



她喜欢农村生活,深耕生态农业十余年 人生梦想在新津乡村绽放

把梦想的种子播撒在乡村,总有一天会生根发芽并长成参天大树!在成都市新津区兴义镇张河村,一批新办乡村企业在这里蓬勃发展,一批有志青年在这里扎根逐梦,他们与这片热土共融共生,与当地群众共创共赢。

彭红彦,成都食物减法文化发展有限公司总经理,张河村副书记。2009年初,她来到兴义镇,开始投身于生态农业运营。

谈起进入这个行业的初衷,彭红彦告诉记者,自己很喜欢农业,喜欢乡村生活,上大学时学的也是与农林相关的专业,所以一毕业就扎根到这个行业中,新津的乡村是自己梦想启航的地方,她对这片土地充满了感情。

初试牛刀 创建“食物减法”

“十几年前,我来兴义镇时,这里连成新蒲快速路都没有通,张河周边还是田野。”彭红彦回忆说,来到张河工作后,通过当时所在团队和政府的投资建设和发展,兴义的生态农业基底在成都周边而言发展得相当不错,但是由于整个行业都缺乏销售的渠道和平台,导致产销对接非常弱。

随着行业的发展、乡村振兴的推动以及中国天府农博园在张河的落户,彭红彦从中看到了机会,她决定在张河打造一个链接城市与乡村的消费场景,利用“零售+体验”的经营模式,引入互联网思维,搭建起农产品从产到销的全产业链创新平台。

2021年上半年,在张河村的乐享大棚内,彭红彦精心筹备的“食物减



彭红彦称新津的乡村是自己梦想启航的地方。



“食物减法”环境清新雅致。

法”门店正式开门迎客。据彭红彦介绍,“食物减法”秉承“食物做减法、健康做加法;物质做减法、精神做加法”的生活理念,通过“食材及体验”链接农业产销的各个环节,传递健康饮食与美好生活方式。

记者走进门店看到,在一楼农创商店里,琳琅满目的特色生态农产品吸引了不少游客驻足购买,而在二楼餐厅,清新雅致的环境别有一番风味,三三两两的食客们正在享受这里的美食和静谧的用餐环境。

“运营一年多来,依托天府农博园平台的优势、线上线下流量引导、周边优美的新乡村环境,以及



“食物减法”内陈列着特色生态农产品。

相对较高的品质服务体验,‘食物减法’已经成了片区商业门店的‘顶流’。我们去年一年接待了来自省内外和成都主城区的客人约30万人,这更坚定了我扎根乡村的决心。”彭红彦说道。

联农带农 村民认知与收入双提升

“门店能越做越好,要归功于全体员工的共同努力。”据了解,“食物减法”目前有14名员工,全是张河村当地的村民。他们当中有的之前是家庭主妇,有的是外出务工返乡人员,大部分人对生态农业行业和理念都不太熟悉,彭红彦就

组织团队进行学习培训,传递“食物减法”的商业逻辑和运营理念,员工们成长很快,同时乡村也缺乏大量的运营人才,因此,随着员工们的成长,收入也相应提升。

“授人以鱼不如授人以渔,员工们来到这个平台,收入增长是一方面,更重要的是技能和认知的提升,现在个个都能独当一面。”说起这些变化,彭红彦非常欣慰。她还表示,作为张河村的副书记,她有义务带领大家共创共享幸福美好生活。很多当地新老村民纷纷表示,“食物减法”这样的乡村业态和门店让大家认识到农产品也是精致的,乡村也是有品位的,乡土乡村在新时代的审美是没有限制的。

迭代升级 “食物工坊”亮相丰收节

9月23日,中国农民丰收节主会场活动在成都新津农博园举行,“食物减法”2.0版本也在这次盛会中亮相,这是彭红彦借鉴欧美、日本等“观光工厂”“工厂见学”模式,在天府农博岛商业后街打造的“食物工坊”项目。

据了解,“食物工坊”通过链接高校农业+食品最前沿加工技术,营建现代化的果蔬加工主题观光工坊,是集食物加工、餐饮体验、食育活动于一体的复合型农文旅业态。

“食物工坊的整体风格是自然丛林风,在乡村的大环境里,来到食物工坊可温酒聊天、可围炉烹茶,或家人闲坐、或亲友相聚,尊重食物、热爱生活,一起发现食物背后不寻常的智慧和魅力,体验亲手做一份食物所带来的乐趣。”据彭红彦介绍,“食物工坊”亮相以来反响很好,她对项目的未来充满信心。

华西社区传媒记者 杨锐 受访者供图



中国西部第一份社区报

华西社区报

(CN51-0131)

温度 互动 实用

覆盖全域成都 免费直投到家



四川日报报业集团主办