

规划超前二十年 打造生态农贸城

# 丹阳农商批发大市场“农改超”施工在即



图为丹阳农商批发大市场“农改超”项目效果图。

本报讯 当前,全国各地尤其是浙江省“农改超”工程正如火如荼地进行中,给大众带来了越来越多的惊喜。商户及消费者纷纷表示,农贸市场超市化、连锁化,购物环境和经营管理现代化

是大势所趋。昨日,记者从丹阳农商批发大市场获悉,其市场内G区农贸市场“农改超”项目施工招标已经顺利结束,蔬菜、水产等已搬迁至临时交易区,肉类、冷库、粮油、干货等即将搬迁。目

前,整个G区已经实施封闭,等待施工队伍的进场。

据了解,丹阳农商批发大市场内整个G区农贸市场面积达8000平方米,第一阶段预计将用两个月时间,对北半面4000平方米首先进行改造,主要入驻蔬菜、肉类、水产、海鲜、冷冻、豆制品、禽类、粮油、干货、副食等;第二阶段对南半面进行改造,主要入驻高端精品水果、熟食等。“我们的‘农改超’项目,其装修标准在全国范围内都属于比较高端的,我们的目标是把G区农贸市场打造成高端农贸生态城。”运营部及工程部经理谭俊彦说,“原本我们G区农贸市场内业态分布比较乱,卫生情况也不是很好。改造完成后,整个G区外立面统一格调,内部宽敞明亮、干净整洁,将为广大市民提供一个良好的购物环境。”

采访中,记者了解到,在“农

改超”实施过程中,丹阳农商批发大市场将通过大量的招商,淘汰掉原来一些没有竞争力的商户,以提高整个农商市场的竞争力。并且将完善管理制度,投入大量的人力,每天对市场内的商品进行抽检,对商品质量以及价格进行监督,以确保市民买到质优价廉的商品。

“丹阳项目打造的‘高端生态商业城’是与千家万户的生活息息相关、不可或缺的购物场所,同时也是农副产品流通的重要载体,与国家现阶段经济发展水平、群众的消费习惯、不同层次消费阶层等息息相关的一种流通业态。更重要的是,‘农改超’能很好地承担起中国农批项目在地方上的责任,引导农副产品市场乃至综合性配套业态的可持续发展。”丹阳农商批发大市场总经理王泽光介绍说,“因此,我们要打

造的‘农改超’,从设计之初就充分地考虑到后期商业运营的相关问题,无论是从规模、配套、规划、业态布局还是物流配送、商业管理、市场宣传等多方面,都要以超前的经营理念满足未来二十年的市场规划发展,以吸引全国商户的目光。丹阳项目‘农改超’市场的打造理念就是:通过团队的运营与包装,增强商品的流通粘性,以中低端业态(如瓜果蔬菜农副产品)等为基础,加以进出口,深加工食品等高端业态共生共存。”

据悉,丹阳项目“农改超”市场建成后,将一改往日分散的进货渠道,成为全国品类最全、规模最大、质检最严格、配套设施最完善、管理最专业的综合性农贸批发市场。(茅猛科)



## 高端白酒引发市场调整



坚挺不跌的茅台价,成为今年白酒市场“兴奋剂”。记者近日走访市场发现,持续高价近一年后,53°飞天茅台酒在七月这个淡季,仍呈供不应求状态,一些终端零售店已将零售价提升到1299元的厂家指导价“红线”。虽然价格只是茅台品牌价值的一种表象,但在茅台的刺激下,除了五粮液、洋河梦之蓝等高端品牌,一些次高端白酒品牌也迎来调价良机。

令丹阳人关注的是洋河的战略大动作,即梦之蓝·手工班进军顶级高端白酒市场再起航。“52°梦之蓝·手工班经销权拍卖会”日前在常州市举办,引来苏、锡、常、镇300多家客户们高价竞夺。作为白酒消费大市的丹阳,我市的鼎盛商贸、威利商贸等多家白酒商贸公司均参与了此次竞拍,并斩获颇丰。我市鼎盛商贸有限公司总经理陈菊芳以镇江地区最高价拍得由苏酒集团董事长亲笔签名52°梦之蓝手工班一瓶,该瓶酒价值22万9999元。在52°梦之蓝·手工班经销权拍卖过程中,近

300家经销商现场公平竞夺2000箱产品,价高者得之。鼎盛商贸经过一轮又一轮的竞价,拍到了50箱。陈总满脸笑意地感慨说:“酒太少,抢的商家又多,比楼市抢房还火。看来,有强大品牌号召力的一线品牌白酒企业和区域的龙头企业会逐步掌握核心根据地市场。未来白酒市场的总容量不会有太大增长,但整个结构性的变化会造成市场份额向品牌企业、向区域龙头企业集中,这种趋势会越来越明显。”作为丹阳市场老牌酒业公司,双沟珍宝坊、高炉家酒的丹阳经销商威利商贸公司此次也成功拍到了梦之蓝手工班的经销权。威利商贸负责人分析认为,高端白酒目前的价格已经基本稳定在一个较高的水平。而高端酒价格是行业价格的天花板,高端酒不断提价,将白酒产品的价位区间拉得越来越高,从而为次高端白酒留下较大的市场空白。这次拿到手工班经销权,也将促进次高端和中端白酒品牌的营销。图为梦之蓝手工班的经销权竞拍现场。(溢真 文/摄)

## 徐网锁:双眼虽失明 生活有滋味

推拿、炒股和辅导考生是盲人徐网锁眼下的三个谋生手段。50岁的徐网锁是华东师范大学数学系毕业生,已通过考研准备留校任教的他因和同学们打篮球眼睛意外严重受伤,双眼致盲。这位名校高材生经过盲人按摩学校培训,因技术好就办起了盲人按摩中心,并带出了20多位徒弟。他不仅靠自己的双手组建了家庭,承担起农村父母的生活,儿子也考取了名牌大学。现在盲人推拿中心赢得了广泛认可,另一方面,去年收的4名高三生,今年高考全部都超一本线,辅导的中考生也考取了省丹中,目前他又开始为9名高中生补习数理化。他觉得自己满腹学识有了施展之处。徐网锁说:“人生真的光明在每个人的心中,哪怕你双目失明只要心中有光明你就能找到自己的人生光彩。我双目失明后,实际上做的第一件事就是学会自己做饭炒菜。成家后,虽然我做菜烧饭的机会少了,但我从未忘却会做菜烧饭是一个盲人重获人生光明的起点。”在他这里补习的学生有时看到这个“瞎老师”还会烧菜,都觉得很励志。

本次“家有厨神”采访人物徐网锁展示的菜肴是“红烧鳊鱼”。

用料:鳊鱼一条,苏贝克料酒,豆瓣酱,红辣椒。

制作方法:1.在鱼的两侧划上花刀——这样容易入味。2.在鱼的两侧均匀抹上一些盐,甚



至腹腔内也可以弄一点,稍微做点前期的入味。3.调制好的鱼放在盘里,配上姜丝、拍扁的蒜、干辣椒丝,后加一些大葱。4.下锅,油烧冒烟后,下入配料煸香,火不能太大,主要是炒出香味。5.等葱蒜发黄的时候就可以把配料捞出来待用,红辣椒特别注意不能炸黑了。6.剩下的油用来煎鱼。7.鱼两面微黄就可以了,也可以稍微煎老点。翻鱼的时候小心,弄断了就不好了。8.加入最重要的苏贝克黄酒和酱油,去腥调味染色一气呵成。9.放入先前的配料一起烧,汤中放入少许盐,不停地把汁浇在鱼上,保证均匀受热。10.加入一大勺豆瓣酱,烧一小会,鱼就熟了,把鱼盛盘。

(溢真 文/摄)



更多精彩内容请扫码阅读!

本栏目由金丹阳酒业独家冠名  
报名电话:86983030  
13615299669



## 大力弘扬社会公德 职业道德 家庭美德



“讲文明 树新风”公益广告  
丹阳日报 宣