

江门线上生鲜平台强势崛起,正朝着全域融合迈进 “线”上生鲜 “鲜”机勃勃



江门不妨推出“侨帮菜”IP

江门美食,香飘神州。不久前,2025北京国际美食荟系列活动之“味到京城”美食节在北京开幕。江门携30多种侨乡特色美食产品到场,让京城食客感受地道侨乡风味。近段时间,因为央视《三餐四季》节目的传播,江门的烧鹅、凉瓜、陈皮汤等特色美食也火了,引得一些外地游客纷纷慕名前来。由此,笔者不由得有个想法:借此势头,江门不妨推出“侨帮菜”IP,并将“侨帮菜”打造为侨乡特色美食品牌,推向全国。

众所周知,江门是中国著名侨乡,具有侨乡元素、侨乡风味的“侨帮菜”是侨乡文化的重要组成部分。与其叫“江门菜”“五色菜”,不如叫“侨帮菜”更有侨味,也更有悬念,引人好奇和品尝。广东梅州有“中国客都”的名片,其“客天下”景区包含各类客家美食。江门有“中国侨都”之称,在某些具有侨乡园林、建筑特色的景区打出“侨天下”的名头,主推“侨帮菜”,也未尝不可。

其实,江门打造“侨帮菜”,并非无源之水、无根之木,而是有着坚实的基础与条件。

从农业来看,江门是广东省传统农业大市,有“产粮大市”“渔业大市”“中国陈皮之乡”等称号,孕育了一批全国名优特新农产品和“粤字号”农业品牌,是粤港澳大湾区有名的“米袋子”“菜篮子”和“海鲜铺子”。江门陈皮、大米、鳗鱼、茶叶、马冈鹅、禽蛋等六大特色优势农业为“侨帮菜”提供了源源不断的优质食材。如果“侨帮菜”的生意做大了,对江门农产品的销售,也会起到很大的带动作用,从而形成一种相辅相成的良性循环。

从江门餐饮市场来看,江门人对美食很有讲究,懂吃会吃,无论厨师水平,还是菜品味道,都可圈可点,涌现了众多具有江门侨乡特色的美食,如五洞牛肉、外海面、古井烧鹅、台山黄鳝饭、开平煲仔饭、恩平焖猪脚等,不胜枚举,不但深受侨乡人民欢迎,也是海外五邑籍华侨华人聊慰乡愁的“心头好”。

外地人到江门,对高楼大厦、商场超市应该兴趣不大,因为各个城市大同小异。他们感兴趣的,更多的是侨乡文化、建筑和美食。“侨帮菜”就是侨乡美食总的IP,外地人对江门印象如何,“侨帮菜”起着举足轻重的作用。去年以来,江门各县(市、区)纷纷开展“十大名菜”评选活动,各式佳肴百花齐放,不仅为游客提供了权威美食指南,还打响了江门美食品牌知名度,进一步推动了江门农文旅融合发展。

江门五邑特色菜众多,打造“侨帮菜”需在江门各地举办的特色菜、名菜评选结果的基础上,加上民间存有的中西融合特色菜,整理出一份“侨帮菜”主要菜式名单,然后立足江门,面向全国加大推介。于江门餐饮界创业者而言,则要与时俱进,不断创新,不断扩大“侨帮菜”的经营版图。

北有烤鸭,南有烧鹅,“江门烧鹅”堪称“侨帮菜”的“王牌”。在五邑各地,古井烧鹅、潮连烧鹅、棠下烧鹅、汶村五味鹅等以鹅美食为特色的店铺、餐饮店林立,江门烧鹅流派众多,招牌中的地名多为乡镇等小地方,本地人知道,外地人却并不一定了解,烧鹅这道菜在江门缺乏一个统一的、大的区域品牌。笔者多年前就建议江门各地的烧鹅在保留原来名称及商标的基础上,对外统称“江门烧鹅”,并在产品包装上体现出来,从而让外地人形成一个大的品牌印象,市场的蛋糕做大了,大家都能受益。

在各式菜系中,特色小吃必不可少,像恩平烧饼就完全可以纳入“侨帮菜”小吃系列。近年来,恩平烧饼名气渐涨,逐渐从祭祀用品向特色小吃转变,成为恩平独具特色的一张美食名片,吸引了各地名人、食客前来品尝。让人欣喜的是,冯耀根等一些在餐饮行业走南闯北的年轻人进入了这个赛道,为行业带来了改变。冯耀根将烧饼的口味进行了多元化的改良,并且有了线上销售意识。据他说,近年来新口味的烧饼很受顾客喜爱,接受度也很高。除了周边城市外,他还尝试过将烧饼寄到国外,让国外的侨胞也能尝到家乡的味道。推广“侨帮菜”,需要更多像冯耀根这样的创业者加入,因为他们有理想、有激情、有创意,市场前景广阔。

自贡有盐帮菜,咱江门有“侨帮菜”。盐帮菜是四川自贡盐文化的独特文化符号,是川菜的一颗明珠,自贡市依托盐帮菜打造城市名片,成效明显。“侨帮菜”扎根五色,融入侨乡文化特色,具有独特侨乡风味,只要我们以闻的劲头、好的创意,扎实做好宣传、营销、连锁、电商等工作,一定可以让“侨帮菜”走出江门,走向全国乃至全球!

(吕胜根)



↑钱大妈生鲜店的工作人员正在线上接单并准备菜品。
←买菜易的平台接单员李叔(橙色马甲)正在鱼摊旁等待取单。

新兴市集 线上线下载就便民网络

走进华盛路附近的买菜易·滨江市集,身着橙色马甲的接单员李叔正捧着手机穿梭在摊位间。他刚从系统接到新订单,快步走到杨大爷的鱼摊前,指着屏幕说:“一块鲢鱼腩,一块鲢鱼尾,要新鲜,不要太大,鳞片要处理干净。”杨大爷听完后从水箱里翻拣,熟练地挑选、处理、打包并贴上二维码标签,李叔扫码确认后转身送往市场门口的派送区。那里并排摆着八个分温区的保温箱,他按订单编号将袋子塞进对应格子,刚关箱门就见骑手骑着电动车进来,扫码开箱取货的动作一气呵成。

6月1日开业的江门市蓬江区买菜易·滨江市

集,给江门的线上生鲜领域注入了新活力。它开创性地开通“线上购物平台”,为周边居民带来购物新体验。居民只需提前在手机上下单,即可选择下班自提,或者享受3公里内配送到家的贴心服务。

走进买菜易·滨江市集,市场内宽敞明亮,干净整洁,各类生鲜产品摆放得井井有条。蔬菜区,青菜翠绿欲滴,还带着清晨的露珠;肉类区,猪肉色泽红润,品质上乘;水产区,鱼虾活蹦乱跳,溅起朵朵水花。市场内人来人往,买菜易·滨江市集招商总监任英杰穿梭在摊位间,一边忙碌一边向记者介绍:“我们希望通过线上线下融合的模式,满足周边居民多样化的需求。市场开业以来,反响

良好,端午假期人流量超5万人次,已有注册会员3万余人。”

正在挑选水果的张阿姨,手里拿着一个色泽鲜艳的苹果,笑着说:“这个市场的菜新鲜,价格也实惠,而且能线上买菜,我儿子、儿媳工作忙,他们平时在手机上买好菜,下班就直接带回家,方便多了。”一旁的水果摊摊主一边给顾客称水果,一边笑着说:“线上平台为我们带来了不少生意,很多顾客在线上下单,我们的销量也增加了不少。前几天有个顾客一下子在网上订了十几斤水果,说是要招待客人,要是没有线上平台,哪能接到这么大的单,也不敢进这么多货呀!”

多元平台 生鲜领域“百花齐放”

其实,买菜易并不是江门市民使用的第一个线上生鲜平台。美团、饿了么等平台早已在江门的生鲜市场占据着重要地位,其买菜系统已相当成熟。线上买菜正在潜移默化地成为市民的新选择。

在钱大妈华茵酒店店,店内货架摆满新鲜食材,主管黄先生一边整理货物,一边介绍说:“虽然线上订单目前只占总单量的10%左右,但也能帮助我们消化一些库存,这对于我们这类体量较小,且‘不卖隔夜肉’的小型生鲜店来说是比较重要的。”不过美团等平台收取的佣金较高,大概在20%—30%。尽管如此,线上渠道依然为商家带来了一定的销量,成为商家拓展业务的重要途径。

除了直面顾客的线上生鲜平台,江门还有一家食材配送圈相当有名气的企业——批菜网,背后是广东省批菜网网络技术有限公司。自2021年成立起,它就像一颗迅速崛起的“新星”,在食材供应领域一路“狂飙”。2021年,批菜网成功上线“源味移动综合应用平台”,2022年“批菜网”APP正式上线,进一步拓宽了服务触角,让更多用户能轻松享受其便捷服务。

批菜网发展的速度也令人惊叹,2023年营业额突破10亿元,到了2024年,更是飙升至20亿元,服务商家超过10万家。据了解,批菜网构建了一套完整且高效的从源头采购到配送的一条龙服务体系。在配送环节,创新采用高效冷链配送技

术,确保生鲜产品在运输过程中始终保持最佳新鲜度。同时,独具匠心推出的团餐模式,为高校食堂、餐饮连锁店等大型客户提供了优质且稳定的食材供应解决方案。如今,其服务网络已覆盖全国30个城市,翻开客户名单,各大高校食堂和知名餐饮连锁店赫然在列。

走进批菜网的仓储中心,巨大的空间内,各类生鲜产品分区摆放得整整齐齐。工作人员身着整洁工作服,有条不紊地对货物进行分拣、打包,现场叉车来回穿梭,一派忙碌而有序的景象。长期以来,批菜网通过持续优化供应链,不断创新服务模式,逐渐在竞争激烈的市场中脱颖而出,并成功站稳了脚跟。

江门市企业家工商管理研修班走访学员企业 匠心淬炼品质 智能拥抱未来

江门日报讯(文/图 记者/陈倩婷)近日,江门市企业家工商管理研修班组织学员走进鹤山市旺得玻璃灯饰有限公司(以下简称“旺得玻璃”)和广东鸿美达科技有限公司(以下简称“鸿美达科技”),参观走访学员企业。

活动首站来到旺得玻璃。该企业由学员梅玉德于2012年创立,多年来始终坚守在玻璃吹制技艺传承与创新的道路上。在旺得玻璃的车间里,工匠熟练地将一根长铁管(即吹管),巧妙地吹入熔融的液态玻璃中,取出适量的黏稠玻璃,并通过吹气,吹制成各种精致的制品。该项工艺的魅力在于,工匠可以无模自由吹制,创作出独具特色的艺术品。

尽管科技日新月异,但精细玻璃制品的打造依然离不开人工吹制。这种传统工艺使得每一件作品都独具匠心,造型别致,灵动而精致,远非机器所能媲美。目前,旺得玻璃主要产品有玻璃灯罩、玻璃饰品等,产品畅销国内外。2020年,旺得玻璃被认定为“国家高新技术企业”,目前拥有发明专利1项。

工厂生产线上一定需要很多工人吗?不一定!在鸿美达科技,学员们看到的更多是智能生产设备,而非工人。

鸿美达科技由来自浙江东阳的学员厉晓晓于2006年在江门创立,历经多年发展,已成长为本地塑胶行业的领军企业,是美的、海信等知名企业空调企业的核心供应商,荣获“国家高新技术企业”“广东省专精特新企业”等称号。

近年来,鸿美达科技通过技术创新、管理变



旺得玻璃多年来始终坚守在玻璃吹制技艺传承与创新的道路上。

革、绿色转型三方面发力,投资6000多万元购买设备,进行自动化升级,推动企业从“制造”向“智造”跃升,年产值不断增长,成为江门地区智能制造转型的典范。

在智能制造的基础上,鸿美达科技进一步探索AI技术在制造业中的应用。在今年的江门两会上,厉晓晓提出实施制造业AI赋能工程的建议,计划设立专项扶持资金和建设示范工厂,以此推动地区整体制造业的智能化升级。

走访过程中,学员们积极交流,围绕生产管

理、市场营销等关键领域,为两家企业提供了诸多宝贵建议。这场参观走访活动,不仅是一次对学员企业发展成果的见证,更是一次促进企业家们相互学习、共同进步的思想碰撞盛宴。旺得玻璃以匠心守护传统工艺,让古老的玻璃吹制技艺在当代焕发生机;鸿美达科技则以创新拥抱智能变革,为制造业转型升级树立典范。匠心淬炼品质,智能拥抱未来,这两家学员企业的发展路径,也为其他学员企业发展提供了有益的借鉴与启示。

相关新闻

江门市企业家工商管理研修班开展财务专题讲座 优化财务管理 助力企业发展

江门日报讯(记者/陈倩婷)近日,江门市企业家工商管理研修班邀请企业技术财务实践专家,清华大学、北京大学、中央财经大学特聘教授金沛雯开展财务专题讲座。

金沛雯从事企业财税管理与咨询达30年,擅长企业财务管理、顶层架构设计、合伙人模式设计、企业数字化管控体系建设、企业IPO及财务疑难问题的处理,曾为100多家企业提供财务、利润管控支持服务,拥有深厚的理论功底和丰富的实战经验。

课程中,金沛雯结合企业业务痛点和场景,结合AI数字化工具应用案例,探讨如何通过技术赋能实现财务管理效率与安全的双提升,实现风险管控与降本增效。此次课程内容实用、针对性强。学员们认真聆听,积极互动,纷纷表示通过课程收获颇丰,不仅掌握了财务管理的新思路,也提升了对财务管理重要性的认识,掌握了很多实操技能,将把所学知识运用到实际工作中,为企业的健康发展助力。