



一刻钟便民生活圈,未来什么样?

本报讯 近日,商务部等9部门发布《关于加力推动城市一刻钟便民生活圈建设扩围升级的通知》,聚焦群众急难愁盼,突出“一老一小”,提出20项具体任务,将便民生活圈打造成宜居宜业、宜游易购、宜老宜小的全龄友好型品质生活圈。

2030年实现“百城万圈” 1万个便民生活圈

此次政策提出了新目标。到2030年实现“百城万圈”目标,即确定100个一刻钟便民生活圈全域推进先行区试点城市,建成1万个布局合理、业态齐全,功能完善、服务优质,智慧高效、快捷便利,规范有序、商居和谐的便民生活圈,打造500条“银发金街”、500个“童趣乐园”,推动一批基础型、提升型便民生活圈转变为品质型,居民满意度达到90%以上,商业网点连锁化率达到30%以上。近五年来,商务部会同有关部门深入开展城市一刻钟便民生活圈建设,先后确定四批共210个全国试点,并从中选择45个城市开展全域推进先行区建设。

一刻钟便民生活圈都能享受哪些服务?

一刻钟便民生活圈,顾名思义,核心是便民,关键在一刻钟,目标是打造生活圈。“一店一早”“一菜一修”“一老一小”等商业设施得到完善,较好解决了居民“急难愁盼”,生活更加便利。

各地改造一批智慧商店、新式书店、休闲娱乐等商业网点,推广即时零售、“一店多能”等新的业态模式,商品和服务更加丰富,满足了居民多样化的需求。

商务部流通产业促进中心副主任武传亮表示,目前平均每个生活圈覆盖便利店、超市、理发店等基本保障的业态达到15种以上,覆盖养老机构、托育机构、电影院等品质提升的业态达到20种以上。

聚焦“一老一小” 打造银发金街和童趣乐园等

此次政策突出扩围升级,推动便民生活圈建设向城市主城区和有条件的县城社区延伸扩围,向建设宜居宜业、宜游易购、宜老宜小的全龄友好型品质生活圈升级。

同时,聚焦“一老一小”,政策提出因地制宜打造一批银发金街和童趣乐园,推动适老化、适幼化改造,全面补齐“一店一早、一菜一修”等民生短板,重点发展娱乐休闲、旅居康养、儿童书店、托育托管等品质提升业态,让老有所养、老有所乐,幼有所育、幼有所教,把百姓的“后顾之忧”变成“全家无忧”。

商务部流通产业促进中心副主任武传亮:一方面鼓励发展银发列车、旅居康养、家政服务、社区食堂等业态,提供社交娱乐、护理照料、陪诊助医等为老服务。另一方面发展社区嵌入式托育和家庭托育点,依托社区商业中心、街区,发展儿童书店、亲子餐厅、育幼托管等业态。

此外,这次的政策还提出,鼓励推广一些较为成熟的新业态新模式,例如,共享会客厅、社区寄存仓、宠物服务等,进一步便利居民生活。

发展街巷经济 打造居民身边的消费集聚地

除了让百姓生活更便利之外,建设

便民生活圈还有利于带动居民消费。

这次的政策提出,推动了便民生活圈与养老托育圈、购物服务圈、15分钟健身圈、娱乐文化圈、就业服务圈、健康医疗圈等相融。鼓励推广一些较为成熟的新业态新模式,进一步便利居民生活的同时,也带动了社区消费。

国家信息中心经济预测部宏观经济研究室副主任邹蕴涵介绍,一刻钟便民生活圈这一次实际提到圈圈融合,使大家从出门到一公里之内,15分钟之内能有更多地方释放消费潜力。

新政策提出,要鼓励发展街巷经济,分类打造活力街巷、银发金街、童趣乐园,开展便民生活服务月,举办社区市集、跳蚤市场、美食节等,这些将成为居民身边便利消费的集聚地。

商务部流通发展司零售业发展处处长任宏伟表示,便民生活圈就是城市经济的“毛细血管”,网点越是四通八达,经济活力就会越旺盛,对消费的拉动作用和贡献就会越大。

(央视新闻)

盒马:超九成用户将健康月饼作为首选

本报讯 桑雪骐 中秋临近,盒马的现烤月饼、冰皮月饼、各色月饼礼盒已悉数上架。其中,品种更为丰富的低糖月饼上市以来环比增幅超40%。

盒马研发采购新星表示:“近两年月饼市场的趋势越来越清晰,今年我们在开发月饼新品前,对消费者需求做了调研,结果显示96.7%的受访用户将健康作为选购月饼的首要标准。消费者既想要完成吃月饼的节日仪式,又不想增加健康和体重负担。”

减油方面,盒马今年新推出了饼皮用大米制作的米月饼,外皮用120目精细研磨大米粉代替了苏式月饼的油酥皮,内馅选用了陈皮、豆沙、山楂、黑芝麻等食补原料,再配以低温烘烤工艺,尽可能留住饼皮的米香和湿润的口感。

减糖方面,今年盒马首次推出了低糖月饼——低糖流心奶黄月饼、低糖豆沙松子陈皮月饼。《预包装食品通则》(GB 28050—2011),含糖量≤5克/100克可标注低糖。此外,盒马今年的低糖月饼礼盒也比去年新增了6款。

“除了健康外,地方特色口味月饼仍然能给大家带来新鲜感。”新星表示,最早苏式鲜肉月饼被部分消费者称为“馅饼”,如今已成为华南、华中区域的热销品,今年销量同比增长超100%。

同时,云贵月饼正在强势崛起,除了大家都非常熟悉的贵州省医云腿月饼,云南的鲜花饼、云腿月饼近两年增速最快。今年,盒马还推出了融入凯里红酸汤和木姜子香气的贵州风味酸汤牛肉月饼。

此外,今年盒马还上架了芝麻油汤面饼皮的京式自来红月饼、京式翻毛五仁月饼、新晋网红黄庄月饼,让想要试试不同地方风味的消费者尝个鲜。在不同地区,也有针对地方喜好的区域限定:杭州有当地人最爱的榨菜鲜肉月饼;融入贵州本地食材的刺梨火腿月饼;北京地区有消费者偏爱的京式黑芝麻盐月饼……

北京两地区迎来物美“胖改店”焕新亮相

本报讯 近日清晨,北京朝阳和顺义两地同时迎来物美“胖改店”开业的热闹场面——物美超市酒仙桥店与顺义仁和店于上午9点正式焕新亮相。不少市民清晨便排起长队,带着期待与好奇,争相体验物美全新升级的“胖改”服务,现场人头攒动,人气爆棚。

作为物美“胖改”模式规模化推进的重要一环,两家“胖改店”全面自主学习胖东来运营理念,参考学清路店等5家北京已开“胖改店”的成功运营经验,深度洞察朝阳和顺义居民的消费需求,完成了商品结构、服务体验与员工福利的系统性升级,打造“商品优、服务好”的全新品质消费体验。

美味现制试吃,购物更具烟火气

据了解,两家门店的商品结构都进行了深度优化,焕新商品的占比平均达到70%,其中大幅扩增的熟食烘焙就是此次“胖改”的一大特色。一进入超市,不少顾客直奔熟食区,这里简直是“味蕾天堂”——现制北京烤鸭油润诱人,卤猪蹄软烂入味,还有热卤肠等老北京地道卤味,以及麻辣牛肉条和肉蛋煲等网红爆款,不少美食都是现做现卖,烟火气十足。在烘焙区,也有金黄的丹麦酥、奶香四溢的牛角包以及配方干净扎实的全麦欧包新鲜出炉,吸引不少消费者排队品尝选购。

现场还特别注意到,美食试吃台在熟食烘焙区“多点开花”,熟食区的酱牛肉与卤味小份分装,温热适口,

随拿随尝,烘焙区刚出炉的面包和点心也切成小块,供消费者先尝再买。同时,试吃台有门店员工定时消毒,门店更是为多款新商品配备了“新品信息卡”,清晰标注食材配料和制作时间等细节信息,让消费者买得明白,吃得放心,细节处处彰显卫生与贴心。

日清日鲜,生鲜品质更安心

生鲜区也是人气十足,整齐码放着每天凌晨直达门店的新鲜蔬果和水产,更有员工将新鲜瓜果切块分装并插好牙签,邀请顾客品尝的同时介绍应季特色。此外,两家门店所售生鲜坚持“当日出清”,严格确保食材新鲜,比如切类商品执行“装盒后4小时8折、6小时6折、8小时下架”的出清机制,保障居民“舌尖上的安全”。

在水产区,不少居民人手一个小购物筐正在现捞活鱼活虾,沥水之后门店师傅还可免费帮忙处理——去鳞、去内脏、切块切片,回家直接下锅,一条龙服务,省心又干净。同时,水产区还有员工穿梭于顾客之间,主动教大家如何挑选肥美虾蟹,买回家后如何储存更能保鲜,现场其乐融融,仿佛多了个懂生活的邻居帮忙。

同时,酒仙桥店和顺义仁和店均特别配备了食品安全检测室,每日抽样检测果蔬农残,结果实时在显示屏上滚动公示,不合格商品全部下架处理。很多带孩子的家长边挑边看,直言:“这样买生鲜,新鲜看得见,检测有数据,我们全家吃也特别放心!”

服务升级,暖心举措圈粉无数

便民服务台坐满了购物后小憩放松的居民,无疑成为“人气加油站”:门店免费提供直饮水、自助茶饮、冰块、微波炉加热和应急药品,充电宝租借第一小时免费,毛孩子家长逛店还能临时“托管”宠物,出门在外的各种突发情况现在都被物美包圆了。

员工干劲足,服务更带温度

门店和员工贴心服务的背后,是“胖改”的暖心福利待遇机制——“胖改”改的不仅是环境,更是人的状态。本次两家调改门店,员工薪资水平全面提升,相比调改前增长30%至50%,入职即可享受10天带薪年假,门店同步推行利润分红制度,真正让员工干得开心、服务更有温度。

北京朝阳酒仙桥和顺义仁和两家调改门店的同日开业,进一步完善了物美“胖改店”在北京多城区的服务覆盖范围。酒仙桥店将作为朝阳区第二家“胖改店”,将在此前华贸城店的基础上,聚焦望京周边办公人群的快节奏与品质生活需求,顺义仁和店则以“顺义区首店”的形象立足京北核心社区,服务家庭与通勤人群,并特别开通了线上下单配送业务,方便周边居民不出门也能享受高品质商品。两家门店落址不同区位,皆致力于打造融合品质商品与暖心服务的新零售空间,让北京消费者从物美开始,逛超市不再只是买东西,更是一种有温度的生活体验!

(日照新闻网)