

# 夏粮收购开秤在即 各地工作准备就绪

新华社北京5月20日电(记者古一平)记者20日从国家粮食和物资储备局获悉,随着小麦陆续开镰、油菜籽零星上市,各地夏粮收购工作准备就绪,旺季收购工作即将全面展开。

初步预计,今年新赛季夏粮收购量将达到2000亿斤左右,其中小麦1700亿斤,早籼稻250亿斤。

夏粮收购是全年粮食收购首战,做好夏粮收购事关种粮农民利益和粮食市场平稳运行。相关部门的调度显示,今年以来,全国平均降雨量较常年同期偏少,部分夏粮主产区出现一定程度旱情,但夏粮长势总体正常。

国家粮食和物资储备局粮食储备司司长罗守全表示,目前,湖北、四川等地

小麦已陆续上市,质量总体较好。油菜籽开秤价格同比持平略涨。早籼稻收购预计仍将以市场化为主,启动托市收购的可能性不大。调度显示,河南、安徽等6个小麦主产区已累计准备仓容1600亿斤,能够满足夏粮收购需要。

今年以来,在一系列收储调控措施共同作用下,国内粮食市场价格整体稳

中有升。下一步,国家粮食和物资储备局将围绕“有人收粮、有钱收粮、有仓收粮、有车运粮”,认真做好收储调控工作,及时在符合条件的地区启动小麦和稻谷最低收购价执行预案,精心组织市场化收购,激发市场购销活力,创新优化收购服务,推动粮食价格保持在合理水平,牢牢守住农民“种粮卖得出”的底线。

## 工农中建等多家银行下调存款挂牌利率

新华社北京5月20日电(记者张千千 吴雨)工行、农行、中行、建行、招行等多家银行20日下调存款挂牌利率,活期存款、定期存款利率均有下调。其中,活期存款利率下调至0.05%,1年期整存整取定期存款利率下调至0.95%。

利率调整后,上述多家银行3个月、6个月、1年、2年、3年、5年期整存整取定期存款挂牌利率分别为0.65%、0.85%、0.95%、1.05%、1.25%、1.30%。

这是上述银行今年首次下调存款挂牌利率。去年7月、10月,上述银行曾两次下调存款挂牌利率。

本月8日,年内首次降息落地,公开市场7天期逆回购操作利率由此前的1.50%调整为1.40%,下降0.1个百分点。

业内专家分析,我国持续畅通货币政策传导机制,完善利率调控框架,通过下调政策利率及结构性货币政策工具利率,强化利率政策执行,带动存贷款利率下行。

## 融资利好 LPR年内首降

据新华社北京5月20日电(记者吴雨 任军)“降息”了!企业和居民融资成本将进一步降低。20日,中国人民银行授权全国银行间同业拆借中心公布,1年期LPR降至3%,5年期以上LPR降至3.5%,均较上一期下降10个基点。这是今年以来LPR首次下降,传递出稳市场、稳预期的明确信号。

对于此次贷款市场报价利率(LPR)下降,市场已有预期。5月8日,7天期逆回购操作利率调降至1.4%,较前次下降10个基点,引导此次LPR跟随调整。

作为贷款利率定价的主要参考基准,LPR的每一次调整,都直接影响企业和居民的融资成本。LPR下降,将进一步激发信贷需求,释放企业投资和居民消费潜力。

以房贷利率为例,按100万元商贷、30年等额本息还款方式粗略估算,5年期以上LPR下降10个基点,可为借款人减少每月利息支出50多元,节省利息总额近2万元。

今年以来,LPR改革效能持续释放,促进贷款利率稳中有降。

另外,存款利率持续下行,为贷款利率下降创造了空间。今年以来,存款利率下调的趋势还在不断延续,不少银行存款利率已全面进入“1时代”。

“存款利率下行,有利于保持商业银行净息差的稳定,提升金融支持实体经济的可持续性。”清华大学国家金融研究院院长田轩说,LPR和存款利率同步下行,将带动企业和居民融资成本进一步下降,持续激发实体经济融资需求,促消费、扩投资,为经济持续回升向好添动力、增活力。

## 上门做菜新服务,如何更好发展?

近年来,上门做菜的新服务在社交平台上走红,让许多年轻人有了就餐新选项,也让不少烹饪爱好者看到一种就业新方式。专业厨师提供“私厨”服务,擅长烹饪的厨艺爱好者在社交平台“接单”……如今上门做菜的服务越来越多样。对此市场反应如何?未来如何规范发展?

### 上门做菜悄然兴起

下班后,在广州工作的“95后”彤彤(化名)直奔客户家中做晚餐。客户是她的小红书上发帖自荐上门做菜后联系上的。

“口味要做得怎么样,蒜、香菜、小葱等有忌口吗?”前一晚,她和客户做了详细沟通。到达后,她迅速按需加工起客户备好的食材。不一会儿,三菜一汤摆上了餐桌。

记者了解到,上门做菜服务正逐渐兴起并受到不少人欢迎。和彤彤一样在社交平台上提供上门服务的人并不在少数。在小红书平台搜索“上门代厨”“上门做菜”等话题有超万篇笔记,一些B站博主发布#请人上门做饭,是一种什么体验#等相关视频,点击量达百万次。

记者了解到,发帖的网友多是兼职,以做家常菜为主,做三道菜的人工费一般在50元至100元不等。一名湖北武汉的“00后”大学生告诉记者,他利用节假日兼职,“给一名30岁的上班族上门做菜30多次了”。

随着市场需求不断上涨,部分专业团队和家政公司也开始推出相应服务。

“团队6人都是‘90后’,客户也是以青年群体为主。”今年32岁的黄立鹏是广西南宁一个上门代厨团队的负责人。他说:“我们不仅接宴请单,也做家常单。这种方式比做实体餐饮成本更低,单人月收入在1.5万元以上。”

轻喜到家内蒙古呼和浩特分公司负责人赵小英说,上门做菜的阿姨会经过总部专业培训,包括各大菜系的烹饪、刀工、营养搭配、服务礼仪等。

已经运营了4年的“阿姨妈妈上门做饭”平台负责人杨睿介绍,平台既有十余名专职阿姨也有几百名兼职阿姨,在江苏徐州的日订单量最高达200余单。

### 上门做菜为何受到青睐?

自己下厨、点外卖、下馆子……多种用餐选择中,上门做菜靠什么赢得消费者青睐?

记者采访了解到,上门做菜作为一种定制化上门服务,满足了消

费者追求品质、个性等多元化用餐需求。

“既‘不想做饭’,又想‘好好吃饭’。”在采访中,一些年轻消费者提到,上门做菜提供了兼具便利性与品质化的选项——既能像点外卖一样方便,又能在品质上更讲究,“食材是自己选的,调味料是自家的”。

同时,相比餐厅标准化的菜单,上门做菜可实现个性化定制——从沟通菜品、自选食材、按需上门,再到烹饪方式、口味需求,消费者可对多环节自主把控。

满足特定场合需求。记者了解到,在坐月子、家庭宴请等特定场合下,一些消费者倾向于选择请专业厨师上门做菜。

此外,一些消费者在进行宴请时,既需要私密氛围,又期待专业大厨风味,“私厨”是不错的选择。呼和浩特一个厨师上门团队的负责人李明介绍:“10人餐的服务费多在一两千元,顾客比较能接受。”

同时,上门做菜也逐渐成为一种新的增收渠道和就业选择。

来自南宁的“90后”潘女士抱着试一试的心态“入行”,如今上门做菜已成为主业,“平均每个月收入有5000多元”。

部分受访从业者告诉记者,上门做菜为他们打开了就业的新思路。不少人因兴趣找到一份热爱的兼职,也有人不断深耕这一新赛道,为自己创造了相对稳定的收入。

中国人民大学公共管理学院教授许光建表示,上门做菜等“上门经济”的兴起与服务业的精细化发展密不可分。“从过去消费者上门、商家决定提供什么服务,到现在消费者需要什么、商家直接上门定制,这背后是服务消费向细分化、个性化的升级,也是服务业通过精细发展精准匹配消费需求的体现。”

### 如何引导行业规范发展?

陌生人上门安全吗?餐食出问题、口味不满意怎么办?谁来约束和监管上门服务的提供者?面对新服务,不少人心中有疑问。

受访法律人士认为,上门做菜

服务处于家政、烹饪两个行业“交叉地带”,服务人员资质条件不受限制,双方存在一定人身安全风险,也易引发食品安全问题和消费纠纷,需规范发展。

“上门做菜的服务关系认定、发生意外时的责任划分存在争议,菜肴如何制作、食品的卫生安全如何保障,也缺乏相应的行业规范。”湖北今天律师事务所律师胡俊杰说。

北京环誉律师事务所主任律师王殿明建议,相关服务平台和公司应建立从业人员预先审查机制,在提供服务前主动与消费者签订服务合同或协议,并明确各类收费标准,让消费者有据可依。

一些上门做菜服务的提供者正在进行规范服务方面的探索。赵小英说,为保证卫生,公司规定在上门服务时须穿着统一的工作服,包括厨师帽和一次性口罩、手套、鞋套。“上门烧饭师需要按规定持有健康证明,公司会给员工购买相关保险,一旦发生纠纷,公司会出面协调处理。”

除了服务隐患,行业也面临盈利难题。多名个体从业者反映,上门做菜看似简单,但从接单到做成一定规模并不容易,面临沟通成本高、同质化竞争等问题。

在上海全职从事该服务的张先生坦言,普通个体从业者面临“瓶颈”——“专注家常菜赛道的话,需要与家政阿姨形成差异化竞争优势;若做客单价更高的宴请,很多人没那么专业,人脉也不够。”

一些专业团队更看好市场前景。杨睿说:“我们在一线大城市做过调研,上门做菜的需求客观存在,在保障食品安全的前提下,还需要进一步解决匹配效率和成本的问题。”

“很多‘上门经济’属于灵活就业的形式,上门做菜涉及社保、税收、市场监管等多个方面。”许光建表示,要进一步完善失业、工伤、医疗保险等配套保障,相关部门应出台措施加强对上门服务的引导和规范,制定服务质量评价体系,对服务资质、服务过程、服务效果进行监督和评估,更好保障从业者和消费者的权益。

据新华社北京5月20日电