

本报记者在山西太原当一天饭店“服务员”——

老字号有了新模样

本报记者 乔 栋

位于山西太原市千峰南路的“林香斋”饭店是一家老字号。抬眼看，招牌上三个字笔力遒劲，周围灰瓦灰墙、红色雕梁外立，传统文化气息扑面而来。

“欢迎光临老字号‘林香斋’。”走进饭店，走廊里的黎侯虎、狮子摆件，彩色玻璃装饰，高处的斗拱和牌匾，包厢名字则取自当地人耳熟能详的老街老巷——柳巷、文源巷、上官巷……这有着100多年历史的老字号，细节处处勾起人们的回忆。

近日，记者来到这家餐厅当了一天“服务员”，体验这家老字号的新味道。

餐饮复苏—— 一季度营业额同比涨了两倍

听说记者要来体验当“服务员”，饭店负责人佟振宇早早等在门口。“今天我带班，你当‘学徒’。”40岁的佟振宇话语和善，也不忘提醒，“最近客人很多，你可别喊累。”

说话的工夫就到了三楼。在这里，从山西各地“淘”来的木质雕花隔栏、窗格，与暗木色的整体风格搭配，形成“晋商大院”的风格。

不到12点，四楼包间、大厅都已满座。家住太原市万柏林区的王浩瀚一进门，就向佟振宇打招呼。接着，王浩瀚回头向一起来用餐的外地朋友介绍：“今天，让你尝尝地道山西菜！”

作为“服务员”，记者引着王浩瀚一行来到大厅，经过一处大屏时，佟振宇介绍：“这是我们的智慧阳光厨房，你们可以清清楚楚看到三晋名菜‘过油肉’的制作过程。”

大屏上的画面显示，炒菜师傅将切好的肉片裹上鸡蛋液和面粉，随后快速下到油锅里。捞出后，配上木耳、辅以笋片，浇上一圈锅边醋，一道色泽金黄的“过油肉”就出锅了。

忙完这道菜，大厨郑永红走了出来。“现在，每天都要做200多道过油肉。”郑永红说，过油肉的做法讲究，“肉一定得是猪后腿‘元宝肉’，切成硬币的厚度；冷油下锅，肉在油锅里‘划’一下即可，不能停留太长时间；陈醋是点睛之笔，一道合格的过油肉，要蒜香和醋香兼备，同时还要做到‘流油不流汁’。”

从春节到现在，“林香斋”的销售逐渐恢复，一季度“林香斋”千峰南路店的营业额同比涨了两倍。

数字管理—— 助力更精准服务、更精细控制成本

老成持重的80后佟振宇，在“林香斋”当“掌柜”已是第九个年头。

1915年诞生的“林香斋”是晋菜的代表。改革开放后，“林香斋”在太原市西羊市街东口，建成一座两层楼房，当时“琉璃瓦顶、顾客盈门”。

上世纪90年代，“林香斋”进入调整期。2014年，佟振宇带领团队负责“林香斋”经营。短短5年时间，在太原相继开设5家分店，先后获得“中华餐饮名店”“晋味非遗餐厅”等称号，“林香斋过油肉制作技艺”及“林香斋糖醋脆皮黄河大鲤鱼制作技艺”被列入太原市非物质文化遗产保护名录。

“老字号转型，要抓住管理和营销。”在佟振宇提示下，记者打开手机里的“林香斋”管理软件，客户管理、订单管理、报表管理、供应链管理等一系列俱全。“这是我们的管理‘驾驶舱’，也是掌柜的新‘算盘’。覆盖人力、财务、供应链、营销、收银、预订等多个板块，除了5个门店每天的基本营业数据、人流数据，还有菜品销

聚焦消费新需求，提高供需适配性，推动餐饮业技术创新、模式创新和场景创新，提高运营管理各环节数字化水平，实现餐饮业高质量发展

今年以来，餐饮消费恢复向好，市场销售稳步增长，不少餐厅门口又排起了队。很多餐饮企业聚焦消费新需求，推进餐饮和旅游、会展等产业融合发展，推出更有文化味的新产品，努力提供更加多样化、个性化的餐饮消费体验，进一步激发了餐饮消费的活力。商务部发布的数据显示，“五一”假期全国重点餐饮企业销售额同比增长57.9%。

餐饮业营业收入占我国社会消费品零售总额比重10%以上，吸纳就业超过2000万人，是促消费、惠民生、稳就业的重点领域。促进餐饮业高质量发展对于扩大内需、推动形成强大国内市场、服务构建新发展格局具有重

售环比分析、商品库存和使用分析、餐饮反馈评价分析等，帮助我们更精准改善服务质量，更精细控制成本。”佟振宇说。

在手机软件的“餐饮评价区域”，记者发现一条红色未读提示。点开一看，只见会员评价“今天点的虾仁炒蛋，没有以前的好吃。”根据该会员当天的就餐桌次，很快找到这道菜的供货方、库存编号等轨迹。店里工作人员联系顾客做了解释，并向该顾客发放了一张50元的代金券。

有了智慧管理平台，“林香斋”的店面管理得心应手：“这套数字化系统上线使用3年多，实现了餐饮管理的信息化、数字化。”中午时分，店里的大堂经理范俊丽对记者说，“要想吸引顾客，不仅菜要做得好，服务更要做得好。”

下午4点半，是用餐晚高峰前的例行准备会。“今天中午，销售最多的菜品是‘过油肉’‘香酥鸡’‘糖醋丸子’。晚上大伙要打起精神，加倍努力……”佟振宇给大伙鼓劲。

推动餐饮消费加快恢复向好

王 珂

要意义。“五一”假期餐饮消费的亮丽成绩，充分展示了我国餐饮消费市场的蓬勃活力和巨大潜力。

要继续大力推动餐饮业技术创新、模式创新和场景创新，特别是推动餐饮业数字化、连锁化发展。当前，消费者获取信息的渠道更加多元，相关企业要加强创新，持续推出新的产品和服务，同时要研究不同渠道的特点，积极应用新技术，提高运营管理各环节数字化水平。相关政策要进一步鼓励餐饮企业创新，多

跨界合作—— 求新求变，让老字号 更好满足消费者需求

下午5点半以后，“林香斋”又热闹起来。登门的还有几位特殊的客人——探店博主。一位博主在镜头前一边品尝美食，一边做视频展示。

“短视频最近几年比较火，我们也紧跟潮流，做一些产品宣传。”“林香斋”公司运营经理何庆说，“店里聘请了视频制作团队，5个门店都注册了短视频账号，同时还邀请美食博主前来品尝宣传。”

客人多起来，民俗歌手也登场了，一首山

推动餐饮消费加快恢复向好

王 珂

措并举推动餐饮业创新发展。

强化政策支持，提振发展活力。不少餐饮企业尤其是小微餐饮企业的自我发展、扩张和创新能力近几年受到一定影响，需要逐渐恢复。立足当下，对一些前期实施较好的纾困政策可考虑适当延长，帮助更多餐饮企业走出困境，提振发展活力。

放大品牌效应，拓展发展空间。今年以来，广东和四川等地接连举办美食节等餐饮消费主题活动，取得了较好效果。这些主题活动



图①：“林香斋”饭店后厨一角。
韩双喜摄
图②：顾客在店内试吃新菜。
本报记者 乔 栋摄
图③：饭店结账处一角。
韩双喜摄

消费万花筒

“线下体验，线上下单，进口免税商品隔日寄到家，这种购物方式既轻松又新鲜，真是太方便了！”近日，在位于北京朝阳区香江北路赛特奥特莱斯“王府井全球购”跨境体验店，消费者陈女士感慨道。

走进体验店，近200平方米的店内陈列着进口美妆、香化、护肤商品，价格从150元至2000元不等。每种商品的价格上都有一个二维码，手机扫码后可以跳转到线上小程序商品页面，并提示由天津综保区内的跨境仓发货，京津冀地区可实现发货后次日送达。

“新场景既带来了实体店的体验感，又能享受线上购物的价格优惠，进店成交转化率远高于一般实体店。”北京海关所属天津海关副关长肖国英介绍，由于店里展示的商品均为保税商品，减少了资金占压，企业的经营成本得到大幅降低，可在价格上让利消费者，实现双赢。

为保障商品快速进出，北京海关及时回应企业诉求，有针对性地将审单、查验与放行等环节无缝衔接，确保进口货物第一时间出区。

“政策给力，让我们对未来充满信心。下一步将在全国布局新网点，将线下体验、线上下单、线上直播等多重营销场景联动。自亮相以来，‘王府井全球购’跨境体验店进店成交转化率27.3%，势头良好，在跨境电商赛道上抓住了新机遇。”王府井免税数字零售公司体验店运营负责人李汐岩对免税购物的发展前景十分看好。

在扩内需、促消费的大背景下，国内免税市场蓬勃发展。今年一季度，海口海关共监管离岛免税购物金额169亿元，同比增长14.6%。4月1日起，海南离岛免税新增“即购即提”“担保即提”提货方式政策。政策落地首月，海口海关共监管“即购即提”免税购物金额3.48亿元，购物件数36.28万件。

专家表示，北京、上海、广州等城市在免税经济方面具备较强的优势。创新消费场景，推动发展免税经济，有利于引导消费回流。同时，也能推动消费升级，带动旅游购物与国际接轨，助推现代服务业转型。

市场资讯

市场监管总局开展企业数据治理

本报电 自4月起，国家市场监督管理总局开展为期一年半的数据治理，以“五大举措”促进企业信用监管数据质量全面提升，助力数字政府建设。

统一数据标准。立足市场主体信用监管标准体系建设，推进信息公示、信息归集、信息共享、信息应用、信用修复等各领域数据标准的制修订工作。完善信用监管业务规则。加强数据全链条闭环管理，确保数据管理依法依规，防范安全风险。

加强源头治理。强化数据标准执行，健全信息录入的校验机制，强化企业填报信息完整性与逻辑性的审核提示，提高归集信息的全面性。强化问题整改，实施常态监测。建设企业信用监管数据质量监测系统，实现数据质量自动化、智能化、常态化监测。鼓励各地探索应用大数据、云计算等新技术，进一步加大数据质量监测力度。拓展数据应用，整合更多部门年报渠道和数据项目，避免企业重复填报，减少误填误报。加强与专业领域业务对接，丰富数据应用场景。（林丽鹏）

中国农资经销商年会在京举办

本报电 近日，由中华全国供销合作总社农业生产资料与棉麻局指导、中国农资流通协会主办的2022年度中国农资经销商年会在北京举办。年会发布“2022年度中国农资行业企业信用等级评价报告”“2021/2022年农资流通行业发展报告”以及“农资流通行业典范企业报告”。与会嘉宾围绕深耕流通主业、创新农资经营服务、推动绿色转型等主题进行了交流。

中国农资流通协会表示，农资行业要立足服务国家粮食安全，把握农资供应、农业生产面临的新形势，强化科技创新，加快转变发展方式、调整产业结构、转换增长动能，以更多新服务适应新变化、打造新优势、赢得新发展。（齐志明）

市场漫步

本版责编：齐志明

线下体验、线上下单

新场景带来消费好体验

杜海涛 高秀青