

# 山姆将在上海开设中国旗舰店

本报讯(记者 张钰芸)山姆会员商店今天宣布,将在上海开设中国旗舰店,预计2021年开业。新店选址上海自贸试验区外高桥新发展园区,这也是山姆在上海的第三家店。记者了解到,中国旗舰店将把购物、休闲和娱乐融为一体,这是山姆会员店在全球范围内的首次尝试。

山姆中国旗舰店落址外高桥新发展园区,30分钟车程可达浦东的全部核心区域和浦西的五角场、新江湾城等片区。这将是山姆在国内运营的最大独栋建筑,建筑总体量约70000平方米,包含国内单层面积最大的山姆商店,以及涵盖了餐饮、娱乐、生活及教育等领域的服务区域,以满足会员全方位的高品质服务需求。此外,还将提供一个可容纳1100多个会员专享停车位的智能停车场。

“无论是在商品和购物体验上的巨大投入,还是购物空间和会员服务区域的布局和设计,旗舰店将购物、休闲和娱乐融为一体,而不会仅是一个普通购物场所。”山姆会员商店中国业务总裁文安德表示,凭借对中国会员的了解和未来发展的前瞻性预测,山姆开出中国旗舰店,也代表了对会员和中国市场的承诺。

从开市客宣布在上海开出第二家店,到山姆会员店带来创新的中国旗舰店,走向成熟的中国市场,正让越来越多的外资零售巨头入局,进入一场全新的角逐。

# 浦东首批示范餐厅推广使用公筷公勺 心心念念的餐厅静悄悄改变

海底捞回来了,心心念念的餐厅有什么变化?中午时分,联洋大拇指广场的海底捞迎来当天的首批顾客。只是和疫情前不同,在顾客落座后,服务员从消毒柜中拿出公筷公勺,提醒顾客使用。

昨天,记者从浦东新区了解到,浦东联洋商圈的多家餐饮作为浦东首批示范餐厅,推广使用公筷公勺。浦东文明办联合区商务委、区市场监管局、浦东商业联合会等联合发出倡议,并举行“勺子筷”行动接力,推广使用公勺公筷,有条件的采用分餐制等。同时,还制定了《浦东新区餐饮行业使用公筷公勺工作指引》(以下简称《指引》),从4月份起,浦东新区将在

商圈全面推行这一文明用餐方式。

## “首棒”从联洋商圈启动

大拇指广场相关负责人告诉记者,海底捞从上周开始恢复堂吃,但对就餐人数有了限制,一桌最多4个人同时就餐,采用“北欧式”就餐法;同时,鼓励顾客使用公筷公勺,顾客可以获得双倍积分奖励。

从此次疫情发生情况来看,不少是因为聚集聚餐、交叉感染导致,推广使用公筷公勺成为共识。为此,浦东新区文明办联合几个部门推广公筷公勺,“首棒”从联洋商圈启动。

联洋商圈率先倡导实施《指引》,还制定了不同的创新实施模式,如一个承诺,联洋广场、大拇指

广场等商业广场组织示范餐厅签署了《“文明餐厅”关于公筷公勺的承诺》,承诺做到根据用餐人数、菜品数量配备相应的公筷公勺;一个宣传提醒,目前,商圈中心广场、客服中心、各餐饮商户门口餐桌等均设有“公筷公勺”使用提醒等。

## 让公筷公勺成为“标配”

此次制定的餐饮行业《指引》中,从公筷公勺配置与管理、实际场景实施、完善流程、明确职责等4个方面宣传引导及明确实施指引,其中包括:提出餐厅的公筷公勺要与个人使用的餐具具有相对识别性的颜色、长短、形状或材质,要严格做好公筷公勺的清洗、消毒等工

作;餐厅要根据餐桌规格、实际用餐人数、菜品类型等实际消费场景摆放相适应的公筷公勺,采取一人双筷,或一菜一筷,或一菜一勺;餐厅应将公筷公勺配置纳入日常备餐、摆台标准等管理流程;明确负责公筷公勺相关岗位的基本职责,加强员工日常性专题实操培训内容。

今年浦东新区将全面推进公筷公勺使用,按照餐群体区分商圈餐饮、食堂、家庭三个层级,逐步分级实施推广。首批500家绿色餐厅开展,接着将在全区近2万家餐厅推广,并传播文明健康就餐的生活理念,让公筷公勺成为日常生活的“标配”。

本报记者 宋宁华



## 今日论语

经过两个多月的战“疫”,申城的生活逐渐恢复正常。上班族步履匆匆,地铁又变得拥挤起来,网红小店也热闹起来。经过此次疫情的考验,无论是我们的城市,还是每个家庭、每个人,有许多东西都在悄悄地改变,用餐习惯就是其中之一。

中餐被公认为是世界上最美味的餐饮之一,而合餐也是中餐的一大特点。全家人一起,同吃几样小菜,其乐融融;亲友聚会、相互宴请,也总有一道道菜摆满圆桌,宾主依次取用,才是待客之道;更不用说火锅、冒菜,只

# 让公筷公勺成文明标配

邵宁

所有的筷子伸进一个锅的时候,才有气氛和感觉,才会嗨翻天!

不过,来势凶猛的新冠疫情给所有人上了一堂刻骨铭心的“健康教育课”,不少有识之士大声疾呼:推广公筷公勺正当时,分餐、自助餐更健康。其实,分餐制并不是舶来文化,在中国古代,就是采用分餐制的,无论是《史记》中的记载,还是《韩熙载夜宴图》,都是一人或者两三人一桌,每人面前几盏食器,宾主均独享食物。到了商业繁荣的宋朝,才出现了合餐风俗。

当下,要让分餐制取代合餐制,可能还不现实。不过,公筷公勺可以成为文明标配。上个月,上海市四部门联合发布《关于使用公筷公勺的倡议书》,首批100家餐厅对外承诺将根据用餐人数而配备公筷公勺,并尽可能做到提供一菜一公筷公勺。倡议发出后,广大市民纷纷点赞,认为这是利己、利人、利社会的大好事。从不少饭店实施情况看来,效果不错。

让公筷公勺成为文明标配,更

要进入家庭。为了让人们更方便使用公筷公勺,在技术层面也应进行一些创新。上海市健康促进中心主任吴立明建议,对公筷公勺的尺寸、外形要稍加改变,以不同于普通餐具,如筷子可以略长一点;能否脑洞大开,借鉴西式色拉勺,设计出一种“公叉勺”……

用餐礼仪也是一个人文明程度的体现。这里,阿拉上海人还有不少值得提升的地方。比如,进餐厅,能否等待侍位、依次进入?用餐时,能否避免大声喧哗、影响他人?吃自助餐,能否适量取餐,不浪费不扎堆?

让文明用餐礼仪深入人心,现在是一个最好的契机。

## “云上”的上海时装周开幕

# 150个品牌把秀场挪进直播间

上海时装周的秀场前排坐着谁?这一次是拿着手机看直播的消费者。昨天,上海时装周云上时装周拉开帷幕,作为本市促进消费回补和潜力释放,打造“上海购物”品牌的系列活动之一,本季时装周将秀场搬到云上,在此后的一周,150个品牌将以线上发布的形式,开展品牌展示与销售。“云上秀、云T台、云逛街、云购物”,上海时装周独创的“云上大赏”,开辟时尚产业在疫情下的全新运营模式。

“这是一个全新的尝试,对于我们品牌来说,无论结果如何,都值得参与其中。”复合式品牌 initial 并不是第一次参加上海时装周,但

传统的秀场只能让新品被几百名现场观众所看到,而这次他们要面对的是海量的在线观众。“虽然过去我们也有天猫店,但和消费者沟通的渠道仅仅是一个购物页面。云上时装周的直播,拉长了和消费者分享产品的时间线,真正将品牌理念送到了他们的面前。”

与传统的时尚活动不同,今年上海时装周的观众可以即看即买,在线上T台展示的产品,一键就能下单购买。“现在就看,现在就买”的模式让消费者不必再等到商品上架,即可快速下单。这种形式既能让消费者即刻拥有心仪秀款,也成为品牌特殊时期营收增长的重

要途径之一。

记者在直播画面中看到,不少消费者直接在线上留言,询问服装或配饰的款式、面料、颜色、尺寸等多种问题。他们对产品实时的“评头论足”,都是设计师必须直面的、真实的消费反馈。而在淘宝直播的后台,点击率、转化率等数据能够直观呈现。

上海市商务委员会副主任刘敏表示,上海时装周走上“云端”,推动了整个商业模式进一步创新,也推动了贸易方式的进一步创新,在与互联网平台的合作当中走出一条发展之路。

本报记者 张钰芸



## 正是春光明媚时 绿肥地里耕作忙

在打好疫情阻击战的同时,松江春耕农业生产也按下了启动键。昨天下午,在松江泖港镇胡光村,田间地头绿意盎然,金黄的油菜、艳红的紫云英、素雅的蚕豆花交相辉映。

同样,在叶榭、新浜田间,小昆山万亩粮田地头,春耕生产已全面展开,农机手们驾驭铁牛作业,泥土充满生机与芬芳。

本报记者 郭新洋 摄影报道

## 2020上海(国际)花展延至下月亮相

# 为市民带来“迟到的春天”

本报讯(记者 金旻旻)疫情席卷全球,多个世界著名花卉园艺展取消或延期。记者从上海植物园获悉,4月25日至5月24日,上海(国际)花展将与市民见面。本次花展主题花卉为羽扇豆和八仙花,虽然延期一个月,市民仍能看到许多春花和新优科研品种。

作为上海地区规模最大的综合性园艺展览,上海(国际)花展已举办13届。往年花展一般在3月

下旬启幕,此次花展推迟约一个月,许多市民关心,还能看到哪些花卉?

记者从园方获悉,届时虽然樱花、桃花等已谢幕,但鸢尾、杜鹃、铁线莲等“小清新”花朵也将登场,植物园科研中心引种收集筛选的新优品种将亮相。比如铁线莲,近年来在家庭园艺中被广泛应用,被誉为“藤本皇后”。

园方表示,春天来上海植物园

看花展,不仅是数百万市民的“固定节目”,更是长三角乃至全国园林园艺人学习交流的优质平台。今年疫情对园林行业影响巨大,香港花卉展、意大利米兰花园植物展、英国切尔西花展等均宣布取消或延期。而随着国内疫情防控形势的逐步好转,市民渴望恢复正常生活,花展“不爽约”既提振了行业复工复产的信心,也将为申城市民献上迟来的春天。