

# 垃圾分类试点今天开始

## 每天两个时段收垃圾,错过时间直接放到楼下分类垃圾桶里

快报讯(记者 赵丹丹)经过近8个月的前期宣传、准备工作,今天,南京垃圾分类试点正式启动。记者了解到,刚刚过去的周末,玄武、白下、建邺、鼓楼四区的试点社区都在进行最后的准备工作,目前小区分类垃圾桶已全部到位。从今天开始,8个试点社区的居民们就要注意了,家中生活垃圾四分类,要分别投放。

昨天在鼓楼区聚福园小区,居民楼下的三种分类垃圾桶已经到位,有厨余垃圾桶、可回收垃圾桶和其他垃圾桶,桶身上分别贴上了绿色标识、蓝色标识和黄色标识。在小区出入口、广场附近也设置了有害垃圾桶,贴上了红色标识。

鼓楼区环卫所的工作人员告诉记者,为节省开支,一部分是用了原有的垃圾桶,还购置了一些新的垃圾桶。今天投放时,

居民一定要认准标识,千万不要投错。

今天就要参加垃圾分类试点,小区居民李女士很有信心,“没问题,我们之前就这么分了。”她说,前不久他们就在家练习,现在分起来驾轻就熟。

参与垃圾分类试点的共有8个试点社区,包括玄武区的锁金村街道锁二社区(一村、二村)、锁四社区;白下区的月牙湖街道梅花山庄社区、二十八所社区;建邺区的兴隆街道月安花园、海棠园;鼓楼区的江东街道聚福园社区和长阳花园社区,覆盖约3万户、10万余人。

从今天开始,试点家庭先在家对生活垃圾进行四分类。厨余垃圾装在绿色可降解垃圾袋中,其他垃圾装在黄色可降解垃圾袋中。另外可回收垃圾和有害垃圾可用自备容器和袋子装。



聚福园小区内摆出的分类桶 快报记者 赵丹丹 摄

每天6:00~7:00、19:00~20:00两个时段,厨余垃圾运输车将开到社区门口,电瓶车进入小区收集厨余垃圾桶,居民可以直接将厨余垃圾投放到电瓶车上,如果错过直收直运的时间,也不用担心,可以直接投放到楼下的分类垃圾桶内,电瓶车随后将收集来的厨余垃圾倒进门口的厨余垃圾运输车运走。其他垃圾、可

回收垃圾都放置楼下的分类桶内,有害垃圾投至有害垃圾桶。

厨余垃圾车直接运往轿子山厨余垃圾处理站,进行无害化、资源化处置。其他垃圾将按照原有环卫工转运的方式,运至垃圾填埋场进行填埋。可回收垃圾,由商务部门拖走,进行分拣、回收。有害垃圾由城管部门拖走,交与环保部门进行处置。

## 补缴养老保险工作 将于本月底截止

快报讯(记者 项风华)记者近日从南京市人社局获悉,今年11月,南京开了个“口子”,凡符合省《关于解决未参保城镇集体企业退休人员基本生活保障等遗留问题实施办法的通知》规定的人员,可一次性申请补缴15年养老保险费后,按月领取基本养老金。市人社局提醒,此次补缴政策是解决历史遗留问题的一次性解决措施,这项补缴工作将于本月底结束,逾期不再补办。

据市人社局副巡视员王正平介绍,今年7月,为解决未参保城镇集体企业退休人员养老保险等遗留问题,江苏省人力资源和社会保障厅下发了相关文件,根据省厅文件精神,南京出台了贯彻意见;对符合补缴条件的已参保未到期人员,也将其纳入补缴范围;鉴于南京市贯彻文件有一个过程,对符合补缴条件的,今年7月1日前已到龄人员,明确在其补缴相关费用后,从今年7月1日起享受养老待遇,而不是省厅规定的从补缴的次月起按月享受待遇;对于符合补缴条件的,已按有关规定领取一次性基本养老保险待遇并终止基本养老保险关系的南京市城镇户籍人员,若本人自愿,也可通过此次补缴政策纳入企业职工养老保险,享受退休待遇,但之前已经享受的一次性基本养老保险待遇不再退还,原缴费年限不予计算。

根据规定,本次补缴以“本人自愿、费用自理”为原则,一次性补缴所需费用53590元原则上由个人负担,鼓励具备条件的单位对补缴费用给予适当补助。未参保人员一次性补缴后将根据不同年龄发放相应的养老金,55周岁人员可领取基本养老金583.7元,70周岁及以上的人员可领取937.8元。

## 冷空气还没来,最近几天有点暖

快报讯(记者 孙羽霖)连续几周来,江苏天空晴朗,空气干燥。不过毕竟是数九寒冬,即使阳光不错,大部分地区气温依然很低。

从上周末起,淮北最低气温重新回到了-5℃左右。沿江、苏南大部分地区的最低气温在-3℃至-2℃。但昨天的南京最高气温达到了10℃,这是一周以来南京的最高气温首次达到“两

位数”。

未来三天,受到西南暖湿气流的影响,江苏上空云系增多,气温有回暖的趋势,南京的最低气温将从-3℃回升到3℃左右,但是最高气温始终稳定在9℃左右。据中央气象台专家介绍,月底前,全国没有明显大范围的冷空气,气温总体变化不大。但弱冷空气活动仍较为频繁,部分地区气温也会有小升小降。

### 三日天气预报

12月26日	晴转多云, 东到东南风3~4级, 最低温度: 六合-3℃~-2℃, 其它地区-1℃~0℃, 最高温度: 9℃~10℃
12月27日	多云转阴 0℃~9℃
12月28日	阴转多云 3℃~9℃

### 上下班天气预报

早晨在您上班期间, 晴, 东到东南风3到4级, 温度0℃到1℃。
中午晴, 东南风3到4级, 温度9℃到10℃。
下午在您下班期间, 多云, 东南风3到4级, 温度7℃左右。

# 加加食品: 酱油第一股, 打造健康第一油

今日, 加加食品(002650)进行网上申购。公司拟首次公开发行4000万股, 占发行后公司总股本的25%, 此次募集的资金将用于公司年产20万吨优质酱油和年产1万吨优质茶籽油两个项目的建设。

加加食品创建于1996年, 是国内知名的股份制调味食品企业, 拥有4家子公司, 先后荣获3项国家级荣誉, 产销规模位居国内酱油行业中第3位。2008年、2009年、2010年和2011年1至6月的主营业务收入分别为11.13亿元、12.00亿元、13.75亿元和8.10亿元。公司实施以“加加”系列酱油为主导, 食醋、鸡精、味精和食用植物油等多品类协同发展、共用营销网络的经营战略, 主要产品包括酱油、食醋、味精、鸡精、食用植物油等五大类180个品种规格, 深受消费者喜爱。

### 酱油行业的先锋

加加酱油产量居行业第三, 在行业内创造了多项第一: 第一家以“一个酱油瓶盖, 突破百年历史”的创意, 引领了行业的一场包装革命; 第一家采用“一瓶当作两瓶用”的营销策略; 第一家实施“淡酱油”战略; 第一家明确告诉消费者“炒菜用老抽、

凉拌用生抽”。产品一经推出即得到了广大消费者的认可, 并借此迅速打开湘、鄂、赣市场, 公司创造性地推出了以稀态淋淋工艺与多菌种生物发酵技术相结合的新型发酵工艺, 改善了酱油的风味, 提高了酱油的品质, 提升了产出率, 并借此成功推动公司进入到一个新的成长周期。

### 首推健康第一油

茶油是油茶树的果实茶籽, 经加工、提炼而得到的一种高品位、高营养价值的食用植物油, 山茶科植物主要分布于山区和丘陵地带, 远离城市“三废”污染源, 不使用化肥和农药等, 无环境污染, 从其种子中提取的油脂是名符其实的“绿色”食用植物油。

新时尚茶油不含有强致癌物质黄曲霉毒素B1以及芥酸、皂素和棉酚等对人体有害的物质, 是食用植物油中的上品和佼佼者, 另外作为木本油料因不饱和脂肪酸含量高达约90%、富含生理活性物质甾醇、生育酚等而优于橄榄油, 预防心脑血管疾病的食物保健作用明显, 由于90%产自中国而享有“东方橄榄油”、“长寿油”、“中国”国宝油”美誉, 已成为联合国粮农组织重点推广的健康型高级食用油。

加加食品的盘中餐“茶籽

油”采用低温物理压榨方式并经“五脱工艺”精炼提纯, 品质优良, 堪称“健康第一油”, 开启了食用油高端健康消费。

### 产业创新引领风潮

对于调味品来说, 只有真正切合居民消费习惯、有效引导消费心理的产品品类才能获得人们青睐。加加食品深入研究居民消费需求, 不断创新产品品类, 持续推出契合居民消费需求的产品。近年来, 公司经调研发现, 日、韩及港、澳、台、粤地区的人均酱油消费量之所以高出我国内地消费者两倍以上, 主要是因为上述国家和地区的酱油产品以生抽为主。其特点是浓度低、味道鲜美、适用范围广, 十分符合当代人追求健康的消费取向。据此, 公司迅速制定实施“淡酱油”战略, 并适时推出具有全新品类概念的“面条鲜”酱油, 获得了良好市场反应与市场认可。加加食品表示, 未来仍将不断加大在全国市场推行“淡酱油”战略的力度, 引导酱油消费和产业创新的潮流方向。在产品创新的同时, 还积极进行工艺技术创新, 以进一步完善产品结构, 提升产品内在品质。目前该公司的酱油产品包括老抽类酱油、生抽类酱油在内共33个系列111种

规格; 食醋有陈醋、香醋、糯米白醋、金标醋等4个系列12种规格; 鸡精有2个系列11种规格; 食用植物油有9个系列28种规格; 味精有3个系列18种规格。如此丰富的产品序列, 不仅可以最大限度地满足消费需要, 更使公司的核心竞争力和抗风险能力得到提升。

### 营销策略铸助成长

在有好产品的基础上, 加加食品采取差异化竞争的营销策略, 积极构建符合产业发展趋势的销售网络。一方面体现在销售的目标市场上: 以二、三线城市和县、乡(镇)市场为重点目标市场, 陆续在全国发展了近1200家总经销商, 形成以长沙、郑州两大生产基地为中心, 辐射全国的销售网络。同时为了培育经销商的忠诚度, 该公司积极协助经销商开拓本地销售渠道, 取得了共赢局面。基于如此稳定的销售网络, 将鸡精、食用植物油等产品与酱油产品共用销售渠道, 实现低成本的多元化扩张, 也为其他新产品快速推向市场奠定了坚实的基础。

另一方面则是针对市场消费需求特征, 利用现有渠道优势, 积极推出符合市场消费需求的细分市场销售策略。如公司实施差异化竞争的策略, 推出小包

装“盘中餐”品牌的植物油产品。因该产品销售策略契合了小包装油的发展思路, 其在湖南、江西等地取得了较为领先的市场地位和相对稳定的市场份额。2010年, 公司根据国家产业发展战略和特定市场需求, 及时推出茶籽油高端品类, 产品定位鲜明, 一经推出即获得市场认可, 短短几月即获得较为理想的销售效果。也正因如此, 公司主营业务提速趋势明显。持续的创新与良好的业绩进一步奠定了加加食品在行业中的地位。

### 募投建设蓄势待发

截至2010年底, 加加食品酱油设计产能为17万吨, 年产酱油达近20万吨, 产能已经处于超负荷运转状态, 急需扩大产能以满足不断增长的消费需求。同时, 公司总部地处“中国油茶之乡”, 运作茶籽油项目有着得天独厚的地缘优势, 2010年推出的茶籽油系列产品取得的市场成果充分证明公司茶籽油战略大有可为。再加上积极的产业创新意识, 优秀的产品营销策略。可以预见, 未来随着募投项目的建成投产, 公司的利润点将多元化, 盈利能力将进一步增强, 行业领先地位将得到进一步巩固。