菜市场改造升级让“菜篮子”拎出幸福感——

环境大提升 有“颜”又有“智”

民生事项说

中心城区菜市场改造升级被列入荆州市民生事项之一,计划改造升级19家菜市场,目前已全部完成。

实绩说

红星菜市场。

北湖智慧市场。

“丑角”变“花旦” 菜场“颜值”大提升

地面干净卫生,菜品摆放整齐,商贩经营有序……早上8点的洪垸菜市场,叫卖声、讨价还价声交织在一起,前来选购的市民在环境舒心、购买放心的“新市集”中感受着这座城市的清晨烟火气。

“以前进了菜场就想着赶紧买完赶紧走,现在的菜场干净整洁,也没有了难闻的味道。”家住洪垸社区的李先生负责一家三口的晚餐,每天都要来菜场买菜,他一手拎着宰杀处理干净后的生鱼,一手在果蔬分区的摊位前细细挑选新鲜的番茄,预备着晚上炖一锅鲜香浓郁的番茄鲫鱼汤。

作为城市公共配套设施,菜市场是最接地气的民生消费场所,也是展示城市文明形象的重要窗口。2020年,市政府将中心城区菜市场标准化改造列入为民办实事项目,实施菜市场标准化改造三年行动计划。去年以来,市商务局加快推进菜市场达标升级改造,制定“一场一策”工作方案,对每个菜市场落实具体改造措施。

除加强市场内基础设施改善外,商务部门还重点结合创文、创卫等工作,聚焦菜市场水产区积水严重、公厕不达标、停车难、周边小商小贩多等问题,统筹市场监管、城管、公安等部门,对标对表补齐短板。

菜市场改造前,内部空间结构扁平而单一,灯光昏暗,业态分布杂乱,十分拥挤,水产区域更是污水横流、臭气熏天。改造后,内外整体空间全新规划升级,生熟食统一分区,业态分类展示,整洁明亮,“丑角”彻底脱胎换骨为“花旦”。

“传统”到“数字” 菜场“内涵”大提升

走进北湖智慧市场,映入眼帘的是一块公共智慧大屏,市场信息、菜价情况、食品安全等多项内容一览尽知。

“有了这块大屏,买菜前先看一下,菜价、摊位心理都有数了,既省心又省力。”来买菜的市民刘女士说。

北湖智慧市场负责人朱先岗告诉记者,为保证食品安全,市场设有专门检测室,配备2名检测技术人员,每天清晨对进场销售的所有蔬菜进行抽样检测,并及时将检测结果在屏幕上公布。

市场每个摊位前都摆放了智能电子秤,在面对消费者的客显屏上,消费者可以看到商家的营业执照、健康证等证照,消费过程中还能同步看到所购买商品的重量、价格及总价,交易过程完全透明。同时,每个电子称均能溯源,不合格的菜品可以追查到是来自哪个摊位、哪个仓库、哪个进货渠道。

信息可控、源头可查、去向可追的智慧化系统,让市民的“菜篮子”拎得更放心。

今年,我市还将在城市新区尤其是荆州新城内,争取引进大型连锁企业等市场主体,投资建设“智慧农超”,推动城市新区农贸市场高起点、高品质发展。

数据说

截至目前,中心城区19家菜市场已全面完成改造升级。

其中新建3个菜市场,分别是沙市区北湖智慧市场、荆州区欢咪多菜市场和纪南文旅区凤凰菜市场。

9个菜市场完成标准化改造,其中沙市区7个(燎原菜市场、长港路菜市场、新生菜市场、红星菜市场、蛇入山菜市场、白云桥菜市场、洪垸菜市场),荆州区2个(城南菜市场、东升菜市场)。

7个菜市场完成提档升级,其中沙市区5个(永盛菜市场、庄王庙菜市场、荆江菜市场、金龙菜市场、黄家塘菜市场),荆州区2个(玄帝宫菜市场、城西菜市场)。

市民说

说获得感

环境改善 经营有序

沙市区武德路社区居民魏女士:

以前菜市场周围全是占道经营的小摊小贩,路又窄,通行很不方便。现在的菜市场干净宽敞,摊贩们有序经营,逛菜场就像逛超市一样。

荆州区东升菜场商户李女士:

以前一下雨市场到处都是泥水,顾客不愿意来,我们菜也不好卖。现在市场环境改善了,人气更足了,我们的生意也变好了。

说期望值

在目前基础上进行微改造

荆州区东升社区居民周女士:

希望菜市场可以在目前基础上进行一些微改造,比如增设一块休闲空间,买完菜能够有个坐着休息聊天的区域。

沙市区北湖智慧市场商户王先生:

菜市场改造升级后,我们都是切实的受益人,希望菜市场的发展越来越好,我们的生意也能越来越好。

洪垸菜市场。

新生菜市场。

撰稿:见习记者 彭诗静 通讯员 熊小威