

手机扫描二维码，就可以了解菜品的“前世今生”。
(徐展新 摄)



“五星级”日湖菜市场的大门。
(徐展新 摄)



菜市场转型升级之后，交易的模式和场景并没有变化，是否“换汤不换药”？
(徐展新 摄)



传统菜市场直面“转型之痛”

记者 徐展新

最近一段时间，家住海曙青林湾小区的王雅洁有点纠结。去年11月，她在网上看到了一则消息：宁波市第一家“五星级”菜市场“优乐惠”在江北洪塘正式开业，车程不过10分钟。

“听说这家新开的菜市场是‘五星级’，就想让家里人从脏乱差的传统菜市场解脱出来。”在王雅洁的劝说下，她的母亲去了几趟五星级菜市场，感觉着实不错，还吃到了享誉宁波的老味道“味一早餐”。

然而，前几天的一则新闻又让她心生忧虑：根据市民报料，优乐惠菜市场约一半摊位空置，部分摊主因客流较少主动撤出，顾客的反馈也褒贬不一，菜市场的发展前景似乎蒙上了一层阴影。

传统菜市场的改变的确顺应民意，但尚未高度契合市场环境。如何直面并克服这场“转型之痛”？这是市民王雅洁的疑惑，也是宁波各级商务部门、各菜市场经营者在思考的问题。

菜市场兴起“五星级”

传统商业业态的转型升级已不是什么新鲜事了，但扎根社区、直接满足普通市民日常三餐需求的菜市场，前进得有些缓慢。华润万家、欧尚等大型商超早早开辟了生鲜柜台，以M6为代表的生鲜电商也铺设了大批线下实体店，盒马鲜生已开出两家门店，超级物种也在三江口的芝士公园完成亮相，将追逐优质消费体验的年轻消费者带离了传统菜市场。

直到今年，一场“五星级”菜市场建设的“春风”终于吹入了甬城。去年11月开业的优乐惠菜市场吹响了前奏。很快，江北日湖菜市场于今年4月竣工通过验收，正式运营当天就客流爆满，二层抽奖柜台前的队伍一直排到了电梯口。

争先恐后进入市场的“五星级”菜市场，依靠什么吸引顾客？和所有转型升级的新型商业业态相似，绕不开环境、服务这两个关键词。

最早亮相的优乐惠菜市场，不仅在外装修、内部装饰上实现了统一标准，将品牌形象灌注到每一家店铺的门面乃至二维码上，还设置了专门的休息区域，完全抛弃了传统菜市场快速、高效、简单、粗

盛名之下，其实难副？

“目前已经建成或正在建设的‘五星级’菜市场，已经取得了一些突破，但远未达到我心中的标准。”市商务委副主任杨茂印的评语，道出了这批菜市场的尴尬处境。“五星级”盛名之下，市场未必接受，群众也未必买单。

王雅洁看到的那则新闻，是由优乐惠菜市场附近的居民曝光，雨派客户端跟踪调查得出的结论。对此，该菜市场的招商负责人周子君坦率地告诉记者，菜市场面积约2000平方米，可以容纳70个摊位，但只有30多个摊位完成了招商。商户不足、客流减少，让菜市场的氛围略显冷清，更让销售业绩变得难以启齿，难免遭受外界非议。

在坦承问题的同时，周子君也

有些委屈。事实上，优乐惠菜市场是姚江邻里中心的组成部分，除了菜市场，一层引入了三江邻里店、味一早餐门店、赵大有糕点店和花市，二层还有部分培训机构，目的是为周边不同类型的消费群体提供生活服务。确定选址时，创始人就注意到周边小区普遍偏新，入住率较低，早早做好了前期经营业绩不如意的准备。“在这里建设‘五星级’菜市场，需要承担高昂的建设费用和管理费用，且前几年无法收获显著的经济效益。我们的目的是借鉴、应用国外的精品菜市场经营模式，在宁波进行测试，为此后的迭代升级做好数据积累。希望消费者多给一些时间，多给一些机会。”周子君说。

数公里之外的日湖菜市场周边环境居民区，没有客流少的困扰，面对的却是转型升级不彻底、“换汤不换药”的质疑。正式开业当天，记者询问了多个买菜的顾客，他们普遍认可菜市场的菜价和环境，但对“五星级”这一称号不置可否。“这里刚刚开业，当然比较干净，安保工作也比较认真。以后是不是能保持下来，可就不准了。”市民俞先生表示。

追求优质服务、精致生活的80后和90后消费者，也会带着怀疑的目光看待传统菜市场的转型升级。

依托大数据站好“安全岗”

相较于追逐前沿科技、新兴市场的“野蛮生长”态势的新零售生鲜超市和生鲜电商平台，菜市场有着贴近社区、贴近市民的天然禀赋，是适合政府部门开展食品安全追溯体系建设、平抑物价、惠及民生的“优质土壤”。“传统菜市场或许在市场经营领域拼不过零售巨头，那就走得更慢更扎实，依托大数据，站好属于自己的‘安全岗’。”江北区商务局相关负责人表示。

今年上半年，我市已完成33个智慧支付菜市场项目试点工作，提现无需手续费的支付码张贴在各菜市场店铺的醒目位置。以此为基础，优乐惠菜市场使用电子屏幕汇总各商户信息、公开收集市民评价；惠西路菜市场计划摆放智慧计量秤，能在短短2秒内生成一张印有品名、产地、单价、重量、总价的小票，省去了以往排队等待人工称重价格的麻烦；联心菜市场更是引入了市商务委和人民银行宁波分行携手打造的“智慧溯源电子秤”，在过磅的同时识别菜品品类，交易完成后可打印出带有追溯二维码的小票。只需使用手机扫描小票上的二维码，就能洞悉当前所购农产品的“出身来路”。

菜市场是追溯体系中涉及商品类别最多、最贴近普通市民的环节，也是运行最困难的环节。“溯

评说

不转型升级，难免被淘汰

传统菜市场尽管仍占据着大部分的市场，是消费者采购一日三餐所需的主要场所，但它“地盘”的缩小、市场占有率的降低，也是不争的事实。不少大爷大妈挎着菜篮子从传统菜市场走进了超市，而年轻一代宅男女又被电商从超市拉回家里去。还有越来越多冒出来的家庭式蔬菜代办店走进了居民小区。他们都在“蚕食”着传统菜市场的原有市场份额。

随着社会的发展，传统菜市场的弊端日益明显，比如环境的脏乱差，直接影响了消费者的购物体验，过去是没得选，现在有更好的购物环境，一部分人自然跑到购物环境好的地方去了；比如讨价还价，在传统菜市场，消费者知道可以讨价还价，而摊主知道消费者要还价就提前加价，一来二去，双方都费时费力，还不如商超等明码标价“一口价”省心省力。再说，传统菜市场在

服务、价格方面也没有多少优势了。所以，在我看来，传统菜市场想再回到过去那种一家独大甚至“垄断”的日子已不太可能了，毕竟菜篮子供应的新业态不断增多，并受到不同需求的消费者欢迎。

但是，菜市场毕竟承载着城市文化的记忆，不论是从当前百姓的需求看，还是从行业发展的角度看，或者从经济发展的阶段看，菜市场在城市社会生活中扮演的角色不可能都被替代，还需要它发挥重要的作用。当前，传统菜市场需要的是加快转型升级，在硬件设施建设上，在管理服务上，特别是智慧化方面，要有一个大的改变。如不加快转型升级，难免要被淘汰。

城市化不是“格式化”“同质化”，我们期待传统菜市场通过转型升级，能重新焕发出自己的魅力。
(李国民)

新闻 1+1

生鲜零售走向“百花齐放”

随着零售领域经营理念革新、科技研发进步，模式单一的传统菜市场开始自我升级，功能更丰富的创新型生鲜超市更是“百花齐放”，一步步改变着人们的日常生活。

看向邻城上海，去年就制订了《示范性标准化菜市场建设指南》，从规划合理、经营规模、统一结算、电子标签、追溯完备、基地对接、价格稳定、品牌入驻、供应链完善、管理制度等10个方面为示范性标准化菜市场“建章立制”，如今标准化菜市场比例达到90%。宁波不甘落后，从去年7月起推进支付码进菜市场工作，今年计划在海

曙、江北、鄞州等地开展追溯智能化菜市场升级改造示范工作，让脏乱差的传统菜市场退出人们的生活。

与此同时，各级商务部门主动引入新业态，与菜市场差异竞争，满足不同社会阶层市民的个性化需求。其中，三江、苏宁、新江夏都在宁波批量布局邻里小店，盒马鲜生和超级物种已成为辐射全城的“网红生鲜店”，全市首座地下商业综合体东钱湖正筹划自建占地数千平方米的大型新零售生鲜超市“米豚”，M6生鲜则拥有近50万持卡用户，还在宁海搭建多座互联小村，将社区店和原产地连成优质农副产品销售生态圈。(徐展新)

图 示



1 升级内部硬件，在显眼处标明菜市场分区，定期巡逻检查和清洁卫生，确保地面无垃圾、空气无异味，并在店铺密集处安放制冷设备。

2 改善外部环境，匹配停车和公厕功能，有条件的菜市场考虑建设立体智慧停车设施。

3 注重线上与线下功能结合，逐步通过线上移动端智慧平台实现网上订购、送货上门等业务。



4 统一安装智能溯源电子秤，要求商户必须向消费者提供追溯小票。

5 兼顾本地农产品和国内、国际优质农产品，满足周边社区不同层次消费者需求。

韩立萍 制图