

一线调查·扩内需 畅循环

沙县小吃的转型升级之路

本报记者 屈信明

财经观

以优化供给推动扩内需畅循环

不同领域、各行各业应协同发力、久久为功，提升供给体系对有效需求的适配性，推动供需良性互动，进一步畅通国民经济循环

一年一度的“双11”促销活动落下帷幕。各大电商平台的销售数据显示，绿色家电、智能家居、“美丽经济”、国货潮牌等品类的商品颇为走俏；高端净水器、空气净化器、扫地机器人等越来越受年轻群体欢迎。种种迹象表明，百姓对高品质生活的追求持续不断地催生消费新需求。在这种趋势下，优化供给对激发消费活力、扩大有效需求显得愈加重要。

近年来，一系列优供给、促消费的政策举措多管齐下、协同发力，更好满足了百姓消费升级的需要，也更好地发挥了消费对经济发展的基础性作用。虽然受到国际环境复杂严峻、国内疫情冲击等因素影响，但总体来看，消费这驾马车仍然动力十足，我国消费市场潜力大、韧性强、特点和趋势没有变。

不过，在投资结构不断优化、居民消费扩容升级的同时，制约进一步扩大内需的因素依然存在，供给结构调整相比需求结构的变化仍存差距。比如，养老托幼、文化消费等领域的供给不仅总量不足，质量也须提升。

差距就是空间，短板就是抓手。进一步结合消费者的诉求创新供给，提升供给体系对有效需求的适配性，持续挖掘释放巨大消费潜力，不仅能更好满足广大人民群众对美好生活的向往，也有利于增强经济活力，为高质量发展注入动力。

激发消费潜能、高质量扩内需，需要优化制度供给、突破供给约束堵点。应进一步发挥投资对消费的促进作用，特别是激发民间资本投资意愿，加快推进康养服务、文化服务机构和平台建设，加快新型消费场景、县域商业体系、商贸物流体系等消费基础设施和服务环境建设。同时，要增强消费品产业链供应链韧性，统筹推进“补短板”和“锻长板”，加快推动关键技术攻关与产业化应用，提升供给的质量和效率。此外，还应以更加健全的市场管理体系营造良好消费环境，让消费者安心放心舒心消费。

优化提升供给，须进一步激发市场主体活力。要给予相关行业和企业更多财税、金融等惠企政策的支持呵护。从高新技术企业减按15%税率征收企业所得税，到提高小规模纳税人增值税起征点；从引导金融资源向制造业倾斜，到制造业高质量发展，到创新授信模式缓解科创、小微企业融资难题；从发挥财政资金撬动作用，到不断健全多层次资本市场……近年来，一系列政策利好广大市场主体，激发其创新创业活力。期待未来有更多好政策，能有效激励企业创新产品、提升服务，从而提升供给水平、扩大有效需求。

企业作为供给主体，应更加主动融入科技进步、产业变革的进程，持续研发新技术、新产品，适应新业态，不断满足、激发和引领新需求。

厦门市集人头攒动，电商平台订单火爆，这折射出千家万户的好日子，也是经济发展的“源头活水”。不同领域、各行各业应协同发力、久久为功，持续深化供给侧结构性改革，推动供需良性互动，进一步畅通国民经济循环，促进经济高质量发展。

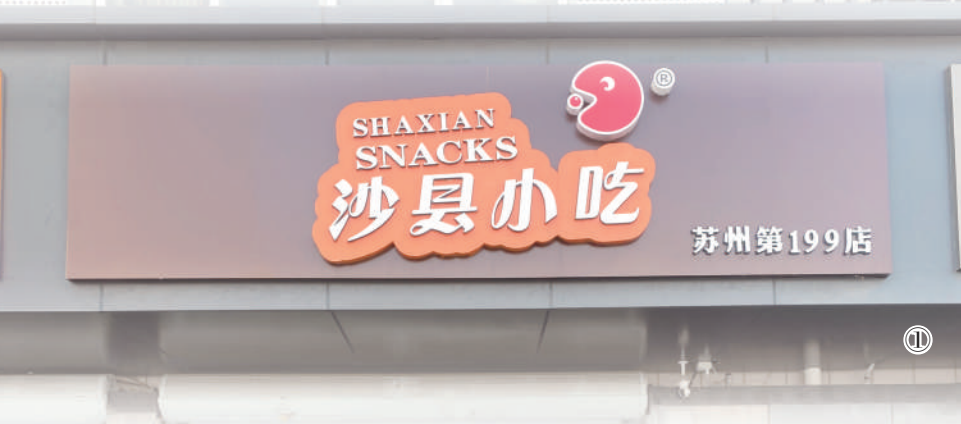
我国首个住房租赁基金设立

本报电 我国首个住房租赁基金近日在北京正式设立，将通过盘活市场存量房产，向个人租户提供长租房服务。该基金由中国建设银行负责运作，募集资金规模为300亿元。基金成立后，签署了首批项目收购协议，收购了部分存量办公和商业房产，将改造成出租住房，投入长租房市场。出租对象主要是目前没有购房资格或者没有租赁廉租房资格的“新市民”群体，房租价格将低于周边平均租价10%左右。与此同时，建设银行将充分发挥集团综合服务优势，为基金业务提供全流程服务，打通“投、贷、管、退”各个环节，形成金融服务闭环，统筹租金收益和资产价值增值，增强租赁项目的可持续性。中国建设银行董事长田国立表示，未来基金将坚持市场化、法治化、专业化运作，增加市场化长租房和保障性租赁住房供给，探索租购并举的房地产发展新模式，助力服务“新市民”美好生活。（吴秋余）

人保资产加大服务实体经济力度

本报电 近年来，中国人保资产管理有限公司加大对实体经济的服务力度，构建服务乡村振兴、智慧交通、健康养老、绿色环保、科技创新、社会治理“六大战略服务”投资框架。公司发行业内首单“碳中和绿色债资产管理产品”，推进国电投、国能、华润碳中和基金等支持绿色能源类项目；设立余杭交通、济南城建等基础设施债权计划，助力智慧交通发展建设；积极参与首批3只保障性租赁住房REITs（不动产投资信托基金）发售认购等。截至今年10月底，该公司服务全面推进乡村振兴等国家战略投资总规模达9439.14亿元。（屈信明）

多措并举支持小微企业发展



延链、破圈、出海，富了农户“美”了消费者

有人走南闯北，也有人在家门口开起小吃店。在沙县区夏茂镇俞邦村一条名为“寻根追味”的小吃街上，不少游客在此品尝地道的沙县小吃。

一家手打扁肉店铺前，店主俞和传熟练地让一个个扁肉源源不断“跳”上餐桌。“一楼做商铺，楼上可以住，盘活了资产，又增加了收入。”他说，游客在这里既能品尝原汁原味的小吃，也能近距离感受小吃文化。

编制《沙县小吃产业种养殖规划》，推动沙县小吃配套产业更好发展；挖掘品牌效应，大力发展文旅产业……沙县小吃从起初单一的小吃店，到如今一二三产业齐头并进、融合发展，形成了产业间互相带动、协同发展的良性循环。

去年，沙县小吃的供应商、位于三明高新技术开发区的山耕源食品有限公司投入生产。一袋袋腌菜在自动化生产线上制作装箱，销往省内外。而腌菜用到的原料芥菜，成了农户增收的“金疙瘩”。

“企业与村镇采取‘公司+订单’的运营模式，利用芥菜冬季生产的特性，在农闲时进行间作。订单种植面积200亩，当年就帮助合作农户增收100万元。”公司有关负责人说。

俞邦村的致富带头人俞广清组建沙县益

党的二十大报告提出，“把实施扩大内需战略同深化供给侧结构性改革有机结合起来，增强国内大循环内生动力和可靠性”。

扩大内需，要进一步发挥消费的基础性作用。如何适应居民消费需求，用好政府和市场这“两只手”，用足数字化、标准化这些“新能耐”，让传统行业赶上时代的脚步？记者走进遍布全国的福建“沙县小吃”一探究竟。

热气腾腾的扁肉、酱香四溢的拌面、皮薄汁多的蒸饺……凭着一款款接地气的美食，福建省三明市沙县区人走南闯北，叫响了小吃品牌，也做大了强农富民产业。

小店换新貌，有“面子”更有“里子”

“上学时就喜欢这一口。”江苏苏州市民赵彤欣刚刚大学毕业，提起沙县小吃近年来的变化，她连连点赞：“环境改善了，菜品种类更丰富，送外卖也很快。”

小赵常去的沙县小吃店位于苏州市嘉元路。店主彭茂清讲起了自己的故事：“我很早就离开沙县，跟着阿爸叔公们外出闯荡。临街找个地方，一两张桌子，支起煤炉，就开烧火做菜了。煤炉呛人的味道，我现在都忘不掉。”

彭茂清说：“好多人印象中沙县小吃是环境简陋的小作坊，那是老皇历了！”走进他的店铺，橙色的墙砖擦得如镜子一般，一张张木质方桌干净整洁，开放式厨房宽敞明亮，小吃文化墙让不少顾客进店后眼前一亮，一看再看。“顾客都夸赞我们环境好！”彭茂清很自豪。

彭茂清的经历不是个例。“随着人们生活水平提高，消费者都追求安心、舒适的用餐体验。”沙县小吃产业发展中心副主任张鑫介绍，为满足消费者需求，近年来，沙县区依托沙县小吃集团，推广连锁化经营、标准化管理，并对加盟的小吃业主提供管理培训服务。“回到家乡上课，我第一次了解到‘4D厨房’这个新鲜事儿。”彭茂清说，店铺的规范管理既要“面子”更要“里子”。“门面装修得漂亮不说，后厨各类物品要做好区分；冰箱生熟分开，确保卫生；每件物品用完归位……这给了我全新的经营思路。”

“取经”归来，彭茂清很快尝到了甜头，“完成店面改造升级后，第一个月营业额上涨了近50%。”

集中培训见实效，政策“礼包”也不少。近年来，小规模纳税人增值税免征率不断提高，各项税费减免缓退政策接连出台，让彭茂清感受到了浓浓暖意。“今年初，受疫情影响，我们有一两个月几乎没有营收，相关政策措施为门店减免房租，减轻了我们的压力。”彭茂清说，今年以来，店里的外卖业务越来越火，“我有信心把餐饮质量和服务搞上去，揽住更多回头客。”

数字化改造，经营效能提升

沙县小吃过去以小而散的“夫妻店”形式为主，经营模式相对传统、粗放。而如今，政府、银行、企业等多方合作帮助小吃店进行数字化升级，为小吃店经营发展注入新动力。

“数字化这把‘火’让门店生意越来越旺。”沙县金翼餐饮管理有限公司有关负责人赖大川说，“收银台的小小变化，就让门店管理水平大大提升。”

赖大川举例，公司在河北石家庄市经营管理着数十家沙县小吃门店，应用收银结算系统数字化终端，把一笔笔不起眼的交易数据汇聚起来，“聚”出了价值。

“比如，交易数据能够为改进产品和服务提供帮助。”赖大川说，通过收银结算系统的数据统计，他关注到拌面销量不够理想。招牌美食为何遇冷？“经过一番了解，拌面容易坨掉是主要原因。”赖大川说，沙县拌面传统吃法讲究边拌边吃，而在北方城市，为迎合消费者饮食习惯，门店多把浓稠的花生酱和面一股脑拌好，面容易坨，影响口感。

找准症结，对症下药——先尝试把花生酱调稀一点，可稀释过的酱料让一些消费者觉得品质下降；又在面里加入少许高汤，面不坨了，还添了汤的鲜香，销售额噌噌上涨。

通过一组合数据，能精准找出经营短板：如果一个门店某几样菜销量占比不高，可能是掌勺师傅手艺的问题；如果一道菜在各家门店都不走俏，那可能是这道菜的菜谱需要改进；而如果一个门店整体营业额下滑，那么可能是这家店的环境和服务需要提升……

从门店挖掘、归集的数据，应用价值不断延展。张鑫说，通过数字化手段分析沙县小吃门店运行状态，既能提升门店经营水平，也能为沙县小吃产品创新和菜品标准化建设提供数据支撑，倒逼供应商严把食品安全关、品质关，对提升整个产业链供应链水平发挥了积极作用。

近年来，沙县区相关部门以门店收银结算系统和供应链数字化改造为切入点，建立完整的现代化服务体系和供应链渠道。福建银保监局有关负责人介绍，沙县区政府与沙县农商行签订合作协议，完成全国性沙县小吃数智化平台一期建设，连接约30家主要小吃配料供应商、数千家小吃门店及物流企业，实现小吃产业全流程的数字化线上管理，为小吃产业发展赋能。

数据体系建设，还让门店获得了更多资源。

“我们依托供应链场景开发的‘线上集合贷’，通过提取分析交易数据，核定授信额度，解决小吃店融资的难题。”沙县农商行相关负责人钟禄华介绍，截至今年7月末，该行已为1200多名沙县小吃经营业主提供1.45亿元信用贷款。

降成本增品控，产业集群做大做强

江苏常州市的邓先生做沙县小吃多年了。菜品多，各料、备菜头绪多，以往，他总是忙得顾不上吃饭。

“天没亮就要先去买菜。光是做蒸饺，一天得和近100斤面，把人累得直打瞌睡。”邓先生说，传统小吃店单打独斗，人工和原材料成本高。如今，店里的不少菜品都由供应商送货上门，大大降低了门店经营成本。

“送上门”的产品从何而来？在福建省三明市，沙县小吃产业园建设不断推进，集聚小吃加工企业，为提升产能、优化供给提供有力支撑。

在产业园中央厨房的标准化生产车间里，一台台自动化设备高效作业，一条条流水线有序运转。

“这边是蒸饺生产线，胡萝卜、包菜、大葱、鲜肉等食材由机器自动制成馅料；饺子皮同样由机器和面、自动成型，每个蒸饺均匀包出一边7道褶。”中央厨房负责人胡明宝饶有兴致地介绍，在这条生产线上，工人只需轻松操作设备，每小时就有7万多个、总重约1.1吨的半成品蒸饺制作完成，源源不断地供应到沙县小吃门店。“这样的自动化集中生产供应模式，能够大大减轻门店经营成本，还有利于加强餐食品控。”胡明宝说。

中央厨房的建设，是相关部门大力支持小吃产业园扩容升级，吸引相关企业聚集、延伸产业链条的一个缩影。张鑫介绍，从去年3月至今年年初，当地新增沙县小吃产业园用地200亩，投资1亿多元进行标准化厂房等公共配套设施建设，吸引规模以上企业落地。一批食品科技企业、特色休闲食品企业、调味品生产企业纷纷入驻，产业集群不断壮大。

把企业引进来只是第一步，后续要为企业发展不断优化营商环境。“近些年，税务部门指导企业充分享受各项减税、缓税政策；市场监管部门做起了上门服务的‘指导员’，帮助企业解决难题；园区为企业减免租金，减轻经营压力。”胡明宝说，惠企政策暖意浓，企业更加坚定了发展信心。

“在政策支持下，沙县小吃二产逐渐形成规模，将更好稳定产品供应、保障质量安全、推动产品创新、丰富菜品种类，同时进一步降低门店经营的设备、进货、人工等成本，为小吃产业更好发展打下坚实基础。”张鑫说。



图②：沙县小吃中央厨房的蒸饺自动化生产线。



图③：沙县小吃法国门店受到当地消费者欢迎。



图④：沙县小吃产业园全景。