

## “魏大胆”的创业春天

——访赤壁赵李桥茶业有限公司董事长魏艳香

图/文 记者 朱亚平 特约记者 董金健

出生于赤壁的魏艳香,有个外号叫“魏大胆”。24年来,她与茶结缘,以茶兴业,凭借过人的胆识和毅力,从一名下岗职工成长为茶企领军人。

这位女汉子有着怎样的传奇人生?3月2日,记者走近“魏大胆”。



### 大胆创建产品销售模式

3月2日,春光明媚。位于赤壁市羊楼洞茶场的赵李桥茶业有限公司生机盎然,百茶园内百种茶叶正在春风细雨中萌发。在该公司的茶叶博物馆内,魏艳香正在接待一位来自山东的客户刘先生。

步入该公司偌大的茶叶博物馆内,记者看到,文化馆装修全部采用复古风格,成列的特色土灶台等原始制茶用具引人注目。自右向左望去,门口处及四面都悬挂着茶文化传播牌,青砖茶的由来、万里茶道的历史一览无余。正厅内,摆放着赵李桥茶业公司出产的“赵李桥”茶商标和茶品牌,包装新颖独特。

接待刘先生时,魏艳香打开了一个厚重的礼包,左边是一本由全国书法名家书写的习近平语录,右边是

一块赵李桥茶业特别订制的砖茶,砖茶的正面刻着老子的至理名言,这是公司出口的最新产品。

“搞这种包装,你也太大胆了,你也不怕惹事啊?”刘先生问。“我这书都是有出版刊号的,通过正规渠道出品。”魏艳香笑道。

在魏艳香的字典里,大胆是她的个性,这也成了赵李桥茶业的竞争优势。

魏艳香带着边推广新品,一边推广茶文化的目的,投入大笔资金,亲手设计打造,创建了这个茶叶博物馆,让飘逸着千年醇香的羊楼洞茶文化和茶叶品质得以传承和延续,也给企业提供了全新的产品展示平台。

### 大胆创立优质茶叶品牌

“赤壁是欧亚万里茶道的源头,在古代,一块青砖茶在边民那儿都是宝贝。”说起青砖茶的辉煌历史和独特功效,魏艳香如数家珍。回想起过去24年的艰苦创业经历,魏艳香眼角泛起了泪光。

1993年,22岁的魏艳香走出校园,到赤壁国营羊楼洞茶场工作。5年后,茶场实行茶园所有权与经营权分离的管理模式,每个职工可以承包10亩茶园。当时,在众多工友犹豫不决之际,胆大的魏艳香便承包了825亩茶园。

为了收获,魏艳香跟爱人早出晚归。往往将茶园的事情忙完回到家,孩子早已睡着。出门时,孩子还在睡,魏艳香擦干眼泪,继续赶往茶园。

魏艳香与丈夫从改良茶叶品种入手,对茶园上下进行大刀阔斧的改造。一年下来,魏艳香除了收获人生的“第一桶金”,她还在思考:如何能把企业立起来?

走出去?

大胆的魏艳香先后注册了“羊楼洞香翠毫”、“赵李桥”青砖茶等茶叶品牌,开发了系列以“绿色、健康、安全”为主题的茶叶产品。研发了“羊楼洞香翠茶”、“赵李桥赤壁红茶”、“赵李桥青砖茶”三大系列30多个茶叶品种。2016年,公司产品取得了有机认证。

2010年底,魏艳香将茶园以外,有意加盟的茶农组织起来,统一技术管理,成立赤壁羊楼洞香茶农民合作社,统一茶叶种植、购销、技术服务等,通过生产、加工、收购、销售绿茶、砖茶,带动周边茶农和社员共同致富。

短短几年时间,魏艳香建立了1000亩亩低氟无公害茶叶种植示范基地,年生产能力5000吨,产值1.5亿元。产品畅销全国,远销哈萨克斯坦、俄罗斯、美国和希腊。

### 大胆创新开放经营理念

经历了十多年的磨炼,魏艳香的茶园日益壮大,她的经营理念也越来越成熟。

“现在全国都在发展大旅游,我也想为咸宁的旅游事业出把力。将茶与旅游结合,推出百茶园旅游观光、制茶工艺体验、茶园特色土灶台品尝,打造茶文化旅游新模式。”魏艳香信心满满地说。

现在,赵李桥茶业已发展成为集茶叶种植、加工、销售、科研开发为一体的茶业创新型企业,有绿色优质茶园基地3000多亩,合作联营基地50000多亩,年生

产能力5000吨以上。并建有占地面积100多亩的景观休闲园,大力发展茶文化旅游。

去年10月份,赵李桥茶业先后与湖北联投集团、中联集团两家大型国有企业签约,融合资源,准备一起合作开发茶产业。将品质、文化、品牌、营销等进行全面整合,主动融入“一带一路”和“重走万里茶道”战略,形成生产、销售、旅游为一体的经营模式。

“根据现有的订单量,今年的生产量比去年要翻1至3倍。”魏艳香正撸起袖子加油干,奔向属于她的创业春天。

## 生财有道

七可苗家酸菜鸡店主肖俊

### 从口味到口碑

见习记者 吴钰



七可苗家酸菜鸡是位于环湖世纪城一楼的一家餐馆,作为全市唯一的一家苗家特色餐饮店,生意红火。

7日,店主肖俊和黄洪波夫妇向记者聊起了他们的故事。肖俊是咸宁汀泗桥镇洪口村村民,今年40岁的他,18岁就离开家乡辗转在武汉、深圳、广州打工。多年的打工生涯并没有攒下太多积蓄,他一直都想落叶归根。2014年因岳父身体检查发现多项疾病,身体每况愈下,他和妻子却远在千里之外,不能照顾。2015年他们下定决心,回乡创业。卖掉早年在武汉工作时贷款买下的房子,他们获得了创业的启动资金。

回到家乡之后,他们一直在寻找创业项目,早年曾学过厨艺的肖俊想到了开餐饮店,妻子也很支持他的决定。

考察一番后,肖俊发现,不少咸宁人吃饭不喜欢清淡,讲究“重口味”,喜欢吃酸泡菜,“三天不吃酸,走路打蹿蹿”。

找到了方向,他们就开始在网上搜索,最终他们选择了加盟重庆的一家餐饮连锁店,在实地考察学习之后,七可苗家酸菜鸡就开业了。酸菜放到锅里和鸡肉一起炖,别有一番风味,肯定能对本地食客的胃口。

咸宁餐饮业竞争相当激烈,如何打开市场站稳脚跟?肖俊说,餐饮要真材实料,做出自己的特色,赢得顾客的好口碑。每一天早上,他都会到市场采购最新鲜的食材,从早上10点到晚上12点,他和妻子都一直坚持开门营业。

10平方米左右的厨房里,肖俊和妻子忙着洗菜、择菜,为中午用餐高峰期做准备。11点多,来店吃饭的人多了起来,几张桌子几乎全部客满。外卖电话也此起彼伏,肖俊既要忙着招呼顾客点餐、收银,还要抽空去附近送外卖。

“做一条鱼,是不是再来一份臭干子,一份拍黄瓜?好的。”在接受采访的同时,老主顾订餐的电话就打来了。食物有特色,服务周到,真材实料为七可苗家迎来了大批客源。

“从2015年9月开业到现在,每天的业务已经很稳定了,生意最好的时候,一天的营业额有几千元。”肖俊告诉记者。

为了迎合本地人的口味,肖俊也花了不少心思。苗族特色酸汤菜是咸宁本地没有的,肖俊根据顾客的建议和自己的经历对原有菜肴进行了本土化改造,现在他们使用的食材都是本土的香猪肉排骨、土鸡等,吸引了顾客。

目前,七可的店面只有103个平方,8张桌子,一个包房,很多熟客想要在这里聚餐,却经常客满。夫妻两人想进一步扩大店面,对未来的发展很有信心。

肖俊心语:“三天不吃酸,走路打蹿蹿”,酸菜鸡正合咸宁人口味。

绿野农产品专业合作社负责人蔡北都:

### 从富硒到富矿

记者 赵晓丽 通讯员 龙钰



日前,走近嘉鱼县新街镇港东村的绿野农产品专业合作社,绿油油的蔬菜看起来甚是喜人。

这是41岁的蔡北都从农资售卖转型而来的生态农业基地,占地1200亩,合作社一期开发以东面150亩为核心种植基地,开展示范种植,主要打造富硒农产品,发展势头良好。

缘何转型?蔡北都精准分析了形势:其一,从2001年起,他就涉及农资行业,然而近年来,农村种地的人越来越少,农资刚需骤减,已进入发展瓶颈,急需转型。其二,绿色农业切合了当下人们对绿色食品的需求;其三,嘉鱼还有本地优势,土壤含有丰富的硒资源,被称为“金土地”,具备种植含有硒元素的绿色蔬菜条件。

在多重因素的作用下,去年开始,蔡北都开始涉猎大棚蔬菜,并同合伙人一起创办绿野农产品专业合作社。

蔡北都说常年务农在乡村做生意,其实对怎样种植蔬菜不太了解。所以前期走了不少弯路,种植比照书本上、网络上的知识,按图索骥,没有结合实际情况,盈利很困难。

经过一段时间的历练,蔡北都都得到了启示,开始新的摸索和尝试。他一边根据一些有关大棚种植的书籍教材或专家经验,结合本地的土质、温度、湿度、降雨等情况进行摸索;一边引入水肥一体化和喷灌的设施,只需触动开关,一切水到渠成。

同时,合作社还引入农产品全程追溯系统,在基地种植端架设摄像头,全程监控生产过程,随时可查。

在许多农民担心的蔬菜销售方面,蔡北都认为,提前抢占市场,极可能规避风险。他说:大面积的种植一种菜风险比较大,如果市场供过于求,那么就会滞销。在竞争激烈的农业市场,利用时间差抢占先机,采用春提前和秋延后模式,即春季的菜品比别人先上市,秋季的菜品比别人后退市,可增强竞争力。

蔡北都心语:嘉鱼土壤含有丰富的硒资源,发展富硒农产品前景看好。

## 湖北主流媒体

### 聚焦「神农天香」



近日,湖北省各大主流媒体来到美丽的“香城泉都”咸宁,参加“2016年度湖北省新闻摄影大赛暨神农天香摄影采风活动”。

此次活动由湖北省新闻摄影学会主办,湖北画报社承办,《湖北日报》、《长江日报》、《武汉晚报》、《荆楚网》、《湖北画报》、《襄阳日报》、《孝感日报》、《咸宁日报》、《随州日报》、《天门日报》等报社及单位负责人参会,并率队摄影采风。

摄影采风活动在咸宁太乙国际温泉度假村展开,武汉神农天香生物科技有限公司董事长廖秉谦现场致辞。

神农天香始创于2008年,是一家集研发、生产、销售、培训于一体的现代企业,在神农架原始林区及鄂南马尖生态科技园有大规模的原材料种植培育基地,具有化妆品套盒、沐浴



露、洗发水、纯露、精油、面膜等多系列美容保健产品。今年元月,该公司作为“新三板”,已在武汉股权交易中心敲钟挂牌。

此次活动旨在通过媒体与企业融合互动,团结广大新闻摄影工作者,促进湖北新闻事业的繁荣与发展。

记者 张大乐 通讯员 梁方 摄



### 市国税直属分局开展税负调查

## 助推企业享受改革政策红利

本报讯 通讯员陈筱迪、曾攀、王振兴报道:连日来,市国税局直属分局按照《湖北省国家税务局营改增纳税人纳税辅导办法》,对辖区内营改增企业进行了走访调研。

此次调研自2月13日开始,重点针对营改增税负分析平台发布的湖北咸宁大鹏劳务有限公司、咸宁市万顺达物业服务服务有限公司等12家营改增企业。目前,已走访5家企业。

调研中,直属分局重点了解企业今年的经营情况、实现税收收入情

况,以及营改增后税负增减幅度和税负变化影响因素,并制作了《税负分析报告》。与企业法人和财务负责人面对面交流,对企业比较关心的增值税专用发票开具、进项发票抵扣、如何进行简易征收备案等政策性问题进行了细致的解答。针对企业在申报中出现较多的问题,组织了申报表填写专项培训,帮助企业正确进行纳税申报,让企业充分享受营改增后的最大政策红利。

### 市地税局稽查局

## 稽查案卷评查带来系统升级

本报讯 通讯员余志雄、李婉雯、王婷报道:近日,市地税局稽查局稽查案卷评审会上选出4户优秀案卷,3篇优秀稽查案例分析。

本次评选,该局通过交叉检查的方式,对抽取的18户稽查案卷从选案、稽查主体确定、证据取得、实施程序、法律适用、案件审理、案件执行、案卷归档等方面进行书面综合评议,评出优秀、合格、基本合格和不合格案卷;对选送的10篇稽查案例进行统一查阅和评比后选出优秀案例。

该局这次案卷评查

小组的5位评审员,都是注册会计师和注册税务师,同时还是该局稽查主查主审。

据了解,2016年参评稽查案卷质量较2015年有明显提高,案卷中的问题有所下降。此次稽查案卷评查共查找案卷瑕疵100余项,其中70项问题已经进行整改,进一步规范了稽查案卷,不断改进工作,促进稽查“软件升级”。

市地税局稽查局局长李克彬介绍说:稽查案卷评查,就是要让稽查干部重实体、重程序、重政策、重规范,从而提高稽查质量,提升执法风险防范能力,保障纳税人的合法权益。

## 财经视窗