

强村富民新征程 数智赋能共创 楼塔味道

■记者 唐欣 通讯员 王兴江

2023年初,区委十六届三次全体(扩大)会议提出全区着力推进六方面主要任务,其中就包括推进现代化品质生活建设,打造共同富裕先行实践地。

在全面推进乡村振兴,打造共富标志性成果,高水平建设惠及全民的“健康萧山”等方面,楼塔镇整合资源力量,搭建数智平台,全力探索新的经济增长点与强村富民新样板。其中,楼塔镇杭州环楼绿色发展有限公司的成立以及“楼塔味道”的品牌创立,标志着楼塔镇坚定不移朝着“强村富民”目标又迈出坚实一步。



党建联建助力乡村共富 楼塔味道起航

2022年12月16日,为发展壮大村级集体经济,实现共同富裕示范先行,楼塔镇与省市区相关部门双向奔赴,在此次活动上,以“环楼”共富党建联建为总牵引,成立了全区首家“集全镇之力与企业平台合作”的村企共建强村公司——杭州环楼绿色发展有限公司,该公司将通过党建引领,加快构建服务农业发展、壮大村集体经济、促进农民增收、提升多元发展的能力,全面激发楼塔镇强村富民新动能。

杭州环楼绿色发展有限公司的成立,也意味着“楼塔味道”品牌的正式起航。“楼塔味道”既是楼塔当地传统特色美食的鲜香味道,也是当地农业、文旅产业、健康产业的集合体,是助力乡村共富的新探索。

杭州环楼绿色发展有限公司董事长陈华杰表示:“楼塔山清水秀,环境优美,天然原生态无污染,楼塔味道是老家的味道、健康的味道,也是传统文化的传承与楼塔特色的挖掘。”

“楼塔味道”选用的土特产和文旅康养项目,皆是当地有特色、质量好或服务优的产品。陈华杰表示,公司与供货农户都签订了合作协议,对产品品质、健康卫生等方面都有要求。比如,饲养在火焰山上的火焰山虫·草鸡,不同于普通市场上的速成鸡,而是在好山好水的环境里,吃虫吃玉米长大,口感和营养都上乘。本地高山香番薯,因种植于山坞里,昼夜温差大,番薯果实饱满、口感好、甜度高,常常供不应求,深受食客们的喜爱。

楼塔“舌尖上的美食”品种丰富,还有扣肉、米粿、年糕、十大碗、土鸡蛋、高山茶叶、野生石斛、猪肉羊肉等等,因食材新鲜,或土生土长,或手工制作,深受市场喜爱。楼塔镇的餐厅、酒店、民宿坐落于环境优美之处,装修有格调,特色明显。

在楼塔十大碗饭店内,已干了多年厨师的楼师傅盘点出客人最喜爱的三道菜:楼塔三鲜、仙岩本鸡和楼塔溪石斑鱼。“春节前我们已经接待了多次宴会,生意蛮好的,点十大碗套餐的客户也很多。反正春节前后肯定是忙到停不下来。”楼师傅表示。

燕归俚食品厂的楼幼平,专做萧山楼塔特色民俗食品。她告诉记者,“彩色年糕都已经全部售罄,只剩白色年糕,也是热销不已,还有各个地方赶过来加工年糕的。米粿、年糕胖等小吃也很畅销。”燕归俚食品厂聘请了当地会做民俗食品的七八位师傅,村民的收入增加,共富的幸福感也油然而生。



创新创优经营机制模式 撬动产业规模

为了乡镇发展壮大村级集体经济,利用好当地的资源禀赋,楼塔镇积极拓展经营服务领域,以数智赋能促产业升级,通过打造线上销售平台,组织线下展会活动,对接本地资源力量,推行定制化套餐产品等多种形式服务,赋能“楼塔味道”品牌力,将产品推向大市场,助力农业、文旅产业、健康产业实现更可观的营收。

楼塔镇打造电商平台——“楼塔味道”优选商城小程序,图文详情展示具体,产品明码标价,客户只需动动手指就能享受楼塔美食或预定当地茶社、民宿。

楼塔味道优选商城小程序已上架产品共有二十余个,包括火焰山虫·草鸡、传统手工糕点、手工腊肠、高山红心番薯、野生石斛、餐厅、民宿等。楼塔味道的微信视频号,通过实拍视频的展示,方便客户了解产品。

“楼塔味道”优选商城小程序、视频号等的应用,摆脱了农户在本地零售的单一模式,可深度挖掘客户需求,探索多元的业务场景,加快了“楼塔味道”商业化进程。这也是楼塔镇数智赋能,促产业升级的一大探索,成为“楼塔味道”打开市场的给力推手。

除了线上平台,楼塔镇谋深做实,还不断积极探索丰富的线下活动,打响“楼塔味道”知名度,展示楼塔镇未来乡村、幸福乡人的高品质建设思路。

2023年1月14日,楼塔镇举办的“乡野寻年记”年俗文化节,将民俗与现代融合的多项活动呈现,而“楼塔味道”正是年俗文化节的展示重点。揉年糕、裹圆团、报添丁等等,楼塔的传统文化被充分挖掘。“楼塔味道”热销产品也在年俗文化节上一一展示。有不少游客在活动现场就下单订购。

“楼塔味道”采用线上线下多种经营机制模式,是奋力开启“奔赴千年共富梦,携手城乡现代行”建设新征程的实践,发展壮大村级集体经济,增加了村民的收入。据陈华杰介绍,公司成立后,近半个月已销售本地冬笋8000斤,土鸡蛋约6500斤,火焰山虫·草鸡每天要包装200多只,高山香番薯更是供不应求。



积极探索乡村振兴道路 发扬家乡味道

为打响“楼塔味道”品牌知名度,促进乡村共富,力求构建楼塔幸福共同体,楼塔镇还将探索更多的经营机制模式,数智赋能激发多产业活力,搭建多资源对接知名餐饮、酒店品牌等,拓展产品销售渠道,让乡村振兴有“智”更有“质”。

今年年初,楼塔镇通过本地资源整合,挖掘乡贤资源等,已经与多个镇街、企事业单位对接,将火焰山虫·草鸡、土鸡蛋、手工腊肠等包装成年货礼包,批量供货给订货的单位。

“楼塔味道”已与我区餐饮企业杭州跨湖楼酒店集团有限公司达成了供货合作。跨湖楼酒店集团位列“2021年度中国餐饮五百强门店”第四名,也是我区唯一入选该榜单的餐饮企业。成为跨湖楼酒店集团农副产品的供货方,也就意味着“楼塔味道”将走进全国甚至全球游客的餐桌,走向国际化市场。

除了对接本地资源,楼塔镇还积极接触多元合作领域,为本地产品挖掘大批量订单。经楼塔乡贤介绍,楼塔镇有关部门已接触、考察拼多多等平台,凭借价低、量大、质好等特色,“楼塔味道”或将在更多的平台再拓销售渠道。

2023年,为激活更多的特色美食和传统文化,帮助更多村民实现就业。楼塔镇的各个村书记将加强对接本地村民,负责挖掘本村特色,盘活更多的特色产业,丰富“楼塔味道”产品,有效促进多产业的增产、增效、增益。

吃的是传统老家味道;品的是养生健康味道;住的是自然有氧味道,这就是“楼塔味道”。下一步,楼塔镇将持续加大对“楼塔味道”的扶持投入,打造村镇品牌,做大做强“文旅康养”项目。以数智赋能经济发展,在多产业发展、文化建设等方面发力,助力实现乡村振兴、共同富裕。