是流入市场,但是现在,越来越多的养殖户开始意识到品牌效应,开始进行科学养殖和管理,提高蟹的质量了。”张保彦说。

“前些年我们成立了微山湖韵现代渔业养殖庄园,严格按照标准进行养殖,最终获得了授权使用‘微山湖大闸蟹’品牌,有独立的商标和防伪标志,比市场零售要高出四成,而且不愁销路。”微山湖韵现代渔业养殖庄园的负责人闫成武说,获得使用微山湖品牌授权的产品,凭借优质的品质,在一些酒店和商场开始有名气。越来越多的合作社开始申请授权“微山湖大闸蟹”的品牌。

与顺丰速运合作 借互联网拓宽市场

在张宁智的办公室里,有一幅很大的“电子商务推广销售方案”。从方案上可以看出,除了做品牌的推广,舜源合作社的大闸蟹还将会通过互联网被送到全国各地的餐桌上。“以往大闸蟹主要集中销往江苏无锡等地,通过互联网,希望全国各地的人都可以品尝到微山湖的大闸蟹,铺开全国市场。”

为了做“微山湖大闸蟹”的品牌推广,微山县每年都要在全国参加多次品牌推介会,品牌传播起到了一定的效应。在销售市场方面,微山县也在不断开辟新的渠道。去年9月22日,微山县就与顺丰联合举办了推介会,希望借助顺丰速运的物流优势,让养殖规模达到20万亩的微山湖大闸蟹走上全国市场。

“微山湖是我国北方最大的河蟹养殖生产基地,是南水北调工程东线工程的调蓄水库,水生植物非常茂盛,水中的有机生物像螺蛳、鱼虾等也非常丰富,为大闸蟹提供了一个非常良好的生态环境。”张保彦说,在这种环境下成长起来的大闸蟹无论是在口感上还是营养上,都不输阳澄湖大闸蟹,且产量远远高于阳澄湖,希望可以借助互联网,打开微山大闸蟹在全国的知名度和市场。

据了解京东平台目前销售的大闸蟹还是以阳澄湖的为主,占据了大部分的销量。张保彦表示,目前,微山的合作社已经开始尝试建立物联网平台,这样顾客可通过扫描二维码进行食品安全质量追溯,从公司到下设店铺,再到大闸蟹养殖过程及水质、药残数据都可以看到。“等到微山的大闸蟹在品质、规模、价格上均有了标准、规范,再借助大电商平台强大的覆盖能力及流量优势,相信经过2-3年的积累,是可以很好地打出自己的区域特色的。”

捕捞的微山湖大闸蟹(资料图)。

任城区食药监部门回访辖区小餐馆卫生状况

整改后,来这吃饭更安心了

本报济宁5月11日讯(见习记者 孙璇) 10日,任城区食品药品监督管理局督导辖区3500余户经营业户环境卫生提升整改情况。执法人员,发现,经过一段时间的整改,这些小餐馆环境卫生有了明显的改善。

上午10点,齐鲁晚报记者跟随任城区古槐食品药品监督管理所的工作人员来到北菜市街。在一家菜馆内,窗明几净,桌子摆放整齐,每个餐桌上摆放着“厉行节约、文明用餐”提示牌。墙上公示食品安全监督信息,张贴禁烟标识、“光盘行动”、“文明餐桌”海报和文明宣传挂历。

民以食为天,而后厨是餐饮单位巡查中的重中之重。“后厨的洗刷间要一冲二洗三消毒。地漏也有严格的限制,不能大于0.6毫米,防异味和老鼠。”古槐食品药品监督管理所所长杨淑勇说,餐饮单位进货查验记录,调料的生产日期和保质期及垃圾桶也在重点检查范围内。

在一家中式餐饮店里,该店的食品安全等级评定由C升级到B。杨淑勇介绍,C级是合格,如果是D级,则需要整改。“店里学生较多,由于学生饭量有限,为了践行光盘行动,劝导学生用小盘子,而且每天有日周清计划表,具体到每个人。”该店店长周慧表示,为了提高评定等级,餐厅也在不断努力。

据介绍,任城区食品药品监督管理局共督导3500余户经营业户开展环境卫生提升整改。引导大型商场、酒店、药店等具备条件的场所利用电子显示屏滚动播出文明宣传口号,累计播放10余万次;大力推行文明餐桌行动,督导餐饮场所餐桌摆放“厉行节约、文明用餐”提示牌10000余个。目前,任城区食品药品监督管理局已检查食品生产经营单位1530余家,责令整改148家,立案查处违法案件22件。

干净的餐桌上贴有“光盘行动”标识。 见习记者 孙璇 摄