2024年6月21日 星期五 编辑 至宜油 美编 武帅 5

好"蜂"景带来好"钱"景

□本报记者 马苏 诵讯员 刘力扬

在南阳市淅川县老城镇叶沟村, 放眼望去,蓝天白云之下,群山连 绵,林海无边,一湖清澈的丹江水映 照着蓝天白云、绿树青山。

在这幅美丽的画卷中,有村民寇军红的家,房前屋后整整齐齐地摆放着一排排土蜂箱,密密麻麻的小蜜蜂围着蜂窝飞舞,"嗡嗡嗡"的声音不绝于耳,勾勒出一幅独特的"蜂"景。

淅川县邮政分公司老城支局邮递员石新国正和寇军红一道,包装蜂蜜、扫码下单、装进邮包……他们的脸上,洋溢着蜜一样甜的笑容。

邮政送技术 重走养蜂路

作为南水北调中线工程核心水源区和渠首所在地,淅川山清水秀,自然资源丰富,构筑起南水北调中线工程源头的生态屏障。

俗话说,靠山吃山,靠水吃水。 今年51岁的寇军红由于先天身体残疾,劳动受限,在致富路上,一直走得很艰辛。2016年,他抱着试试看的想法,养了5箱蜜蜂。发展养蜂产业,养殖技术是关键。由于不懂技术,蜂蜜产量不稳定,他的养蜂尝试尝到的是失败。 正当寇军红一筹莫展时,石新国向他推荐订阅养蜂专业报刊,让他从中学习养蜂技术。对寇军红来说,这是一场及时雨。通过订阅养蜂专业报刊杂志,他认真学习养蜂技术,坚定养蜂信心,重走养蜂之路。

手里有了技术,寇军红心里就有了底气,他大胆地将养蜂规模扩大到50箱。

邮政来助力 破解销售难

寇军红深有体会地感慨:"蜂蜜 很甜,但养蜂很辛苦!"

得天独厚的养蜂区位优势和自然条件,造就了良好的蜜源地。寇军红养的蜂是纯天然放养的蜜蜂,采的是百花蜜,一年四季,根据不同季节的花,采集不同的蜂蜜,蜂蜜中富含多种微量元素,营养价值高,口感也非常好。

然而,由于地处偏僻,交通不便, 寇军红的土蜂蜜"藏在深闺无人 识",只能等人上门来收,好蜂蜜卖 不出好价钱。

如何打开蜂蜜销路?关键时刻, 邮政来助力。为了打通农产品进城 "最初一公里",淅川县邮政分公司 坚持以人民为中心的发展思想和"人民邮政为人民"的服务宗旨,充分发挥自身资源禀赋优势,为寇军红开辟"绿色通道"——邮政员工靠前服务,随时上门收寄,帮忙包装运输,还把漫山遍野的鲜花、蜜蜂采集蜂蜜的场面、采蜂人辛勤劳作的情景拍成照片和视频,上传到朋友圈,甚至把邮政抖音直播间也搬到了养蜂处,现场展示蜂蜜收割全过程,让蜂产品销售"触网",助力蜂蜜销售,成功破解寇军红的销售难题。

说话间,寇军红打开了蜂箱的盖子,厚厚的蜂巢在阳光下显得格外耀眼。寇军红高兴地说:"现在,我的蜂蜜在网上卖得非常好,优质蜜的价格更是翻了一番。全国各地的客户都能品尝到我的蜂蜜,回头客越来越多。"

邮政服务上门 蜂蜜销往全国

采得百花蜜,酿出甘甜来。凭借过硬的养蜂技术和通畅的销售渠道,寇军红的养蜂规模目前已经发展到近100箱,年收入相当可观。

邮政工作人员每天上门收寄,并 提供绿色包装箱,直接从寇军红家 里寄往全国各地,每斤成品蜜能卖到30元以上。品牌打响了,蜂蜜走出大山的销路也畅通了,寇军红的蜂蜜从名不见经传到远近闻名,成了明星产品,供不应求。

如今,寇军红真正实现了"人在家中坐,蜂蜜销全国;收入有保障,日子更红火",依靠绿水青山,他端上了"金饭碗",过上了蜜一样甜的生活

好生态带来好日子,好"蜂"景带来好"钱"景。眼下,叶沟村正是山花烂漫的好时节,蜜蜂在花海中忙碌飞舞酿造蜂蜜。一个个封培装好的蜂蜜箱,载着寇军红对美好生活的向往,乘上邮政快车,驶出蜿蜒的山间小路,奔向全国各地。

手握养蜂技术,身居和美乡村, 干着甜蜜事业,过上甜蜜生活。这是 寇军红养蜂事业的真实写照。寇军 红的甜蜜的生活正如丹江之水,一波 接着一波奔涌而来。"下一步,我要 带领乡亲们和残疾人一起养蜂,不断 把'甜蜜事业'做强做大,用学到的 技术帮助更多的人增收致富。"寇军 红自信地说。③1

聚焦南阳德益食品有限公司

匠心出匠品 铸就"河南好粮油"品牌







南阳德益食品有限公司是一家 集研发、生产、销售于一体的综合型 清真食品企业,聚焦低脂、低油、清 真、健康,开发出一系列畅销市场的 糕点、点心等特色食品。

南阳德益食品有限公司占地面积 1000 余平方米,拥有 3 条生产线,分别生产桃酥、饼干、月饼等传统糕点,面包、蛋糕等西式甜点,及锅巴、薯片等膨化食品,持有御鹤祥、龙胜祥、苏小将、苏特酥、蛋喔喔、龚李记德益臻品、米老舅、小米小大米大等20 余个商标版权,顺利通过双预防体系建设、ISO22000 食品安全体系认证,荣获"河南好粮油"称号,被评选为高新技术企业。

2021年,南阳德益食品有限公司在郑州成立控股公司——河南蛋喔喔食品有限公司,主管销售业务,线上线下同步销售。公司年产量600余吨,年销售额2000余万元,实现利税20余万元。

南阳德益食品有限公司始终坚持"清真、绿色、非转基因",努力为广大消费者提供健康、安全、放心的食品。公司做食品所用的水,取自淮河源头活水泉,清澈洁净,富含人体所需矿物质;所用的面,产自国家小麦重要基地河南产区,微甜劲道;所用的米,产自淮河流域,品质优良,无农药、无重金属、无公害;所用的油,采购于当地知名粮油企业,每一

滴都是精心调制的非转基因油,都可以追溯源头。得天独厚的食材供应条件,为德益食品的优良品质奠定了坚实基础。

匠人匠心出匠品。优质的食品, 离不开优秀的工艺,更离不开为消费 者健康负责的初心。

南阳德益食品有限公司传承百年配方,结合现代先进生产设备和工艺,既保留了原始风味,又不乏创新创造。在制作工艺和烘焙标准上,生

产原辅料全部经过双杀菌、 双控制,确保产品质量安 全,并严控生产日期和保质 期,完全符合国家质量检验 标准;生产过程遵循"三严 一不"原则,严格保证生产环境干净整洁,严格履行杀菌消毒程序,严格控制生产日期和保质期。

"食品健康关系千万家,食品制造良心工程",是南阳德益食品有限公司企业文化的核心。自创建以来,南阳德益食品有限公司始终践行"德行天下、益惠于民",在企业高质量发展的同时,用心用情扛稳扛牢社会责任。③1

(田园)

协办

南阳优质粮食工程巡礼 南阳市粮食和物资储备局 联 南阳南都晨报社

仲景食品股份有限公司