

北京实现“15分钟生活圈”购买生鲜蔬菜

各类蔬菜零售网点达9000余个

近日,从市商务局获悉,本市生活性服务业品质提升行动计划实施五年以来,全市共建设提升蔬菜零售、便利店(社区超市)、早餐、家政服务、洗染、美容美发、末端配送等基本便民商业网点6000多个,培育10条生活性服务业示范街区。其中2020年以来,全市建设提升基本便民商业网点1130个。

9000余个蔬菜零售网点社区全覆盖

今年9月底,位于房山区良乡医院对面的服装城摇身变为便民菜店,为附近居民买菜购物提供了新去处。据了解,疫情期间服装城自主停业后,连锁菜店志广果蔬随即入驻,经过3个月的改造,成为“百姓的菜篮子”。其中近九成果蔬都是基地直采,并批批检测,同时还为3公里内的居民免费配送上门。

这只是本市加大蔬菜网点建设的缩影。为持续推动蔬菜零售网点布局,市区两级商务部门采取多种形式鼓励支持大型超市、生鲜超市、社区菜市场、蔬菜零售店等蔬菜零售网点建设。

目前,本市各类蔬菜零售网点已达9000余个,其中连锁品牌零售网点已达3000余个。

目前本市蔬菜零售网点覆盖率已达



到全市社区全覆盖,实现居民“15分钟生活圈”购买生鲜蔬菜。

2万多家便利店营商环境全国第一

每天早晨,通州区新华西街的便利蜂店内都会迎来大批上班族,热腾腾的包子、豆浆等早餐,陪伴人们开始新的一天。这家便利店今年7月9日正式营业,除了日常商品外,还提供早午餐,为附近居民带来便利。

据悉,市商务局和市发展改革委统

筹商业流通发展资金和市政府固定资产投资补助资金,加大对便利店建设的支持力度,其中,商业流通发展资金按不超过项目总投资的50%,且单个企业最高500万元给予支持,同时对搭载蔬菜零售、早餐、针头线脑等服务的便利店给予租金补助;固定资产投资补助资金按不超过项目总投资的30%给予支持。今年对受疫情影响严重的便利店项目进一步加大支持力度,对其支持比例上限由原50%提高至70%。

截至今年2月底,本市各类便民店

(含连锁便利店、小杂货店等)2万余家,其中品牌连锁便利店达到6000余家。

根据中国连锁经营协会近期发布的《2020中国便利店发展指数报告》,目前本市便利店(主要指品牌连锁便利店)发展指数名列全国第五位。其中,便利店营商环境全国排名第一;门店增长率21.62%,全国排名第二。

10条示范街区家门口就有特色街

来到位于海淀区西北旺镇的六里屯社区,一条统一装饰的商街立刻拉近了人与人之间的距离。虽然刚刚亮相一年,但六里屯社区特色商街为社区便民服务提供了新的示范,被评为“北京市生活性服务业示范街区”和“全国15分钟便民商圈示范工程”。

据了解,市商务局在全市范围内开展生活性服务业示范街区征集、培育等工作。截至目前,共培育创建顺义区祥云小镇、丰台区镇国寺北街、东城区东花市南里社区、海淀区中关村创客小镇、六里屯社区、丰台区怡海花园社区、石景山区鲁谷路东街、通州区华业东方玫瑰街区、昌平区龙域中心西区、大兴区西红门创业大街等10条生活性服务业示范街区。(北京晚报)

大兴机场牵手饿了么开启外送服务

本报讯 11月4日,北京大兴国际机场牵手饿了么,正式开启外送服务。旅客只需要打开大兴机场App或饿了么App,定位大兴机场,就可以享受由饿了么蓝骑士配送到登机口的服务。目前,首批已有小董、西少谷肉夹馍、庆丰包子铺等机场内餐饮商家接入,未来还会有更多商户为旅客提供外卖服务。

大兴机场外卖服务是由大兴机场、饿了么以及北京首都国际机场餐饮发展有限公司(后文简称“餐饮公司”)三方合作开展项目。大兴机场项目负责人介绍,旅客现在可通过外卖享受第一批21家机场内商户近700款餐品。“提供外卖服务,主要是为了满足旅客更丰富的餐饮需求。很多旅客习惯卡点到机场,等位等餐会比较着急,以后旅客们可以在路上点好外卖,到登机口拿上就走。”针对旅客关心的产品质量与价格问题,餐饮公司项目对接人表示:“大兴机场外卖项目上线产品涵盖21家餐饮品牌,涉及中式正餐、中式快餐、咖啡茶饮、日料轻食、烘焙甜品等餐饮品类。上线产品均经严格的餐单筛选与价格审核,均与线下购买保持同质同价。”

据介绍,基于机场环境的特殊性,消费者在机场下单购买的餐食将在30分钟内送达登机口。未来,大兴机场和饿了么还将在无接触服务、智慧应用等方面继续探索,持续优化外卖服务体验,共同打造人文机场建设标杆。

北京自产菌菇迎来采摘旺季

本报讯 从市农业技术推广站获悉,北京本地自产的十余个菌菇品种已陆续进入盛产期,月供量可达近万吨。在这当中,既有设施栽培的平菇、香菇、姬菇、榆黄菇,也有工厂化生产品种,如海鲜菇、白玉菇、蟹味菇、杏鲍菇等。近日,本市启动第二届“金菇榜”评选暨“京菌京秀”推介直播活动,推动生产和销售对接,同时让更多市民了解食用菌,拉动地区消费。

市农业技术推广站站长王克武

介绍,食用菌在我国已经成为菜、粮、果、油之后的第五大种植业。食用菌生产遍及大江南北,目前常见的栽培品种有20余个,在京郊各区均有生产,并形成了一定的规模与特色。例如,房山的平菇、杏鲍菇,通州的蟹味菇、茶树菇,昌平的栗蘑、金针菇,顺义的榆黄菇,大兴的草菇、海鲜菇,怀柔的香菇等,非常受市民欢迎,极大丰富了北京本地食用菌市场供应。

在活动现场,不少北京生产企业在展台前摆出特色菌菇产品。北青报记者看到,“京诚生物”带来了整枝的赤灵芝、紫灵芝,以及灵芝茶、灵芝破壁孢子粉、灵芝孢子油等产品。据“京诚生物”技术经理马传贵介绍,该公司的产品研发中心设在大兴区,此次参加“金菇榜”评比,目的是向广大市民展示可食、可补、可药的灵芝产品,同时通过深入浅出的讲解,让公众加强对食用菌的了解。

北京超三成餐厅推“小份菜”推动“光盘”

近日,从北京市商务局获悉,通过外卖平台商户数据分析,截至今年9月底,北京地区平台上线“小(半)份菜”的餐厅数占比超过三成。与此同时,“小份菜”成为不少餐厅的核心产品,一些餐厅上线“小(半)份菜”以后,其订单量较去年同期同比增幅超过了300%。

为促进全社会养成节约光荣、浪费可耻的浓厚氛围,北京市商务局注重挖掘和发挥企业作用,借助美团、饿了么等外卖平台技术优势、管理优势和互联网触达能力,开展外卖小哥送“光盘”行动。

北京市商务局表示,该局委托美团、饿了么外卖平台通过管理系统将《社会餐饮门店“制止餐饮浪费践行光盘行动”指引》推送给平台商户终端,帮助商家了解掌握有关要求。

据了解,8月份以来,美团、饿了么积极响应政府号召,从多方面开展外卖行业“光盘行动”。美团与联合国世界粮食计划署携手发起“外卖零浪费挑战”活动,让节约粮食的就餐习惯深入消费者内心,引导适度消费、文明消费;推动落实“光盘行动”《指引》,联动百余餐饮商家上线“零浪费套餐”,针对“一人食”等用餐需求;采取多元小份餐品、菜品信息描述标准化等手段,从供给侧出发助力用户按需点餐、拒绝浪费。通过上述举措,“小份菜”消费热度持续走高,外卖平台“光盘行动”初显成效。

据介绍,饿了么还携手部分头部餐饮企业及北京烹饪协会等共同制定“外卖小份菜团体标准”,借助行业头部品牌的经验、平台的数字能力及流量等资源,向消费者提倡“食物零

浪费”新消费观;从线上外卖场景出发,帮助外卖商户利用数字工具及已有经验,建立适合自身品牌的“小份菜”产品体系,鼓励更多外卖商户加入其中,引导外卖用户适量适度点餐,有效减少因过度点餐而产生不必要浪费问题。

北京市商务局表示,通过平台商户数据分析,截至今年9月底,仅在北京地区,平台上线“小(半)份菜”的餐厅数占比就超过三成。与此同时,“小份菜”成为不少餐厅的核心产品,一些餐厅上线“小(半)份菜”以后,其订单量较去年同期同比增幅超过了300%。另有部分商户的“小份菜”“一人食”销量在全店整体订单中占比超过九成,商户依据数据分析结果,针对性进行线下餐饮分量定制,发挥了技术力量在推动减少食物浪费中的作用。(中新网)