

烟火气 中探营商

本报记者 叶薇

昨天，徐汇区天钥桥路新开了一家手工面点铺，招牌青菜包、陈皮豆沙包以及现炒浇头的面条很受周边居民欢迎。相隔200米的腾飞大厦1层，沪上老牌牛排店新开了“台湾卤肉饭”也开张不久，不少白领把这里当成“食堂”，经营情况超出预期。

在寸土寸金的天钥桥路美食一条街，两家主打平价美食的店铺，都有一点不同寻常的“坚持”：面点铺老板给小店起名“囡言”，想在明档操作间的墙壁上贴上绿色的马赛克长砖，被旁人笑问，把卖包子、面条的店装修成这样是否格调太高？卤肉饭小店想设一些外摆位，也有人问，店铺外的空间只够放两三张桌子是否有必要？在街道营商、绿化市容、市场所、城管等多部门的合力帮助下，他们的“坚持”都实现了。

上海在全国首次把“支持街镇营商环境建设”作为优化营商环境的重要内容，今年又把“夯实基层营商底座”作为营商环境建设“十大攻坚突破任务”加以推动，并提出“街镇吹哨、部门报到”“建设活力街区”等一系列创新举措。对不少街镇“主官”来说，他们一直在试图破题：如何点燃街区的活力？如何平衡街区餐饮商铺的“烟火气”与“秩序感”？答案可能在一次次和中小微经营主体的沟通中。

► 囡言用上绿色马赛克长砖



◀ 焗咯门旁的外摆位

手工面点铺想要美美的 卤肉饭店想设外摆位

网红美食街上 平价店小梦想实现了

想在操作间的墙壁上贴上绿色的马赛克长砖
面点铺对颜值的追求成真了

昨天上午11时，面点铺老板朱青青站在门口查看开店情况，当天面点全场五折，顾客络绎不绝。“别被我们的名字吓到啊，一个青菜包2.5元，一碗阳春面8元，在这个地段还是很实惠的。”她笑着指指店招，“囡言”这个名字确实很难想到是一家面点铺。朱青青原本是做工程运输行业的，家里有一处农场，自己也经营过一家素菜馆，今年她想开一家有品质又接地气的手工面点铺，把自家农场里的新鲜食材用起来。“现在餐饮不好做，但我觉得大家对真材实料的本地点心铺子还是有期待的。”朱青青希望在好的市口一炮打响，考察许久，跟徐家汇街道沟通后，选址天钥桥路。

“从选址、装修备案、户外店招店牌备案、垃圾分类清运、消防审批、卫生许可等各种开店需要办理的事项，都能在街道的窗口一站式办妥。哪些能做，哪些不能做，提前就沟通好。”朱青青说，当时在装修环节遇到问题，她想把师傅现场做面点的明档操作间墙面贴上马赛克长条砖，但监管部门认为这种砖缝隙多，时间一长，容易滋生细菌，沾染油污，不利于卫生管理。

“我对店铺的格调和颜值是有追求的。店名叫‘囡言’，墙上贴着清新雅致的竹绿色瓷砖，都是想给

顾客营造一种田园、自然的氛围。如果放弃这个想法，我是挺难受的。”和街道沟通多次后，她采纳了监管部门的建议，在这些小砖上再铺一层亚克力板，既保留了她对颜值的追求，清洗起来也更方便了。

自从跟街道联系上，店铺就跟街道营商办服务团队保持着高频互动。开业这天，别人送来的庆祝花篮，她想摆放在店门口。“就这花篮怎么摆，摆多久，我们都提前沟通过了，尽量做到既营造氛围又不影响市民通行。”更让朱青青感动的是，在怎么加强营销、做好社区服务方面，街道营商办主任赵甜甜在走访服务中也给了很多建议。“我之前设想把一些点心赠送给社区居民，赵主任建议说，最好不要送实物，可以改成送券，让居民直接到店消费，避免因为配送、储存太久等导致的食物安全问题，也可以让居民多尝试一些新品种。这个建议太好了，说实话，我没想过这么细致的问题。”

朱青青对面点铺的设想是，先在线下做出口碑，然后做好周边3到5公里的线上定制化面点服务，“比如有的家庭想吃菠菜面，有的想吃特殊馅料的馄饨，有的想吃低糖馒头，只要提前定好，我们都能做。只要头炮打响，我相信我的想法会实现的。”

做几个外摆位方便带宠物及路过想休息的顾客
卤肉饭店门口的空间用上了

天钥桥路是上海有名的美食一条街，不少网红店把首店开在这里，测试市场接受度，做出名气了再开到其他地方。“我们很希望企业在开店选址之前跟我们多多沟通，少走弯路，少踩坑。”徐家汇街道党工委书记万小岚说，徐家汇街道市场主体近1.2万家，其中餐饮店铺占10%左右，店铺的迭代轮转周期是18个月。在走访过程中，记者碰到天钥桥路的一家名为“大众饮食店”的小店，当问及生意好不好时，店老板自信地说，“好！在这里撑过三五月，就成功了！”

“换手率高，是这里的特点，但开店不能只凭感觉和热情，我们希望每家店都能开得长久。”万小岚介绍说，曾有一家烧烤店开在一条街的居民楼下，一来容易造成油烟扰民，二来，那条街路面很宽，周边多是银行网点，也不适合开烧烤店。但因为路段租金便宜，老板执意要开，最后因为投诉多、生意也没有起色，不得不关门。“我们希望做好源头管控，把审批需求、风险点、竞争格局都提前沟通，帮助商户做到‘一键选址’，方便企业办事，节约时间成本。”

老牌牛排店斗牛士新开出主打“国民美食”的台湾卤肉饭品牌

“焗咯”。“我们出餐快，有供应链优势，又有品牌积淀，希望立足徐汇，形成规模效应。”焗咯品牌负责人严宏元说，店铺选址初期街道就给出了多项建议，最终徐家汇的首家店定在了腾飞大厦。“腾飞大厦一楼有一小块位置，我们又提出，能不能做几个外摆位，方便一些带宠物以及路过想休息的顾客。得知需求后，相关职能部门马上组建了微信工作群，我们做出方案就发在群里，集体讨论。因为空间比较小，我们走了备案流程，街道相关职能部门、市场监管所等一同到店指导，很快就吧外摆位开出来了。”

严宏元说，店铺从选址到装修、开业，也就不到一个月时间，各项审批速度非常快，效率很高。

徐家汇街道的餐饮竞争激烈，一开始企业对发展前景也不是很有信心。“刚开业的一周，卤肉饭每天卖了500多碗，这个客单量超出了预期。”有了信心，团队紧锣密鼓在美罗城开出第二家，接下来还会开出更多家门店。“从筹备阶段协调优质点位，建设阶段压缩装修备案审批时限到运营阶段指导完成外摆申报，政府服务始终跑在了企业前面。”

管理者说

平衡烟火气与秩序感，答案在一次次沟通中

街镇营商环境建设，不仅是街镇的事，更需要顶层设计与基层创新上下联动、同频共振，才能孕育出更多破解难题、服务企业发展的生动实践。去年，市发展改革委召集街镇“主官”围绕“做强街镇基层基础，打通营商环境‘最后一公里’”开展座谈交流。昨天，14个街镇“主官”再次齐聚一堂，谈一年来的收获、感受和期待。在如何平衡烟火气与秩序感的问题上，不少街道都在努力探索新路。

宝山庙行镇党委书记郁梦娴介绍说，庙行镇共康路虽仅800余米，却集聚了500余家商铺，大部分由原彭浦夜市而来。今年，庙行镇建

立三方协同机制，复苏集市基因，策划“益路共康·邻里悦市”系列市集活动，首场活动便吸引近4000人次参与，创造超10万元营业额。在共和新路玉兰公园、共康路更新中，提前嵌入和预留外摆、取餐、停车等功能设计，将占道经营难题转化为社区共享流量。

“过去街道的工作更多放在干净、秩序、安全方面，现在我们还要在活力上多下功夫，有时候需要打破常规，在企业服务上迈前一步。”静安区南京西路街道办事处主任李向介绍，《关于进一步规范外摆位设置提升街区“烟火气”的若干措施》出台后，街道第一时间协调区商务

委、绿化市容局、城管等部门，协助丰盛商业中心等区域申请外摆位创新试点，解决企业的实际关切诉求。

奉贤区南桥镇党委书记陈晓维介绍，南桥镇通过制订公约、疏堵结合，已规范备案外摆商户20家，实现区域自治共治。实施以来，超九成商户实现营收增长。

“对街区企业的高频诉求，职能部门要形成合力，全面提升办事效率，助力‘烟火经济’与风貌保护协同发展。”徐汇区湖南街道办事处主任程维佳介绍说，比如，小餐饮备案实行多部门联合现场办公，一次性告知标准，商家按意见整改后即完成办理；店招店牌依托社区规划师

建立的风貌区设计规范化标准，以“一网通办”实现从城建中心到专业团队的闭环审批；快闪活动报备实现材料“一次提交、多方共享”，并同步协调市场、公安、交警等部门制定安全保障方案，平均办理时间压缩至5个工作日。

上海各街道的这些生动实践，充分表明街镇营商环境建设大有可为。顶层设计与基层创新紧密配合，在激发城市“烟火气”的同时，维护好城市秩序与风貌，为中小微经营主体提供更加优质的发展土壤。上海也将打造出更具活力的基层营商环境体系，为城市的高质量发展注入源源不断的动力。