

正式营业首日客流量约1.35万人次,销售额破110万元

永辉“爆改”店的底气来自零租金压力

■海都记者 吴诗榕/文 马俊杰/图

“正式营业当日客流量1.35万”“销售额突破110万”,9月12日,永辉超市福州公园道店正式营业的第一天,当日销售额较调改前日均销售额增长约5倍,客流增长约6.5倍。营业2~3天,客流量、销售额持续走高,中秋假期迎来一波小高峰。

那么,到底何为“胖东来式”自主调改?福州有超50家永辉超市,为何这次选择公园道店作为试点之一?作为本土企业,永辉该如何在变革之路上把握主动权、构建核心竞争力呢?

“胖东来式”细节 市民称“体验不错”

“我在河南时去过几次胖东来,感觉不错。”老家河南的赵先生目前在福州工作,他听说福州也开了家“胖东来版”永辉,在中秋假期的第一天便来到现场一探究竟。

谈及购物体验,赵先生表示,尽管商品价格并非市面上最便宜的,但商品

的质量确实不赖,“相较于永辉其他门店,肉类和蔬菜的品质感觉提高了不少”。此外,赵先生还提及让他倍感贴心的细节,收银员在打包时将生鲜食品与其他商品分开打包,避免了食品串味的问题,他表示,这一体验他曾在河南的胖东来感受过。

自持物业零租金 “任性”支撑永辉爆改

道店作为自主调改试点门店?

“公园道店作为永辉自持物业无需租金,这为门店



永辉超市公园道店内,人头攒动

“胖东来版”永辉开业,市民纷纷尝鲜,“胖东来式”到底是什么?“胖东来式”源自河南省许昌市的胖东来商场,其核心理念在于以人为本的创新经营管理理念。

网络上许多网友笑称“到河南许昌只为打卡胖东来”。据了解,“胖东来式”存在于许多细节之中,如

“亮度低50%的地面”“用户的双手不是秤”“摆货一定要横平竖直”等。地面太亮、反光太强,顾客容易视觉疲劳;一散装零食的标签上除了称斤价格以外,还标着约20个/斤;摆货横平竖直,大米像军训式的,外边沿整齐划一;收银时将生鲜与其他商品分开打包……

域内最大的卖场之一,地理位置和规模对于提升周边居民的消费购物体验具有重要价值。

专家: 反思变革之路 自主调改任重道远

“永辉此次学习胖东来进行的自主调改能否成功,还要拭目以待,此次调改任重道远。”福建师范大学经济学院副教授林翊说,胖东来作为业内佼佼者,其以实惠的价格、卓越的服务和稳步经营著称。相比之下,永辉超市在经营模式、服务理念等方面与胖东来存在显著差异,简单模仿胖东来可能难以达到同样效果。

“每个地区的消费者需求都具有一定的差异性,胖东来的成功模式并不一定适用于所有地区。”林翊表示,胖东来在员工管理和激励机制方面也有着独特的做法,如高薪资、低工作强度、丰富的员工福利等。然而,

永辉超市在学习这些做法时可能面临诸多挑战,如成本控制、企业文化差异等。

“零售行业竞争激烈,如果仅仅停留在模仿阶段,而缺乏自主创新和差异化竞争策略,那么很难在市场中脱颖而出。”林翊强调,胖东来的成功模式具有一定的普适性,但并非所有商超都能成功复制。永辉超市学习胖东来能否成功,还要看永辉在学习过程中能否学以致用,在经营模式、消费者需求、员工管理、市场竞争以及普适性和可持续性等诸多方面真正进行有针对性的调整和优化,只有这样,才能在激烈的市场竞争中走出一条成功之路。

用羽毛、塑料装饰 蛋糕“整活”引担忧

市民担心存在食品安全隐患;专家提醒,选购蛋糕时应避免带有非食品级装饰品

■海都见习记者 何丹莹

款式精美、造型独特的裱花蛋糕,如今已成为不少家庭“节庆必备食品”。近日,记者走访发现,为了提升蛋糕的美观度,博得消费者眼球,一些商家“整活”,用立体卡通插件、羽毛、塑料装饰品等进行装饰,有市民担心存在食品安全隐患。

专家提醒,市民选购蛋糕时应避免带有非食品级装饰品的。

市民 蛋糕用塑料装饰 担心有安全隐患

“很多‘网红爆款’蛋糕上面的插件都是塑料的,一些祝福标语也都是塑料材质。”市民小敏在外卖平台购买蛋糕时,会特别关注图片和产品信息中是否提到塑料二字。小敏认为,有的塑料制品的味道很重,香甜的蛋糕气息也无法遮盖,吃蛋糕时总有吃塑料的错觉。

市民徐先生也更倾向于选购非塑料或食品级材料装饰的蛋糕。“相比那些华而不实的塑料装饰品,用巧克力等食品材料制作的装饰品更加贴心和环保。”他坦言,自己宁愿多花一些钱,也要让商家使用食品级材料来装饰蛋糕,这样既能保证食品安

全,又能避免浪费。

“有些塑料装饰品和一次性勺子用的是同一种材质,而且塑料装饰品会让蛋糕更加美观,庆祝时也更有氛围感,没必要过多担心。”市民林女士则认为,只要塑料装饰品是能直接接触食物的,就不担心食品安全问题。

商家 可以协商更换装饰品或不放置

记者在福州多家蛋糕店走访发现,商家在做蛋糕时会使用塑料装饰品,但更多的是使用巧克力制成品、水果等食品做装饰。

在北大路一家蛋糕店里,几款裱花蛋糕都使用了装饰品。据店员介绍,有几款蛋糕上的部分

装饰品是塑料材质,不能食用,其余的装饰品基本都是巧克力制作的。记者注意到,该店“儿童系列”的小王子/小公主款式,小公主装饰品为巧克力制作,而小王子装饰品则为模型,二者售价相同。

业内人士告诉记者,

装饰品通常会在吸管固定好后,再插进蛋糕,并不会直接与食品表面接触,如果有顾客介意,可以提前协商更换可食用的装饰品或不放置。“在蛋糕售出或产品介绍时,我们一般也会标注是否可食用,防止一些年龄过小的儿童误食。”该业内人士说。

专家 非食品级装饰品 或含有害化学物质

福建农林大学食品科学学院食品安全系李灼坤老师介绍,有些蛋糕商家为了追求美观和创意,会使用非食品级的装饰品,如羽毛、塑料、金

(银)箔粉(片)等来装饰蛋糕。

“这些装饰品可能含有有害化学物质,如重金属、合成染料等,在裱花蛋糕等食品制作过程中

使用上述装饰品,有可能将这些有害物质释放到食品中,存在食品安全隐患。”李灼坤建议道,“选购蛋糕时应避免带有非食品级装饰品的。”

情满中秋齐相聚,这场长乐梅花乡宴热闹非凡!

恰逢中秋,由福州市长乐区新时代文明实践中心、中共福州市长乐区委宣传部(文明办)、中共福州市长乐区梅花镇委员会、福州市长乐区梅花镇人民政府、福州市长乐区梅花镇新时代文明实践所、中国乡宴组委会共同主办的2024长乐梅花镇中秋乡宴活动在古城广场举行,吸引了各地游客带着家人朋友相聚在梅花古城,欢度佳节。

活动精彩纷呈,开展有“中国乡宴·梅花乡宴”“中秋村晚”“渔家集市”“书画艺术展”等系列活动,以挖掘乡宴美食为切入点,将梅花饮食文化、海丝文化、海防文化、和羹文化等海洋特色文化与梅花人的

生活方式整合起来,打造“梅花乡宴”文旅IP,让游客和乡亲共享节日文旅盛宴,为梅花滨海文旅融合发展注入新动力。

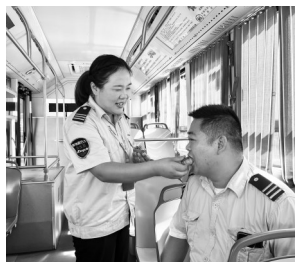
本次活动,中国乡宴组委会还特别邀请梅花乡贤洪正儿,这位充满传奇的长乐乡厨——“乌把师傅”作为梅花乡宴的掌勺乡厨!“乡厨是中国乡宴文化的重要符号”,《中国乡宴》IP创始人赵巧丽说:“许许多多像洪正儿这样的乡厨们不仅仅是在做菜,更是在传承一种文化,一种关于食材、烹饪和人情味的文化。因此中国乡宴能够让游客和乡亲们参与的不只是品尝美食,更是一种完整的生活体验和精神享受。”

公交车厢里 10 分钟的团圆

海都讯(记者 李嘉琪 通讯员 杨胜兰) 中秋佳节万家团圆时,福州的公交驾驶员们还在公交线路上运行,方便市民与亲人团圆。

康驰新巴士109路的狄世林和170路的吉亚格就是

这样一对忙碌的公交“夫妻档”。“节日期间,我们都在路上。”狄世林说。今年中秋,夫妻两人中午特地抽出10分钟一起吃个月饼,说上几句暖心话,在车厢里过一个团圆节。



吉亚格和丈夫狄世林分享月饼