

时尚先生

Esquire

寻找绿色力量

多利农庄 花两个亿 种菜

在多利农庄吃过红烧肉的人无不赞不绝口,但很少有人知道,多利农场的猪每头价值一万块。平常,猪们生活在云南海拔2000米的松木丛中,以松子为主食,用时提前运回来,再用土豆、玉米和米糠喂养半年,宰杀时体重在150到160斤之间。“成本高,所以贵,”多利农庄的老总张同贵说,“需求高峰期我们用空运,一公斤猪肉运费就是10元。”

张同贵是四川宜宾人,创办多利农庄之前他经营川菜馆。在餐饮业多年,他说:“我们吃的东西越来越糟糕。”饲养猪用六个月长到两百多斤,喂的什么不知道。菜农种两块地,一块地种来自自己吃,一块地种来卖,卖的菜自己碰都不碰。“感觉人变成了机器,食物不考虑安全,把肚子填饱让这个机器能用就行了。”后来,张同贵在欧洲考察了当地有机农场之后,与几个朋友攒了笔共同基金,一起打造了一个四十多亩的小庄园自给自足。随后几年,张同贵发现中国人对食品安全关注度在不断上升,他认为回国发展有机农业的时机成熟了。

2005年,多利农庄在上海郊区建立了第一个基地。张同贵的思路非常明确:产品不进超市,不给其他经销商,全部直销。基地不赚钱,但却是有机农业的核心,多利农庄在上海基地投资了七千万。同

时,张同贵请来专家团队负责整个基地系统和品质控制,每年多利农庄的科研经费是五百万。

“要做到真正的有机,不是在郊区划出一块地就行,”张同贵说,“这是个复杂的系统工程。用土地举例,被农药和化肥污染的土壤需要3年来改良才能达到有机。我这边有五亩地,没有农药没有化肥,旁边的地用农药,用化肥,那肯定会传播过来。为此,我们开垦了30米宽的河道作为隔离带。”

除此之外,基地园还被分成了37个大河半岛,实现土地多层隔离。农庄有独立的水道循环系统和由防护植物带过滤的空气环境,蔬菜种植则坚持自然耕作方式,同时运用ERP信息管理以及CRM专业系统进行管理。台湾有机农业专家为农庄设计了两套肥料系统,一是台湾进口的快速发酵肥料,二是用豆渣和老菜叶发酵而成的有机肥。为维持生态循环,农庄里还有四五千只鸡,三四十头羊和二十头猪,全部放养。

多利农庄的上海基地每年出产蔬菜一百多种,产量500万斤。2011年,多利农庄已经吸纳到四五家机构的投资,上海基地增加至2个,还在重庆、浙江、武夷山和丽江设立了基地,进行不同种类的种植和养殖。

张同贵说,多利农庄的菜卖得非常好。一个三口之家,一年每周两次送菜上门的价格是5000到6000元。“平均每天20到30元,相当于一天的停车费,一杯咖啡或一包香烟,”张同贵说,“在中国,很多人说有机农业是奢侈品,我觉得不是。改变了消费观念就买得起。”目前多利农庄的产品全部销在上海。“消费者中有孕妇,小孩,老人或病人的家庭比较多,也有很多企业用户,大部分还是有健康理念的人……有钱人可能占百分之三十左右。”

2012年张同贵会把多利农庄发展到北京。他的宣传策略是“先建设体验基地,让人们来眼见为实”。同时,他会在北京和上海建两家有机生活体验馆。“是能够代表国际水准的一个绿色建筑。会馆只有五个包房,只供应我们自己的蔬菜和自己养的牛肉和猪肉。在会馆里能吃到丽江的土豆和武夷山的竹笋”。

2012.12.23 上海



- 张同贵
- 生于:1963年
- 职业:企业创始人

张同贵说:“多利农庄投资了两个亿,品牌出了问题企业会倒闭,所以我会像保护自己的眼睛一样保证产品质量。”



尽管对多利农庄的发展充满信心,张同贵也清醒地认识到“有机农业绝对是在市场形成中,但中国不可能普及。就是在发达国家,有机农产品也只占百分之八到百分之十。产量因不用农药和化肥下降到百分之三十,成本高,所以有机农业瞄准的还是大城市”。

自从开创多利农庄以来,张同贵很少去外面的饭馆吃饭。他和基地园员工每天吃的都是自己亲手种植收割的蔬菜。“放心,也好吃,外面的菜没有味道”。2012年12月23日,多利农庄老总张同贵的早餐是:两个素菜,一碗红薯粥。

