

□ 半岛记者 高勇男

服务业，一座城市综合实力中不可或缺的重要组成部分。

当前，城阳区把推动企业发展、优化营商环境、促进双招双引作为重中之重，在严控疫情、坚决防止反弹的基础上，把更大精力放在服务企业发展上。

这其中，直接关系到民生的服务业复工复产是关切重点。服务业诸多业务涉及人口流动、人群集聚、面对面服务、消费者情绪等，其复工复产牵扯的问题更多，难度比制造业更大。

与时间赛跑，密集出台促进服务业创新发展、高质量发展扶持与激励政策，发放千万元电子消费券便民惠民、提振市场活力，陆续监督指导数千家中小餐饮企业有序复工复产，全区258家限上批零售企业全部复工复产，平稳全区“菜篮子”市场供应，兴千家业全天候为市民服务，满足市民生活所需……强保障，激活力，创市场，一场服务业复工复产的“城阳突围”正在进行中，充满烟火气的生活也正逐步回归人们的视野。

政府搭把手

打造网红产品，五星级酒店转战“外卖”阵营

“久违了儿时的味道”“美好的一天从可可流心毒毒包开始”……当一条条暖心的字句透过手机屏幕出现在人们眼前时，位于城阳区兴阳路的青岛景园假日酒店的“外卖”大幕徐徐拉开了。

“要么熬，要么拼。熬来熬去发现最终还是要拼，那还不如早一点拼”，洲际集团山东及河南区域餐饮负责人李德峰在酒店餐厅开业不久后写下的一段话，也成为了酒店员工间相互勉励的一句话。3月18日，酒店餐厅正式开业，面对水电和人工成本，如果没有好的市场开拓，开业比不开业赔的更多，这是许多酒店的共性，景园假日酒店也是如此。在开业之前，酒店总经理马丽女士召集酒店高管和员工代表召开多次会议，研讨转战外卖市场。“员工上岗了，得让大家有活干、有钱赚，才能看得到希望和奔头。”马丽说。

五星级酒店做外卖，酒店高管放下身段去推销，李德峰坦言，一开始大家都有心结，觉得有点“掉价儿”。“疫情之下，突破星级酒店正常业务，另辟蹊径，开拓外卖市场，这是当下生存的必经之路。想要生存，就得扑下身子。”李德峰表示，既然要做，就要拿出五星级品质来用心经营，开发新的、适合市场的、甚至是有可能成为“网红”的品牌产品，将看似权宜之计的“外卖”变成酒店长远发展的一部分。

酒店餐厅开业后的10天内，景园假日先后研制了假日古法熏烧鸡、可可流心毒毒包、日式牛仔吐司包三款

“外卖”主打新品，在经典继承中不断改良精进。“20多种名贵中药材和调料秘制老汤，近8个小时的精工细作，经烹饪大师林全文改良而成，假日古法熏烧鸡还原我们儿时记忆中的味道，仅需68元；经西点大师吴善锋精心制作的可可流心毒毒包和牛仔吐司包，总有一款适合你的口味，38元两个。”当谈到这些新品时，李德峰可谓是如数家珍，而透过这份亲民的价格，记者也看到了其开拓外卖市场的决心与魄力。

外卖产品推出后的20多天里，从酒店高管到厨师、服务员、保洁员，全员通过微信朋友圈、抖音短视频等推销，并第一时间上线美团、饿了么、京东云小店等平台。在这些努力下，产品的日销量迅速攀升至近200个，日流水近2万元，达到了往日餐厅流水的35%。在此基础上，酒店联系各大物业公司，走进社区、贴近顾客，进驻小区线下销售。

“餐厅开业后，城阳区各级单位和领导不断前来指导，询问经营困难，帮助解决销售渠道，给予了我们很大的帮助。政府‘搭把手’，企业主动作为创新市场，变煎熬为加油，我们一定能打赢这场复产战。”据悉，酒店也正在与各大物流公司进行接洽，未来一个月内外卖产品将走出城阳，辐射青岛和全省。“尽快实现日流水有更大的突破。”李德峰说。

政府靠前服务，企业主动出击，在创新市场中化“危”为“机”，靠“一只熏烧鸡和两款面包”实现营收逆袭的景园假日酒店，只是城阳区服务业企业高效高质复工复产的一个缩影。

问需千家业

停不下来的生活脚步，回来的人间繁华与烟火

最爱的夜市味道回来了！日前，恢复营业的城阳吕家庄夜市被央视关注并报道。早、晚市的开放往往是市民正常生活的标志。城阳区共有39家便民市场，受疫情影响，从年后开始，这些便民市场全部停止经营。目前，按照复工复产的相关要求已陆续开放。其中，吕家庄夜市有600多家商户，夜市恢复营业也让市民再次感受到热闹气息。

服务业“夜经济”逐步热起来一个典型的变化就是“深夜食堂”又回来了。

据了解，特殊时期，吕家庄夜市管理办公室对商户做出了规定，全程必须戴口罩，摊点随时消毒，不允许摆桌吃东西，下午四点半出摊时间不变，收摊时间从原来的24点改成22点。每个小商铺当晚营业前都必须消毒，消完毒必须贴上“今日已消毒”字样，夜市管理办公室会安排专门人员检查。当夜幕降临，小吃街变得熙熙攘攘起来，糖葫芦、哈尔滨大红肠、烤冷面等摊点面前挤满了人群，吆喝声、叫卖声、讨

价还价声，还有小孩的欢呼声充斥着整条街。每个晚上，不管生意好坏，赚钱多少，每个摊主脸上都没有消极、沮丧，更多的是满足与期待，因为在夜市里，能让人感觉到一种浓郁的幸福。

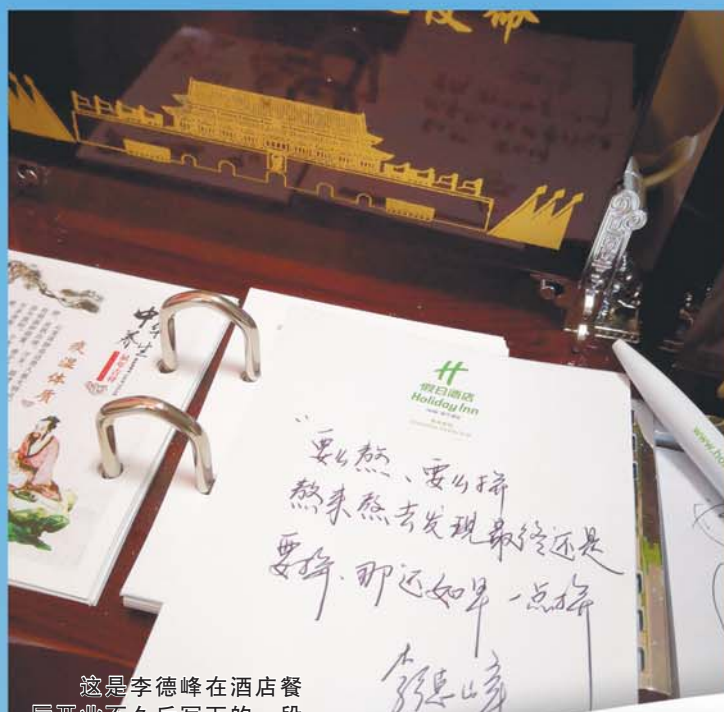
而这份幸福感，不止在此时此刻，更在城市生活服务的每时每刻。

记者从城阳区商务局了解到，疫情发生以来，城阳区构建了“1+12+N”供应体系。“1”就是以城阳批发市场为保供根据地，保障全区“菜篮子”市场供应；“12”就是全区12家重点商超组成保供主阵地，发挥保障市场供应骨干作用；“N”就是遍布小区、社区的连锁店、小商铺组成保供小分队，利用其经营灵活、贴近社区居民的优势，发挥分散购买、即时购买的作用，全天候为市民服务。同时，指导企业积极按照复工复产有规定，采取网络订餐、电话订餐、间隔堂食等模式，拓宽营销渠道，并通过媒体向市民进行消费推介，引导大众消费。



服务业“夜经济”逐步热起来一个典型的变化就是“深夜食堂”又回来了。

全面助推城市服务业恢复活力， 强保障，激活 服务业的“城



这是李德峰在酒店餐厅开业不久后写下的一段话，也成为了酒店员工间相互勉励的一句话。



阳光城阳，活力城阳。