

嵊州

财政“掌勺”香满溢 小食烹出“共富味”

李晟瞳 章 健

今年,嵊州市金庭镇的袁大伯一家再次踏上了去往南京的路,继续从事小笼包生意。和去年回乡时的愁眉苦脸相比,这一趟,袁大伯全程喜笑颜开,“本以为买了新房,今年做生意的本钱会有麻烦。还好政府帮我办了30万元经营贷款授信,我又可以轻装上阵了!”

得益于嵊州市的扶持政策,像袁大伯一家这样的嵊州小吃从业家庭能够以更低的利率享受金融服务,越来越多的从业家庭也借着小吃产业金融服务的东风走向了富足的美好生活。

事实上,近年来嵊州市财政对于小吃产业的投入远不止此。以省财政厅牵头的“百万家庭奔富三年行动”改革工作为契机,2023年以来,嵊州财政立足本地优势,锚定土特产,不断加大资金支持力度,积极拓展小吃富民全产业链,提升小吃致富能级,打造“舌尖上”的“双百亿”产业,走出了一条颇具特色的致富之路。

聚焦小吃产业振兴区域经济高质量发展,嵊州围绕小吃全产业链精准运用普惠金融、标准化机制、深化粮食产业融合、优化生产加工,推动小吃产业持续高质量增长,实现万名从业者走向幸福生活。

扩中提低

浙一样奔富



嵊州市优质稻米生产基地

做大产业 土特产里唱响全民增收曲

发展特色产业、做好“土特产”文章是实现乡村振兴和共同富裕的一条重要途径。嵊州小吃历史悠久,是“浙江小吃文化之乡”“中国小吃文化名城”。对于嵊州而言,小吃就是“土特产”。

然而,由于规范缺失、经营管理粗放、原材料品质良莠不齐等问题,嵊州小吃产业也一度存在品质难保、品牌难塑、口味难提等问题。

如何做好土特产“文章”,重塑嵊州小吃品牌,实现特色产业资源优势转化为全民增收抓手?嵊州财政着力助推嵊州小吃规范化建设,实现小吃产业整体降本提质,从业者进一步创收,在土特产里迈出富民步伐。

早在2018年,嵊州就启动“大嵊归来”嵊州小吃全国统标工程,开始推进小吃产业的规范化管理和经营。近年来,嵊州财政持续保障统标工程纵深推进,助推“杭州小笼”回归“嵊州小吃”,助力擦亮嵊州小吃名片。

在“店招、工艺、服装、器具、设计”统一基础上,嵊州在全国各地推广使用嵊州小吃标准语系,并对标准店、品牌店给予财政资金补助。目前,嵊州已累计实现门店统标5147家,通过品牌化提升,小吃门店单品单价提高20%以上,月营业额提高20%至30%。

厚植品牌优势,扩大小吃产业,以提升产品附加值、促进乡村振兴为目标,2023年3月,嵊州打造“嵊情家味”区域公共品牌,除了传统小吃,还囊括了茶叶、香榧、桃李等特色农产品,吸引社会资本入场,市场化运营实现资源利用高效化、区域价值集成化,提高农民生产经营收益。

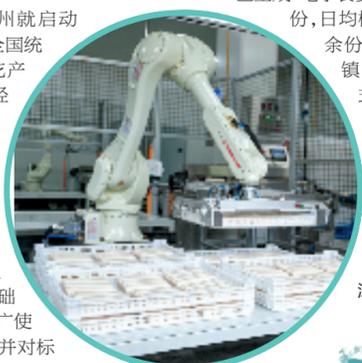
目前,“嵊情家味”品牌三大子产业评估价值已达约52.9亿元,荣登农业农村部“全国区域品牌传播影响力百强榜”第46位。截至目前,品牌已助力1600多名农户销售嵊州小吃等特产2000余万元,累计带动特色产品销售8800余万元。

如果说品牌化是嵊州小吃产业发展的“扩音器”和“加速器”,那么规范化体系建设和食品安全保障就成了“压舱石”和“定盘星”。

去年以来,嵊州开展小吃产业标准化建设,制定速冻小笼包、榨面、年糕、糟肉等六项全国团体标准,鼓励小笼包、年糕等食品生产企业开展HACCP、ISO22000等质量管理体系认证,对生产设备和冷链设备投入200万元以上的按15%予以财政奖励。目前,嵊州已有22家小吃企业获得质量管理体系认证,企业小吃生产质量显著提升。

为了让消费者看得安心、吃得放心,嵊州为每份小吃原材料受检食材赋予唯一、可溯源“身份证”——“电子食安身份证”,通过专业认证保障食品安全,为小吃产业可持续发展再添保障。目前已生成“电子食安身份证”95万余份,日均检测并赋证2600

余份,在全市15个乡镇(街道)开展移动式巡回快检,形成“15分钟快检服务圈”。据统计,目前嵊州共计节约检测费



小吃原料年糕深加工生产线



嵊州小吃“三宝”之一小笼包



嵊州小吃企业标准化冷冻加工车间

用超1.5亿元,有效解决原材料生产者送检远、费用贵等问题,大大促进了小吃产业做大做强。

多措并举的产业扶持政策使得嵊州小吃产业不断扩大,时至今日,已经形成了规模化、多元化、特色化的发展格局。以品牌为引领、以质量为保障,嵊州小吃从业者规模不断扩大。据悉,嵊州小吃从业者已超过8万人,小吃门店3万余家遍布全国各地,远至美国、日本、意大利等国家,年产值达到110亿元左右;除了街边门店,嵊州小吃还走进了大型农批、商超酒店、高铁客运等市场,带动结对帮扶农户1000户,户均增收超4万元,月均销售额增长超15%,实现总销售额逾10亿元。

做深产业 全链融合赋能企业轻装上阵

“我们企业是2020年时开始规模化生产的,当时正值企业发展的困难时期,政府在设备等方面给了我们不少补助,现在我们的产值能达到5000万以上!”嵊州越鲜食品有限公司总经理张钢说。现在,越鲜食品生产的嵊州小笼包早已走出嵊州小城,销往全国各地,企业工人达到200多人,为嵊州上百户家庭带来收入增长。

以企业减负促进区域就业和县域经济高质量发展,近年来,嵊州积极发挥财政政策效应,为企业减负增效提供助力,让企业在市场竞争中更加游刃有余。

除了对于达到条件的企业进行资金补助,嵊州还充分打通小吃产业上下游,全面促进产业链的协同发展,提升原材料供应、生产加工、销售等环节的衔接水平,为全链融合提供平台,把小吃产业做深做稳。

2021年以来,嵊州充分发挥省级粮食产业融合发展集成创新示范建设项目效能,升级优质年糕、榨面等粮食深加工生产线,切实保障嵊州小吃原料来源,进一步提高小吃原辅料品质,如在优质大米全链条机械提升工程中,实现了稻米年加工能力1600吨,总服务面积达1.32万亩。同时,由国有企业或小吃龙头企业以订单形式与种粮户合作,共建原料基地,带动从事原辅料种养的低收入农户家庭增收的同时,为生产企业带来“供应链效益”。

去年,二分田年糕厂订单收购社员年糕专用稻谷4623吨,加工并销售年糕1000吨,联结农户2000户,进一步提升产品生产效率。

逐渐完善的产业链融合体系为企业发展提供了沃土,近年来嵊州小吃生产企业数量不断增加、发展质量不断提升,累计已培育小吃企业60家。

嵊州头厨食品科技有限公司是一家去年成立的嵊州小吃生产“新力量”,由苏州头厨食品科技有限公司投资设立,专门



嵊州小吃旗舰店

生产嵊州小笼包。作为一家中式快手早餐专卖企业,头厨食品近年来新增嵊州小笼包产品后,经济效益显著增加。“现在,嵊州小笼包已经成为了我们的一个重要品类,因此,我们在它的‘家乡’设立工厂,既顺应市场,也希望能进一步促进公司发展。”头厨食品相关负责人说。

为了加强全市内外小吃企业、门店的供应链、配送链协同,嵊州着力发展中央厨房、集中采购中心和第三方物流配送等现代化生产经营方式,建立本土对市外小吃企业、门店的原材料和成品、半成品等冷链供应体系,目前全市已有方便(冷冻)食品加工企业48家。此外,嵊州在三江街道、剡湖街道、甘霖镇、黄泽镇规划建设4个集展示、生产、销售、培训为一体的高标准小吃产业园,其中甘霖镇小吃产业园已动工建设,预计于今年年底竣工,明年投入运营使用。

做全配套 优质产业生态助力百万家庭奔富

“现在店里的生意越来越好了,从早忙到晚。多亏‘小吃贷’资金支持,让我可以安心创业。”北京缘多百合小吃店张先生激动地说。据悉,嵊州籍的张先生在北京市朝阳区经营小吃店10余年,他一直有扩大经营的想法,但面临资金压力。嵊州农商银行依据相关扶持政策,根据其经营需求为其办理了20万元“小吃贷”,申请贷款当天就完成了放款。

张先生用于扩大经营的“小吃贷”,正是财政资金共富下的“越乡情—小吃贷”信贷产品。以高保障、低门槛为核心,根据经营需求为其办理了20万元“小吃贷”,申请贷款当天就完成了放款。张先生用于扩大经营的“小吃贷”,正是财政资金共富下的“越乡情—小吃贷”信贷产品。以高保障、低门槛为核心,根据经营需求为其办理了20万元“小吃贷”,申请贷款当天就完成了放款。

“嵊州小吃”名气越来越响,规模越来越大,业态也越来越丰富。如何把已有相当规模的小吃产业生态做好做优,助力实现共同富裕?嵊州以完善产业配套服务推动小吃产业高质量发展,助力县域群众增收奔富。

为了提升广大从业者的技能水平和收入水平,嵊州逐步建立起“一站式”创业就业培训指导体系,集开店指导、就业服务、经营管理、技能操作等于一体,开展职业技能鉴定、农业技术职称评审,优先支持农村小吃制作大师、名师、高级技师、技工的培养,目前已培养小吃中、高级技工和专门人才万余人,推荐就业1万余人,技术娴熟人员一天可包制小笼包4000个。

特色化的小吃产业带来了县域特色经济,也形成了富民新模式。如今,越来越多的人在嵊州小吃中就业、创业,走上了致富之路。“现在嵊州从事小吃产业的从业者,很大一部分的收入都能达到二十万,多的甚至能有上百万。”嵊州市小吃协会会长李康义表示。据统计,在嵊州小吃生产企业实现“家门口”就业的嵊州工人,人均月收入实现7000元至9000元,家庭年可支配收入达到15万元以上。

“此外,我们还打造‘小吃+文旅’产业生态,打造越剧游、唐诗之路游、古镇游、乡村游等精品旅游线路,加强小吃与厨具、竹编、仿古家具等产业跨界互动。”嵊州市财政局相关负责人表示。近年来,嵊州组织小吃商户参加上海人才周,举办“美味浙江”、嵊州市“村越”好声音、“复旦大学·绍兴周”、集成灶&小笼包引流体验等活动,不断以新业态注入县域经济活力。

未来,嵊州将继续深耕“土特产”共富文章,打造形成以小吃产业撬动原材料种养、生产加工、食品安全、门店和线上销售、物流配送、品牌推广等全产业链“小吃富民模式”,预计到2025年,将实现年产值市外100亿元、市内100亿元的“双百亿”目标。