

房县白鹤镇电商张朝林

善于学习,网上闯出一片天



张朝林通过电商让家乡的葛根产品走向世界。

■文、图/记者 罗伟

他曾经是理发店老板、股票分析师,如今投身电商闯出了一片天,每年在网上销售葛根系列产品 100 多万元。他,就是来自房县白鹤镇的电商张朝林。

今年 37 岁的张朝林是房县白鹤镇石堰河村人,早年出外打拼,在江苏开了六七年的理发店。后来,张朝林回到十堰,成为了一名股票分析师。2017 年,随着第二个孩子的降生,张朝林辞职返回了房县。

回房县之前,张朝林曾在一家电商培训机构接受过培训。回家后,他在淘宝上开了一家网店,主要销售房县当地加工的葛根粉、葛根茶等系列葛根产品。不过,运营了一段时间后,产品的销量并不好。张朝林转换思路,在拼多多上又开了一家网店,依旧销售葛根产品。由于抓住了拼多多平台发展的红利期,加上他喜欢琢磨,三个月后网店的销售额就一路看涨。

尝到甜头后,张朝林在淘宝和拼多多上又各开了一家网店。经过耐心运维,有一段时间,他的一款葛根产品在拼多多上冲进了销量前十。最多的时候,他一天的销量达到 500 单左右。

今年疫情发生后,张朝林的生意受到很大影响。从上个月起恢复发货

后,他的葛根系列产品的销量又开始有了增长。张朝林分析,应该是疫情让人们更加重视保健。俗话说,“北有人参,南有葛根”,葛根不仅具有营养保健的功效,而且药用价值非常突出,是男女老少皆宜的滋补品。这也让张朝林信心十足,决定通过电商将葛根事业做大做强。基于此,张朝林注册了自己的商标——亿帆康跃养生茶、葛根粉系列。如今,他的网店每年能销售葛根系列产品 100 多万元。

不放过任何机会努力学习,是张朝林事业取得成功的关键因素。2019 年,湖北小蜜蜂电商公司在房县开办电商培训班,张朝林每一期都参加。通过学习,他发现不足、补齐短板、巩固优势,逐步扩大了知名度。通过培训,他认识到了抖音的重要性,同时他也意识到,随着 5G 时代的来临,短视频会大行其道。他听从了讲师们的建议,注册了抖音号,计划通过抖音给网店引流。今年,仅仅一个月时间,他的抖音粉丝已经快 1 万了。这让张朝林更加有信心,把抖音号做得更好。

电商培训给张朝林带来的变化是全方位的,不管是思想理念还是实际操作层面,都让他受益匪浅。他觉得,这样的培训是广大创业者开启电商事业和快速发展的最便捷方式,因此他总是心怀期待,希望通过更多这样的培训提升自我。

湖北太子道生态农业发展有限公司总经理刘杰倾力打造农业扶贫产业园

■文、图/记者 徐国文 通讯员 王晓华

他原本是一名企业家,2013 年,他投资近 3000 万元,来到丹江口市官山镇从事种植行业。7 年来,他先后流转当地 1200 余亩土地,打造农业扶贫产业园,带动村民脱贫增收。他就是湖北太子道生态农业发展有限公司总经理刘杰。

刘杰 1973 年出生于丹江口市六里坪镇,1999 年开始从事绿松石、茶叶等销售生意。经过多年发展,生意越做越大。2013 年,刘杰在官山镇实地探访发现,当地海拔、温度、自然环境、文化底蕴等方面都有独到优势,非常适合种植茶叶、果蔬。同时,当地不少村民的土地闲置,资源浪费。

“官山这么好的条件,我可以做成一个种植、观光、销售、餐饮一条龙产业,既能带动当地经济发展,也能给村民提供更多的就业岗位。”一直想做出成绩的刘杰立即与官山镇相关部门及村民沟通,得到当地政府的大力支持,很快与镇政府、村民签订了合作协议。

2014 年,刘杰首先从赵家坪村村民手中流转了 1100 亩土地,种植茶叶、樱桃、猕猴桃等。与此同时,他在村里招聘工人修路、种植茶树、养

护果树,增加了村民收入。2015 年,为了更好地发展产业,他带领全村 125 位村民成立了合作社。

种植茶叶与其他农作物不同,生长周期较长,从种植到采摘,需要七八年的时间。为了填补这段空档期,从 2016 年开始,刘杰又陆续以每年 500 元/亩的价格,在官山镇五龙庄村、吕家河村流转了 100 亩土地,种植蓝莓和火龙果。

果园建成后,刘杰就地招募村民,负责果园种植、打理、采摘等工作。记者了解到,刘杰所在公司有固定员工 90 余人,其中贫困村民 20 余人,仅 2016 年,他共发放茶园务工工资 120 余万元,截至 2018 年,20 余名贫困村民已全部脱贫。

2019 年,刘杰的蓝莓和火龙果迎来首个采摘季,如何打开销路?记者了解到,刘杰在保持传统经营的同时,开设了网上店铺,利用电商平台销售,他还利用视频、直播等方式带货。那一年,果园的优质蓝莓和火龙果销售一空。

“第一年采摘规模有限,今年的收成将提高三倍。”刘杰告诉记者,他的蓝莓园、火龙果园即将开园,随着各项条件齐备,这里必将成为采摘、观光、销售、餐饮一条龙的产业园。



刘杰希望能通过电商将蓝莓产业打造成官山镇的一张名片。

端午将至,灰蛋飘香 小蜜蜂电商定制灰蛋预售中

■见习记者 李芸萍

每年端午节前后,丹江口市就会有很多人准备一种特殊的美食——灰蛋。灰蛋是丹江口市的传统风味蛋品,采用当地所产土鸡蛋,结合当地橘灰(橘子树枝烧成灰)、精盐、香料等腌制而成。

灰蛋要好吃,腌制鸡蛋的橘灰尤为重要。丹江口盛产蜜橘,每年橘子下市后,果农们都会将橘园里的橘树进

行修整,这修剪下来废弃的橘树枝,当地农民都看似珍宝,待到端午节前后,烧制成灰,制作灰蛋。

有了好的橘树灰,当然也得有好鸡蛋。为了保证市民能够买到正宗的丹江口灰蛋,近日,十堰日报社旗下小蜜蜂电商产品经理来到丹江口市石鼓镇、凉水河镇等地多处考察,选择了经验丰富、技术过硬的制作师傅制作灰蛋。鸡蛋都是精心选购的农家土鸡蛋,从土鸡蛋的收购到灰蛋的制作全程参

与,层层把关。

腌制好的灰蛋煮熟即食,味道醇厚清香,蛋白细嫩、Q 弹,口感劲道,蛋黄绵密,吃起来有淡淡咸香味和橘灰香气,低胆固醇,适合儿童、老人、健身达人及减肥人群食用。

目前,这批灰蛋已在小蜜蜂电商新农人商城开始预售,30 枚装 48 元,60 枚装 98 元。欢迎大家提前预定,灰蛋将于 6 月 12 日开始发货。感兴趣的市民可以扫描二维码下单订购。

客服热线:
0719—8121950 8125837
湖工职院店:北京路湖北工业职业技术学院科技中心一楼



扫码
下单订购