

“智慧秤”全面上岗 买只蟹都可溯源

淄博一海鲜市场玩起大数据,联网监控让“鬼秤”无处容身

文/片 记者 马玉姝

价格产地全透明 商家不能动手脚

天色微明,选购食材的当地客商便穿越晨曦,汇聚在位于山东淄博的鲁中蔬菜批发市场。

这是一座有着30多年历史的传统市场,分为中心交易大厅、海鲜储存冷库以及蔬菜和海鲜专业批发交易大厅。

每天凌晨,来自江苏、浙江、安徽的海鲜以及本地区县的新鲜蔬菜,都会被输送到这里,供当地和周边城市的客商和市民采购。

李木子便是其中一员。为了能买到当日最新鲜的食材,凌晨4点,李木子就来到鲁中蔬菜批发市场海鲜交易中心,开始为一天的经营准备食材。

在餐饮行业深耕17年的他,心中早已形成了独具特色的海鲜版图。“海鲜的口感和味道好不好,气候和水土很重要,所以什么季节就吃什么海鲜。”李木子说,他在烹饪过程中更注重还原食物的本味,对海鲜的肥瘦和新鲜程度要求很高。“只要上手一掂,就能知道它的克数,这么多年来几乎从来没错过。”

今年7月,海鲜交易中心集中安装了智慧秤,这让他对这座有十多年“交情”的市场有了新的认识。“这里没有复杂的操作,也没有行业内暗涌的竞争,商品价格和产地都公开透明。”李木子说,这种“智慧秤”实时联网,可追溯商品的产地和出厂日期,更重要的是商家无法调节重量,从而彻底杜绝“鬼秤”现象,让老百姓放心购物。

鲁中蔬菜批发市场海鲜交易中心于2022年8月建成,规模达7000平方米,划分为高档海鲜、海鲜、冰鲜、贝类、淡水鱼、冻品、水发等7个品类14个区域,摊位数量约196个。

“海鲜是最容易缺斤少两、以次充好、偷梁换柱的消费品之一。一些不法商家在经营时,可能会使用未经检定的不合格计量器具,或者人为改变,破坏其准确性,消费者如果没有察觉,

在信息化飞速发展的当下,人们的生活方式正在被重写。

9月23日凌晨,餐饮店老板李木子像往常一样,前往离家6公里以外的市场,开始为当日的烹饪准备食材。从业17年的他经历过“鬼秤”现象,也体会过暗涌不断的“商战”。然而,在鲁中蔬菜批发市场,“智慧秤”的出现,让这一切都戛然而止。



智慧秤可实现交易数据实时汇总,每笔交易订单,都能呈现在后台大屏幕上。

就会蒙受损失。”鲁中蔬菜批发市场招商办主任盖峰介绍,“我们一般要求商家告知消费者,在称完商品后,如果对重量有质疑,可以直接去公平秤上复秤,也可以自己带着小秤来复秤。”

记者在现场看到,海鲜交易中心的智慧体系由两部分组成,一个是智慧秤,另一个就是商户的信息展示平台。

“我们给每家商户都安装了一台立式电子屏,通过平台展示店铺信息、经营者联系方式、营业执照和经营者健康证。”盖峰一边演示一边介绍,屏幕下方的商品列表,就是这家店在售的商品,用户可以点击扫码,查看食材的原产地。

“我们之所以敢说这个秤绝对不会出问题,是因为相较于传统的电子秤来说,这个秤的操作界面更为简单。它只有设置、开关机、去皮和置零四个键,商户没法私自调秤。”盖峰告诉记者。

随后,盖峰向记者演示了结算全流程。记者看到,小票顶部的编码,是这家店铺的编号,后面的订单号,就是商品的追溯链条。“如果出现商品质量问题,消费者拿着小票可以直接过来找商家。”盖峰说。

老市场拥抱大数据 每笔交易都上大屏

位于鲁中蔬菜批发市场海鲜交易中心东南角,由蔡鹏飞经

营的店铺,是李木子经常光顾的店之一。“江苏兴化的大闸蟹是最有名的,现在这个时节,正是蟹子肥美的时候。”9月23日凌晨3点,蔡鹏飞发走了当天的第一批订单,然后又马不停蹄开始招呼本地市场的采购商。

蔡鹏飞告诉记者,这些采购商从淄博市的高青、桓台、淄川、周村、临淄等区县赶来,再将海鲜从各自区县市场销给当地百姓。“周边市场的采购商是主要客户群体,这段时间的销量往往能达到一天中的50%左右,其他海产品要靠单位批量采购和零售,今天刚发走几十箱大闸蟹到沂源。”6点52分,蔡鹏飞送走最后一批采购商,开始重新整理店铺,摆放海鲜,准备开门迎客。

在鲁中蔬菜批发市场经营了10年的他,已经积累了不少当地熟客。虽然是工作日,蔡鹏飞的店铺前依然有络绎不绝的客户上前询价购买。

与往常不同,过去蔡鹏飞都是用传统磅秤给顾客称重,如今,海鲜交易中心集中安装了智慧秤,已经将商品的单价信息录入系统,只要在秤屏上选择称重的商品,顾客就可以直接扫码结算。

“有很多顾客对这个秤很好奇,还有专门跑来询问的。有些不熟悉的顾客,有时会要求多称两遍,现在这种情况已经没有了。”当然,无论是传统磅秤还是现在的智慧秤,蔡鹏飞对自己的称重都非常有信心,“只要秤准,

用啥称都一样,咱是诚信经营,才不去玩那些鬼花样。”

张店区车站街道市场监管所,是鲁中蔬菜批发市场的管理部门。“我们从食品安全和诚信经营的角度出发,进行了这样的探索,目的是杜绝缺斤短两现象,提供一个相对公平正义的营商环境。”张店区车站街道市场监管所所长王传法对记者介绍。

“智慧秤”的另外一重考量,就是加强追溯产品的可靠性。“商家售卖的所有产品,必须有进货单和合格证,非正常途径进的货在市场上售卖,是不允许的。”王传法说。

值得一提的是,除了价格更加公开透明、调秤现象基本杜绝外,智慧溯源电子秤,还可实现交易数据实时汇总,每笔交易订单,都能呈现在后台大屏幕上,通过直观的数据,市场监管人员可快速找到消费路径和信息,实时解决消费者的投诉问题。

“未来,我们希望把市场上所有售卖的商品做个汇总,对商品交易信息、摊位经营信息、客流量等关键要素再进行大数据分析、统计。”盖峰对记者表示。

随着老市场不断与新技术、互联网、大数据拥抱,打造智慧新市场、新场景,为消费者带来全新的服务和体验,让城市深处的市井气持续焕发生机,重塑形象。

这正是“诚信淄博”被纳入优化营商环境“一号改革工程”最为真实的体现。

随着烧烤火出圈,今年中秋、国庆假期,全国各地许多游客慕名来到淄博,感受当地的风土人情。

在淄博众多打卡地中,八大局便民市场成为全国人民熟知的“顶流”,被许多网友称为“全国最牛的5A级菜市场”。数据显示,双节期间,该市场单日最高人数达17万人次,累计到访近100万人次。

其实,今年五一小长假期间,淄博八大局便民市场便登顶全国景区热门榜单第一,成为最受欢迎的景点之一。

根据百度地图统计数据,4月30日景区排队榜单TOP30,淄博八大局便民市场位居全国第一位,第二、第三位分别是泰安市泰山风景名胜区、嘉兴市乌镇风景区。

事实上,淄博八大局能够火热出圈,并持续保持较高的声量和热度,与诚信密不可分。

今年4月,拥有千万粉丝的网红博主“superB太”发了一条关于淄博的视频,让八大局以“诚信”为标签再次火爆全网。视频中,他自带小秤,探访商家是否缺斤短两。在他探访的十家店铺中,全都没有缺斤少两的情况。

例如,B太在卤菜摊前,店家上秤后称重是320克,B太用自己的秤称重为321.5克,不仅没有缺斤少两,甚至还多赠送了。老板直言做的是长期生意,不会缺斤少两。上述视频在抖音平台发布仅3个多小时,就获得近80万人点赞,近10万人次留言。

据了解,“superB太”曾经是一位美食博主,2022年年底开始,“superB太”通过原生态的测评,在社交平台曝光了很多新老问题,包括泛滥的鬼秤、价值80块的“螃蟹皮筋”、缩水的比萨、偷换的海鲜等。

事实证明,淄博当地人也感受到了诚信对城市发展的利好。

随着淄博出圈,游客数量持续增多,许多当地市民自发性地免费接送游客。

业内人士表示,淄博八大局便民市场屡次登顶全国景区热门榜单,一方面体现了淄博立足社会信用体系,把“信用淄博”建设转变为群众的自觉行动;另一方面也证明了“诚信”在旅游市场中的竞争力和吸引力。

这家“5A菜市场”

诚信成了金招牌

小小一台秤,透露一座城市的诚心诚意

记者 马玉姝

智慧溯源电子秤的出炉,是淄博打造诚信生态圈的又一关键举措。记者发现,早在去年4月,淄博市张店区就曾出台过一份名为《张店区社会信用体系建设实施方案》的文件,核心目的便是培育和营造诚信生态圈,全面提升城市品质。

在此背景下,鲁中蔬菜批发市场的智慧体系建设应运而生。

“高度信息化、数据化、智能化的生活方式,正在加速企

业发展的进程。”有市场专业运营经验的从业者告诉记者,随着人们对食品安全重视程度日益提升,智慧批发市场作为人们日常交易高频及生鲜流通的主要场所,智能化建设成为一项至关重要的民生工程,受到城市管理者和普通百姓的日益关注。

事实上,淄博诚信公平的城市氛围不仅局限于于此。

今年4月份,拥有超千万粉丝的“打假博主”B太,发布的一段淄博八大局“公平秤测试”视频,就掀起了外界对淄博诚信文

化的热议。在其探访的烤地瓜流动摊位、水果、海鲜、炸肉、糕点等10多家店铺中,没有出现任何缺斤少两和宰客现象。所称商品的结果都是“精准”!该条视频发出仅3小时,就收获了超过60万的点赞。

作为齐文化发源地,淄博向来有诚信的传统文化和民风礼仪。经过千年传承,诚信因子已镌刻在城市建设发展的每个细节中。在国家公共信用信息中心6月份发布的《城市信用监测月报》中,全国261个地级城市信用状况监测结果显示,5月份淄博

市综合信用指数排名位列第10位,继2022年8月的全国第12名再提升2个名次,信用建设成绩再创新高。

随着淄博火爆“出圈”,政府的每一个动作、每一项政策都备受关注。诚信事关城市美誉度,是城市形象的重要保障。淄博也把诚信提升到城市文明的高度,采取了一系列措施督促商家诚信经营,提升城市形象。

由此来看,像“智慧溯源电子秤”这种有政策、有落实、有执行的全方位链条布局,才是一座城市信用最好的例证。