



拉萨首家“胖永辉”今日焕新开业

打造雪域高原品质消费新标杆

近年来,拉萨持续推动消费扩内需政策,出台一系列惠民举措,全力打造“便民、乐民、品质化”的消费场景,推动零售业高质量发展。在此背景下,9月26日,拉萨首家永辉超市“胖东来模式”调改店——拉萨城关万达广场店正式焕新开业。作为海拔最高的永辉调改门店,该店以商品精选、服务人性化、环境优化和员工赋能为核心,为拉萨市民带来“逛得舒心、买得放心、享得暖心”的品质消费体验。

门店依托商圈优势,辐射周边居民及旅游客流,成为拉萨商业提质扩容的重要一环。调改后,门店深度结合高原消费需求,对商品结构进行系统性重构。据了解,重新规划后单品总数达9568支,其中新引入商品占比达50%,调改后的商品结构达到胖东来商品结构的80%以上,进口商品占比也大幅提升。尤为显著的是,代表“烟火气”和便捷生活的烘焙、熟食等鲜食比例从原有的8.1%提升至14.2%,极大满足了消费者对美味、健康、高效的生活需求。

文/图 记者 谭瑞华

商品结构焕新: 高原特色与品质精选深度融合

生鲜品类是此次升级的重头戏。在水果和蔬菜方面,重点引入佳沃蓝莓、佳农椰子、阳光玫瑰葡萄、金枕榴莲等高品质单品。同时,新增果切果汁、冷萃茶、水果捞等年轻化品类,渗透年轻客群的社交、通勤与轻食场景。蔬菜区域重点引入芸岭有机系列的有机叶菜、根茎类商品,以及永辉农场系列的贝贝南瓜、水果玉米也同步亮相,为消费者提供更多优质选择。

肉禽区在保留原有优质商品基础上,新增黑猪系列冷鲜肉、品牌冷鲜进口牛肉、原切牛排等高品质商品,同时引入藏香猪冷鲜肉、牦牛肉、本地藏鸡蛋等特色商品。海鲜区域在保留本地淡水鱼的基础上,加大大明虾、鲍鱼、扇贝等大海鲜的占比,同时帝王蟹、波龙、面包蟹、珍宝蟹组成“进口四大金刚”,满足顾客对高端海鲜的需求。针对季节需求,还推出优质大闸蟹等时令商品,满足消费者对优质蛋白的需求。

步入熟食烘焙区,各类档口烟火气十足。熟食区推出小甜肠、麻辣牛肉条、香辣/五香猪蹄、避风塘皮皮虾、锅包肉、秘卤肉肠、奥尔良烤鸡等选择丰富。烘焙区则主打榴莲千层、金秋桂花丰收的喜悦、核桃满满、榴莲大福等高品质烘焙产品。所有原料严格执行“不使用代可可脂、氢化植物油”等健康标准,确保品质安心。这些现制现售商品不仅注重口味,更强调高颜值与健康理念,有效增强了门店的体验感和吸引力,成

为吸引年轻客群和家庭消费的重要卖点。

在品质升级层面,门店特设胖东来自有品牌专区,引入DL燕麦脆、DL精酿啤酒、自由爱·白酒、DL果汁等57种胖东来品质商品;永辉自有品牌专区涵盖洗衣液、黑松露饼干等生活刚需品。新推出的微胶囊香氛酵素洗衣液凭借7重酵素去污、90%天然成分来源及18%高活性物深层净化等核心优势,迅速获得市场认可。

恰逢国庆、中秋双节,拉萨城关万达广场店将围绕“双节同庆 幸福团圆”主题,依托供应链与门店升级优势,从品质商品、温情服务、多元互动三大维度,为消费者打造覆盖“团聚、礼赠、出游、宅家”全场景的消费解决方案,让品质生活触手可及。

服务与环境: 海拔最高处的“人情味”革命

如果说商品的丰富与品质的升级是调改的“硬实力”,那么无处不在的“东来式”人性化服务则是此次开业的“软内核”。走进调改后的卖场,环境焕然一新。门店取消了强制动线,拓宽了购物通道,使整个卖场视野更加开阔通透。

在肉禽柜台,服务不再是简单的称重计价,而是可根据顾客的烹饪需求,提供切丝、切片、绞肉馅、剥皮、剔骨等深度加工,真正成为顾客的“家庭厨房好帮手”。海鲜柜台则化身“海鲜处理专家”,提供鲜活免费打氧、鱼类现场宰杀、去鳞、切段、切片等一系列服务,彻底解决了家庭处理海鲜的难题。在水果区,服务更显贴心与科学:不仅提供免费的清洗、去皮、分切服务,还对组合果切按照水果甜度的高低清晰标明了建议食用顺序。这种对顾客体验的极致考量,正是学习借鉴行业优秀实践的深刻体现。

食品安全是永辉坚守的底线。门店严格执行生鲜商品的新鲜度管理,特别是新鲜果切,推行严格的“468鲜度原则”:超过4小时八折、6小时六折、8小时直接下架。叶菜、肉禽、水产等部分有新鲜度要求的商品,也会根据当天销售情况做日清处理,坚决不售卖隔夜商品。

员工团队升级: 赋能高原零售人才

此次调改不仅是商品的升级,更是员工团队的全面升级。据悉,门店员工人数从调改前的79人增加至156人,为本地创造了大量就业岗位。平均薪资也大幅度提升,工作满一年即可享受10天带薪年假,还增设了员工休息室、更衣室,并提供免费的员工餐。超市负责人表示:“员工的幸福感是提供优质服务的基础。只有让他们感受到尊重和关怀,才会真心实意为顾客创造温暖、专业的购物体验。”

在人才培养方面,永辉超市大力推行“工匠计划”,通过系统的理论培训与严格的实操认证,致力于打造一支高水准的专业技术队伍。该计划构建了覆

盖七大核心岗位的阶梯式技能认证体系,为员工提供清晰的“初级-中级-高级”职业发展路径。更值得一提的是,“工匠计划”已获得国家级权威认证,员工通过考核后可获得国家人社部认可的职业技能等级证书。

“员工是服务的传递者,更是温暖的传递者。”超市负责人表示,“我们缩短工时让员工更好地兼顾家庭,通过系统的技能培训赋予他们职业尊严。当员工面带微笑地为顾客挑选水果,耐心地介绍商品特性时,这份源自拉萨本土、带着真诚的温暖服务,正是超市与顾客之间最珍贵的情感纽带。”

作为永辉超市在西藏首家“学习胖东来”自主调改店,其开业本身就具有标杆意义和首发效应。门店的焕新升级,直接带动了就业扩容、新增岗位,高质量助力了本地就业市场。在消费升级方面,大比例的商品汰换、进口商品及鲜食品类的提升,显著丰富了商品供给,提升了品质感,有效激活了消费潜力。

永辉超市西北大区负责人表示:“我们不仅希望为拉萨市民带来更丰富、更高品质的商品选择,更希望通过升级的环境、细致的服务和员工幸福工程,打造一个更具温度、更懂拉萨的社区生活中心,成为当地促消费、扩内需、稳就业行动的积极力量。”通过持续深化商品革新与服务升级,永辉超市正朝着“更贴合中国主流家庭的国民超市”的目标稳步迈进,为实体零售转型提供可复制的品质样本。

政企协同赋能: 为拉萨零售业升级注入新活力

五年前,永辉超市作为城关区重点招商引资项目落地拉萨。自运营以来,依托区域消费市场优势与政策扶持,企业实现经营规模与服务品质的双重进阶,如今已成长为区域限上企业标杆——“胖永辉”的每一步发展,都深深扎根于政策支持与市民信任的土壤之中。

此次门店升级改造,是永辉超市响应国家“推动零售业创新升级”号召,落实地方“一店一策”专项改造政策的关键实践。改造工作于今年7月启动,历时两个多月,总投入超1200万元,围绕商品精选、服务人性化、环境优化及员工赋能四大核心方向推进,旨在为拉萨市民打造“逛得舒心、买得放心、享得暖心”的品质消费体验。

拉萨市商务局市场体系建设科科长李乃轩表示,永辉超市拉萨门店借鉴胖东来等先进商业理念进行服务与模式升级,是拉萨推进“一店一策”改造的积极尝试与良好示范。此次改造聚焦消费环境优化、服务体验提升、商品供给丰富三大维度,精准对接市民高品质消费需求,为拉萨零售业业态创新升级注入新活力。下一步,拉萨市商务局将以零售业创新提升试点城市建设为抓手,系统总结试点经验,精准施策引导更多商业主体结合自身定位开展差异化、特色化改造,推动全市零售业实现整体提质扩容与服务水平跃升,更好服务民生需求,切实增强消费对经济发展的基础性作用。

